

**Fachspezifische Bestimmungen  
für den Bachelor-Teilstudiengang  
Ernährungs- und Haushaltswissenschaften  
innerhalb der Lehramtsstudiengänge  
der Universität Hamburg**

Vom 26. September 2007,  
1. Oktober 2008 und 15. April 2009

Das Präsidium der Universität Hamburg hat am 16. Juli 2009 die von der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften vom 26. September 2007, 1. Oktober 2008 und 15. April 2009 auf Grund von § 91 Absatz 2 Nummer 1 des Hamburgischen Hochschulgesetzes (HmbHG) vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171) in der Fassung vom 23. September 2008 (HmbGVBl. S. 335) beschlossenen Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften innerhalb der Lehramtsstudiengänge gemäß § 108 Absatz 1 HmbHG genehmigt.

**Präambel**

Die Fachspezifischen Bestimmungen ergänzen die Regelungen der Prüfungsordnung für die Abschlüsse „Bachelor of Arts“ und „Bachelor of Science“ innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg, die von der Fakultät Wirtschafts- und Sozialwissenschaften am 19. Juli 2007, von der Fakultät für Erziehungswissenschaft, Psychologie und Bewegungswissenschaft am 15. August 2007, von der Fakultät für Geisteswissenschaften am 5. September 2007 und von der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften am 26. September 2007 beschlossen worden ist und beschreiben die Module für das Fach Ernährungs- und Haushaltswissenschaften.

**I. Ergänzende Bestimmungen**

**Zu § 1**

**Studienziel, Prüfungszweck, Akademischer Grad,  
Durchführung des Studiengangs**

**Zu § 1 Absatz 3:**

Neben den allgemeinen Studienzielen nach § 1 Absätze 1 und 2 PO soll das Studium des Teilstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften den Studierenden fundierte wirtschaftliche, chemische, mikrobiologische, technische und ergonomische Grundkenntnisse vermitteln, um darauf aufbauend die Studierenden zu befähigen, sich kritisch mit Problemen auseinander zu setzen, die zum einen die Ernährung des Menschen und zum anderen das Wirtschaften in privaten Haushalten, Großhaushalten und hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben betreffen. Dabei steht im Fokus der Ausbildung der Studierenden, ihnen die Kompetenzen zu vermitteln, die sie in die Lage versetzen, die fachlichen Probleme, die der Unterricht im Lehramt für Berufliche Schulen mit sich bringt, selbstständig zu bearbeiten und mit Zielrichtung auf das Lehramt zu lösen.

**Zu § 1 Absatz 6:**

Die Durchführung des Studiengangs erfolgt durch die Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW).

**Zu § 4**

**Studien- und Prüfungsaufbau,  
Module und Leistungspunkte (LP)**

**Zu § 4 Absatz 1:**

Der Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften besteht aus 11 Modulen im Umfang von 90 LP und einem Abschlussmodul im Umfang von 10 LP. Die ersten vier Module vermitteln die allgemeinen wirtschaftlichen, technischen, ergonomischen, chemischen und warenkundlichen Grundlagen, die folgenden, teilweise parallel laufenden Module vermitteln die ernährungswissenschaftlichen, lebensmitteltechnologischen, lebensmittelmikrobiologischen und wirtschaftlichen Fachkenntnisse.

**Tab.: Modulstruktur für das Bachelor-Fach Ernährungs- und Haushaltswissenschaften**

<b>Grundlagen (Pflicht = P)</b>							
Modul / Lehrveranstaltungen (LV)	LP	Semester:					
		1.	2.	3.	4.	5.	6.
<b>1. Modul: Betrieb – Technik – Arbeit</b>	<b>9</b>	<b>X</b>	<b>X</b>				
Grundlagen der Betriebswirtschaft (2 SWS)	3	<b>3</b>					
Einführung in die Gerätetechnik (2 SWS)	3	<b>3</b>					
Arbeitswissenschaft (2 SWS)	3		<b>3</b>				
<b>2. Modul (Standard): Grundlagen der Chemie und chemisches Praktikum (nicht für Studierende mit dem Unterrichtsfach Chemie)</b>	<b>9</b>	<b>X</b>					
Grundlagen der Chemie (3 SWS) zzgl. Begleitseminar (1 SWS)	6	<b>6</b>					
Chemisches Praktikum (3 SWS) inkl. Begleitseminar (0,5 SWS)	3	<b>3</b>					
<b>2. Modul (Alternative): Grundlagen der Biologie (nur für Studierende mit dem Unterrichtsfach Chemie)</b>	<b>9</b>	<b>X</b>					
Grundlagen der Biologie (für Studierende mit Biologie im Neben- und Unterrichtsfach sowie als Wahl- und Ergänzungsmodul) zzgl. Tutorium (3 SWS)	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>					
Grundlagen der Evolutionsbiologie (1 SWS)	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>					
Biologisches Grundpraktikum (für Studierende mit Biologie im Neben- und Unterrichtsfach zzgl. Sicherheitsunterweisung) (3 SWS)	<b>3</b>	<b>3</b>					
<b>3. Modul: Grundlagen der Lebensmittelchemie</b>	<b>6</b>		<b>X</b>	<b>X</b>			
Lebensmittelchemie I (2 SWS)	3		<b>3</b>				
Lebensmittelchemie II (2 SWS)	3			<b>3</b>			
<b>4. Modul: Theoretische Lebensmittelchemie</b>	<b>6</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	
Warenkunde I (Lebensmittel) (2 SWS)	3				<b>3</b>		
Lebensmitteltechnologie (2 SWS)	3					<b>3</b>	
<b>Fachgebiete (Pflicht = P)</b>							
<b>5. Modul: Humanernährung</b>	<b>9</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	
Biochemie der Humanernährung (2 SWS)	3				<b>3</b>		
Grundlagen der Humanernährung (4 SWS)	6					<b>6</b>	
<b>6. Modul: Lebensmittelchemie und Gemeinschaftsverpflegung</b>	<b>12</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	
Lebensmitteltechnologie und –verarbeitung) (4 SWS)	6				<b>6</b>		
Verpflegungssysteme / Gemeinschaftsverpflegung (4 SWS)	6					<b>6</b>	
<b>7. Modul: Praktische Lebensmittelchemie</b>	<b>9</b>					<b>X</b>	<b>X</b>
Praktische Lebensmitteltechnologie (4 SWS)	5					<b>5</b>	
Praktische Lebensmittelverarbeitung (4 SWS)	4						<b>4</b>
<b>8. Modul: Lebensmittelmikrobiologie</b>	<b>12</b>			<b>X</b>	<b>X</b>		
Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (2 SWS)	3			<b>3</b>			
Begleitseminar zur Praktischen Lebensmittelmikrobiologie (2 SWS)*	3			<b>3</b>	(3)		
Praktische Lebensmittelmikrobiologie (4 SWS)*	6			<b>6</b>	(6)		
* Wegen beschränkter Laborplätze können nicht alle Studierende an diesen LVs im WS teilnehmen!							
<b>9. Modul: Betriebliche Wirtschaftslehre (BWL)</b>	<b>9</b>		<b>X</b>				
BWL gastgewerblichen Handelns (2 SWS)	3		<b>3</b>				
BWL der Großhaushalte u. hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe (4 SWS)	6		<b>6</b>				
<b>10. Modul: Haushaltsbezogene Wirtschaftslehre</b>	<b>3</b>				<b>X</b>		
Wirtschaftslehre des Privathaushalts (2 SWS)	3				<b>3</b>		
<b>11. Modul: Verbraucherbezogene Wirtschaftslehre</b>	<b>6</b>						<b>X</b>
Marketing (2 SWS)	3						<b>3</b>
Haushalt und Volkswirtschaft (2 SWS)	3						<b>3</b>
<b>12. Modul: Abschlussmodul</b>	<b>10</b>						<b>10</b>

**Zu § 4 Absatz 4:**

Der Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften kann unter Beachtung der nachfolgenden Grundsätze für die Studienplanung im Teilzeitstudium absolviert werden:

(1) Teilzeitstudierende müssen ihren veränderten Studierendenzustand unverzüglich der Prüfungsstelle mitteilen (Bescheinigung des Zentrums für Studierende). Der veränderte Status wird von der Prüfungsstelle vermerkt.

(2) Bei einem Teilzeitstudium müssen im Regelfall die für das Vollzeitstudium in den Fachspezifischen Bestimmungen vorgesehenen Module und Leistungspunkte (30 LP) eines Fachsemesters in zwei Hochschulsesemestern absolviert werden. Die im Vollzeitstudium vorgesehene verbindliche Abfolge der Module ist im Regelfall einzuhalten.

(3) Lehrveranstaltungen, die nur im Jahresturnus angeboten werden, sollen bei der ersten Möglichkeit absolviert werden.

(4) In besonders begründeten Härtefällen bzw. bei atypischen Studienverläufen können Teilzeitstudierende mit den jeweiligen Studienfachberatern und mit Zustimmung des Prüfungsausschusses verbindliche individuelle Studienvereinbarungen treffen.

**Zu § 5****Lehrveranstaltungsarten****Zu § 5 Absatz 3**

Für alle Lehrveranstaltungen des Teilstudienganges Ernährungs- und Haushaltswissenschaften mit praktischem Bezug – das 7. Modul und das 8. Modul (Teilmodul 2) – besteht eine Anwesenheitspflicht.

**Zu § 8****Anrechnung von Studienzeiten, Studienleistungen und Prüfungsleistungen****Zu § 8 Absatz 6:**

Eine Bachelorarbeit mit einem ökotrophologischen, trophologischen oder betriebswirtschaftlichen Thema, die an einer Universität oder gleichgestellten Hochschule bzw. an einer Fachhochschule mit mindestens der Note befriedigend (3) abgeschlossen wurde, kann anerkannt werden, sofern ein im Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften prüfungsberechtigte Hochschullehrerin bzw. prüfungsberechtigter Hochschullehrer die Arbeit als gleichwertig anerkennt.

**Zu § 10****Fristen und Anzahl der Modulprüfungen****Zu § 10 Absatz 2:**

Die Fristen für die Modulprüfungen richten sich nach dem Referenzmodell.

**Zu § 13****Studienleistungen und Modulprüfungen****Zu § 13 Absatz 4:**

Weiterhin können die folgenden Prüfungsarten vorgesehen werden: Projektabschluss, Praktikumsabschluss.

Projektabschlüsse werden erfolgreich erbracht durch eine Vorstellung der Lösungsansätze zum gewählten Thema in Referatsform und/oder einen Abschlussbericht für das Projekt.

Praktikumsabschlüsse sind erfolgreich erbracht, wenn Studierende die von den verantwortlichen Lehrenden festgelegten experimentellen Arbeiten durchgeführt haben und ihre Kenntnisse durch versuchsbegleitende Kolloquien, Protokolle oder schriftliche Ausarbeitung nachgewiesen haben. Die Abgabefrist für die schriftlichen Ausarbeitungen wird vor Beginn der Lehrveranstaltung festgelegt.

**Zu § 13 Absatz 5:**

Prüfungsleistungen werden in deutscher oder englischer Sprache erbracht. In der Regel findet die Prüfung in der Sprache der Lehrveranstaltung statt. Im Einvernehmen zwischen Prüfer bzw. Prüferin und Prüfling kann die Prüfung in einer von der Veranstaltung abweichenden Sprache abgehalten werden.

**Zu § 14****Bachelorarbeit****Zu § 14 Absatz 4:**

Für die Zulassung zur Bachelorarbeit sollten zuvor die Module 1 bis 6 und 8 bis 10 erfolgreich absolviert worden sein. Sollte die Bachelorarbeit aus einem bestimmten Modul oder mehreren bestimmten Modulen erwachsen, müssen die entsprechenden betroffenen Module zuvor erfolgreich absolviert werden.

**Zu § 14 Absatz 8:**

Die Bachelorarbeit kann in deutscher oder englischer Sprache abgefasst werden. Entsprechendes gilt für die mündliche Prüfung über das Thema der Bachelorarbeit. Der Bachelorarbeit ist stets eine Zusammenfassung (Abstract) in englischer und deutscher Sprache beizufügen. Die Entscheidung über die zu wählende Sprache bestimmt die Betreuerin bzw. der Betreuer.

**Zu § 14 Absatz 9:**

Die Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit beträgt bei Arbeiten im Umfang von 8 LP in der Regel insgesamt 240 Stunden; werden während der Anfertigung der Arbeit weitere Module besucht, kann die Bearbeitungszeit bis zu vier Monate betragen.

**Zu § 15****Bewertung der Prüfungsleistungen****Zu § 15 Absatz 3:**

Die Fachnote des Teilstudienganges Ernährungs- und Haushaltswissenschaften wird als ein mittels Leistungspunkten gewichtetes Mittel der Modulnoten berechnet, wobei die Leistungspunkte der Module 1 bis 4 einfach und die Leistungspunkte der Module 5 bis 11 doppelt gewichtet werden. Die Noten für Bachelorarbeit und mündliche Prüfung gehen jeweils zu 50% in die Note des Abschlussmoduls ein.

## II. Modulbeschreibungen

Der Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften besteht aus folgenden Modulen:

<b>Modul 1</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 501</b>	
Modul-Titel	<b>Betrieb – Technik – Arbeit</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erwerben fachspezifisches Wissen im Bereich Betriebswirtschaftslehre als Grundlage für einen problem- und handlungsbezogenen Fachunterricht.</li> <li>○ haben zentrale Kenntnisse im Bereich Unternehmensführung in einem marktwirtschaftlichen System;</li> <li>○ gewinnen fachspezifisches Wissen über die wichtigsten Gerätegruppen aus Privat- und Großhaushalt;</li> <li>○ kennen die einschlägigen Verbände und Organisationen (z.B. HEA, STIW, ZVEI, DGH) und die relevanten Normen und Standards;</li> <li>○ erwerben fachspezifisches Wissen über die Belastungsfaktoren von Arbeitsabläufen und die Gestaltung gesund erhaltender Arbeitsbedingungen.</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die basisständigen Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen in den Bereichen Betriebswirtschaftslehre, Gerätetechnik und Arbeitswissenschaft auf konkrete Fallbeispiele aus der betrieblichen Praxis anzuwenden;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, das interdisziplinäre Zusammenwirken ökonomischer, technischer, medizinischer und sozialwissenschaftlicher Aspekte des Wirtschaftens und Arbeitens in Unternehmen zu erkennen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in der einschlägigen Fachliteratur.</li> </ul>	
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: Grundlagen der Betriebswirtschaft</b> Wirtschaft und Betrieb, Aufbau von Unternehmen, Management, Controlling, Organisation, Marketing, Personalwirtschaft.</p> <p><b>Teilmodul 2: Einführung in die Gerätetechnik</b> Darlegung der physikalisch-technischen Grundprinzipien haushaltstechnischer Geräte, Erläuterung der Grundlagen haushaltstechnischer Anwendungen, Vorstellung der wichtigsten Gerätegruppen in Groß- und Privathaushalten.</p> <p><b>Teilmodul 3: Arbeitswissenschaft</b> Strukturwandel der Arbeit (Chancen und Risiken), arbeitswissenschaftlicher Modelle der Arbeitsgestaltung (gestern und heute), Instrumente der menschengerechten Gestaltung der Arbeit; Grundlagen der Ergonomie – Messen und Bewerten von Belastung und Beanspruchung (physisch und psychisch).</p>	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Grundlagen der Betriebswirtschaft (2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 2: Einführung in die Gerätetechnik (2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 3: Arbeitswissenschaft (2 SWS)	3 LP
	Gesamtaufwand	9 LP
Lehrformen	Vorlesung und Seminar.	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls, empfohlenes Fachsemester	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor- Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen im 1. Semester (TM 1, TM2) und 2. Semester (TM3)	

Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<u>Art der Prüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus drei Modul-Teilprüfungen. Die Noten der Teilprüfungen gehen jeweils zu 1/3 in die Modulendnote ein. Die Prüfungsarten können z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Referat sein und werden zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen empfohlen. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben
Referenzsemester	1. Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Wintersemester
Dauer	2 Semester

<b>Modul 2</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 82 B</b>	
Modul-Titel	<b>Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verständnis der Grundprinzipien der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie des chemischen Arbeitens im Labor.</li> <li>○ Die in der Vorlesung erworbenen Kenntnisse werden im Begleitseminar vertieft und im Praktikum angewendet.</li> </ul>	
Inhalte	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie: Atombau; chemische Bindungen; physikalische Eigenschaften der Materie, chemische Reaktion; chemische Analyse; Säure-Basen; Salze; Redoxreaktionen; Nomenklatur, Eigenschaften und Reaktionen organischer Verbindungen; Naturstoffe; Kunststoffe.	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Grundlagen der Chemie (3 SWS) zzgl. Begleitseminar (1 SWS) mit 1. Teilprüfung	6 LP
	Teilmodul 2: Kleines chemisches Praktikum (3 SWS) zzgl. Begleitseminar (0,5 SWS) mit 2. Teilprüfung	3 LP
	Gesamtaufwand	9 LP
Lehrformen	Vorlesung, Seminar und Praktikum	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an Beruflichen Schulen, verwendbar als Pflichtmodul im Bachelorstudiengang Holzwirtschaft und im Bachelorstudiengang Geowissenschaften, verwendbar als Wahlmodul für andere Studiengänge.	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Art der Prüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen (Klausuren). Die erste Teilprüfung (Klausur, benotet) geht mit, 60% in die Endnote ein und die zweite Teilprüfung (Klausur, benotet) mit 40%. Die zweite Teilprüfung findet nach dem Praktikum statt.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Die Zulassung zur zweiten Teilprüfung setzt das Bestehen der ersten Teilprüfung und die Erbringung folgender Studienleistungen voraus: Kolloquien, Testate der Praktikumsprotokolle.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache ist deutsch.</p>	
Referenzsemester	1. Semester	
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Wintersemester	
Dauer	1 Semester	

Modul 2 (Alternative)	Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)	
Modulkennung	<b>BA-LA Bio 1</b>	
Modul-Titel	<b>Grundlagen der Biologie</b>	
Modultyp	Pflichtmodul (nur für Studierende mit dem Unterrichtsfach Chemie)	
Qualifikationsziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vermittlung allgemeiner Grundlagen und eines Überblick über die wesentlichen Konzepte und die thematische Breite der Biologie für Lehramts- und Nebenfachstudierenden</li> <li>○ Erwerb eines Überblicks über die Arbeitsgebiete der modernen Biologie sowie Grundkenntnisse zur Anwendung grundlegender naturwissenschaftlicher Prinzipien und Mechanismen (z.B. Potentialgradienten und Hydrathüllen) auf die Erklärung biologischer Prozesse (z.B. Photosynthese, Osmoregulation)</li> <li>○ Festigung der Vorlesungsinhalte und exemplarisches Erlernen grundlegender Techniken (u.a. Mikroskopie, Histologie, Ansetzen von Versuchen, aber auch biowissenschaftliche Recherche, Protokollieren und Auswerten von Beobachtungen) im Praktikum und gegebenenfalls eLearning-Anteil</li> <li>○ Erwerb grundlegender Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der Fachterminologie</li> </ul>	
Inhalte	Anwendung der chemischen und physikalischen Grundprinzipien (z.B. Grundsätze der Thermodynamik, Reaktionskinetik) auf biologische Sachverhalte; Grundlagen der folgenden Sachgebiete: Biomoleküle, Zellbiologie, Organellen, Bau und Funktion pflanzlicher und tierischer Gewebe und Organe, Differenzierungsprozesse, Bau- und Energiestoffwechsel, Wasser und Nährsalzhaushalt, Generationswechsel, Prinzipien der Evolution, Systematik und Ökologie; grundlegende Untersuchungsmethoden (u.a. Mikroskopie, Gewebeschnitte, Färbungen); inhaltliche Zusammenhänge zwischen zentralen Konzepten und exemplarischen Details sowie die gezielte eigenständige Vertiefung und Aufbereitung einzelner Sachgebiete (lebenslanges Lernen)	
Lehrformen, Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	<b>Teilmodul 1: Grundlagen der Biologie</b> (für Studierende mit Biologie im Neben- und Unterrichtsfach sowie als Wahl- und Ergänzungsmodul zzgl. Tutorium) (3 SWS) <b>Teilmodul 2: Grundlagen der Evolutionsbiologie</b> (1 SWS) <b>Teilmodul 3: Biologisches Grundpraktikum</b> (für Studierende mit Biologie im Neben- und Unterrichtsfach <b>zzgl. Sicherheitsunterweisung</b> ) (3 SWS)	4,5 LP 1,5 LP
	Gesamtaufwand	3 LP 9 LP
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Pflichtmodul für B.A. LPS I, LS und LBS mit Fach Biologie als Nebenfach- und Wahlmodul. Pflichtmodul im 1. Semester	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<u>Art der Prüfung:</u> Die Modulprüfung, deren Benotung mit 100% in die Endnote des Moduls eingeht, besteht i.d.R. aus einer Klausur. <u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Testat der Sicherheitsunterweisung und erfolgreicher Praktikumsabschluss (Testate auf Zeichnungen und Protokolle, aktive Beteiligung an Praktikums-kolloquien). Die Art der Studienleistung wird vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.	
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Wintersemester	
Dauer	1 Semester	

<b>Modul 3</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 251</b>	
Modul-Titel	<b>Grundlagen der Lebensmittelchemie</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	Die Studierenden: ○ erwerben grundlegendes Wissen zur Chemie der Lebensmittel.	
Inhalte	Wirkung/Funktion von Lebensmittelinhaltsstoffen im Hinblick auf gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte.	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Lebensmittelchemie I (2 SWS)	3 LP
	Lebensmittelchemie II (2 SWS)	3 LP
	Gesamtaufwand	6 LP
Lehrformen	Vorlesung	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 2: Teilmodul 1: „Grundlagen der Chemie“ (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen.	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<u>Art der Prüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus einem Prüfungsabschnitt mit zwei Teilklausuren, deren Benotung zu jeweils 50% in die Modulnote eingeht, und findet in der Regel im Anschluss an die Veranstaltung statt <u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> keine <u>Prüfungssprache:</u> Die Prüfungssprache ist deutsch.	
Referenzsemester	2. Semester	
Häufigkeit des Angebots	Jährlich, zum Sommersemester	
Dauer	2 Semester	

<b>Modul 4</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 250 C</b>	
Modul-Titel	<b>Theoretische Lebensmittellehre</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	Die Studierenden: ○ erwerben grundlegendes Wissen zur Technologie der Lebensmittel.	
Inhalte	Zusammensetzung und Qualität von Lebensmitteln; Wirkung/Funktion von Lebensmittelinhaltsstoffen im Hinblick auf technologische Aspekte; moderne Verfahren und Technologien der Lebensmittelherstellung.	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Warenkunde I (Lebensmittel) (2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 2: Lebensmitteltechnologie (2 SWS) mit Prüfung	3 LP
	Gesamtaufwand	6 LP
Lehrformen	Vorlesung	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 2: Teilmodul 1: „Grundlagen der Chemie“ (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen.	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<u>Art der Prüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus einem Prüfungsabschnitt mit zwei Teilklausuren, deren Benotung zu jeweils 50% in die Modulnote eingeht, und findet in der Regel am Ende der Vorlesungszeit des 5. Semesters statt. Die Prüfungsart (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Referat) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> keine <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.	
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Wintersemester	
Referenzsemester	4. Semester	
Dauer	2 Semester	

<b>Modul 5</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 505</b>	
Modul-Titel	<b>Humanernährung</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über den Intermediärstoffwechsel und die katabolen und anabolen Hauptwege der Verstoffwechslung energieliefernder Nährstoffe;</li> <li>○ erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über die Einflussfaktoren auf den Energie- und Nährstoffbedarf und die Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen für die Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit;</li> <li>○ haben grundständige Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen zur Diagnose und Bewertung von Stoffwechsellagen und der Versorgung mit Makro- und Mikronährstoffen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die unterschiedlichen Einflüsse auf die Nährstoffversorgung zu erkennen und zu analysieren sowie die Folgen für eine Unter- oder Überversorgung mit Makro- oder Mikronährstoffen zu bewerten.;</li> <li>○ gewinnen die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in der einschlägigen Fachliteratur.</li> </ul>	
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: Biochemie der Humanernährung</b>            Enzyme, Biokatalyse, Glykolyse, Pentosephosphatzyklus, <math>\beta</math>-Oxidation, Transaminierung, Harnstoffzyklus, Citratzyklus, Atmungskette, Anaplerotische Reaktionen, Gluconeogenese, Ketokörperbildung, Regulation und endokrine Systeme.</p> <p><b>Teilmodul 2: Grundlagen der Humanernährung</b>            Funktionen der Kohlenhydrate und Fette sowie Proteine im Energie- und Stoffwechsel. Bedeutung von Vitaminen, Mengen- und Spurenelementen. Engpässe in der Nährstoffversorgung. Gesundheitsfördernde Nahrungsbestandteile: Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.</p>	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Biochemie der Humanernährung (2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 2: Grundlagen der Humanernährung (4 SWS)	6 LP
	Gesamtaufwand	9 LP
Lehrformen	Vorlesung und Seminar.	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 2 (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls	<p>Verwendbar als Pflichtmodul im 4. Semester (TM1) und 5. Semester (TM2) im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen.</p> <p>Das Teilmodul Grundlagen der Humanernährung ist Bestandteil des Moduls EH 1 des Bachelor-Teilstudiengangs Arbeitslehre/Technik für das Lehramt der Primarstufe und Sekundarstufe I sowie das Lehramt an Sonderschulen.</p>	

Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Art der Prüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen. Die Note der Teilprüfung (TM 1) geht jeweils zu 1/3 und die der Teilprüfung (TM 2) zu 2/3 in die Modulendnote ein. Die Prüfungsart (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Referat) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen empfohlen.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>
Referenzsemester	4. Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Wintersemester
Dauer	2 Semester

<b>Modul 6</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>
Modul-Kürzel	<b>CHE 506</b>
Modul-Titel	<b>Lebensmittellehre und Gemeinschaftsverpflegung</b>
Modultyp	Pflichtmodul
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erwerben das fachtheoretische und methodische Grundlagenwissen für die praktische Lebensmitteltechnologie und –verarbeitung in Modul 6;</li> <li>○ haben fundierte Kenntnisse lebensmitteltechnologischer und haushaltstechnischer Verfahren;</li> <li>○ kennen die erforderlichen Gerätschaften für die Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, auf Basis der vermittelten Kenntnisse, unterschiedliche Verpflegungssysteme unter Berücksichtigung unterschiedlicher ökonomischer, ökologischer und ernährungsphysiologischer Bedarfe und Rahmenbedingungen zu analysieren und zu bewerten;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, auf Basis der vermittelten Kenntnisse, betriebliche Abläufe der Speisenzubereitung und Speisenausgabe in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu planen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, Leistungsstandards für unterschiedliche GV-Betriebe zu entwickeln und diese hinsichtlich der Qualität der Versorgung zu bewerten;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur.</li> </ul>
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: Lebensmitteltechnologie u. -verarbeitung</b>  Lebensmitteltechnologische Verfahren der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft, Getränke sowie Genussmittel. Technologische Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren in Groß- und Privathaushalten (Arbeits- und Gargeräte wie Combi-Dämpfer etc.).</p> <p><b>Teilmodul 2: Verpflegungssysteme/Gemeinschaftsverpflegung</b>  Verpflegungssysteme, Angebots- und Ausgabesysteme, Verpflegungsbedarfe; Ergonomie am Arbeitsplatz, Arbeitsplatzgestaltung, Großküchentechnik, optimierte Arbeitsabläufe, Zeitplanung, rechtliche Rahmenbedingungen, Bedeutung von Leistungsverzeichnissen.</p>
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Lebensmitteltechnologie u. -verarbeitung (4 SWS) 6 LP
	Teilmodul 2: Verpflegungssysteme/Gemeinschaftsverpflegung (4 SWS) 6 LP
	Gesamtaufwand 12 LP
Lehrformen	Vorlesung und Seminar
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch
Teilnahmevoraussetzungen	Module 2 und 3 (Empfehlung)
Verwendbarkeit des Moduls	Verwendbar als Pflichtmodul im 4. Semester (TM 1) bzw. 5. Semester (TM 2) im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen.

Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Prüfungsart:</u> Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen. Die Noten der Teilprüfungen gehen jeweils zu 1/2 in die Modulendnote ein. Die Prüfungsart (Klausur, mdl. Prüfung, Referat, Hausarbeit, Projektabschluss inkl. Präsentation oder Praktikumsabschluss) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen empfohlen.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung :</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>
Referenzsemester	4. Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Sommersemester
Dauer	2 Semester

<b>Modul 7</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 507</b>	
Modul-Titel	<b>Praktische Lebensmittellehre</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erwerben die Fähigkeit, ihre theoretischen Fachkenntnisse in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Groß- und Privathaushalt sowie Betrieb in angewandte Praxis umzusetzen und hierbei die heterogenen Interdependenzen einer globalen Gesellschaft (Kultur, Lebensstile, Soziale Schichtungen, Ökonomie, Ernährungsformen, Ethik, Religion, Ethnie u.a.) zu berücksichtigen;</li> <li>○ erwerben vertiefte angewandte Kenntnisse und Fertigkeiten in den Bereichen Warenkunde, Lebensmittelvor- und -zubereitung, Hygiene sowie handwerkliche Lebensmittelverarbeitung;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die Theorien in den Bereichen Ernährung und Gesundheit zu reflektieren und zu analysieren und diese konkret und praktisch in Rezepturen und Produkte umzusetzen.</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die Mahlzeiten und Erzeugnisse unter ökonomischen und ernährungswissenschaftlichen Kriterien zu bewerten.</li> </ul>	
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: Praktische Lebensmitteltechnologie</b> Ausgewählte angewandte Verfahren der handwerklichen Lebensmittelproduktion aus den Bereichen Fleischverarbeitung, Bäckertechnologie, Konditorei, Milchverarbeitung, Catering, Convenience.</p> <p><b>Teilmodul 2: Praktische Lebensmittelverarbeitung</b> Warenkunde, Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln, Zeitplanung, Schnitttechniken, Einsatz unterschiedlicher Arbeits- und Gargeräte, Vor- und Zubereitung von Speisen, unterschiedliche Garmethoden, Produkt- und Prozesshygiene; Umsetzung unterschiedlicher Ernährungsanforderungen und Ernährungsformen in konkrete Rezepturen und Produkte.</p>	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Praktische Lebensmitteltechnologie (4 SWS)	5 LP
	Teilmodul 2: Praktische Lebensmittelverarbeitung (4 SWS)	4 LP
Gesamtaufwand		9 LP
Lehrformen	Arbeiten im Technikum und Seminar	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 1, 2, 3 und 5 (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls	<p>Verwendbar als Pflichtmodul im 5. Semester (TM 1) bzw. 6 Semester (TM 2) im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen.</p> <p>TM 2 ist zugleich Teil des Moduls EH 2 des Bachelor-Teilstudiengangs Arbeitslehre/Technik für das Lehramt an beruflichen Schulen und (LAB) und für das Lehramt der Primar- und Sekundarstufe I (LAPS) sowie für das Lehramt an Sonderschulen.</p>	

<p>Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)</p>	<p><u>Art der Prüfung:</u>  Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen.  Die benoteten Teilprüfungen bestehen jeweils aus einer praktischen Prüfung (Praktikumsabschluss). Die Noten gehen jeweils zu 1/2 in die Modulnote ein.  Die Prüfungsart (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Referat) und die Prüfungssprache werden jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u>  Die regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen ist Pflicht.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u>  Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>
<p>Referenzsemester</p>	<p>5. Semester</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Jährlich zum Wintersemester</p>
<p>Dauer</p>	<p>2 Semester</p>

<b>Modul 8</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 508</b>	
Modul-Titel	<b>Lebensmittelmikrobiologie</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ beherrschen die Grundlagen der Zellchemie und der Zellbiologie als Voraussetzung für das Verständnis des Stoffwechsels und der Biosynthesewege für die Ernährung des Menschen und die Ernährung der Mikroorganismen;</li> <li>○ erwerben ein Überblickswissen zur Vielfalt der Bakterien und Pilze und können auf Grundlage dieser Kenntnisse die Bedeutung von Mikroorganismen für die Herstellung, Konservierung und den Verderb von Lebensmitteln vermitteln;</li> <li>○ können aus der selbständigen Anwendung dieses Wissens Schlussfolgerungen für den verantwortungsbewussten Umgang mit Nahrungsmitteln ziehen;</li> <li>○ beherrschen die sterile Arbeitstechnik im Labor;</li> <li>○ erwerben Kenntnisse über die lebensmittelrelevanten Bakterien- und Pilzspezies anhand von praktischen Beispielen;</li> <li>○ können die notwendigen Nachweisverfahren anwenden und beispielhaft auf die unterrichtliche Nutzung beziehen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, hygienische und mikrobiologische Betriebskontrollmaßnahmen selbständig durchzuführen;</li> <li>○ können Prinzipien der Produktionshygiene und das HACCP-Konzept exemplarisch anwenden.</li> </ul>	
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: Mikrobiologie Grundlagen</b>  Überblick Mikrobiologie, geschichtlicher Rückblick, Zellchemie, Zellbiologie, Stoffwechsel, Wachstum und Kontrolle, Taxonomie, Bakteriensystematik mit Darstellung wichtiger Gruppen und ihrer Bedeutung, Viren, Prionen, Pilze.</p> <p><b>Teilmodul 2: Praktische Lebensmittelmikrobiologie zzgl. Begleitseminar</b>  Steriles Arbeiten, Anreicherungen, Keimzahlbestimmungen, mikroskopische Präparation von Bakterien und Schimmelpilzen, Betriebskontrollmaßnahmen, Untersuchung von Lebensmitteln (Gewürze, Hackfleisch, Milch, Wasser), selbständige Analyse verschiedener Lebensmittel, Maschinenhygiene, HACCP-Konzept.</p>	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Mikrobiologie Grundlagen (V, 2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 2: Praktische Lebensmittelmikrobiologie (P, 4 SWS) zzgl. Begleitseminar (S, 2 SWS)	9 LP
	Gesamtaufwand	12 LP
Lehrform:	Vorlesung, Laborarbeit und Seminar	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 2 <i>Das TM 2 findet im Anschluss an das 3. Semester in der vorlesungsfreien Zeit statt; wegen beschränkter Laborplätze wird das TM 2 zusätzlich am Ende des Sommersemesters angeboten.</i>	
Verwendbarkeit des Moduls	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an Beruflichen Schulen.	

Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Art der Prüfung:</u> Mündliche Prüfung. Voraussetzung: Praktikumsprotokoll.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Die regelmäßige Teilnahme am Teilmodul 2 ist Pflicht. Es wird eine regelmäßige Teilnahme am Teilmodul 1 empfohlen.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>
Referenzsemester	3. Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Wintersemester
Dauer	1 Semester (für eine zweite Gruppe: 2 Semester)

<b>Modul 9</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 509</b>	
Modul-Titel	<b>Betriebliche Wirtschaftslehre</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erwerben fachspezifisches Wissen über die wesentlichen Merkmale betrieblicher Grundfunktionen und Strukturen der Berufsfelder;</li> <li>○ gewinnen die Kompetenz, theoriegeleitet Bezüge zu Betriebsorganisation, Personalwirtschaft, Betriebssteuerung und Marketing herzustellen;</li> <li>○ entwickeln die Fähigkeit, spezifische Instrumente von Marketing und Controlling mit Hilfe branchenspezifischer Anwendersoftware zu planen und dies auf betriebliche Modellsysteme anzuwenden;</li> <li>○ erwerben fachspezifisches Wissen über die Grundprinzipien der Gestaltung, Lenkung und Entwicklung von Großhaushalten und hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben;</li> <li>○ erwerben Kenntnisse über die spezifischen rechtlichen Rahmenbedingungen und können diese anwenden;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, Leistungen auf Basis der erworbenen Kenntnisse zu analysieren und die erlernten Managementinstrumente auf Fallbeispiele anzuwenden;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die quantitative und qualitative Bedeutung der Versorgungsleistungen für die Lebensqualität von Menschen zu analysieren und beurteilen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur.</li> </ul>	
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: BWL gastgewerblichen Handelns</b>  Organisation von Betrieben des Berufsfeldes, Betriebsstätten als Systeme, Unternehmensziele, Aufbau-/Ablauforganisation, Netzwerkorganisation, Unternehmensformen, Betriebsstrukturen, Personalwirtschaft von Betrieben des Berufsfeldes, Personalplanung, Personaleinsatzplanung, Mitarbeiterführung, Einführung in Marketing und Controlling .</p> <p><b>Teilmodul 2: BWL der Großhaushalte (GH) und hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe (HDB)</b>  Einführungen in eine spez. BWL für Dienstleistungsbetriebe personaler Versorgung: Bedeutung von GH u. HDB als Teil eines Versorgungsverbundes, Dienstleistungsmanagement, Führung (u.a. Leitbild, Ziele, Planung, Disposition, Kontrolle), Qualitätsmanagement, Leistungserstellungswirtschaft in Eigenregie oder Vergabe, Schnittstellenmanagement (z.B. Pflege und Hauswirtschaft), Organisation, rechtliche Rahmenbedingungen für Großhaushalt und hauswirtschaftliche Betriebe (u.a. Heimgesetz).</p>	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: BWL gastgewerblichen Handelns (2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 2: BWL der GH und HDB (4 SWS)	6 LP
	Gesamtaufwand	9 LP
Lehrformen,	Vorlesung und Seminar	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 1, Teilmodul 1: „Grundlagen der Betriebswirtschaft“ (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls, empfohlenes Fachsemester	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen.	

Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Art der Prüfung:</u>  Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen.  Die Note der Teilprüfung (TM 1) geht zu 1/3 und die der Teilprüfung (TM 2) zu 2/3 in die Modulnote ein.  Die Prüfungsart (z.B. Klausur, mündl. Prüfung, Referat) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u>  Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen empfohlen.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u>  Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>
Referenzsemester	2. Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Sommersemester
Dauer	1 Semester

<b>Modul 10</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 510</b>	
Modul-Titel	<b>Haushaltsbezogene Wirtschaftslehre</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erwerben fachspezifisches Wissen über die Stellung und Bedeutung von Privathaushalten und deren Leistungen im Wirtschaftsgeschehen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die ökonomischen, sozialen und ökologischen Funktionen der Privathaushalte zu analysieren und zu bewerten;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur.</li> </ul>	
Inhalte	Funktionen des Privathaushaltes; Ziele, Zielsysteme und Entscheidungsfindung im Privathaushalt, rechtliche Rahmenbedingungen, Finanzwirtschaft (Konsum, Sparen, Kapitalanlage, Kredite, Überschuldung u.a.).	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Wirtschaftslehre Privathaushalt (2 SWS)	3 LP
	Gesamtaufwand	3 LP
Lehrformen	Vorlesung und Seminar	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 1 und 9 (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls	Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Prüfungsart:</u> Die Prüfungsart (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Referat) und die Prüfungssprache werden jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls empfohlen.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>	
Referenzsemester	4. Semester	
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Sommersemester.	
Dauer	1 Semester	

<b>Modul 11</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>CHE 511</b>	
Modul-Titel	<b>Verbraucherbezogene Wirtschaftslehre</b>	
Modultyp	Pflichtmodul	
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ gewinnen fachspezifisches Wissen über die Grundprinzipien der markt-orientierten Unternehmensführung;</li> <li>○ können eigenständig auf Basis des erworbenen Wissens Marketingstrategien und den Einsatz von Marketinginstrumenten (z.B. Preis, Produkt, Distribution, Kommunikation) analysieren, beurteilen und planen;</li> <li>○ erwerben Basis- und Analysekompetenzen über zentrale Grundlagen wissenschaftlicher Ansätze und Theorien zur Erklärung der relevanten Interdependenzen zwischen Haushalt und Volkswirtschaft;</li> <li>○ sind in der Lage, komplexe ökonomische und ökologische Strukturen, Prozesse und Entscheidungen in marktwirtschaftlichen Ordnungen zu beurteilen;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit, die beschränkten Orientierungs- und Handlungsmöglichkeiten der Haushalte innerhalb einer Marktwirtschaft kritisch zu reflektieren;</li> <li>○ erwerben die Fähigkeit zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur.</li> </ul>	
Inhalte	<p><b>Teilmodul 1: Marketing</b>  Grundidee und Arten des Marketings, Marketingstrategien (Segmentierung, Portfoliostrategien, wettbewerbsorientierte Strategien) und Marketinginstrumente (z.B. Preis-/Produkt-/Distributions-/Kommunikationspolitik (inkl. Online-Kommunikation), Markierung).</p> <p><b>Teilmodul 2: Haushalt und Volkswirtschaft</b>  Akteure, Institutionen und Funktionsweisen eines marktwirtschaftlichen Systems u.a. unter dem Aspekt der internationale Arbeitsteilung, Globalisierung) erkennen und problematisieren; Herausarbeitung der wechselseitigen Beziehungen und Einflüsse zwischen den Haushalten auf der einen Seite sowie der Volkswirtschaft und seiner Betriebe auf der anderen Seite.</p>	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Teilmodul 1: Marketing (2 SWS)	3 LP
	Teilmodul 2: Haushalt und Volkswirtschaft (2 SWS)	3 LP
	Gesamtaufwand	6 LP
Lehrformen	Vorlesung und Seminar	
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Teilnahmevoraussetzungen	Modul 1, 9 und 10 (Empfehlung)	
Verwendbarkeit des Moduls, empfohlenes Fachsemester	<p>Verwendbar als Pflichtmodul im Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften für das Lehramt an beruflichen Schulen</p> <p>TM 2 ist zugleich Modul AB 3 des BA-Studiengangs Arbeitslehre/Technik (Lehramt Primarstufe u. SEK I sowie Sonderschulen).</p>	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	<p><u>Art der Prüfung:</u>  Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen.  Die Noten der Teilprüfungen gehen jeweils zu 1/2 in die Modulendnote ein.  Die Prüfungsart (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Referat) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Voraussetzungen zur Anmeldung zur Modulprüfung:</u>  Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen empfohlen.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u>  Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>	

Referenzsemester	6. Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich zum Sommersemester.
Dauer	1 Semester

<b>Modul 12</b>	<b>Ernährungs-/Haushaltswissenschaften (Bachelorphase)</b>	
Modul-Kürzel	<b>B-BA</b>	
Modul-Titel	<b>Abschlussmodul Bachelor-Arbeit</b>	
Modultyp	Wahl-Pflichtmodul im 1. Fach/berufliche Fachrichtung	
Qualifikationsziele	Die Studierenden: ○ lernen, in einer eng befristeten Zeit selbständig eine fachwissenschaftliche Aufgabe zu erarbeiten und zum Abschluss zu bringen.	
Inhalte	Die Aufgabenstellung soll aus einem Problem ergeben, dass einem der folgenden Problembereiche zugeordnet werden kann: Humanernährung, Lebensmittellehre, Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelmikrobiologie bzw. Wirtschaftslehre.	
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	BA-Arbeit	8 LP
	inkl. mündliche Prüfung über das Thema der Arbeit.	2 LP
	Gesamtaufwand	10 LP
Teilnahmevoraussetzungen	Grundsätzlich die erfolgreiche Absolvierung der Module 1 – 6 und 8-10, mindestens das Modul aus dessen Bereich das Thema der Bachelorarbeit stammt.	
Verwendbarkeit des Moduls	Pflichtmodul im 6. Semester.	
Art, Voraussetzungen und Sprache der (Teil)-Prüfung(en)	Die Bachelor-Arbeit ist in deutscher oder englischer Sprache abzufassen. Entsprechendes gilt für die mündliche Prüfung über das Thema der Bachelor-Arbeit. Näheres regelt der Betreuer bzw. die Betreuerin. Die Noten für Bachelor-Arbeit und mündliche Prüfung gehen jeweils zu 1/2 in die Note des Abschlussmoduls ein.	
Referenzsemester	6. Semester	
Häufigkeit des Angebots	I.d.R. im Sommersemester	
Dauer	4 Monate	

**Zu § 23****Inkrafttreten**

Diese fachspezifischen Bestimmungen treten am Tage nach der Genehmigung durch das Präsidium der Universität in Kraft. Sie gelten erstmals für Studierende, die ihr Studium zum Wintersemester 2007/2008 aufnehmen.

Hamburg, den 16. Juli 2009

**Universität Hamburg**

Amtl. Anz. S. 1885