



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Nr. 59 vom 28. Oktober 2013

AMTLICHE BEKANNTMACHUNG

Hg.: Der Präsident der Universität Hamburg
Referat 31 – Qualität und Recht

Neufassung der Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissen- schaften innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg

Vom 8. Mai 2013

Das Präsidium der Universität Hamburg hat am 23. September 2013 die von der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften hat vom 8. Mai auf Grund von § 91 Absatz 2 Nummer 1 des Hamburgischen Hochschulgesetzes (HmbHG) vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S.171) in der Fassung vom 4. Dezember 2012 (HmbGVBl. S. 510, 518) 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. September 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 Absatz 1 und 2 PO soll das Studium des Teilstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften den Studierenden fundierte wirtschaftliche, chemische, mikrobiologische, technische, lebensmitteltechnische, ökologische 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 Hotellerie und Gastronomie sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 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, selbständig 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 ist modular aufgebaut. Er umfasst Pflicht- und Wahlpflichtmodule im Gesamtumfang von 90 LP. Hinzu kann das Abschlussmodul im Umfang von 10 LP kommen. Ein Überblick über die Module ist in den Anlagen A und B aufgeführt. Detaillierte Beschreibungen aller Module sind dem Modulhandbuch zu entnehmen.

Zu § 4 Absatz 4:

Der Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften kann im Status der bzw. des Teilzeitstudierenden absolviert werden. Studierende können den Status beim Service für Studierende beantragen. Die Entscheidung über den Antrag auf Immatrikulation als Teilzeitstudierende oder Teilzeitstudierender erfolgt nach den rechtlichen Vorgaben der Immatrikulationsordnung der Universität Hamburg in der jeweils geltenden Fassung.

Teilzeitstudierende müssen ihren veränderten Studierendenstatus unverzüglich der zentralen Prüfungsstelle mitteilen (Genehmigungsbescheid des Service für Studierende). Der veränderte Status wird von der zentralen Prüfungsstelle vermerkt. Für Teilzeitstudierende wird im Rahmen einer Studienfachberatung in Abstimmung mit dem dezentralen Prüfungsausschuss ein individueller Studienplan erstellt.

Zu § 5

Lehrveranstaltungsarten

Zu § 5 Absatz 2:

Die Anwesenheitspflicht ist für die einzelnen Lehrveranstaltungen in den jeweiligen Modulbeschreibungen geregelt. Die Lehrveranstaltungssprache ist in der Regel Deutsch. Abweichungen werden in der jeweiligen Modulbeschreibung und zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.

Zu § 7

Prüfungsorganisation

Zu § 7 Absatz 3:

Es wird ein dezentraler Prüfungsausschuss für die Teilstudiengänge an Beruflichen Schulen (Chemotechnik, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, Gesundheitswissenschaften und Kosmetikwissenschaft) eingerichtet. Diesem wird auch ein Mitglied aus der Gruppe des Technischen und Verwaltungspersonals mit beratender Stimme angehören.

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 und Lernprotokoll.

Projektabschlüsse sind 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 Ausarbeitungen nachgewiesen haben. Die Abgabefrist für die schriftlichen Ausarbeitungen wird vor Beginn der Lehrveranstaltung festgelegt.

Ein Lernprotokoll ist eine schriftliche Reflektion der bzw. des Studierenden über den Lernstoff, die eigenen Lernerfahrungen und die Lerngewinne im Hinblick auf die besuchte Lehrveranstaltung. Ein Lernprotokoll ist erfolgreich erbracht, wenn dieses vollständig und fristgerecht bearbeitet wurde.

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 Prüferin bzw. Prüfer und Prüfling kann die Prüfung in einer von der Veranstaltung abweichenden Sprache abgehalten werden. Die Prüfungssprache wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.

**Zu § 14
Bachelorarbeit**

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 soll im Einvernehmen zwischen der Betreuerin bzw. dem Betreuer und der bzw. dem Studierenden erfolgen.

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 4 Monate betragen.

**Zu § 15
Bewertung der Prüfungsleistungen**

Zu § 15 Absatz 3:

Die Fachnote des Teilstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften wird als ein mittels Leistungspunkten gewichtetes Mittel der Modulnoten berechnet. Die Noten der Teilprüfungsleistungen des Abschlussmoduls werden gemäß der Leistungspunkteverteilung mit 80% bzw. 20 % gewichtet. Das Modul CHE 228 geht nicht in die Berechnung der Fachnote ein.

**Zu § 23
Inkrafttreten**

Diese fachspezifischen Bestimmungen treten am Tag nach der Genehmigung durch das Präsidium der Universität in Kraft. Sie gelten erstmals für Studierende, die ihr Studium zum Wintersemester 2013/2014 aufnehmen.

Hamburg, den 23. September 2013
Universität Hamburg

**Anlage A der Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften
- Modultabelle -**

Angaben zum Modul							Lehrveranstaltungen				Prüfungen				
Dauer in Semester	Angebotsturnus	Empfohlenes Semester	Referenzsemester	Modultyp: Pflicht (P) oder Wahlpflicht (WP)	Modulnummer/-kürzel	Modulvoraussetzungen	Modul	Veranstaltungstitel	Veranstaltungsform ^[1]	SWS	Anwesenheitspflicht	Prüfungsvoraussetzungen ^[2]	Prüfungsform	benotet	Leistungspunkte
2	jährlich, WiSe	1	1	P	CH 501	keine	Betrieb - Technik - Arbeit						3 Teilprüfungen: TP 1 unbenotet; TP 2 benotet (100%); TP 3 unbenotet	ja	9
							Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	V	2				Klausur, mdl. Prüfung oder Referat		
							Einführung in die Gerätetechnik	V	2				Klausur, mdl. Prüfung oder Referat		
							Arbeitswissenschaft	S	2	ja			Klausur, mdl. Prüfung oder Referat		
Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben fachspezifisches Wissen im Bereich Betriebswirtschaftslehre als Grundlage für einen problem- und handlungsbezogenen Fachunterricht und haben zentrale Kenntnisse im Bereich Unternehmensführung in einem marktwirtschaftlichen System. Sie gewinnen fachspezifisches Wissen über die wichtigsten Gerätegruppen aus Privathaushalt und Großhaushalt und kennen die einschlägigen Verbände und Organisationen (z.B. HEA, STIW, ZVEI, DGH) und die relevanten Normen und Standards. Ferner erwerben Sie fachspezifisches Wissen über die Belastungsfaktoren von Arbeitsabläufen und die Gestaltung gesund erhaltender Arbeitsbedingungen. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit, die basisständigen Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen in den Bereichen Betriebswirtschaftslehre, Gerätetechnik und Arbeitswissenschaft auf konkrete Fallbeispiele aus der betrieblichen Praxis anzuwenden. Sie erwerben die Fähigkeit, das interdisziplinäre Zusammenwirken ökonomischer, technischer, medizinischer und sozialwissenschaftlicher Aspekte des Wirtschaftens und Arbeitens in Unternehmen zu erkennen und erwerben die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in der einschlägigen Fachliteratur.															
1	jedes Semester	1	1	P	CHE 82 B	keine	Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum					2. TP: PA	TP 1: Klausur (60 %); TP 2: Klausur (40 %)	ja	9
							Grundlagen der Chemie	V	3				Teilklausur 1		
							Übungen zu Grundlagen der Chemie	Ü	1						
							Kleines chemisches Praktikum	P	3	ja			Teilklausur 2		
Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden verstehen die Grundprinzipien der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie des chemischen Arbeitens im Labor. Die in der Vorlesung erworbenen Kenntnisse werden im Begleitseminar vertieft und im Praktikum angewendet.															

1	jährlich, WiSe	1	1	P	keine	Grundlagen der Biologie	PA	Klausur	ja	9
						Orientierungseinheit mit Sicherheitsunterweisung	OE 1 ja			
						Grundlagen der Biologie	V 3			
						Grundlagen der Evolutionsbiologie	V 1			
						Biologisches Grundpraktikum	P 3 ja			
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden kennen die allgemeinen Grundlagen der Biologie wie Bau und Funktion der Zelle und Prinzipien der Evolution und Systematik, die sie für die folgenden Semester qualifizieren. Im Praktikum werden neben der Festigung der Vorlesungsinhalte die grundlegenden Techniken biologischer Untersuchungen (Mikroskopie, Histologie, Ansetzen und Auswerten von Versuchen) erlernt. Dabei ist das Arbeiten in der Gruppe ein wesentlicher Aspekt. Das Modul verbindet die Vermittlung von Schlüsselqualifikationen (insbesondere Methodenkompetenz, gesellschaftliche Relevanz biologischer Theorien, Sozialkompetenz/ Teamarbeit) mit biologischen Inhalten und bildet somit die Grundlage für nachfolgende Module.</p>										
1	jährlich, SoSe	2	2	P	CHE 251	keine	Grundlagen der Lebensmittelchemie	Keine	i. d. R. Klausur	ja 9
							Lebensmittelchemie I	V 2		
							Lebensmittelchemie II	V 2		
							Warenkunde	V 2		
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen zur Chemie der Lebensmittel sowie zur Warenkunde.</p>										
1	jährlich, WiSe	3	3	P	CHE 228	keine	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	Keine	i. d. R. Klausur	nein 3
							Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	V 2		
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen zur Technologie der Lebensmittel.</p>										
1	jährlich, WiSe	3	3	P	CHE 508	keine	Lebensmittelmikrobiologie	Keine	I. d. R. Mündliche Prüfung	ja 12
							Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie	V 2		
							Praktische Lebensmittelmikrobiologie	P 4 ja		
							Begleitseminar zur praktischen Lebensmittelmikrobiologie	S 2 ja		
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden 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. Sie 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. Sie können aus der selbständigen Anwendung dieses Wissens Schlussfolgerungen für den verantwortungsbewussten Umgang mit Nahrungsmitteln ziehen. Die Studierenden beherrschen die sterile Arbeitstechnik im Labor und erwerben Kenntnisse über die lebensmittelrelevanten Bakterien- und Pilzspezies anhand von praktischen Beispielen. Sie können die notwendigen Nachweisverfahren anwenden und beispielhaft auf die unterrichtliche Nutzung beziehen. Ferner erwerben sie die Fähigkeit, hygienische und mikrobiologische Betriebskontrollmaßnahmen selbständig durchzuführen und können Prinzipien der Produktionshygiene und das HACCP-Konzept exemplarisch anwenden.</p>										

2	jährlich, SoSe	4	4	P	CHE 505	keine	Humanernährung	keine	2 Teilprüfungen: TP 1 (100%); TP2 (bestanden/nicht best.)	ja	9
							Biochemie der Humanernährung	V	2		i. d. R. Klausur oder mdl. Prüfung
							Grundlagen der Humanernährung	S	4	ja	i. d. R. Lernprotokoll
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über den Intermediär-stoffwechsel und die katabolen und anabolen Hauptwege der Verstoffwechslung energieliefernder Nährstoffe. Sie 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. Sie haben grundständige Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen zur Diagnose und Bewertung von Stoffwechsellagen und der Versorgung mit Makro- und Mikronährstoffen. Die Studierenden 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 und gewinnen die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in einschlägiger Fachliteratur und entsprechenden Datenbanken.</p>											
2	jährlich, SoSe	4	4	P	CHE 506 A	keine	Praktische Lebensmitteltechnologie	keine	2 Teilprüfungen	ja	10
							Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung	S	4		Klausur, mdl. Prüfung oder Referat
							Praktische Lebensmitteltechnologie	S	4		Klausur, mdl. Prüfung oder Referat
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben das fachtheoretische und methodische Grundlagenwissen für die praktische Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung. Sie haben fundierte Kenntnisse lebensmitteltechnologischer und haushaltstechnischer Verfahren und kennen die erforderlichen Gerätschaften für die Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen. Sie erwerben die Fähigkeit zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur sowie 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. ä.) zu berücksichtigen.</p>											
1	jährlich, WiSe	5	5	P	CHE 512	keine	Außer-Haus-Verpflegung / GV	keine	i. d. R. Klausur oder Hausarbeit	ja	5
							Außer-Haus-Verpflegung / GV	S	4		
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben die Fähigkeit unterschiedliche Verpflegungs- und Ausgabesysteme unter Berücksichtigung unterschiedlicher ökonomischer, ökologischer und ernährungsphysiologischer Bedarfe und Rahmenbedingungen zu analysieren und zu bewerten. Sie können grundlegende betriebliche Abläufe der Speisenvorbereitung, -zubereitung, -abgabe und -entsorgung in Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Systemgastronomie planen. Sie werden befähigt, auf der Basis der DGE-Qualitätsstandards die Verpflegungsqualität zu analysieren und zu beurteilen und Leistungsstandards für unterschiedliche GV-Betriebe zu entwickeln und diese hinsichtlich der Qualitäten der Versorgung zu bewerten. Die Studierenden erwerben ferner die Fähigkeit, Qualitäts- und Hygienemanagement zu entwickeln und zu beurteilen und sind in der Lage zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur.</p>											
1	jährlich, SoSe	6	6	P	CHE 513	keine	Umsetzungskonzepte für den Unterricht	keine	i. d. R. Referat	ja	6
							Umsetzungskonzepte	S	4	ja	

Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden sind in der Lage, sich im fachwissenschaftlichen Umfeld zu orientieren, wissenschaftliche Sach- und Wirkungszusammenhänge sichtbar und für den Unterricht gestaltbar zu machen und diese Inhalte nach ihrer Bedeutung und Priorität für die Zielgruppe zu beurteilen. Sie können Inhalte und Ziele einer Lernsituation formulieren und diese in Form von Unterrichtsgestaltung in den Gesamtkontext der schulischen Ausbildung ihrer Zielgruppe integrieren. Sie können ferner fachwissenschaftliche Theorien in Schulunterrichtseinheiten übersetzen und eigenständig Lehr- und Unterrichtskonzepte für den Fachbereich entwickeln und anwenden. Sie sind in der Lage, theoretische fachwissenschaftliche Bildung praxisnah und zielgruppengerecht zu vermitteln und berufsfeldbezogene Aufgaben, Problemstellungen und konkrete Arbeitsaufträge für ihre Schüler aus dem Lernstoff abzuleiten und zu formulieren. Sie können sich mit der eigenen Lehrkompetenz im fachwissenschaftlichen Bereich auseinandersetzen und diese evaluieren.

1	jährlich, SoSe	6	6	P	CHE 514	keine	Haushalt und Volkswirtschaftslehre	keine	Klausur, mündliche Prüfung oder Lernprotokoll	ja	6
							Haushalt und Volkswirtschaftslehre	S	4		

Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden können ihre privaten Entscheidungen unter ökonomischen und sozialen Gesichtspunkten bewerten. Sie erlangen Kenntnisse über die Bedeutung des Haushaltes für die gesamte Volkswirtschaft. Sie können das Zustandekommen sowie die Veränderungen von Preisen für Güter erklären und die Folgen staatlicher Eingriffe antizipieren. Sie können die Ziele der Wirtschaftspolitik erläutern und ihre wechselseitige Abhängigkeit darlegen. Sie können die aktuellen Entwicklungen in Europa erläutern und kritisch beurteilen.

1	jährlich, SoSe			WP	CHE 515	keine	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie I	keine	Klausur, mdl. Prüfung oder Referat	ja	3
							Organisation und Führung	S	2		

Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden erwerben fachspezifisches Wissen über die Grundprinzipien von Organisation und Führung im Bereich der Hotellerie und Gastronomie. Sie erwerben die Kompetenz, Strukturen in bestehenden Organisationen der Hotellerie und Gastronomie zu erkennen, zuzuordnen und zu beurteilen sowie Abläufe in bestehenden Organisationen der Hotellerie und Gastronomie abzubilden und zu beurteilen. Sie erwerben ferner die Kompetenz, eigene Führungsprinzipien zu entwickeln und die erworbenen Kenntnisse und Kompetenzen für Unterrichtszwecke einzusetzen.

1	jährlich, SoSe			WP	CHE 516	keine	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie II	keine	Klausur, mdl. Prüfung oder Referat	ja	3
							Marketing	S	2		

Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden kennen die Grundbegriffe und Prinzipien des Marketings insbesondere des Dienstleistungsmarketings und deren Besonderheiten und Anwendung im Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Die Studierenden sind in der Lage, Marketingmaßnahmen zu bewerten und selbständig zu konzipieren. Die Studierenden kennen die gesellschaftliche Relevanz des Marketings und können Vor- und Nachteile des Instrumentaleinsatzes reflektieren.

1	jährlich SoSe			WP	CHE 517	keine	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie III	keine	Klausur, mdl. Prüfung oder Referat	ja	3
							Rechnungswesen	S	2		

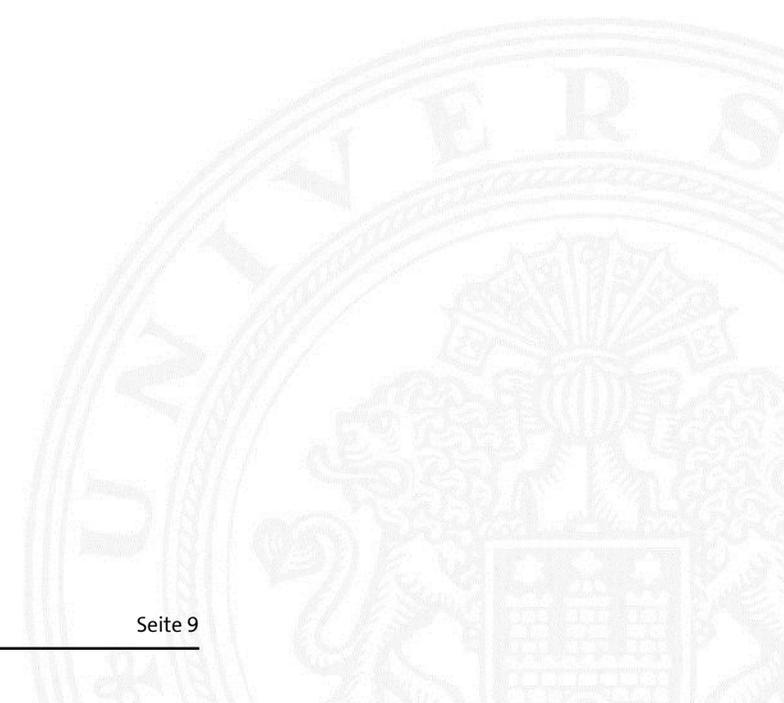
Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden erwerben Kenntnisse im Bereich der Buchführung in Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes sowie im Bereich Kostenrechnung. Die Studierenden können anhand von Belegen buchen, sie sind in der Lage, ein Geschäftsjahr von der Eröffnungsbilanz bis zur Schlussbilanz mittels Buchungen abzubilden. Sie können die Wirkung von Geschäftsvorfällen auf Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung erläutern. Sie können die Buchführung von der Kostenrechnung abgrenzen. Sie können Preise von Speisen, Getränken und Serviceleistungen in den beiden Systemen der Kostenrechnung (Vollkosten- und Deckungsbeitragsrechnung) kalkulieren und die jeweiligen Vor- und Nachteile abwägen und beurteilen.

1	jährlich WiSe	WP	CHE 518	CHE 517	Betriebswirtschaftlehre in Hotellerie/Gastronomie IV	keine	Klausur, mdl. Prüfung oder Referat	ja	3
					Lagerhaltung und Controlling	S	2		
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden erwerben Kenntnisse über die wesentlichen Zusammenhänge in der Lagerbewirtschaftung eines Hotelbetriebes oder einer Gaststätte. Sie können Lagerbewirtschaftungsregeln eines Betriebes erkennen und beurteilen. Sie können Alternativen des Lagercontrollings bewerten und begründete Verbesserungsvorschläge präsentieren.</p>									
1	jedes Semester	WP	CHE 519	keine	Wahlpflichtmodul Ökotrophologie (HAW)		Klausur, mdl. Prüfung oder Referat	ja	6
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Das Studium der Ökotrophologie befähigt die Studierenden zur Planung und Rationalisierung von Arbeits- und Produktionsabläufen im Lebensmittelbereich, zur Beratung in Ernährungsfragen zur Vermittlung von Verbraucherinformationen, zum Entwickeln und Prüfen von Lebensmitteln, Geräten und Herstellverfahren, zur Realisierung und Kontrolle von Lebensmittelsicherheit und Produktqualität, zum Marketing einschlägiger Produkte, zur Organisation von Dienstleistungen.</p>									
1	jedes Semester	WP			Abschlussmodul-Bachelorarbeit	keine	„Bachelorarbeit (80%) Kolloquium (20%)“	ja	10
					Abschlussarbeit Kolloquium				
<p>Angestrebte Lernergebnisse: Die Studierenden lernen, in einer eng befristeten Zeit selbständig eine fachwissenschaftliche Aufgabe zu erarbeiten und zum Abschluss zu bringen.</p>									

^[1] V: Vorlesung, S: Seminar; P: Praktikum, OE: Orientierungseinheit

^[2] PA: Praktikumsabschluss



Anlage B der Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften - Grafische Darstellung

Grafische Anlage zu den Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg, Lehramt an beruflichen Schulen (LAB); Gültigkeit: Für Studierende mit Studienbeginn ab dem Wintersemester 2013/14

LP 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

FS 1	CHE 501: BTA	CHE 82 B oder BBIO-01		Unterrichtsfach		Erzwiss (+ FD)
	6 LP (4 V) V: keine; E: keine	9 LP V: keine; E: keine				
FS 2	CHE 501: BTA	CHE 251: GL LC	Wahlpflicht	Unterrichtsfach		Erzwiss (+ FD)
	3 LP (2 S) V + E: keine	9 LP (6 V) E: CHE 82 B	3 LP			
FS 3	CHE 228: LMT	CHE 508: Lebensmittelmikrobiologie		Unterrichtsfach		Erzwiss (+ FD)
	3 LP (2 V) E: CHE 82 B	12 LP (8 V,P,S) E: CHE 82 B				
FS 4	CHE 505: HE	CHE 506 A: PLMT	Wahlpflicht	Unterrichtsfach		Erzwiss (+ FD)
	3 LP (2 V) E: CHE 82 B	5 LP (4 V) E: CHE 82 B, CHE 251	6 LP			
FS 5	CHE 505: Humanernährung	CHE 506 A: PLMT	CHE 512: AHV/GV	Wahlpflicht	Unterrichtsfach	Erzwiss (+ FD)
	6 LP (4 V) E: CHE 82 B	5 LP (4 V) E: CHE 82 B, CHE 251	5 LP (4 S) E: CHE 82 B, CHE 251	3 LP		
FS 6	CHE 514: Haushalt und VWL	CHE 513: Umsetzungskonzepte	Abschlussmodul		U.-Fach	Erzwiss (+ FD)
	6 LP (4 S) E: 62-501.1	6 LP (4 S) V: keine; E: keine				

1. Zeile: Modulnummer und -kürzel

 = Ernährungs- und Haushaltswissenschaften  = Andere Fächer

2. Zeile: Leistungspunkte (Umfang SWS von Vorlesung, Übung, Praktika, Seminar)

3. Zeile: Modulvoraussetzungen (Verbindlich: Modulnummer; Empfohlen: Modulnummer)