DHBW
Duale Hochschule
Baden-Württemberg

Modulhandbuch

Studienbereich Wirtschaft
School of Business

Studiengang
Betriebswirtschaftslehre
Business Administration

Studienrichtung
Food Management
Food Management

Studienakademie
HEILBRONN

Curriculum (Pflicht und Wahlmodule)

Aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher Zusammenstellungen von Modulen können die spezifischen Angebote hier nicht im Detail abgebildet werden. Nicht jedes Modul ist beliebig kombinierbar und wird möglicherweise auch nicht in jedem Studienjahr angeboten. Die Summe der ECTS aller Module inklusive der Bachelorarbeit umfasst 210 Credits.

	FESTGELEGTER MODULBEREICH		
NUMMER	MODULBEZEICHNUNG	VERORTUNG	ECTS
W3BW_901	Bachelorarbeit	-	12
W3BW_101	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	1. Studienjahr	5
W3BW_102	Unternehmensrechnung	1. Studienjahr	5
W3BW_103	Technik der Finanzbuchführung	1. Studienjahr	5
W3BW_501	Grundlagen der Volkswirtschaftslehre und Mikroökonomik	1. Studienjahr	5
W3BW_504	Bürgerliches Recht	1. Studienjahr	5
W3BW_601	Mathematik und Statistik	1. Studienjahr	5
W3BW_FM701	Schlüsselqualifikationen I	1. Studienjahr	5
W3BW_FM201	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	1. Studienjahr	5
W3BW_FM202	Lebensmittelproduktion in Landwirtschaft, Handwerk und Industrie	1. Studienjahr	5
W3BW_FM203	Mikrobiologie, Sensorik und Diätetik	1. Studienjahr	5
W3BW_FM801	Praxismodul I	1. Studienjahr	20
W3BW_104	Bilanzierung und Besteuerung	2. Studienjahr	5
W3BW_105	Personalwirtschaft, Organisation und Projektmanagement	2. Studienjahr	5
W3BW_502	Makroökonomik	2. Studienjahr	5
W3BW_505	Wirtschaftsrecht	2. Studienjahr	5
W3BW_FM702	Schlüsselqualifikationen II	2. Studienjahr	5
W3BW_FM204	Marktforschung und Konsumentenverhalten	2. Studienjahr	5
W3BW_FM205	Lebensmittelwarenwirtschaft und -logistik	2. Studienjahr	5
W3BW_FM206	Marketing in der Lebensmittelbranche	2. Studienjahr	5
W3BW_FM207	Warenkunde	2. Studienjahr	10
W3BW_FM802	Praxismodul II	2. Studienjahr	20
W3BW_106	Integriertes Management	3. Studienjahr	5
W3BW_503	Wirtschaftspolitik	3. Studienjahr	5
W3BW_FM703	Schlüsselqualifikationen III	3. Studienjahr	5
W3BW_FM208	Lebensmittelvermarktung	3. Studienjahr	5
W3BW_FM209	Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit	3. Studienjahr	5
W3BW_FM210	Integrationsseminar zu Branchenthemen	3. Studienjahr	5
W3BW_FM803	Praxismodul III	3. Studienjahr	8

	VARIABLER MODULBEREICH		
NUMMER	MODULBEZEICHNUNG	VERORTUNG	ECTS
W3BW_FM301	Financial Accounting in Food Management	5. Semester	5
W3BW_FM302	Management Accounting in Food Management	6. Semester	5
W3BW_FM303	Kulturelemente der Lebensmittelversorgung	5. Semester	5
W3BW_FM304	Kulinarische Bildung	6. Semester	5
W3BW_FM305	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelproduktion	5. Semester	5
W3BW_FM306	Normen und Methoden des Qualitätsmanagements	6. Semester	5
W3BW_FM307	Lebensmitteltechnologie und Produktentwicklung	5. Semester	5
W3BW_FM308	Sensorische Verfahren in der Produktentwicklung	6. Semester	5
W3BW_FM309	Einkaufs- und Verhandlungsmanagement	5. Semester	5
W3BW_FM310	Category Management	6. Semester	5
W3BW_FM311	Grundlagen der Unternehmensgründung	5. Semester	5
W3BW_FM312	Geschäftsmodellentwicklung in der Lebensmittelbranche	6. Semester	5
W3BW_FM313	Systeme und Technologien der Logistik	5. Semester	5
W3BW_FM314	IT-Systeme der Logistik	6. Semester	5
W3BW_FM315	Online-Marketing und E-Commerce in der Lebensmittelbranche	5. Semester	5
W3BW_FM316	Web-Analytics und rechtliche Rahmenbedingungen	6. Semester	5
W3BW_FM317	Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft	5. Semester	5
W3BW_FM318	Forschungsimpulse für die Lebensmittelbranche	6. Semester	5
W3BW_FM319	Lebensmittelrecht	5. Semester	5
W3BW_FM320	Verbraucherschutz	6. Semester	5
W3BW_FM321	Generelle Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements	3. Studienjahr	5
W3BW_FM322	Spezifische Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements	3. Studienjahr	5

Bachelorarbeit (W3BW_901)

Bachelor Thesis

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_901	-	1		

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Bachelorarbeit	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
360	0	360	12

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über breites fachliches Wissen und sind in der Lage, auf Basis des aktuellen Forschungsstandes und ihrer Erkenntnisse aus der Praxis in ihrem Themengebiet praktische und wissenschaftliche hemenstellungen zu identifizieren und zu lösen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden kennen das Spektrum der in ihrer Fachdisziplin zur Verfügung stehenden Methoden und können diese im Kontext der Bearbeitung von praktischen und wissenschaftlichen Problemstellungen kritisch reflektieren und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können selbständig und eigenverantwortlich betriebliche Problemstellungen bearbeiten und neue innovative Themenfelder in die praktische Diskussion einbringen. Vor dem Hintergrund einer guten Problemlösung legen sie bei der Bearbeitung besonderes Augenmerk auf die reibungslose Zusammenarbeit mit Kollegen und mit Dritten. In diesem Kontext zeigen sie Kompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit und Konfliktfähigkeit.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden können ihr Fachwissen und ihr Methodenverständnis zur Ableitung einer innovativen und aktuellen betrieblichen Problemstellung für ihre Abschlussarbeit einsetzen. Die Problemstellung, die einen deutlichen Bezug zu der jeweiligen Studienrichtung aufweisen sollte, lösen sie selbstständig unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse im gewählten Themengebiet innerhalb einer vorgeschriebenen Frist. Hierbei berücksichtigen Sie aktuelle wissenschaftliche und branchenbezogene Quellen sowie die Regeln wissenschaftlichen Arbeitens. Die kritische Reflektion von theoretischen Ansätzen und praktischen Lösungsmustern ist für die Studierenden selbstverständlich. Die Studierenden beherrschen weiterhin die Fachterminologie und sind in der Lage, Begriffe zu operationalisieren, Daten zu erheben, auszuwerten und Ergebnisse zu visualisieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Bachelorarbeit	0	360
Selbstständige Bearbeitung und Lösung einer in der Regel betrieblichen Problemstellung, die einen deutlichen Bezug zu der jeweiligen Studienrichtung aufweisen sollte, unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse im gewählten Themengebiet. Schriftliche Aufbereitung der Lösungsansätze in Form einer wissenschaftlichen Arbeit gemäß den allgemeinen Richtlinien und Vorgaben der Prüfungsordnung.		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

Aktuelle Spezialliteratur und Online-Quellen zu den gewählten Themenfeldern und Funktionsbereichen.

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre (W3BW_101)

Principles of Business Administration

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_101	1. Studienjahr	1	Prof. Dr. Simone Besemer	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die grundlegenden Zusammenhänge betriebswirtschaftlichen Denkens und Handelns zu verstehen. Darauf aufbauend können sie die wesentlichen rahmengebenden konstitutiven Entscheidungsfelder beschreiben und beispielhaft erläutern und kennen die Teilaufgaben im unternehmerischen Entscheidungszyklus. In gleichem Maße sind die Studierenden in der Lage, die grundlegenden Schritte des wirtschaftlichen Leistungsprozesses einer Unternehmung zu skizzieren.

Dies trifft in besonderem Maße auf die marktorientierten Prozesse zu. Die Studierenden können die Grundideen, Aufgaben und Methoden des Marketing darlegen und die Komplexität von Marktprozessen erläutern. Sie sind in der Lage zu erklären, warum Marketing-Prozesse nicht isoliert, sondern eingebettet in den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Kontext zu sehen sind. Die Studierenden haben einen Überblick über die Schritte des Marketingplanungsprozesses gewonnen und kennen verschiedene Marketing-Strategien. Zum Verständnis des Begriffs Marketingplanung aus wissenschaftlicher und praktischer Sicht können sie Stellung nehmen. Zudem haben sie ein erstes Verständnis für das Zusammenwirken der Marketinginstrumente zur Beeinflussung des Konsumentenverhaltens und der Steuerung von Kundenprozessen gewonnen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen auf der Grundlage des entscheidungsorientierten, verhaltenswissenschaftlichen und systemorientierten Denkens über ein grundlegendes Analysemuster, mit dem sie im weiteren Verlaufe ihres Studiums einfache wie komplexe Problemstellungen zielorientiert analysieren und interpretieren können. Die Studierenden können vorgegebene Problemstellungen im Bereich Marketing anhand gegebener Informationen selbständig analysieren, strukturieren und zu einer Lösung führen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Zieldimensionen einer Unternehmung und sind mit den divergierenden Ansprüchen unterschiedlicher Interessensgruppen vertraut. Aus der Auseinandersetzung mit alternativen Rationalitätsprinzipien des Wirtschaftens haben sie ein grundlegendes Verständnis für die ökonomische, politische, soziale, ökologische und ethische Perspektive einer Unternehmung entwickelt. Die Studierenden lernen im Rahmen dieses Moduls die Möglichkeiten wie auch die Grenzen der informationellen Beeinflussung von Menschen kennen und haben sich mit den dabei ergebenden ökonomischen, sozialen wie auch ethischen Spannungsfeldern kritisch auseinandergesetzt.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Zielsetzungen der Betriebswirtschaftslehre als Wissenschaft sowie die unterschiedlichen Vorgehensweisen betriebswirtschaftlicher Forschungskonzeptionen. Sie können einfache Problemstellungen im Rahmen des Leistungs- und Führungsprozesses einer Unternehmung unter Verwendung der betriebswirtschaftlichen Fachsprache beschreiben. Die Studierenden können nach Abschluss dieses Moduls klar definierte Entscheidungsprobleme mit grundlegenden betriebswirtschaftlichen Methoden selbstständig analysieren und einfache Erklärungsansätze formulieren. Sie haben ein Verständnis für die Marketingorientierung einer Unternehmung und die Anwendung der Instrumente des Marketing-Mix entwickelt. Die Studierenden sind in der Lage, ihr Wissen sowie ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten auf Problemstellungen der Marketingpraxis anzuwenden.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	40	60
- Die Unternehmung als ökonomisches und soziales System - Wissenschaftstheoretische Grundpositionen der Betriebswirtschaftslehre - Modelle und Methoden der Betriebswirtschaftslehre - Unternehmensumwelt: Ziele und Entscheidungen - Kernfunktionen des Managements: Rechtsformen, Verfügungsrechte und Unternehmensverfassung, Konzentration und Kooperation - Standortentscheidungen - Dimensionen des Wertschöpfungsprozesses im Überblick		
Marketing	20	30
- Grundlagen, Ziele und Aufgaben des Marketing - Ansätze und neuere Entwicklungen des Marketing - Prozess der Marketingplanung - Marketingstrategien - Instrumente des Marketing-Mix - Marketingorganisation - Kundenbedürfnisse erkennen, analysieren und verstehen		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bruhn, M.: Marketing : Grundlagen für Studium und Praxis, Wiesbaden: Springer - Gabler
- Esch, F.-R./Herrmann, A./Sattler, H.: Marketing. Eine managementorientierte Einführung, München: Vahlen
- Homburg, Chr.: Grundlagen des Marketingmanagements: Einführung in Strategie, Instrumente, Umsetzung und Unternehmensführung, Wiesbaden: Springer – Gabler
- Jung, H.: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, München – Wien: Oldenbourg
- Kirsch, J./Müllerschön, B.: Marketing kompakt, Sternenfels: Verl. Wiss. und Praxis
- Meffert, H./Burmann, C./Kirchgeorg, M.: Marketing; Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung; Konzepte – Instrumente – Praxisbeispiele, Wiesbaden: Gabler
- Thommen, J.-P. u.a.: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre: Umfassende Einführung aus managementorientierter Sicht, Springer: Wiesbaden
- Vahs, D./Schäfer-Kunz, J.: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Wöhe, G./Döring, U./Brösel, G.: Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, München: Vahlen

Unternehmensrechnung (W3BW_102)

Corporate Accounting

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_102	1. Studienjahr	1	Prof. Dr. Wolfgang Bihler	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der internen Unternehmensrechnung und können Zusammenhänge systematisch analysieren. Ihr Wissen können sie gezielt zur Lösung betrieblicher Aufgabenstellungen der Kosten- und Leistungsrechnung sowie im Rahmen von Investitions- und Finanzierungsentscheidungen anwenden. Sie sind in der Lage, Bedeutung und Konsequenzen der internen Unternehmensrechnung in betrieblichen Situationen zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden beherrschen die wesentlichen Methoden der internen Unternehmensrechnung und können deren Stärken und Schwächen kritisch reflektieren. Sie sind in der Lage, in Entscheidungssituationen adäquate Methoden anzuwenden, die Ergebnisse zu interpretieren und zu beurteilen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, Fragen der Kosten- und Leistungsrechnung sowie der Investition und Finanzierung auch im Team zu diskutieren und konstruktive Lösungen zu entwickeln. Eigene Standpunkte werden fundiert begründet, kritisch reflektiert und weiterentwickelt. Ergebnisse können bewertet und adressatenorientiert aufbereitet sowie kommuniziert werden.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind fähig und bereit, Aufgabenstellungen der internen Unternehmensrechnung fach- und methodenkompetent sowie teamorientiert und reflektiert zu lösen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Kosten- und Leistungsrechnung	30	45

- Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung
- Vollkostenrechnung: Kostenarten-, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung/Betriebsergebnisrechnung
- Teilkostenrechnung: Grundzüge und entscheidungsorientierte Anwendungen

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Investition und Finanzierung	30	45

- Grundlagen der Investition und Finanzierung
- Betriebliche Investitionsentscheidungen, insbesondere statische und dynamische Verfahren der Investitionsrechnung
- Finanzierungsalternativen
- Finanz- und Liquiditätsplanung

BESONDERHEITEN

Prof. Dr. Heike Schwadorf (Ravensburg) - Modulverantwortung

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bieg, H./Kußmaul, H./Waschbusch, G.: Investition. München: Vahlen
- Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./ Günther, T.: Kostenrechnung und Kostenanalyse. Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Drukarczyk, J./Lobe, S.: Finanzierung. München: UKV/Lucius
- Ermschel, U./Möbius, C./Wengert, H.: Investition und Finanzierung. Berlin: Springer
- Friedl, G./Hofmann, C./Pedell, B.: Kostenrechnung: eine entscheidungsorientierte Einführung. München: Vahlen
- Macha, R.: Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung. München: Vahlen
- Perridon, L./Steiner, M./Rathgeber, A.: Finanzwirtschaft der Unternehmung. München: Vahlen
- Putnoki, H./Schwadorf, H./Then Bergh, F.: Investition und Finanzierung. München: Vahlen
- Walz, H./Gramlich, D.: Investitions- und Finanzplanung. Frankfurt: Recht und Wirtschaft

Technik der Finanzbuchführung (W3BW_103)

Methods of Financial Accounting

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_103	1. Studienjahr	2	Prof. Stefan Fünfgeld	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Grundbegriffe der doppelten Buchführung und können diese in das System des Rechnungswesens einordnen. Sie beherrschen die gesetzlichen Grundlagen, kennen die relevanten Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung, können einen Jahresabschluss von den Eröffnungsbuchungen über die laufenden Buchungen bis zu den Abschlussbuchungen erstellen. Sie verstehen die wesentlichen Grundsätze und Begriffe nach HGB (z.B. Anschaffungs-, Herstellungskosten, künftiger Erfüllungsbetrag) und kennen ausgewählte Unterschiede im Vergleich zur steuerlichen Behandlung.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können die wesentlichen Buchungsvorfälle selbständig bearbeiten. Sie kennen die Anforderungen von unternehmensinternen und externen Adressaten und können die Finanzbuchhaltung gesetzeskonform danach ausrichten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können komplexe fachbezogene Themen der Finanzbuchführung gegenüber ihren Gesprächspartnern im Studium und Beruf begründet vertreten und gemeinsam Lösungsvorschläge erarbeiten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss dieses Moduls sind wichtige Grundlagen für die Rechnungslegung von buchführungspflichtigen Kaufleuten gelegt. Die Studierenden können in der Finanzbuchhaltung grundlegende Sachverhalte erfassen und daraus eine Bilanz und eine Gewinn- und Verlustrechnung gesetzeskonform ableiten. Die Bedeutung und Wichtigkeit der gelernten Grundlagen für darauf aufbauende Inhalte (Bilanzierung, betriebliche Steuerlehre, Konzernrechnungslegung) sind bekannt.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen der Finanzbuchführung	30	45

- Begriff, Aufgaben, Ziele, Adressaten, gesetzliche Grundlagen, Kaufmannsarten
- System der doppelten Buchführung, Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung
- Erfolgsneutrale und erfolgswirksame Geschäftsvorfälle
- Kontenrahmen, Umsatzsteuer, Warenverkehr, Privatvorgänge
- Weitere ausgewählte laufende Buchungsfälle (z.B. Personalbuchungen, Privatentnahmen, Steuerbuchungen)
- Buchungsfälle (von der Eröffnung der Buchführung bis zum Jahresabschluss)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Fortgeschrittene Finanzbuchführung	30	45

- Weitere Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung
- Abschlussvorbereitung, Abschlussbuchungen, zeitliche Abgrenzung
- Besonderheiten aus dem Steuerrecht für die laufende Buchführung nach HGB
- Grundsätze der Bilanzierung aus Sicht des Finanzbuchhalters
- ausgewählte Buchungsfälle, z.B. zum Anlagevermögen (Abschreibungen), Umlaufvermögen (Bewertungsvereinfachung), Forderungen (Abschreibungen, Einzel-, Pauschalwertberichtigungen), Verbindlichkeiten, Rückstellungen, Rechnungsabgrenzung

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bornhofen, M./Bornhofen, M. C.: Buchführung 1
- Bornhofen, M./Bornhofen, M. C.: Buchführung 2
- Falterbaum, H./Bolk, W./Reiß, W., u.a.: Buchführung und Bilanz
- Horschitz, H./Groß, W./Fanck, B., u.a.: Bilanzsteuerrecht und Buchführung
- Wöhe, G./Kußmaul, H.: Grundzüge der Buchführung und Bilanztechnik

Grundlagen der Volkswirtschaftslehre und Mikroökonomik (W3BW_501)

Principles of Economics and Microeconomics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_501	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Petra Radke	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die Grundlagen und die Entwicklung der Volkswirtschaftslehre zu verstehen. Sie können wirtschaftliche Verhalten von Haushalten und Unternehmen sowie die Funktionsweise von Märkten beschreiben. Studierende können erklären, unter welchen Annahmen die Interaktion von Haushalten und Unternehmen zu einem effizienten Marktergebnis führt und welche staatlichen Eingriffe bei Marktversagen zur Effizienzverbesserung beitragen.

METHODENKOMPETENZ

Studierende haben die Kompetenz erworben, die erlernten Konzepte, Modelle und Methoden auf grundlegende mikroökonomische Problemstellungen anzuwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Durch einführende wohlfahrtsökonomische Fragestellungen können die Studierenden bereits erste wissenschaftlich fundierte Urteile über Marktversagen ableiten und diese in einen gesellschaftlichen, historischen und ethischen Rahmen einordnen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Fundierte Kenntnisse über die Preisbildung in unterschiedlichen Marktformen helfen den Studierenden, die Situation in ihren jeweiligen Unternehmen zu verstehen und gegebenenfalls Problemlösungen zu entwickeln.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in die Volkswirtschaftslehre und Grundlagen der Mikroökonomik	30	45

- Grundfragen und -begriffe der Volkswirtschaftslehre
- Inhalte, Abgrenzung, Methoden der Volkswirtschaftslehre
- Nachfrage, Angebot und Marktgleichgewicht auf einem Gütermarkt
- Faktormarkt
- Markteffizienz bei vollkommener Konkurrenz
- Staatliche Eingriffe in die Preisbildung

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Fortgeschrittene Mikroökonomik	30	45

- Haushaltstheorie
- Unternehmenstheorie
- Preisbildung in unterschiedlichen Marktformen (Polypol, Monopol, Oligopol, monopolistische Konkurrenz)
- Vertiefte Aspekte der Mikroökonomik (z.B. Marktversagen, Verhaltensökonomik, Neue Institutionenökonomik)

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Beck, H.: Behavirol Economics, Heidelberg: Springer-Gabler
- Erlei, M./Leschke, M./Sauerland, D.: Neue Institutionenökonomik, Stuttgart: Schäffer Poeschel
- Goolsbee, A./Levitt, St./Syverson, C. : Mikroökonomik, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Mankiw, N.G.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Mankiw, N.G./Taylor, M.P.: Economics, Mason (Ohio): Thomson South Western
- Natrop, J.: Grundzüge der Angewandten Mikroökonomie, München: Oldenbourg
- Pindyck, R.S./Rubinfeld, D.L.: Mikroökonomie, München: Pearson
- Varian, H.R.: Grundzüge der Mikroökonomik, München: Oldenbourg

Bürgerliches Recht (W3BW_504)

Civil Law

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_504	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Klaus Sakowski	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung erkennen die Studierenden die umfassende Praxisrelevanz des Fachs und verfügen über grundlegendes Faktenwissen im Bürgerlichen Recht. Sie können die wichtigsten BGB-Vorschriften und Zusammenhänge benennen, erklären und auf ausgewählte praktische Fallgestaltungen anwenden. Auf diese Weise sind sie in der Lage, juristische Probleme solcher Fälle zu analysieren, kritisch zu diskutieren und einer vertretbaren Lösung zuzuführen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden kennen und verstehen die wichtigsten Methoden zur Auslegung von Vorschriften, insbesondere hinsichtlich unbestimmter Rechtsbegriffe. Sie verstehen die juristische Gutachtenstil-Methode und können diese auf Fallgestaltungen anwenden. Sie kennen Lehr- und Lernmethoden unter Einsatz digitaler Medien und können diese insbesondere für Zwecke des Selbststudiums erfolgreich nutzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind bei Gruppenarbeit (Fallstudie) in der Lage, effektiv in einer Arbeitsgruppe mitzuarbeiten. Sie sind zur Anwendung und Einhaltung eines angemessenen Zeitmanagements bei Prüfungen in der Lage.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit zu frühzeitiger Erkennung möglicher Rechtsprobleme bei betrieblichen Gegebenheiten und können diese entweder selbst rechtlich gestalten oder zumindest problemorientiert einem fachkundigen Dritten (z.B. Anwalt, Rechtsabteilung) übermitteln. Sie verfügen zudem über die Fähigkeit zu kritischer Reflexion über vorherrschende Lehrmeinungen und Gerichtsurteile.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen des Rechts, BGB Allgemeiner Teil und Schuldrecht Allgemeiner Teil	30	45

- Überblick über Rechtssystem, Rechtsgebiete, Gerichtsaufbau und juristische Arbeitstechniken
- Einführung in das BGB
- Rechtssubjekte und Rechtsobjekte, Willenserklärung
- Anfechtung
- Grundsatz und Grenzen der Vertragsfreiheit
- Stellvertretung
- Verjährung
- Fristen und Termine
- Schuldverhältnisse, Schadensersatz, Verschulden, Leistungsstörungen
- Allgemeine Geschäftsbedingungen

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Schuldrecht, Sachenrecht und Grundlagen des Prozessrechts	30	45

- Verbraucherverträge (insbes. Fernabsatz)
- Rücktritt
- Gesamtschuld
- Kaufvertrag
- Werkvertrag
- Sonstige Vertragstypen in Grundzügen (je nach Studienrichtung, z.B. Mietvertrag, Darlehensvertrag, Dienstvertrag)
- Grundzüge der ungerechtfertigten Bereicherung
- Unerlaubte Handlungen
- Grundzüge des Sachenrechts (Besitz, Eigentum, Sicherungsrechte)
- Überblick über das Verfahrens- und Prozessrecht

BESONDERHEITEN

Das Modul Recht eignet sich für den Einsatz von Lehr-, Lern- und Prüfungsformen unter Einbeziehung digitaler Medien.
Prüfungsdauer bezieht sich auf Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Brox, H./Walker, W.-D.: Allgemeiner Teil des BGB. München: Vahlen
- Brox, H./Walker, W.-D.: Allgemeines Schuldrecht. München: C. H. Beck
- Brox, H./Walker, W.-D.: Besonderes Schuldrecht. München: C. H. Beck
- Eisenhardt, U: Einführung in das bürgerliche Recht. Stuttgart: Utb, Facultas
- Ens, R./Hümer, M./Knies, J./Scheel, T.: Unternehmensrecht, Bad Wörishofen: Holzmann (daraus Scheel, T.: Zivilrecht)
- Führich, E.: Wirtschaftsprivatrecht. München: Vahlen
- Führich, E./Werdan, I: Wirtschaftsprivatrecht in Fragen und Fällen. München: Vahlen
- Kallwass, W./Asbels, P.: Privatrecht. München: Vahlen
- Musielak, H.-J./Hau, W: Grundkurs BGB. München: Vahlen
- Musielak, H.-J./Voit, W: Grundkurs ZPO. München: Vahlen
- Sakowski, K.: Grundlagen des Bürgerlichen Rechts. Berlin Heidelberg: Springer Gabler
- Wolf, M./Wellenhofer, M.: Sachenrecht. München: Beck

Mathematik und Statistik (W3BW_601)

Mathematics and Statistics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_601	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	60	ja
Klausur oder Portfolio	60	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über grundlegendes Wissen und kritisches Verständnis der Mathematik und Statistik für ökonomische Fragestellungen. Sie sind in der Lage, die Methoden und Ansätze auf konkrete Analyse-, Planungs- und Entscheidungsprobleme anzuwenden sowie die Ergebnisse zielbezogen zu präsentieren und zu interpretieren.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden haben die Ideen mathematischer Techniken erfasst und die Kompetenz erworben, sie bei ökonomischen Fragestellungen einzusetzen. Sie haben die Statistik als Entscheidungshilfe in der betrieblichen Praxis bzw. als Hilfsmittel bei der empirischen Überprüfung von Hypothesen verstanden und die Fähigkeit erworben, den möglichen Einfluss des Datenentstehungsprozesses, der Datenquellen und der Datenpräsentation auf das Ergebnis zu erläutern sowie vorgegebene Datensätze hinsichtlich gewünschter Informationen selbstständig auszuwerten und zu beurteilen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls wissen die Studierenden, dass die quantitativen Methoden eine Möglichkeit (neben anderen) der Erkenntnisgewinnung darstellen, insbesondere, dass die Realität nicht nur in Zahlen abgebildet werden kann. Sie sind sich des Einflusses der Methoden auf das Ergebnis bewusst und sind damit sensibilisiert für einen verantwortungsvollen Umgang.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden haben einen Überblick über die Einsatzmöglichkeiten mathematischer und statistischer Methoden bei volks- und betriebswirtschaftlichen Fragestellungen bekommen und ihre Anwendung durch entsprechende Beispiele geübt. Dadurch sind sie befähigt, diese Methoden selbstständig anzuwenden und die Ergebnisse im Sachzusammenhang zu werten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Mathematik	30	45

- Grundlagen der Mathematik (Zahlenmengen, algebraische Grundstrukturen, Logik)
- Analysis (wesentliche Elemente der Infinitesimalrechnung für Funktionen mit einer und mehreren unabhängigen Variablen)
- Finanzmathematik (Folgen und Reihen, Angewandte Finanzmathematik)
- Lineare Algebra (Gleichungssysteme, Matrizen, Vektoren, Determinanten)
- Studienrichtungsbezogene Erweiterungen nach fachlicher Relevanz und studentischen Vorkenntnissen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Statistik	30	45

- Grundlagen (Datenentstehung)
- Deskriptive Statistik (univariate und multivariate Häufigkeitsverteilungen mit ihren deskriptiven Maßzahlen)
- Induktive Statistik (insbesondere Wahrscheinlichkeitstheorie)
- Schließende Statistik (Schätzungen, Testverfahren, wirtschaftsstatistische Anwendungen)
- studienrichtungsbezogene Erweiterungen nach fachlicher Relevanz und studentischen Vorkenntnissen

BESONDERHEITEN

Modul mit zwei Prüfungsleistungen
- Klausur nach dem ersten Semester
- Klausur oder Portfolioprüfung nach dem zweiten Semester
- Die Prüfungsdauer bezieht sich nur auf die Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bamberg, G./Baur, F./Krapp, M.: Statistik, München: Oldenbourg
- Bleymüller, J./Gehlert, G./Gülicher, H.: Statistik für Wirtschaftswissenschaftler, München: Vahlen
- Bosch, K.: Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler, München: Oldenbourg
- Bronstein, I./Semendjajev, K. A.: Taschenbuch der Mathematik, Thun/Frankfurt a. M.: Verlag Harri Deutsch
- Heinrich, G.: Basiswissen Mathematik, Statistik und Operations Research für Wirtschaftswissenschaftler, München: Oldenbourg
- Holey, T./Wiedemann, A.: Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler, Heidelberg: Physica-Verlag
- Sachs, M.: Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik, München: Hanser
- Stiefl, J.: Wirtschaftsstatistik, München: Oldenbourg
- Sydsaeter, K./Hammond, P.: Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler, Hallbergmoos: Pearson Studium
- Tietze, J.: Einführung in die angewandte Wirtschaftsmathematik, Wiesbaden: Springer Spektrum
- Tietze, J.: Einführung in die Finanzmathematik, Wiesbaden: Springer Spektrum

Schlüsselqualifikationen I (W3BW_FM701)

Key Qualifications I

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM701	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Laborübung, Planspiel/Simulation, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Unbenoteter Leistungsnachweis	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über erste Basisqualifikationen für das wissenschaftliche Studium und können deren Anwendbarkeit für praktische Situationen kritisch einschätzen. Des Weiteren sind sie in der Lage, eine betriebliche Problemstellung in strukturierter wissenschaftlicher Herangehensweise zu bearbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können
- Methoden und Techniken in verschiedenen Situationen reflektiert und kompetent in angemessener Weise einsetzen,
- Literaturrecherchen durchführen und quellenkritische Auswertungen der Literatur vornehmen,
- geeignete wissenschaftliche Untersuchungsmethoden und -techniken auswählen und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können
- offen kommunizieren,
- eigene und fremde Kommunikationsmuster erkennen, kritisch analysieren und einschätzen,
- autonom und selbstsicher eigene Positionen vertreten und andere Positionen zu verstehen,
- die erlernten Methoden in rationaler, verständnisorientierter und fairer Weise und nicht-manipulativ einsetzen,
- Konflikte in ausgleichender Weise bewältigen,
- erkennen, welche ethischen Implikationen und Verantwortung Forschung hat,
- Pluralität von Theorien und Methoden sinnvoll einsetzen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden
- können sich schnell in neuen Situationen zurechtzufinden, in neue Aufgaben einarbeiten sowie sich in Teams und Kulturen integrieren,
- überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in Wirtschaft und Gesellschaft,
- zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen,
- lösen Probleme im beruflichen Umfeld methodensicher sowie zielgerichtet und handeln dabei teamorientiert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	20	30

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
- Wissenschaft, Zielspektrum wissenschaftlichen Arbeitens, Wissenschaftliche Methoden der Humanwissenschaften - Anforderungen an wissenschaftliches Arbeiten (u.a. Objektivität, Ehrlichkeit/Redlichkeit, Überprüfbarkeit, Reliabilität, Validität, logische Argumentation, Nachvollziehbarkeit) - Grundlegender Bearbeitungsprozess eines Themas (Ausgangssituation: Problem-/Fragestellung, Analyse/Präzisierung, Lösungen suchen und finden, Umsetzung, Ergebnisse aufbereiten) - Bearbeitungsphasen einer wissenschaftlichen Arbeit (Themenwahl/Zielsetzung, Themenabgrenzung/-präzisierung, Zielsetzung der Arbeit und Ableitung der Forschungsfrage) - Wissenschaftliches Exposé - Projektplanung (Kommunikation mit den Betreuenden, Zeit-/Ressourcenplanung, Zeitmanagement, Arbeitshilfen) - Einarbeitungsphase (Literaturstudium, -auswahl, -recherche), Haupt- und Erstellungsphase (Gestaltung einleitender Kapitel, Gliederungsalternativen, Schlusskapitel), Überarbeitungsphase - Formale Gestaltung (Deckblatt/Titelblatt (gegebenenfalls inklusive Sperrvermerk), Verzeichnisse, Ausführungsteil, Anhang, Literaturverzeichnis, Ehrenwörtliche Erklärung), Gestaltungselemente - Zitation (u.a. Arten von Zitate, Zitierregeln, Plagiate), Literaturgattungen, Literaturverzeichnis und Quellenangaben		
Präsentations- und Kommunikationskompetenz	20	30
Präsentationskompetenz - Einsatzbereiche und Zielsetzungen einer Präsentation - Inhaltliche Gliederung einer Präsentation/Präsentationsdramaturgie - Medieneinsatz und Visualisierungstechniken (z.B. Textbilder, Grafiken und Symbole) - Präsentationstechniken - Stimmarbeit und Rhetorik - Nonverbale Kommunikation: Körpersprache, Mimik und Gestik - Umgang mit Lampenfieber - Nachbereitung der Präsentation - Spezifika von wissenschaftlichen Präsentationen - Übungen mit Bezug zur jeweiligen Studienrichtung Kommunikationskompetenz - Kommunikationspsychologische Forschung und Kommunikationstheorien - Kommunikation und Interaktion - Rhetorik - Vermittlung kommunikativer und rhetorischer Fähigkeiten - Verhandlungstechniken - Aktives Zuhören - Fragetechnik - Kommunikationsstörungen - Übungen vor dem Hintergrund aktueller Themen der jeweiligen Studienrichtung mit anschließender Diskussion		

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Working Internationally Developing English Skills	20	30

- Fremdwahrnehmung, Selbstwahrnehmung und Stereotypisierungen: Sensibilisierung für Probleme, die in interkulturellen Kommunikationssituationen auftreten können (Culture Awareness-Training)
- Eigenkulturelle Prägung und unterschiedliche Kulturstandards: Ursprünge und Auswirkungen auf Geschäftsbeziehungen (Verständnis von Zeit, Kommunikationsmuster, Körpersprache, sozialer Status, Individualitätsindex, Machtdistanz)
- Soziale, ökonomische, politische Perspektiven ausgewählter Länder in Europa, Amerika und Asien
- Berücksichtigung potentieller Probleme bei Geschäftskontakten, Vermittlung interkultureller Handlungskompetenz, Integration in interkulturelle Teams.
- Analyse von „Critical incidents"
- Förderung und Entwicklung der Fähigkeit, mit Menschen anderer Kulturen erfolgreich zu agieren
- Kennenlernen der von Besonderheiten der eigenen und anderen Kulturen
- Vermittlung eines Verständnisses für kulturelle Zusammenhänge und Erwerb interkultureller Handlungskompetenzen
- Fachspezifisches Vokabular aus der jeweiligen Studienrichtung
- Fachsprache im Geschäftsverkehr, z.B. Gespräche und Verhandlungen, Verträge, Angebote
- Fachspezifische Präsentationsvorträge z.B. Darstellung/Erläuterung von Graphiken, Daten, Fakten, Diagrammen, Entwicklungen, Trends
- Fachspezifische Präsentation von Dokumenten, z.B. Geschäftsberichte, Projektberichten, Bilanzen, Gewinn- und Verlustrechnungen, Verträge
- Übersetzung branchenspezifischer Standards und Normen

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius
- Renner, H.-G. u. Strasmann, J. Das Outdoor-Seminar in der betrieblichen Praxis, Hamburg:Verlag Windmühle
- Schnell, R./Hill, P. B. / Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung. München: Oldenbourg
- Schwaiger, M./Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft. München: Vahlen
- Stickel-Wolf, C. /Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten. München: Vahlen

Ernährungswissenschaftliche Grundlagen (W3BW_FM201)

Nutrition Science

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM201	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Katja Lotz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die in den Inhalten des Moduls genannten Grundlagen der Ernährungswissenschaften, der politischen Verläufe in den Bereichen der Agrar- und Ernährungswirtschaft und Grundlagen kulturgeschichtlicher Aspekte der Ernährung und können diese beschreiben sowie systematisch darstellen. Sie sind ferner in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten. Sie können internationale ernährungs- und kulturwissenschaftliche Literatur in ihrem Studienverlauf berücksichtigen.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und auch in internationalen Zusammenhängen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind bereit, berufsethische Verantwortung zu übernehmen und tragen durch kooperatives Verhalten dazu bei, auch übergreifende Ziele gemeinsam zu erreichen. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich situativ angemessene Lösungen zu finden, aus Erfahrungen zu lernen und Weiterent-wicklungen anzustoßen. Sie sind offen für Veränderungen und reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ökonomische und ökologische Verantwortung. Sie begreifen die internationalen, kulturellen Zusammenhänge in Bezug auf Nahrungszubereitung und Ernährungsgewohnheiten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Das Modul befähigt die Absolventen, theoretisches Fachwissen und praktisches Erfahrungswissen situationsbezogen und umsichtig einzusetzen. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster mit denen sie Managementprobleme in der Produktion zielorientiert bewältigen können. Ihr Verhalten zeugt von Eigenverantwortung, Tatkraft und Initiative. Internationale Zusammenhänge von Produktion, Weiterverarbeitung, Handel und Konsum sind den Studierenden vertraut.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	60	90

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in Ernährungslehre und Salutogenese: • Makro- und Mikronährstoffe • Zufuhrempfehlungen – Nährstoff- und Lebensmittelebene – in Europa, Asien und Amerika • Zusammenhänge im Organismus • Verdauung und Stoffwechsel • Entstehung und Erhaltung von Gesundheit (Salutogenese) versus Entstehung von Krankheiten (Pathogenese) • Übungen zur Kulinarik und Sensorik		
Einführung in Kulturgeschichte und Soziologie der Ernährung: • kulturelle, internationale, soziale, ökonomische und geschlechtliche Aspekte von Essverhalten • Mahlzeitenstrukturen in privaten Haushalten und hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben • Lebenswelten und technischer Fortschritt als Einflüsse auf das Essverhalten • Ernährungsverhalten und -psychologie • Übungen zur Kulinarik und Sensorik		
Konzepte der Agrar- und Ernährungspolitik: • Grundstrukturen der Agrar- und Ernährungspolitik • politische Landschaft und Verbände im Agrar- und Ernährungssektor • nationale und internationale Märkte und Preise, internationale Handelsabkommen • Corporate Social Responsibility und Nachhaltigkeit • Nahrungserzeugung, Lebensmittelverteilung: Nahrung im Spannungsfeld von Globalisierung und Regionalisierung • Übungen zur Mikrobiologie (Nahrungsmittelerzeugung)		

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Antonovsky, A.: Salutogenese – zur Entmystifizierung der Gesundheit, Tübingen: dgvt.
• Barlösius, E.: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim: Juventa.
• Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S.: Taschenatlas der Ernährung, Stuttgart: Thieme.
• Blecker, T./Kersten, W./Ringle, C.M.: Pioneering solutions in supply chain performance management concepts, technology and applications, Lohmar: Josef Eul.
• Bourlakis, M.A./Weightman, P.W.H.: Food supply chain management, Oxford, UK: Blackwell Pub.
• Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Ernährungspolitischer Bericht der Bundesregierung.
• Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (MMEL): Agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung.
• Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): D-A-CH – Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr.
• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht.
• Elmadfa, I./Leitzmann, C.: Ernährung des Menschen, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M.: Ernährung. Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie, Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.
• Heinis, M./Kunze, C./Weber, S.: Ernährung gesund und nachhaltig, Hamburg: Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik.
• Hirschfelder, G.: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a.M.: Campus.
• Hoffmann, I./Schneider, K./Leitzmann, C.: Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen, München: oekom.
• Klotter, C.: Einführung Ernährungspsychologie, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Koerber, K./ Männle, T./ Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung, Stuttgart: Karl F. Haug.
• Koester, U.: Grundzüge der landwirtschaftlichen Marktlehre, München: Vahlen.
• Kofranyi, E./ Wirths, W.: Einführung in die Ernährungslehre, Neustadt an der Weinstraße: Umschau.
• Meulen, B.: EU food law handbook, Wageningen: Wageningen Academic Publisher.
• Newman, P./Jennings, I.: Cities as sustainable ecosystem: principles and practices, Washington u.a.: Island Press.
• Pichert, H.: Haushaltstechnik: Verfahren und Geräte, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Pudel, V.: Ernährungspsychologie: Eine Einführung, Göttingen: Hogrefe.
• Pufé, I.: Nachhaltigkeit, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Schek, A.: Ernährungslehre kompakt, Wiesbaden: Umschau.
• Schlieper, C.A.: Grundfragen der Ernährung, Hamburg: Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik.
• Schmid, E./ Vogel, S.: Europäische Agrarpolitik im 21. Jahrhundert/ The Common Agricultural Policy in the 21st Century, Wien: facultas.
• Schmockemöhle, J./ Stein, M.: Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen, Kempten: Julius Klinkhardt.
• Schneider, A./Schmidpeter, R.: Corporate Social Responsibility: Verantwortungsvolle Unternehmensführung in Theorie und Praxis, Heidelberg: Springer Gabler.

Lebensmittelproduktion in Landwirtschaft, Handwerk und Industrie (W3BW_FM202)

Food Production in Agriculture, Food Trade and Manufacturing

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM202	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Carsten Leo Demming	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die in den Inhalten des Moduls genannten wirtschaftswissenschaftlichen Grundlagen zur Lebensmittelproduktion und können diese beschreiben sowie systematisch darstellen. Sie sind ferner in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden bereit, berufsethische Verantwortung zu übernehmen. Sie tragen durch kooperatives Verhalten dazu bei, auch übergreifende Ziele gemeinsam zu erreichen. Es gelingt ihnen ferner, selbstständig und eigenverantwortlich situativ angemessene Lösungen zu finden, aus Erfahrungen zu lernen und Weiterentwicklungen anzustoßen. Sie sind offen für Veränderungen und reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ökonomische und ökologische Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktisches Erfahrungswissen situationsbezogen und umsichtig einzusetzen. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster mit denen sie Managementprobleme in der Produktion zielorientiert bewältigen können. Ihr Verhalten zeugt von Eigenverantwortung, Tatkraft und Initiative.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmittelproduktion in Landwirtschaft, Handwerk und Industrie	60	90

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in den Farm-to-Fork-Prozess: • Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Produktion • Wertschöpfungskette in der Lebensmittelwirtschaft und übergreifende Verortung • Von der Supply Chain zur Value Chain • Nachhaltigkeit und ethische Fragen der Lebensmittelproduktion • Interkulturelle Aspekte und Herausforderungen Lebensmittelproduktion in Landwirtschaft, Handwerk und Industrie: • Produktionsfaktoren, Produktionsprozesse und Zielsysteme • Produktions- und Kostentheorie • Betriebswirtschaftliche Hintergründe: vom Handwerk zur industriellen Fertigung • Elementare und dispositive Produktionsfaktoren • Dienstleistungsproduktion • Lebensmittelproduktion im Spannungsfeld von Regionalität und Globalisierung • Schnittstellenmanagement zu Qualitätsmanagement, F&E, Einkauf und Logistik • Neue Entwicklungen und Herausforderungen in der Lebensmittelproduktion		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Braungart, M./ McDonough, W.: Cradle to Cradle – Einfach intelligent produzieren, München/Zürich: Piper.
• Christen, O./ Hövelmann, L./ u.a. (Hrsg.): Nachhaltige landwirtschaftliche Produktion in der Wertschöpfungskette Lebensmittel, Berlin: Erich Schmidt.
• Dabbert, S./ Braun, J.: Landwirtschaftliche Betriebslehre: Grundwissen Bachelor, Stuttgart: Ulmer.
• D´heur, M. (Hrsg.): CSR und Value Chain Management: Profitables Wachstum durch nachhaltig gemeinsame Wertschöpfung, Berlin/ Heidelberg: Springer.
• Fandel, G.: Produktions- und Kostentheorie, Berlin/ Heidelberg: Springer.
• Hamatschek, J.: Lebensmittelmanagement, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Hirschfeld, G./ Ploeger, A./ Rückert-John, J./ Schönberger, G. (Hrsg.): Was der Mensch essen darf – Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Wiesbaden: Springer-Gabler.
• Kummer, S./ Grün, O./ Jammernegg, W. (Hrsg.): Grundzüge der Beschaffung, Produktion und Logistik, München: Pearson.
• Manzei, C./ Schleupner, L./ Heinze, R. (Hrsg.): Industrie 4.0 im internationalen Kontext : Kernkonzepte, Ergebnisse, Trends, Berlin: VDE.
• Schmidt, G.: Prozessmanagement – Modelle und Methoden, Berlin/ Heidelberg: Springer.
• Tscheuschner, H.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, Hamburg: Behr.

Mikrobiologie, Sensorik und Diätetik (W3BW_FM203)

Microbioloogy, Organoleptic Analysis and Dietetics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM203	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Katja Lotz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventen kennen die in den Inhalten des Moduls genannten Grundlagen in den Bereichen der Sensorik, Mikrobiologie, Qualitätssicherung und Diätetik und können diese beschreiben sowie systematisch darstellen. Sie sind ferner in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls entwickeln die Studierenden berufsethische Verantwortung und tragen durch kooperatives Verhalten dazu bei, auch übergreifende Ziele gemeinsam zu erreichen. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich situativ angemessene Lösungen zu finden, aus Erfahrungen zu lernen und Weiterent-wicklungen anzustoßen. Sie sind offen für Veränderungen und reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ökonomische und ökologische Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktisches Erfahrungswissen situationsbezogen und umsichtig einzusetzen. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster mit denen sie Managementprobleme in der Produktion zielorientiert bewältigen können. Ihr Verhalten zeugt von Eigenverantwortung, Tatkraft und Initiative.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Mikrobiologie, Sensorik und Diätetik	60	90

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in die Sensorik: • Grundlagen der Sinnesphysiologie - die fünf Sinne und Einflussfaktoren der sensorischen Wahrnehmung • Grundprinzipien der sensorischen Analyse • Überblick sensorischer Methoden • Übungen zur Sensorik		
Mikrobiologie und Qualitätssicherung: • Infektionsprozesse durch Mikroorganismen • Maßnahmen der Qualitätssicherung • Qualitätsmanagementsysteme • Gar- und Konservierungsverfahren • Hygienekonzepte und Kennzeichnungsvorschriften: IFS (International Featured Standards), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung) • Übungen zur Hygiene		
Diätetik: • Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen • Ernährungstherapie bei Übergewicht/Adipositas, Diabetes mellitus, Fettstoffwechselstörungen, Bluthochdruck (metabolisches Syndrom), Intoleranzen, Malabsorption, Allergien/Pseudoallergien • Ernährung in besonderen Lebenssituationen (im Alter, in der Schwangerschaft, Kinderernährung/ Stillen, Sporternährung) • Übungen zur Diätetik		

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Busch-Stockfisch, M.: Praxishandbuch der Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Hamburg: Behr´s.
• Derndorfer, E.: Lebensmittelsensorik, Wien: facultas.
• Diederich, C.: Sensory adjectives in the discourse of food: a frame-semantic approach to language and perception, Amsterdam: Benjamins.
• Dunkelberg, H./Gebel, T./Hartwig, A.: Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelüberwachung, Weinheim: Springer.
• Eugster, G.: Kinderernährung gesund & richtig: Expertenwissen und Tipps für den Essalltag, München: Urban & Fischer.
• Grönemeyer, D: Wir Besser-Esser: Gesunde Ernährung macht Spaß, Frankfurt a.M.: FISCHER.
• Heseker, H./ Heseker, B.: Die Nährwerttabelle, Neustadt an der Weinstraße: Umschau.
• Heseker, B./ Heseker, H.: Nährstoffe in Lebensmitteln. Die große Energie- und Nährwerttabelle, Sulzbach im Taunus: Umschau.
• Ho, C.-T.: Nutrition, functional and sensory properities of foods, London: Royal Soc. of Chemistry.
• Janssen, J./Lehrke, M.: HACCP - kompakt und verständlich: Ein Leitfaden zur Umsetzung von HACCP in der Lebensmittelwirtschaft, Hamburg: Lehrke.
• Kilcast, D.: Instrumental assessment of food sensory quality: a practical guide, Philadelphia: Woodhead Pub.
• Körner, U./ Rösch, R.: Ernährungsberatung in Schwangerschaft und Stillzeit, Stuttgart: Hippokrates.
• Krämer, J.: Lebensmittel-Mikrobiologie, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Lehrke, M.: IFS Food 6 - kompakt und verständlich, Hamburg: Lehrke.
• Leitzmann, C./ Müller, C.: Ernährung in Prävention und Therapie: Ein Lehrbuch, Stuttgart: Hippokrates.
• Lückerath, E./Müller, S.D.: Diätetik und Ernährungsberatung, Stuttgart: Karl F. Haug.
• Matissek, R./ Steiner, G./ Fischer, M.: Lebensmittelanalytik, Heidelberg: Springer.
• Meilgaard, M.C./Carr, B.T./ Civill, G.V.: Sensory Evaluation Techniques, London: CRC.
• Raschka, C./Ruf, S.: Sport und Ernährung: Wissenschaftlich basierte Empfehlungen, Tipps und Ernährungspläne für die Praxis, Stuttgart: Thieme.
• Sinell H.J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene, Stuttgart: Parey.
• Steinbüchel, A./Oppermann-Sanio, F.B./Ewering, C./Pötter, M.: Mikrobiologisches Praktikum. Heidelberg.
• Wahrburg, U./Egert, S.: Die große Wahrburg/Egert Kalorien- und Nährwerttabelle, Stuttgart: TRIAS.

Praxismodul I (W3BW_FM801)

Practical Module I

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM801	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Projektarbeit	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden
Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
600	0	600	20

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über einen Überblick zu ihrem Ausbildungsbetrieb hinsichtlich aller wichtigen betriebswirtschaftlichen, rechtlichen und sozialen Gegebenheiten. Sie verstehen den Unternehmenszweck und haben einen Überblick über das relevante Marktumfeld. Sie sind in der Lage, praktische Problemstellungen unter Anleitung in ihrer Komplexität zu erfassen, zu analysieren, um darauf aufbauend unter Hinzuziehung vermittelter Lehrveranstaltungsinhalte Lösungsvorschläge zu entwickeln.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können mit Abschluss des Moduls, unter Anleitung für komplexe Praxisanwendungen angemessene Methoden auswählen und anwenden. Sie können die Möglichkeiten, Praktikabilität und Grenzen der eingesetzten Methoden nach anleitender Diskussion einschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind dafür sensibilisiert, mit an ihre Rolle geknüpften Erwartungshaltungen in ihrem Arbeitsumfeld umzugehen. Sie tragen durch ihr kooperatives Verhalten in Teams dazu bei, dass die gemeinsamen Ziele erreicht werden. Für übertragene Aufgaben übernehmen sie weitestgehend die Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind unter Anleitung in der Lage, auf der Basis weitgehend selbstständig vorgenommener Situationsanalysen unter Hinzuziehung ihrer theoretischen Kenntnisse und Kompetenzen, zielführende Handlungsprogramme umzusetzen, zu kontrollieren und gegebenenfalls zu modifizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxismodul I - Projektarbeit I	0	600

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Die Inhalte des Praxismoduls I konzentrieren sich auf das Kennenlernen der marktgerichteten Funktionen des Unternehmens. Diese sind – wo möglich – funktionsspezifisch mit dem in den Theoriemodulen erworbenen ernährungswissenschaftlichen Grundlagenwissen zu kombinieren. Aktive Mitarbeit, Übernahme persönlicher Verantwortung und Integration in Arbeitsgruppen in ausgewählten Arbeitsfeldern der Bereiche Warenwirtschaft und Leistungserstellung eines Unternehmens der Lebensmittelbranche: • Organisation: Verzahnung der gesamtunternehmerischen Prozesse mit den Anforderungen der Lebensmittelwarenwirtschaft - Zusammenwirken der einzelnen betrieblichen Funktionsbereiche • Disposition: Ermittlung von Bedarfsmengen und Bestellzeitpunkten - Bestandsüberwachung quantitativ und qualitativ (MHD) - Terminsicherung - Engpassbeseitigung • Beschaffung: Beschaffungsmarktforschung - Kriterien und Ablauf der Lieferantenauswahl - Phasen des Einkaufsvorgangs - Belange der vor- und nachgelagerten Akteure in der Lebensmittelwertschöpfungskette - Rechtliche Rahmenbedingungen im Bereich der Haftung und Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelwirtschaft • Lagerhaltung: Transportmittelplanung - Frischelogistik - Steuerung und Überwachung des Wareneingangs - Wareneingangskontrolle - Lagersysteme und Lagertechnik - Kommissionierung - Warenausgangskontrolle • Leistungserstellung: Produktionsplanung, -durchführung und -kontrolle - Warenkundliche Grundlagen - Organisation, Funktion, mikrobielle und sensorische Dimensionen des Qualitätsmanagements - Hygiene- und Deklarationsvorschriften Aktive Mitarbeit, Übernahme persönlicher Verantwortung und Integration in Arbeitsgruppen in ausgewählten Arbeitsfeldern der Bereiche Marketing und Vertrieb eines Unternehmens der Lebensmittelbranche: • Organisation: Einordnung von Marketing und Vertrieb in das Gesamtunternehmen - Zusammenwirken der einzelnen Bereiche • Sortiments- und Marktwissen: Sortiment/Warenbereiche/Warengruppen/Warenarten/Artikel/Sorten des eigenen Unternehmens - Konkurrenzunternehmen und ihre Sortimente - Kundenkenntnis - Gesellschaftliche und politische Rahmenbedingungen der Lebensmittelproduktion und -nachfrage • Marketingplanung: Prozess der Marketingplanung - Vorgehensweise bei der Marktforschung (Datenquellen, -erhebung, -analyse) • Marketing Mix: Sortimentsgestaltung - Preisbildung, Rabatt und Konditionenpolitik - Verkaufsraumgestaltung und Warenpräsentation - Distribution - Kommunikation - Planung, Realisation und Kontrolle von Marketingmaßnahmen • Verkauf: Organisation des Verkaufs - Verkaufsanbahnung - Verkaufsabwicklung - Kundenbetreuung		
Praxismodul I - Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	0	0

-

BESONDERHEITEN

Anfertigung der Projektarbeit I.

Die Inhalte des Praxismoduls I orientieren sich an den jeweiligen studienrichtungsspezifischen theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und dienen als Grundlage für den betrieblichen Ausbildungsplan . Der betriebliche Ausbildungsplan sollte inhaltlich an die Besonderheiten des jeweiligen Dualen Partners angepasst werden. Dabei sind betriebliche Schwerpunktsetzungen und Anpassungen sinnvoll und es kann auch von der zeitlichen Abfolge des Rahmenplans abgewichen werden.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica-
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius-
- Schnell, R./Hill, P. B. / Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung. München: Oldenbourg-
- Schwaiger, M./Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft. München: Vahlen-
- Stickel-Wolf, C./Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler-
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten. München: Vahlen

Bilanzierung und Besteuerung (W3BW_104)

Accounting and Taxation

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_104	2. Studienjahr	1	Prof. Dr. Wolfgang Bihler	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Bilanzierung und Besteuerung. Sie verstehen die zentralen handels- und steuerrechtlichen Vorschriften der Jahresabschlusserstellung. Diese können sie in betrieblichen Fällen anwenden und deren Konsequenzen kritisch bewerten. Wesentliche Unterschiede zur internationalen Rechnungslegung können von den Studierenden identifiziert werden. Sie sind in der Lage, Jahresabschlüsse zu analysieren und zu interpretieren. Sie können Bedeutung und Konsequenzen des Jahresabschlusses als wichtiges Informationsinstrument einschätzen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden verstehen die relevanten Gesetzestexte und können diese selbstständig auf betriebliche Sachverhalte anwenden. Sie beherrschen die wesentlichen Methoden der Jahresabschlusserstellung und der Jahresabschlussanalyse. Steuerberechnungen können selbstständig durchgeführt und hinsichtlich ihrer Entscheidungswirkung analysiert werden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind sich der Änderungsdynamik im Bereich der Bilanzierung und Besteuerung bewusst. Sie sind in der Lage, sich kontinuierlich aktuelles Wissen anzueignen. Sie können eigene Standpunkte einnehmen, kritisch reflektieren und weiterentwickeln. Sie sind fähig und bereit, Fragen der Bilanzierung und Besteuerung im Team zu diskutieren, Lösungen zu entwickeln und adressatengerecht zu kommunizieren. Sie haben gelernt, dass Verantwortung und Vertrauen im Kontext der Rechnungslegung unabdingbar sind.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind fähig und bereit, Aufgabenstellungen der Bilanzierung und Besteuerung fach- und methodenkompetent sowie teamorientiert und reflektiert zu lösen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Bilanzierung und Grundzüge der Jahresabschlussanalyse	33	57

- Grundlagen des Jahresabschlusses
- Rechnungslegung nach Handelsrecht (HGB), insbesondere Bilanz
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Möglichkeiten der Jahresabschlusspolitik
- Internationale Rechnungslegung (IFRS) im Überblick
- Grundzüge der Jahresabschlussanalyse

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Betriebliche Steuerlehre	22	38

- Steuerrechtliche Grundlagen
- Steuerarten, insbesondere Einkommensteuer, Körperschaftsteuer, Gewerbesteuer, Umsatzsteuer
- Einfluss der Besteuerung auf betriebliche Entscheidungen

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Baetge, J./Kirsch, H.-J.7Thiele, S.: Bilanzen, Düsseldorf: IDW
- Breithecker, V.: Einführung in die Betriebswirtschaftliche Steuerlehre, Berlin: ESV
- Brönner, H. u.a.: Die Bilanz nach Handels- und Steuerrecht, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Buchholz, R.: Grundzüge des Jahresabschlusses nach HGB und IFRS, München: Vahlen
- Coenenberg, A. G./Haller, A./Schultze, W.: Jahresabschluss und Jahresabschlussanalyse, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Küting, P./Weber, C.-P.: Die Bilanzanalyse: Beurteilung von Abschlüssen nach HGB und IFRS, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Kußmaul, H.: Steuern: Einführung in die betriebswirtschaftliche
- Scheffler, W.: Besteuerung von Unternehmen, Heidelberg: C. F. Müller

Personalwirtschaft, Organisation und Projektmanagement (W3BW_105)

Human Resource Management, Organization and Project Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_105	2. Studienjahr	1	Prof. Dr. Uwe Schirmer	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Case Study, Inverted Classroom, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Präsentation	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden können die Relevanz personalpolitischer Entscheidungen für das Gesamtunternehmen nachvollziehen und bewerten. Sie haben einen Überblick über sämtliche relevanten personalwirtschaftlichen Prozesse gewonnen, von der Personalplanung bis zur Personalfreisetzung und können auch die Relevanz betrieblicher Mitbestimmung einordnen.
Darüber hinaus kennen sie die grundlegenden Theorien und Konzepte der Organisationsgestaltung. Die unterschiedlichen Formen und Modelle der Aufbau- und Ablauforganisation sind ihnen vertraut, was auch die Rahmenbedingungen und Besonderheiten des Projektmanagements einschließt. Auf dieser Basis können sie reale Organisationskonzepte qualifiziert beurteilen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden lernen die Instrumente der betrieblichen Personalarbeit sowie die theoretischen Organisationskonzepte kennen und sind in der Lage, deren jeweilige Relevanz einzuschätzen und auf praktische Anwendungsfälle - bspw. im Rahmen von Projektmanagement - zu übertragen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden lernen Merkmale kennen, welche ein partizipatives, kultursensibles und tolerantes Verhalten auszeichnen. Ebenso haben sie ein tiefergehendes Verständnis für die soziale/ethische Verantwortung der betrieblichen Personalarbeit entwickelt und können hierbei auch die Bedeutung von Betriebsräten einordnen. Daneben haben sie ein Verständnis für die verhaltensgestaltende Kraft organisatorischer Regelungen entwickelt.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind fähig, basierend auf der strategischen Gesamtausrichtung eines Unternehmens die grundsätzlichen Rahmenbedingungen für das Personalmanagement und die Organisation zu erkennen und zu bewerten. Sie haben die Bandbreite der personalwirtschaftlichen Instrumente kennengelernt und können deren Wirkungen nachvollziehen.Die Studierenden erkennen ebenso die Bedeutung der organisatorischen Gestaltung als wesentliches Element im Managementprozess, können den Beitrag organisationspolitischer Entscheidungen für die Unternehmenssteuerung beurteilen und können dies auch auf konkrete Handlungsfelder des Projektmanagements übertragen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Personalwirtschaft	33	57

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
- Ziele und Aufgaben der betrieblichen Personalarbeit - Personalbedarfsplanung - Grundzüge des Personalmarketings - Personalbeschaffung - Betriebliche Entgeltpolitik - Personalentwicklung - Personalfreisetzung - Organisationsmodelle für den HR-Bereich		
Organisation und Projektmanagement	22	38
- Unternehmen und Organisation - Organisationstheorien - Aufbauorganisation - Ablauforganisation/Prozessmanagement - Gestaltung des organisatorischen Wandels (Organisationsentwicklung) - Projektmanagement (Projektkonzeption, Projektrealisierung, Projektsteuerung)		

BESONDERHEITEN

Modulverantwortung Prof. Dr. Ernst Deuer (RV)

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bach, N.; Brehm, C.; Buchholz, W.; Petry, T.: Wertschöpfungsorientierte Organisation. Architekturen – Prozesse – Strukturen, Wiesbaden: SpringerGabler
- Berthel, J.; Becker, F. G.: Personal-Management. Grundzüge für Konzeptionen betrieblicher Personalarbeit, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Lindner, D.; Lindner-Lohmann; F.; Schirmer, U.: Personalmanagement, Heidelberg: Springer
- Oechsler, W.A. / Paul, C: Personal und Arbeit, München, Wien: Oldenbourg
- Scholz, C.: Personalmanagement. Informationsorientierte und verhaltenstheoretische Grundlagen, München: Vahlen
- Schulte-Zurhausen, M.: Organisation, München: Vahlen
- Schreyögg, G. / Geiger, G.: Organisation. Grundlagen moderner Organisationsgestaltung, Heidelberg: Springer
- Stock-Homburg, R.: Personalmanagement. Theorien – Konzepte – Instrumente, Wiesbaden: SpringerGabler
- Vahs, D.: Organisation: Ein Lehr- und Managementbuch, Stuttgart: Schäffer-Poeschel

Makroökonomik (W3BW_502)

Macroeconomics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_502	2. Studienjahr	2	Dr Jan Greitens	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, kurz- und langfristige makroökonomische Entwicklungen der Volkswirtschaft zu beschreiben und anhand von Modellen zu analysieren. Die Studierenden können die Geldentstehung, den Geldwert und die Geldwirkungen anhand verschiedener Konzepte und im Zusammenhang mit dem Finanzsystem darstellen und auf aktuelle Fragen anwenden. Sie kennen wichtige währungstheoretische Zusammenhänge und können währungspolitische Entscheidungen erklären.

METHODENKOMPETENZ

Studierende haben die Kompetenz erworben, die erlernten Konzepte, Modelle und Methoden auf grundlegende makroökonomische Problemstellungen anzuwenden. Dabei sind sie in der Lage, die notwendigen Abstraktionen und Vereinfachungen auf die wesentlichen Faktoren durchzuführen und in Kausalketten zu argumentieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können die Komplexität von makroökonomischen Zusammenhängen erkennen und die zum Teil widersprüchlichen Erklärungen vergleichen. Dabei verstehen die Studierenden die Abhängigkeit der ökonomischen Erklärungen von historischen und kulturellen Bedingungen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

In diesem Modul lernen die Studierenden die Abhängigkeiten eines Unternehmens von der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung kennen. Sie verstehen, wie ein Unternehmen von konjunkturellen Abläufen oder von geldpolitischen Entscheidungen beeinflusst wird und welche Reaktionen auf solche Entwicklungen möglich sind. Die Studierenden können die Möglichkeiten, aber auch die Grenzen und Risiken der Nutzung von Modellen und ihren Annahmen in der Makroökonomie nachzuvollziehen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen der Makroökonomik	28	48

- Wirtschaftskreislauf und Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung
- Grundideen makroökonomischer Paradigmen: keynesianische vs. neoklassische Ansätze
- Modellbasierte makroökonomische Analyse der geschlossenen Volkswirtschaft (z. B. IS-LM-Modell, AS-AD-Modell, Solow-Modell)
- Wirtschaftspolitische Implikationen (z. B. Fiskal- und Geldpolitik)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Geld und Währung	27	47

- Monetäre Grundbegriffe, Finanzsystem
- Geldnachfrage und Geldangebot
- Grundlagen der Geldpolitik
- Institutionelle Ausgestaltung der Geldpolitik
- Inflation und Deflation
- Aktuelle Themen der Geldpolitik
- Devisenmarkt
- Wechselkurstheorien
- Internationale Währungsordnung

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Arnold, L.: Makroökonomik, Mohr Siebeck, Tübingen
- Beck, H.: Globalisierung und Außenwirtschaft, Vahlen, München
- Blanchard, O./Illing, G.: Makroökonomie, Pearson, München
- Görgens, E./Ruckriegel, K./Seitz, F.: Europäische Geldpolitik, UVK-Verlag, Konstanz
- Issing, O.: Einführung in die Geldtheorie, Vahlen, München
- Mankiw, N. G.: Makroökonomik, Schäffer Poeschel, Stuttgart
- Rose, K., Sauernheimer, K.: Theorie der Außenwirtschaft, Vahlen, München
- Spahn, P.: Geldpolitik, Vahlen, München
- Stiglitz, J. E./Walsh, C. E.: Makroökonomie, Oldenbourg, München

Wirtschaftsrecht (W3BW_505)

Economic Law

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_505	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Klaus Sakowski	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung verfügen die Studierenden über grundlegendes Faktenwissen und kritisches Verständnis der gelehrten Rechtsmaterien. Sie kennen die wichtigsten Vorschriften und können diese auf ausgewählte praktische Fallgestaltungen anwenden. Sie sind in der Lage, juristische Probleme solcher Fälle zu analysieren, kritisch zu diskutieren und einer vertretbaren Lösung zuzuführen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können Fallgestaltungen analytisch-kritisch sowie methodengestützt bearbeiten. Sie kennen Lehr- und Lernmethoden unter Einsatz digitaler Medien und können diese insbesondere für Zwecke des Selbststudiums erfolgreich nutzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind bei Gruppenarbeiten (Fallstudie) in der Lage, effektiv in einer Arbeitsgruppe mitzuarbeiten. Sie sind zur Anwendung und Einhaltung eines angemessenen Zeitmanagements bei Prüfungen in der Lage.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit zu frühzeitiger Erkennung möglicher Rechtsprobleme bei betrieblichen Gegebenheiten. Sie können diese entweder selbst rechtlich gestalten oder zumindest problemorientiert einem fachkundigen Dritten (z.B. Anwalt, Rechtsabteilung) übermitteln. Sie verfügen über die Fähigkeit zu kritischer Reflexion über vorherrschende Lehrmeinungen und Gerichtsurteile und können darüber mit Fachleuten oder Laien kommunizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Handels- und Gesellschaftsrecht	28	48

- Prinzipien und Rechtsquellen des Handelsrechts
- Kaufmann
- Handelsregister
- Firma
- Vollmachten
- Hilfspersonen, Handelsvertreter (Überblick)
- Grundzüge bei Handelsgeschäften (z.B. Formfreiheit)
- Bedeutung von Handelsbräuchen, Handelskauf
- Überblick Gesellschaftsformen (national/EU), Typenvermischung
- Entstehung, laufender Betrieb, Geschäftsführung und Vertretung
- Vermögensordnung
- Überblick Kapitalaufbringung und -erhaltung, Haftung, Beendigung
- Überblick Konzern

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Arbeitsrecht, Grundzüge des Insolvenzrechts	27	47

(Anm. Insolvenzrecht optional, je nach Studienrichtung)
- Grundbegriffe und Rechtsquellen Arbeitsrechts
- Arbeitnehmerbegriff
- Anbahnung und Begründung des Arbeitsverhältnisses
- Pflichten des Arbeitnehmers
- Pflichten des Arbeitgebers (privat und öffentlich-rechtlich)
- Ausgewählte Inhalte des Arbeitsverhältnisses (z.B. Umfang, Vergütung, Urlaub, Krankheit, Einsatz von Medien im Arbeitsleben, Beschäftigtendatenschutz)
- Beendigung des Arbeitsverhältnisses
- Tarifvertragsrecht
- Streikrecht
- Betriebsverfassungsrecht

- Regelinsolvenzverfahren
- Verbraucherinsolvenzverfahren
- Organe des Insolvenzverfahrens
- Rechtstellung des Insolvenzverwalters
- Insolvenzgründe
- Insolvenzantrag
- Sicherungsmaßnahmen
- Wirkungen des eröffneten Verfahrens – Einfluss auf Vertragsverhältnisse
- Sicherheitenverwertung
- Gläubigerbenachteiligung
- Anfechtbare Handlungen und Rechtsfolgen
- Haftung und Insolvenzdelikte

BESONDERHEITEN

Das Modul Recht eignet sich für den Einsatz von Lehr-, Lern- und Prüfungsformen unter Einbeziehung digitaler Medien.

VORAUSSETZUNGEN

Grundkenntnisse aus Modul Bürgerliches Recht

LITERATUR

- Bitter, G./Heim, S.: Gesellschaftsrecht. München: Vahlen
- Bork, R.: Einführung in das Insolvenzrecht. Tübingen: Mohr-Siebeck
- Brox, H./Rüthers, B./Henssler, M.: Arbeitsrecht. Stuttgart: Kohlhammer
- Brox, H./Henssler, M.: Handels- und Wertpapierrecht. München: Beck
- Keller, U.: Insolvenzrecht. München: Vahlen
- Paulus, C.: Insolvenzrecht. München: Beck
- Preis, U.: Arbeitsrecht – Individualarbeitsrecht. Köln: Dr. Otto Schmidt
- Preis, U.: Arbeitsrecht – Kollektivarbeitsrecht. Köln: Dr. Otto Schmidt
- Sakowski, K.: Arbeitsrecht. Berlin Heidelberg: Springer Gabler

Schlüsselqualifikationen II (W3BW_FM702)

Key Qualifications II

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM702	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Laborübung, Planspiel/Simulation, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Unbenoteter Leistungsnachweis	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über erweiterte Qualifikationen für das wissenschaftliche Studium und können deren Anwendbarkeit für praktische Situationen kritisch einschätzen. Des Weiteren sind sie in der Lage eine betriebliche Problemstellung in strukturierter wissenschaftlicher Herangehensweise zu bearbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können
- Methoden und Techniken in verschiedenen Situationen reflektiert und kompetent einsetzen,
- Literaturrecherchen durchführen und quellenkritische Auswertungen der Literatur vornehmen,
- geeignete wissenschaftliche Untersuchungsmethoden und -techniken auswählen und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können
- offen kommunizieren,
- eigene und fremde Kommunikationsmuster erkennen, kritisch analysieren und einschätzen,
- autonom und selbstsicher eigene Positionen vertreten und andere Positionen verstehen,
- Konflikte in ausgleichender Weise bewältigen,
- erkennen, welche ethischen Implikationen und Verantwortung Forschung hat,
- die erlernten Methoden in rationaler, verständnisorientierter und fairer Weise und nicht-manipulativ einsetzen,
- Pluralität von Theorien und Methoden sinnvoll einsetzen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden
- können sich schnell in neuen Situationen zurechtzufinden, in neue Aufgaben einarbeiten sowie sich in Teams und Kulturen integrieren,
- überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in Wirtschaft und Gesellschaft,
- zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen,
- lösen Probleme im beruflichen Umfeld methodensicher sowie zielgerichtet und handeln dabei teamorientiert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Vertiefung wissenschaftliches Arbeiten	28	48

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
- Wissenschaftliches Schreiben, Argumentationsketten/roter Faden, Umgang mit Schreibblockaden, Lesestrategien - Wissenschaftliches Exposé - Vertiefte Übungen zum Wissenschaftlichen Arbeiten aus SQ I		
Angewandtes Projektmanagement	27	47
- Phasen des Projektmanagements - Projektcontrolling - Qualitätsmanagement in Projekten - Risikomanagement in Projekten - Methoden und Tools des Projektmanagements		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius
- Oppel,K.: Business Knigge International. Freiburg: Haufe
- Schneider, D.: Betriebswirtschaftslehre, Band 4: Geschichte und Methoden der Wirtschaftswissenschaften. München: Oldenbourg
- Schnell, R./Hill, P. B. / Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung. München: Oldenbourg
- Schwaiger, M./Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft. München: Vahlen
- Stickel-Wolf, C. /Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten. München: Vahlen

Marktforschung und Konsumentenverhalten (W3BW_FM204)

Consumer Behavior and Market Research

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM204	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Hilmar Sturm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Projekt, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Projektbericht (mit Präsentation)	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls haben die Studierenden einen Überblick über und teilweise vertieften Einblick in Theorien und Untersuchungsmethoden des Käufer- und Konsumentenverhaltens gewonnen. Sie können Grundlagen und Tragfähigkeit von Behauptungen über dieses Verhalten einordnen. Gegenstand und Methoden der Marktforschung haben sie kennengelernt und sind in der Lage, Nutzen und Grenzen der Marktforschung für die Lebensmittelwirtschaft erklären und beurteilen zu können. Die Teilnehmer haben relevante Erhebungsinstrumente der quantitativen und qualitativen Marketingforschung und Datenauswertungsverfahren verstanden und die Fachkompetenz erworben, mit diesem Instrumentarium ein Studiendesign zu entwickeln, selbständig Daten zu erheben und diese auszuwerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventen lernen, ihr eigenes Konsumverhalten und -erleben systematisch wahrzunehmen, kritisch zu reflektieren und fortzuentwickeln. Sie haben ein Verständnis für Einflussfaktoren, Bedeutung und Folgen von Konsumentenverhalten entwickelt. Sie besitzen eine grundlegende “theory of mind” bezüglich der Grundlagen, Prozesse und Auswirkungen des Konsumverhaltens von Zielgruppen und in Gesellschaft und Umwelt.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventen lernen, ihr eigenes Konsumverhalten und -erleben systematisch wahrzunehmen, kritisch zu reflektieren und fortzuentwickeln. Sie haben ein Verständnis für Einflussfaktoren, Bedeutung und Folgen von Konsumverhalten entwickelt. Sie besitzen eine grundlegende theory of mind bezüglich der Grundlagen, Prozesse und Auswirkungen des Konsumverhaltens von Zielgruppen und in Gesellschaft und Umwelt.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden können marktbezogene, allgemein-wirtschaftliche, soziale und ökologische Aspekte des Marketing, des Absatzes und des Verbrauchs in ihrer Beziehung zur Gestaltung geglückten Lebens (körperliche, seelische und soziale Gesundheitsaspekte) bei betrieblichen Konzepten berücksichtigen. Ihnen sind Grundlagen und Tragfähigkeit empirischer Zugänge zum Verhalten von Marktteilnehmern bewusst.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Marktforschung und Konsumentenverhalten	55	95

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Konsumentenverhalten: • Grundbegriffe (Verhalten, Handeln, Kognition, Emotion, Bedürfnis, Motiv, Motivation, Volition, Einstellung etc.) • Bezugswissenschaften und darauf aufbauende Forschungsansätze und -perspektiven (z. B. Kognitivismus, Tiefenpsychologie, Neurologie, Biologie, bio-psycho- soziales Erklärungsmodell, verschiedene Menschenbilder) • Arten des Konsums • Empirische und theoretische Ansätze der Verhaltensforschung • Bewusste, vor- und unbewusste Grundlagen des Verhaltens • Individuelles und kollektives Verhalten, insbesondere Entscheidungsprozesse • Einflüsse auf das Käufer- und Konsumentenverhalten (soziale, kulturelle, natürliche und gestaltete Umwelt) • Wahrnehmung (Sinne und Sensorik, Modalitäten, Verarbeitung, subliminale Wahrnehmung) • Methoden der Verhaltenserfassung, -erklärung und -beeinflussung einschließlich wesentlicher Lerntheorien • Verbraucherschutz, Verbraucherpolitik, Verbraucherorganisationen Methoden der Marktforschung: • Aufgaben der Marketingforschung in einem Lebensmittelbetrieb • Formen der Marktforschung nach Trägern, Branchen, Eigen- und Fremdforschung Primär- und Sekundärforschung • Phasen des Marktforschungsprozesses • Auswahlverfahren (Grundgesamtheit, Stichproben) • Methoden der Informationsgewinnung im Überblick (Befragung, Beobachtung, Experiment; insbesondere Sensorik und Anwendung von apparativen Verfahren wie Eye Tracking etc.) • Quantitative und qualitative Ansätze • Datenerfassung, -auswertung und -analyse • Ausgewählte Anwendungsfelder der Marketingforschung (z. B. Panels, Tracking, Tests und Testmärkte, Werbewirkung, Marken, Segmentation, Media, internationale Marktforschung) • Interpretation der Ergebnisse empirischer Studien im Lebensmittelbereich		

BESONDERHEITEN

Das Sensoriklabor und seine Apparate (z. B. Eye Tracking) können insbesondere im Rahmen des Selbststudiums genutzt werden (z. B. Gruppenarbeiten).

Datenauswertungsverfahren können unter Verwendung statistischer Auswertungssoftware erläutert werden (z.B. SPSS). Übungen im Medienlabor (z.B. PC-Raum) eignen sich hierfür.

VORAUSSETZUNGEN

Studierende müssen in der Lage sein, vor Modulbeginn die wichtigsten statistischen Kennzahlen und Verfahren anzuwenden.

LITERATUR

• Backhaus, K.: Multivariate Analysemethoden. Eine anwendungsorientierte Einführung, Berlin: Springer.
• Döring, N./ Bortz, J.: Forschungsmethoden und Evaluation in den Sozial- und Humanwissenschaften, Berlin/ Heidelberg: Springer.
• Fantapié Altobelli, C.: Marktforschung. Methoden, Anwendungen, Praxisbeispiele, Stuttgart: UTB.
• Foscht, T./ Swoboda, B.: Käuferverhalten, Wiesbaden: Gabler.
• Kroeber-Riel, W./ Gröppel-Klein, A.: Konsumentenverhalten, München: Vahlen.
• Flick, U./ von Kardorff, E./ Keupp, H./ von Rosenstiel, L./ Wolff, S. (Hrsg.): Handbuch Qualitative Sozialforschung. Grundlagen, Konzepte, Methoden und Anwendungen, München: Beltz.
• Gläser, J./ Laudel, G.: Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse, Wiesbaden: Springer.
• Kuß, A.: Marktforschung. Grundlagen der Datenerhebung und Datenanalyse, Wiesbaden: Springer.
• Leven, W.: Blickverhalten von Konsumenten: Grundlagen, Messung und Anwendung in der Werbeforschung, Heidelberg: Springer.
• Porst, R.: Fragebogen. Ein Arbeitsbuch, Wiesbaden: Springer VS.
• Schnell, R./ Hill; P./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.

Lebensmittelwarenwirtschaft und -logistik (W3BW_FM205)

Supply Chain Management and Logistics in the Food & Beverage Industries

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM205	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Jutta Christine Maute	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über ein betriebswirtschaftlich-logistisches Basiswissen. Sie kennen die Elemente und die Entscheidungsfelder der logistischen Leistungs- und Lagerhaltungsprozesse einer Unternehmung und können sie beschreiben und systematisch darstellen. Die Studierenden können die grundlegenden Anforderungen an Lebensmittelqualität und -hygiene mit ihrem Logistik- und Lagerhaltungswissen kombinieren und daraus unterschiedliche lebensmittellogistische Ansätze ableiten und bewerten. Die Studierenden haben einen Überblick über die Funktionen EDV-gestützter Warenwirtschaftssysteme.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventen können Warenwirtschafts- und Logistikkonzepte auf unterschiedliche Anwendungsfälle in der Praxis übertragen und bewerten. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme und Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

In den Modulinhalten angesprochene Konzepte und Problemfelder können in Hinblick auf die damit verbundenen sozialen, ethischen, interkulturellen und ökologischen Aspekte reflektiert werden.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie logistische Herausforderungen, insbesondere auch im Hinblick auf durch die internationale Arbeitsteilung entstehende Fragestellungen, zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmittelwarenwirtschaft und -logistik	55	95

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
1) Frischelogistik: • Grundbegriffe der Logistik • Grundlegende Logistikstrategien, Anwendungsfelder, Stärken und Schwächen • Beschaffungs-, Lager-, Produktions- und Distributionslogistik • Digitalisierung in der Logistikindustrie • Hygiene- und Deklarationsvorschriften (Basisverordnung und Hygienepaket der EU) • Umsetzung und Überwachung lebensmittelrechtlicher Vorschriften in Lebensmittelproduktion und -logistik 2) Lagerwirtschaft: • Grundlagen der Lagerwirtschaft • Lagersysteme, technische und ökonomische Rahmenbedingungen • Lagertechnik • Identifikation von Waren • Kommissionierung 3) Warenwirtschaftssysteme: • Informationsstrategie der Unternehmung • Softwareauswahl als Entscheidungsproblem • Warenwirtschaftssysteme im Überblick • Integration von Warenwirtschaftssystemen mit vor- und nachgelagerten Geschäftsprozessen • Anwendungen künstlicher Intelligenz in Warenwirtschaft und Logistik • Warenwirtschaftssysteme und Industrie 4.0		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Bichler, K./Riedel, G./Schöppach, F.: Kompakt Edition Lagerwirtschaft: Grundlagen, Technologien und Verfahren, Heidelberg: Springer-Gabler.
• Böttcher, H./Belker, N.: Frischhaltung und Lagerung von Gemüse, Stuttgart: Eugen Ulmer.
• Bouchery, Y./Corbett, Ch.J./Tan, T.: Sustainable Supply Chains: A Research-based Textbook on Operations and Strategy, Heidelberg: Springer.
• Dani, S.: Food Supply Chain Management and Logistics: From Farm to Fork, London: Kogan Page.
• Ehrmann, H.: Logistik, Herne: Kiehl.
• Hertel, J./Zentes, J./Schramm-Klein, H.: Supply-Chain-Management und Warenwirtschaftssysteme im Handel, Heidelberg: Springer.
• Kobelt, H./Sanwidi, A.: Das neue Lebensmittelhygiene-Recht. Kommentar zur VO (EG) Nr. 852/2004 und zur VO 853/2004, Hamburg: Behr.
• Kulow, W.: Hygiene-Vorschriften: Wo finde ich was?, Hamburg: Behr.
• Schütte, R./ Vering, O.: Erfolgreiche Geschäftsprozesse durch moderne Warenwirtschaftssysteme: Produktübersicht marktführender Systeme und Auswahlprozesse, Heidelberg: Springer.
• Schulte, C.: Logistik: Wege zur Optimierung der Supply Chain, München: Vahlen.
• Seeck, S.: Erfolgsfaktor Logistik: Klassische Fehler erkennen und vermeiden, Wiesbaden: Gabler.

Marketing in der Lebensmittelbranche (W3BW_FM206)

Food & Beverage Marketing

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM206	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Carsten Leo Demming	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Modul-Teilnahme haben die Studierenden vertiefende Erkenntnisse zu den wissenschaftlichen Ansätzen des Marketing-Mix, insbesondere der Preis-, Produkt- und Kommunikationspolitik. Sie wissen um deren Wechselwirkungen auf operativer wie strategischer Ebene im Wertschöpfungsprozess und um die Schnittstellen wie Instrumente zur Marktpositionierung und zielgruppenspezifischen Marktbearbeitung. Sie haben ferner ein Verständnis für die interdisziplinären Zusammenhänge des Marketings, aber auch für die Marketing-Spezifika der Lebensmittelbranche, entwickelt.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die relevanten Analyseinstrumente anzuwenden (u.a. Markt-, Branchen- und Konkurrenzanalyse) und hierauf basierend einen Wissenstransfer zu leisten. Sie haben bereits erste Erfahrungen im Umgang mit diesen Methoden gesammelt. Sie können die Relevanz und die Praktikabilität der Methoden im fachlichen, betrieblichen als auch im branchenspezifischen Kontext einschätzen und umsetzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, eigenständig und im Team nach situativ angemessenen Lösungen für marketingspezifische Fragestellungen zu suchen, Entscheidungen zu treffen und diese zu adressieren. Sie begegnen bestehenden Konzepten offen und entwickeln diese im Transfer auf den betrieblichen Kontext kreativ weiter. Die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte des Marketings werden im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Eigenverantwortung sowie die einer Unternehmung kritisch reflektiert.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls haben die Studierenden ein umfassendes Verständnis für die Markt-, Marken- und Kundenorientierung einer Unternehmung der Lebensmittelbranche und die damit verbundene Anwendung der Instrumente des Marketing-Mix. Dieses Wissen können sie in berufspraktischen Situationen gezielt, systematisch und lösungsorientiert anwenden, kommunizieren und verteidigen. Die Absolventinnen und Absolventen sind sich den Wirkungszusammenhängen und interkulturellen Herausforderungen international agierender Unternehmungen bewusst.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Marketing in der Lebensmittelbranche	55	95

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Strategisches Marketingmanagement: • Marketing-Management (inkl. marktorientierte Unternehmensführung) • Marketing-Ziele und -Strategien • Marketing Organisation • Marketing Budgetierung und Kontrolle • Strategische Ausrichtung des Marketing-Mix • Strategische (Analyse)Instrumente • Strategische Herausforderungen der Markenführung • Internationalisierungsprozesse, Herausforderungen und Chancen Operatives Marketing: • Modelle und Instrumente des Marketing-Mix sowie dessen prozessorientierte Gestaltung • Distributionspolitik und Standort, Kontrahierungs- und Preispolitik, Kommunikations- und Präsentationspolitik, Marken- und Produktpolitik (inkl. Sortiment) • Operative Fragestellungen der Markenführung • Markenrecht • Institutionelle Besonderheiten im Marketing der Lebensmittelbranche • Dienstleistungs-, Handels-, B2B-, internationales und interkulturelles Marketing • Innovationsmanagement • Neue Entwicklungen und Herausforderungen im Marketingkontext		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Bruhn, M.: Kommunikationspolitik. Systematischer Einsatz der Kommunikation für Unternehmen, München: Vahlen.
• Diller, H.: Preispolitik, Stuttgart: Kohlhammer.
• Esch, F.R.: Markenführung, München: Vahlen.
• Halfmann, M. (Hrsg.): Zielgruppen im Konsumentenmarketing, Wiesbaden: Springer-Gabler.
• Homburg, C.: Marketingmanagement, Strategie, Instrumente, Umsetzung, Unternehmensführung, Wiesbaden: Gabler
• Meffert, H./ Bruhn, M./ Hadwich, K.: Dienstleistungsmarketing. Grundlagen – Konzepte – Methoden, Wiesbaden: Springer-Gabler.
• Meffert, H./ Burmann, C./ Kirchgeorg, M.: Marketing, Wiesbaden: Springer-Gabler.
• Müller-Hagedorn, L./ Natter, M.: Handelsmarketing, Stuttgart: Kohlhammer.
• Redler, J.: Grundzüge des Marketings, Berlin: Berliner Wissenschafts-Verlag.
• Sullivan, M./ Adcock, D.: Retail Marketing, Bedford: Thomson.
• Zentes, J./ Swoboda, B./ Schramm-Klein, A.: Internationales Marketing, München: Vahlen.

Warenkunde (W3BW_FM207)

Product Science

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM207	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Katja Lotz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Portfolio	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
300	110	190	10

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventen verstehen die in der jeweiligen Warenkunde behandelten Rohstoffspezifika und kennen ihre Bearbeitungsformen und Qualitätskriterien. Sie besitzen das wirtschaftswissenschaftliche Grundwissen zur Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln. Sie lernen verschiedene Berufsbilder der Lebensmittelwirtschaft kennen und erhalten einen Überblick über die Vielfalt der hergestellten Produkte.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, sich die produktionspraktischen Aspekte der unterschiedlichen Warengruppen selbstständig zu erarbeiten, auf eine wissenschaftliche Ebene zu transferieren und über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg Zusammenhänge zu erfassen und zu bewerten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls stellen die Studierenden gezielt Verständnisfragen, beteiligen sich aktiv an fachlichen Diskussionen und übernehmen zunehmend Mitverantwortung für den Lernerfolg. Sie können ihren Standpunkt unter Heranziehung einer fundierten betriebswirtschaftlichen Argumentation begründen und sind in der Lage, die Anwendungsprämissen der einzelnen erlernten Verfahren vor dem Hintergrund konkreter Problemstellungen im Unternehmen kritisch zu reflektieren und zu bewerten. Sie können ernährungsspezifische Sachverhalte diskutieren und debattieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Warenspezifische Fachgebiete werden exemplarisch erschlossen, um sich in der Folge andere Fachgruppen selbst ähnlich erschließen zu können. Die Studierenden haben Wertschätzung für das Lebensmittelhandwerk entwickelt und können als Konsument/Einkäufer Qualität und Leistung in Bezug zum Preis setzen. Ebenso verfügen sie über einen fundierten Überblick über die Herkunftsländer sowie Transport und Lagerung.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Warenkunde	110	190

Warenkundekenntnisse zu folgenden Warengruppen:

- Warenkunde Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Eier
- Molkereiprodukte (gelbe und weiße Linie)
- Obst und Gemüse
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln (inkl. Backwaren, Cerealien, Trockenfertigprodukte)
- Öle und Fette
- Kräuter und Gewürze, Salz
- Süßwaren, Zucker, Brotaufstrich, Speiseeis, Honig
- Getränke (inkl. Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Sekt, Kaffee, Tee, Spirituosen)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Flaskamp, L.: Geflügelfleisch, Bonn: aid.
- Gutmayer, W./ Stickler, H./, Siegel, L.: Getränkekunde, Linz: Trauner.
- Heyse, K.: Handbuch der Brauereipraxis, Nürnberg: Carl-Hanser.
- Hoffmann, H./ Mauch, W./ Untze, W.: Zucker und Zuckerwaren, Hamburg: Behr.
- Kaufmann, G.: Küchenkräuter und Gewürze, Bonn: aid.
- Kaufmann, G.: Käse, Bonn: aid.
- Kaufmann, G.: Milch und Milcherzeugnisse, Bonn: aid.
- Kaufmann, G.: Hülsenfrüchte, Bonn: aid.
- Klein, B.: Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Bonn: aid.
- Kielwein, G.: Leitfaden der Milchkunde und Milchhygiene, Berlin: Blackwell.
- Kolb, E./Fauth, R./ Simson, I./Ströhmer, G.: Spirituosen-Technologie, Hamburg: Behr.
- Krömker, V.: Kurzes Lehrbuch Milchkunde und Milchhygiene, Stuttgart: Parey.
- Liebster, G./ Levin, H.-G.: Warenkunde Obst & Gemüse, Weil am Rhein: Hädecke.
- Lobitz, R.: Eier, Bonn: aid.
- Löbbert, R./ Hanrieder, D./ Berges, U./ Beck, J.: Lebensmittel- Waren- Qualitäten- Trends, Hahn-Gruiten: Europa-Lehrmittel.
- Lobitz, R.: Kaffe, Tee, Kakao, Kräutertee, Bonn: aid.
- Lobitz, R.: Speisefette, Bonn: aid.
- Neudecker, T./Bahr, K./Karl, H./Lobitz, R.: Fisch und Fischerzeugnisse, Bonn: aid.
- Norman, J.: Kräuter und Gewürze. Herkunft, Geschmack, Verwendung, München: Dorling Kindersley.
- Rimbach, G./ Möhring, J./ Erbersdobler, H.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Berlin: Springer.
- Scheper, J./ Stiebing, A./ Roesicke, E./ Lobitz, R.: Fleisch und Fleischerzeugnisse, Bonn: aid.
- Seibel, W.: Warenkunde Getreide. Inhaltsstoffe, Analytik, Reinigung, Trocknung, Lagerung, Vermarktung, Verarbeitung, Clenze: Agrimedia.
- Teubner, C.: Food, die ganze Welt der Lebensmittel, München: GRÄFE UND UNZER.
- Vollmer G. et al: Lebensmittelführer I. Obst, Gemüse, Getreide, Brot, Gebäck, Knabberartikel, Honig, Süßwaren. Inhalte, Zusätze, Rückstände, Stuttgart: Wiley.
- Vogt, E./ Schruft, G./ Becker, N.: Weinbau, Stuttgart: Eugen Ulmer.

Praxismodul II (W3BW_FM802)

Practical Module II

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM802	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Projektarbeit	Siehe Pruefungsordnung	ja
Präsentation	30	ja
Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
600	0	600	20

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über vertiefte Einblicke in den für die Studienrichtung relevanten Bereichen im Kontext gesellschaftlicher und digitaler Herausforderungen. Sie sind in der Lage, praktische Problemstellungen in ihrer Komplexität zu erfassen, zu analysieren, um darauf aufbauend unter Hinzuziehung vermittelter Lehrveranstaltungsinhalte Lösungsvorschläge zu entwickeln.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, für komplexe Praxisanwendungen angemessene Methoden auszuwählen und anzuwenden. Sie können die Möglichkeiten, Praktikabilität und Grenzen der eingesetzten Methoden einschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind dafür sensibilisiert, mit an ihre Rolle geknüpften Erwartungshaltungen in ihrem Arbeitsumfeld umzugehen. Sie tragen durch ihr kooperatives Verhalten in Teams dazu bei, dass die gemeinsamen Ziele erreicht werden. Für übertragene Aufgaben übernehmen sie die Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, auf der Basis weitgehend selbstständig vorgenommener Situationsanalysen unter Hinzuziehung ihrer theoretischen Kenntnisse und Kompetenzen, zielführende Handlungsprogramme umzusetzen, zu kontrollieren und gegebenenfalls zu modifizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxismodul II - Projektarbeit II	0	600

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Die Inhalte des Praxismoduls II konzentrieren sich auf das Kennenlernen der internen Funktionen des Unternehmens. Diese sind – wo möglich – funktionsspezifisch mit dem in den Theoriemodulen erworbenen lebensmittelwirtschaftlichen Grundlagenwissen zu kombinieren. Aktive Mitarbeit, Übernahme persönlicher Verantwortung und Integration in Arbeitsgruppen in ausgewählten Arbeitsfeldern der Bereiche Internes und externes Rechnungswesen eines Unternehmens der Lebensmittelbranche: • Einordnung des Finanz- und Rechnungswesens in die Organisation des Gesamtunternehmens, Zusammenwirken der einzelnen Bereiche • Finanzbuchhaltung: Inventur, Anlagenbuchhaltung, Kreditoren und Debitorenbuchhaltung (einschließlich Zahlungsverkehr und Kontierung sowie Mahn und Klagewesen) • Kosten und Leistungsrechnung: Planungsrechnung (kostenstellen / kostenträgerbezogen) und Überwachung, Betriebsabrechnung und innerbetriebliche Leistungsverrechnung, Kalkulation • Investition und Finanzierung: Unternehmensspezifische Ausprägungen der Investitionsrechnung, Wirtschaftlichkeitsrechnung, Finanzierungsarbeiten und deren Prämissen • Bilanzierung: Jahresabschluss, bilanzielle Rechtsgrundlagen, Ausweis, Ansatz und Bewertungsvorschriften • Anforderungen und Potenziale einer Nachhaltigkeitsberichterstattung Aktive Mitarbeit, Übernahme persönlicher Verantwortung und Integration in Arbeitsgruppen in ausgewählten Arbeitsfeldern der Bereiche Personalwirtschaft und Organisation eines Unternehmens der Lebensmittelbranche: • Einordnung des Personalbereiches in das Gesamtunternehmen • Personalplanung und -beschaffung: Personalbedarfsplanung, Personalmarketing, Maßnahmen der Personalbeschaffung, Personalauswahl, Herausforderungen des Fachkräftemangels in der Lebensmittelbranche für die Personalbeschaffung • Personalbetreuung und -entwicklung: Einstellung, Versetzung und Ausscheiden von Mitarbeitern, Betreuungsgespräche, Beurteilungen, Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen, Lohn und Gehaltsabrechnung • Arbeitsrecht und Arbeitsschutz: Arbeits- und sozialrechtliche Grundkenntnisse, Betriebsverfassungsgesetz, Arbeitsordnung, Betriebsvereinbarung, Unfallverhütung und Umweltschutz, Gesundheitsmanagement, Hygienerechtliche Anforderungen und ihre Umsetzung • Personalverwaltung und -politik: Vergütungssysteme, Führungssysteme, Flexibilisierung, Arbeitszeitmodelle, spezifische Herausforderungen des Arbeitszeitgesetzes für Unternehmen der Lebensmittelbranche • Betriebswirtschaftliche Organisation: Eigene Organisationsstruktur, Abgrenzung zu anderen Strukturen, Instrumente der Aufbauorganisation, Stellenplanung , Stellenbewertung, Instrumente der Ablauforganisation • Projektmanagement: Planung, Durchführung und Kontrolle von betriebsorganisatorischen oder unternehmenseigenen Marktforschungsprojekten		
Praxismodul II - Präsentation	0	0
Technischer Platzhalter		
Praxismodul II - Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	0	0

-

BESONDERHEITEN

Anfertigung der Projektarbeit II und Präsentation der Projektarbeit II.

Die Inhalte des Praxismoduls II orientieren sich an den theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und dienen als Grundlage für den betrieblichen Ausbildungsplan. Der betriebliche Ausbildungsplan sollte inhaltlich an die Besonderheiten des jeweiligen Ausbildungsunternehmens angepasst werden. Dabei sind betriebliche Schwerpunktsetzungen sinnvoll.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius
- Schnell, R. / Hill, P. B. / Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung. München: Oldenbourg
- Schwaiger, M. / Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft. München: Vahlen
- Stickel-Wolf, C. / Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten. München: Vahlen

Integriertes Management (W3BW_106)

Integrated Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_106	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Carsten Brehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden haben einen Überblick über die verschiedenen Ansätze und/oder Bestandteile der Mitarbeiter- und Unternehmensführung und können diese in ein Gesamtverständnis „integrativ" einordnen. Sie haben Kenntnisse über die Beziehungen und Abhängigkeiten im Integrierten Management zwischen diesen Ansätzen. Sie haben sich mit den zentralen Einflussgrößen auf den Unternehmens-/Führungserfolg auseinandergesetzt und ein umfassendes Verständnis für eine situative Interpretation des Führens von Unternehmungen entwickelt. Sie können darüber hinaus die einzelnen Ansätze strukturiert darstellen, an Beispielen veranschaulichen und inhaltlich zusammenfassen. In der Würdigung sind sie in der Lage, Ursachen und Erfolgswirkungen zu trennen.

METHODENKOMPETENZ

Sie sind in der Lage, anhand von Fallstudien und/oder Führungssituationen Führungsherausforderungen mehrdimensional zu analysieren, in ihrer sachlichen oder sozialen Komplexität zu strukturieren und zu verstehen sowie diese selbständig oder in Gruppen zu lösen. Sie kennen dazu die situationsadäquaten, wesentlichen Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen der verschiedenen Führungsinstrumente und -methoden der Unternehmens- wie Mitarbeiterführung. Sie können die Relevanz der Methoden und Techniken im fachlichen Kontext und im beruflichen Anwendungsfeld einschätzen und sie gegebenenfalls daran anpassen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können Verantwortung für ihre eigene Arbeit übernehmen. Bzgl. ihres Handelns sowie dessen Ergebnisse sind sie in der Lage, sachangemessen und nachvollziehbar zu argumentieren. Sie können wertschätzend Kritik an Ergebnissen äußern und annehmen. Im sozialen Umgang bei der gemeinsamen Lösung von Problemen können sie Zielkonflikte transparent machen und kommunikativ, moderierend Lösungsansätze aufzeigen. Bezogen auf mögliches Führungshandeln als Person oder als Institution sind sie zur Reflexion sozialer, gesellschaftlicher und ökologischer Implikationen fähig.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden können nach Abschluss aus der integrierten Managementperspektive heraus ihr eigenes Beobachten, Verhalten und Entscheiden kritisch reflektieren und daraus individuell ein angepasstes situationsangemessenes Handeln ableiten. Sie sind in der Lage, alternative Ansätze zu bewerten, kritisch miteinander zu vergleichen und auf ihre praktische Arbeit sowie auf die Situation ihres Ausbildungsunternehmens zu übertragen. Mit Blick auf zukünftige, neue Fragestellungen sind sie in der Lage mit Weitblick und Umsichtigkeit ihre Lösungsmuster anzupassen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Unternehmensführung	25	50

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
- Grundlagen ganzheitlicher Unternehmensführung - Unternehmensführungsmodelle (Ebenen, Funktionen) - Normative Unternehmensführung - Nachhaltige, werteorientierte Unternehmensführung - Strategische Unternehmensführung (Planung und Umsetzung) und Geschäftsmodelle - Operative Unternehmensführung und Schnittstelle Controlling - Ausgewählte Managementsysteme/-instrumente - Aktuelle Entwicklungen (z.B. Disruption, Digitalisierung, Vernetzung)		
Mitarbeiterführung	25	50
- Psychologische Grundlagen - Motivation - Führungskräfte und -eigenschaften - Führungstheorien - Führungsstile/-modelle - Führungsinstrumente - Kommunikation - Ethische bzw. soziale Verantwortung einer Führungskraft - Aktuelle Entwicklungen/Führungsansätze		

BESONDERHEITEN

Prof. dr. Gerhard Jäger (Lörrach) - Modulverantwortung

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bleicher, K.: Das Konzept Integriertes Management, Berlin – New York: Campus
- Blessin, B./Wick, A.: Führen und führen lassen: Ansätze, Ergebnisse und Kritik der Führungsforschung, Konstanz: UVK
- Dillerup, R./Stoi, R.: Unternehmensführung – Management & Leadership, München: Vahlen
- Hungenberg, H.: Strategisches Management, Ziele, Prozesse, Verfahren, Wiesbaden: Gabler
- Hungenberg, H./Wulf, T.: Grundlagen der Unternehmensführung, Heidelberg: Springer
- Macharzina, K./Wolf, J.: Unternehmensführung: das internationale Managementwissen; Konzepte, Methoden, Praxis, Wiesbaden: Gabler
- Müller-Stewens, G./Lechner, C.: Strategisches Management – wie strategische Initiativen zum Wandel führen, Stuttgart: Schäffer-Poeschel
- Rosenstiel, L.v./Regnet, E./Domsch, M.E.: Führung von Mitarbeitern: Handbuch für erfolgreiches Personalmanage-ment, Stuttgart: Schaeffer-Poeschel
- Schirmer, U./Woydt, S.: Mitarbeiterführung, Heidelberg: Springer
- Weibler, J.: Personalführung, München: Vahlen
- Wunderer, R.: Führung und Zusammenarbeit. Eine unternehmerische Führungslehre, Köln: Luchterhand

Wirtschaftspolitik (W3BW_503)

Economic Policy

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_503	3. Studienjahr	2	Prof . Dr. Torsten Bleich	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Seminararbeit (mit Präsentation)	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, volkswirtschaftliche Theorien zu verwenden, um außenwirtschaftliche, wirtschaftspolitische und finanzwissenschaftliche Fragestellungen fundiert zu analysieren und zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Studierende haben die Kompetenz erworben, grundlegende mikro- und makroökonomische Analysemethoden auf außenwirtschaftliche, wirtschaftspolitische und finanzwissenschaftliche Fragestellungen anzuwenden. Dabei können sie statistische Auswertungen interpretieren und in den theoretischen und politischen Hintergrund einordnen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Werturteilen für unterschiedliche wirtschaftspolitische Empfehlungen. Sie können die erlernten theoretischen Konzepte auf aktuelle politische Fragen anwenden und verstehen die Konflikte zwischen ökonomischer Theorie und politischer Praxis.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

In diesem Modul erlernen die Studierenden eine eigene, fundierte und reflektierte Position zu den wirtschaftspolitischen Fragen einzunehmen. Dabei können sie andere begründete Positionen tolerieren und einen konstruktiven Austausch über die unterschiedlichen Annahmen führen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in die Wirtschaftspolitik und Außenwirtschaft	25	50

- Einführung in die Wirtschaftspolitik: Ziele, Instrumente, Träger
- Reale Außenwirtschaft: Theorie und Politik (z. B. absoluter und komparativer Vorteil, tarifäre und nichttarifäre Handelshemmnisse)
- Aktuelle Themen der Außenwirtschaft (z.B. Europäische Integration, Globalisierung, Handelspolitik)
- Ausgewählte Bereiche der Wirtschaftspolitik, z.B. Stabilisierungspolitik, Arbeitsmarktpolitik, Sozialpolitik, Wettbewerbspolitik, Wachstumspolitik, Verteilungspolitik, Allokationspolitik, Umweltpolitik, Finanzpolitik.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Ausgewählte Themen der Wirtschaftspolitik	25	50

- Ausgewählte Bereiche der Wirtschaftspolitik, z.B. Stabilisierungspolitik, Arbeitsmarktpolitik, Sozialpolitik, Wettbewerbspolitik, Wachstumspolitik, Verteilungspolitik, Allokationspolitik, Umweltpolitik, Finanzpolitik (soweit nicht in Unit 1 behandelt)
- Aktuelle Themen der Wirtschaftspolitik

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Beck, H.: Globalisierung und Außenwirtschaft, Vahlen, München
- Bénassy-Quéré/Coeuré/Jaquet/Pisany-Ferry: Economic Policy
- Blankart, C. B.: Öffentliche Finanzen in der Demokratie, Vahlen, München
- Fritsch, M.: Marktversagen und Wirtschaftspolitik, Vahlen, München
- Görgens, E./Ruckriegel, K./Seitz, F.: Europäische Geldpolitik, UVK-Verlag, Konstanz
- Krugman, P. R./Obstfeld, M./Melitz, M. J.: Internationale Wirtschaft, Pearson, Hallbergmoos
- Mankiw, N.G./Taylor, M.P.: Economics, Mason (Ohio): Thomson South Western
- Mussel, G./Pätzold, J.: Grundfragen der Wirtschaftspolitik, Vahlen, München
- Rose, K./Sauernheimer, K.: Theorie der Außenwirtschaft, Vahlen, München
- Zimmermann, H./Henke, K./Broer, M.: Finanzwissenschaft, Vahlen, München

Schlüsselqualifikationen III (W3BW_FM703)

Key Qualifications III

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM703	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Laborübung, Planspiel/Simulation, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Unbenoteter Leistungsnachweis	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über alle Qualifikationen für das wissenschaftliche Studium und können deren Anwendbarkeit für praktische Situationen kritisch einschätzen. Des Weiteren sind sie in der Lage eine betriebliche Problemstellung in strukturierter wissenschaftlicher Herangehensweise zu bearbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können
- Methoden und Techniken in verschiedenen Situationen reflektiert und kompetent in angemessener Weise einsetzen,
- Literaturrecherchen durchführen und quellenkritische Auswertungen der Literatur vornehmen,
- geeignete wissenschaftliche Untersuchungsmethoden und -techniken auswählen und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können
- offen kommunizieren
- eigene und fremde Kommunikationsmuster erkennen, kritisch analysieren und einschätzen,
- autonom und selbstsicher eigene Positionen vertreten und andere Positionen zu verstehen,
- die erlernten Methoden in rationaler, verständnisorientierter und fairer Weise und nicht-manipulativ einsetzen,
- Konflikte in ausgleichender Weise bewältigen,
- erkennen, welche ethischen Implikationen und Verantwortung Forschung hat,
- Pluralität von Theorien und Methoden sinnvoll einsetzen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden
- können sich schnell in neuen Situationen zurechtzufinden, in neue Aufgaben einarbeiten sowie sich in Teams und Kulturen integrieren,
- überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in Wirtschaft und Gesellschaft,
- zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen,
- lösen Probleme im beruflichen Umfeld methodensicher sowie zielgerichtet und handeln dabei teamorientiert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Branchenspezifische Unternehmenssimulation	25	50

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
In Kontext der Branchenspezifischen Unternehmenssimulation werden insbesondere ganzheitliche unternehmensbezogene Simulationen im Kontext der jeweiligen Branche des Unternehmens in Form von Brettplanspielen oder computergestützten Planspielen durchgeführt. Gegenstand von branchenspezifischen Simulation sind insbesondere folgende Aspekte: - Entwicklung von Unternehmensleitbildern - Aufbau einer leistungsfähigen personellen, organisatorischen und planerischen Infrastruktur - Leistungsstrategische Entscheidungen (in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen) - Erprobung der Qualität von Leistungen - Situationsspezifischer Einsatz von Marketinginstrumenten und Abstimmung der Marketinginstrumente untereinander sowie mit den Erfordernissen anderer Unternehmensfunktionen - Planerischer Einbezug von Zeitkonstanten in unternehmerische Entscheidungen - Erkennen und Nutzen günstiger Zeitpunkte zum Markteintritt und -ausstieg - Finanz- und Rechnungswesen im Unternehmen (Budgetierung, Finanzplanung, Kennzahlen) - Methoden der effizienten, konstruktiven, kommunikativen Zusammenarbeit im Team		
Projektskizze Bachelorarbeit	25	50
- Selbstständige Planung eines Forschungsprozesses und Erarbeitung eines Forschungsdesigns (Exposé) für ein mögliches Bachelorarbeitsthema (dieses muss nicht das spätere Thema der Bachelorarbeit sein) - Themenwahl/-eingrenzung, Problemstellung und Zielformulierung, Literaturrecherche und Informationsbeschaffung, Auswahl und Ausarbeitung einer Untersuchungsmethode, Festlegung des Aufbaus und der Gliederung der Arbeit		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer
- Hollinger,T.: Führungskräftetraining mit Pferden. Können Menschen von Tieren lernen? Hamburg:igel
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius
- Schneider, D.: Betriebswirtschaftslehre, Band 4: Geschichte und Methoden der Wirtschaftswissenschaften. München: Oldenbourg
- Schnell, R./Hill, P. B. / Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung. München: Oldenbourg
- Schwaiger, M./Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft. München: Vahlen
- Stickel-Wolf, C. /Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten. München: Vahlen

Lebensmittelvermarktung (W3BW_FM208)

Food Sales & Distribution

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM208	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Carsten Leo Demming	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Projektbericht (mit Präsentation)	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden haben sich nach Abschluss des Moduls die in den Inhalten des Moduls genannten wirtschaftswissenschaftlichen Merkmale und Grundlagen der Lebensmittelvermarktung angeeignet. Sie kennen und verstehen die Aufgaben der Distributionspolitik im Marketing-Mix sowie die Kernprozesse im Vertriebspartner- und Kundenmanagement. Sie wissen um die einschlägigen, branchenüblichen Marktforschungspublikationen und deren Spezifika. Sie sind in der Lage mit deren Hilfe plausible Argumentationen und Schlüsse abzuleiten und zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Mit Verlauf des Moduls können die Studierenden die Kundenbedürfnisse und -verhaltensweisen mithilfe geeigneter Methoden erfassen, einordnen und Implikationen für die Vertriebspolitik ableiten. Den Studierenden gelingt es, Analysen der Markt- und Konsumentenforschung zu verstehen und diese auf die eigene Unternehmenspraxis zu transferieren. Sie wissen um die Bedeutung des prozessorientierten CRM in Bezug auf eine kunden- und marktgerichtete Unternehmenspolitik und verstehen es daraus abgeleitete Ergebnisse zu systematisieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, basierend auf den Kenntnissen über Käuferverhalten und Vermarktung, ihr eigenes Verhalten zu hinterfragen sowie dieses im direkten Kontakt mit dem Kunden zielgerichtet zu modifizieren. Sie wissen um die besondere Bedeutung der Vertrauenskultur in ökonomischen Transaktionsbeziehungen, sind selbstkritisch und sensibilisiert für die ethischen, sozialen wie interkulturellen Wechselwirkungen im direkten wie indirekten Kontakt mit Kunden, Verbrauchern und Partnern.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventen verfügen nach Abschluss des Moduls über fundierte Kenntnisse im Fachbereich der zielgruppengerechten Lebensmittelvermarktung. Sie haben ein grundlegendes Verständnis für das Kauf- und Konsumentenverhalten entwickelt und können hierauf basierend eigenständige Ansätze für geeignete Vertriebs- und Vermarktungskonzepte entwickeln und adressieren. Dies gilt insbesondere für internationale Aktivitäten und die daraus resultierenden interkulturellen Anforderungen. Sie denken kundenorientiert und respektieren ethische Grenzen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmittelvermarktung	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmittelhandel und Außerhausmarkt 1) Betriebswirtschaftliche Grundlagen Systeme: • Stationärer Handel: Einzel- und Großhandel, Fachhandel, Drogerie, Tankstelle, Impuls und New Channels (z.B. Kiosk & Bäckereien), Getränkeabholmärkte • Nichtstationärer Handel: Markt-, Versand- und Onlinehandel, Ambulanter Handel/ Haustürgeschäft • Außerhausmarkt: Beherbergung, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Events, Health Care und Food Handwerk (Heiße Theke, Take Away) 2) Betriebswirtschaftliche Grundlagen Vertrieb: • Betriebswirtschaftliche Einordnung (Marketing vs. Vertrieb) • Grundaspekte des Konsumenten- und Käuferverhaltens: Individuelles und organisationales Kaufverhalten • Strategisches Vertriebsmanagement -Vertriebssysteme und -organe: Feld, KAM, Matrix -Vertriebswege: Multi Channel, Cross-Channel, E-Commerce, Click and Collect -Vertriebskooperationen, Vertriebspartner -Führung und Steuerung im Vertrieb: mit Vertriebsorganisation, Vertragsgestaltung, Anreiz- und Vergütungssystemen, Vertriebskontrolle • Informationsmanagement im Vertrieb: CAS, CRM und ECR • Kundenbeziehungsmanagement im Vertrieb - Kundenorientierung und Kundenzufriedenheit - Kundenidentifikation und -bewertung, Zielgruppen - Kundenbindung, After Sales und Beschwerdemanagement • Neue Entwicklungen und Herausforderungen im Vertrieb: z.B. Value Selling/ Lösungsvertrieb, X-Selling, Vending (24h Shops)		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Anderson, C.: The Long Tail – der lange Schwanz. Nischenprodukte statt Massenmarkt – Das Geschäft der Zukunft, München: Carl Hanser.
• Belz, C.: Value Selling, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
• Binckebanck, L./ Hölter, A./ Tiffert, A. (Hrsg.): Führung von Vertriebsorganisationen: Strategie - Koordination – Umsetzung, Berlin, Heidelberg: Springer.
• Fischl, B./ Fischer, M.: Erfolgreich in der Gastronomie, München: Vahlen.
• Foscht, T./ Swoboda, B./ Schramm-Klein, H.: Käuferverhalten: Grundlagen, Perspektiven, Anwendungen, Wiesbaden: Gabler.
• Hippner, H./ Hubrich, B./ Wilde, K. (Hrsg.): Grundlagen des CRM: Strategie, Geschäftsprozesse und IT-Unterstützung, Wiesbaden: Gabler.
• Homburg, C. (Hrsg.): Kundenzufriedenheit. Konzepte – Methoden – Erfahrungen, Wiesbaden: Gabler.
• Institut für Handelsforschung: Katalog E - Definitionen zu Handel und Distribution, Köln.
• Kroeber-Riel, W./ Gröppel-Klein, A.: Konsumentenverhalten, München: Vahlen.
• Lammers, L.: Efficient Consumer Response: Strategische Bedeutung und organisatorische Implikationen absatzorientierter ECR-Kooperationen, Wiesbaden: Gabler.
• Winkelmann, P.: Vertriebskonzeption und Vertriebssteuerung. Die Instrumente des integrierten Kundenmanagements – CRM, München: Vahlen.
• Zentes, J./ Swoboda, B./ Foscht, T.: Handelsmanagement, München: Vahlen.

Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit (W3BW_FM209)

Food Law, Quality Management and Sustainability

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM209	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen im Detail die in den Inhalten des Moduls Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit genannten Systeme bzw. Konzepte, Standards, Prozesse und lebensmittelrechtliche Grundlagen. Sie können diese beschreiben und systematisch darstellen. Die Studierenden sind in der Lage, unterschiedliche Ansätze und Anforderungen miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle des Lebensmittelrechts, des Qualitätsmanagements und des Ressourcenmanagements/CSR/nachhaltigen Wirtschaftens angemessene Prozesse, Konzepte und Standards auszuwählen und verstehen deren prinzipielle Anwendung. Sie kennen die Stärken und Schwächen und Wirkungsweisen verschiedener – auf die obigen drei Themenfelder bezogenen – Prozesse, Standards und Methoden in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Absolventen gelingt es zunehmend, aus Erfahrungen zu lernen und gegenüber Veränderungen offen zu sein. Sie reflektieren die im Modul angesprochenen Grundlagen, Konzepte und Methoden auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung und den damit verbundenen Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es gelingt den Studierenden, lebensmittelrechtliche Grundlagen sowie verschiedene Ansätze des Qualitätsmanagements, des Ressourcenmanagements und der CSR zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen Sie Fragestellungen zu diesen drei Themenfeldern sowie deren Komplexität einschätzen und zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Strukturen, Prozesse und Standards im Qualitätsmanagement: • Qualitäts Definitionen • Überblick wichtigste QM Standards, einschließlich ISO 9001, ISO 22000 und IFS • Qualitätsmanagement Strukturen, Prozessmodelle/ Qualitätsregelkreise • Prinzip des unternehmensübergreifenden Qualitätsmanagements Ressourcenmanagement, CSR und Nachhaltigkeit: • Definitionen, Konzepte und Umsetzungsmöglichkeiten von Ressourcenmanagement/ CSR/ Nachhaltigkeit innerhalb der Lebensmittel Wertschöpfungskette, Nachhaltigkeitsmanagement Systeme (SHE Management und Integriertes Management) • Nationale und internationale Rahmenwerke Grundlagen des Lebensmittelrechts: • Wichtigste EG Verordnungen und EG Richtlinien und deren Bedeutung für die Lebensmittelpraxis und Lebensmittelsicherheit • Herkunftsbezeichnungen, LM-Kennzeichnungen für den Export • EU-Datenschutzgrundverordnung • Kernpunkte nationaler LFGB-Regelungen • Vorsorgeprinzip, Prinzip der Rückverfolgbarkeit und Sorgfaltspflicht des Lebensmittelherstellers, Risikoanalyse, Prinzipien und Strukturen der behördlichen Lebensmittelüberwachung		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Braungart, M./ McDonough, W.: Cradle to Cradle, München: Piper.
• Burkhard, G.: Corporate Social Responsibility - Mythen und Maßnahmen, Heidelberg: Springer-Gabler.
• Hahn, P./ Görgen, S.: Praxishandbuch Lebensmittelrecht, Hamburg: Behr.
• Kamiske, G.F./ Pufé, I.: Nachhaltigkeitsmanagement, München: Carl Hanser.
• Petersen, B./ Nüssel, M.: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Düsseldorf: Symposion.
• Pichardt, K.: Qualitätsmanagement Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt, Berlin: Springer.
• Schneider, A./ Schmidpeter, R. (Hrsg.): Corporate Social Responsibility - verantwortungsvolle Unternehmensführung in Theorie und Praxis, Berlin: Springer-Gabler.
• Schmitt, R./ Pfeifer,T.: Qualitätsmanagement – Strategien, Methoden, Techniken, München: Carl Hanser.
• Weck, M.: Lebensmittelrecht, Kompass Recht, Stuttgart: Kohlhammer.
• Willers, C.: CSR und Lebensmittelwirtschaft, Nachhaltiges Wirtschaften entlang der Food Value Chain, Berlin: Springer-Gabler.

Integrationsseminar zu Branchenthemen (W3BW_FM210)

Consolidation Workshop

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM210	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Seminar

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Seminararbeit (mit Präsentation)	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erhalten einen vertieften Einblick in dogmengeschichtliche oder aktuelle Fragen des Managements von Unternehmungen, in allgemeine oder branchenbezogene Aspekte der Unternehmens- und/oder Mitarbeiterführung, in theoretische und /oder praktische Konzepte der Unternehmenssteuerung.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden erhalten die Möglichkeit, ihre eigene inhaltlich/theoretische wie methodische Argumentationsbasis zu überprüfen, zu hinterfragen und kritisch zur Diskussion zu stellen. Sie lernen insbesondere ihren Standpunkt unter Heranziehung einer theoretisch fundierten Argumentation zu begründen. Sie entwickeln ein Gefühl für vielschichtige Problemstellungen und können konstruktiv mit komplexen, schlechtstrukturierten Situationen umgehen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Rahmen des Moduls erhalten die Studierenden die Möglichkeit, ihre eigene Wertebasis kritisch zu hinterfragen und in einem intensiven Diskurs mit den Seminarteilnehmern weiterzuentwickeln.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit dem Modul erhalten die Studierenden eine Plattform, auf der sie den Umgang mit komplexen und schlecht strukturierten Problemstellungen einüben können, um sich so auf die zukünftigen beruflichen Herausforderungen im Führungsumfeld vorzubereiten. Durch die Beschäftigung mit systemischer Komplexität lernen sie in der Endphase ihrer Ausbildung, Komplexität nicht als Last, sondern als Herausforderung und Chance zu begreifen. Sie erhalten hierzu die Möglichkeit, sowohl mit geeigneten theoretisch-modellhaften Konstrukten sowie mit sinnvollen pragmatischen Lösungsmethoden die gestellten umfassenden Fragen einer konstruktiven Lösung zuzuführen und einer intensiven Diskussion auszusetzen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Integrationsseminar zu Branchenthemen	50	100

Gegenstand des Seminars ist es, anhand einer praktischen Managementaufgabe, die sich einem Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft stellt oder stellen könnte, eine möglichst große Bandbreite betriebs- und lebensmittelwirtschaftlichen Fach- und Methodenwissens anzuwenden. Die Erarbeitung eines Geschäftsmodells, Business Plans, einer neuen strategischen Ausrichtung eines Unternehmens oder Unternehmensbereiches o.ä. eröffnet ein breites Feld betriebs- und lebensmittelwirtschaftlicher wie auch sozial- und ernährungswissenschaftlicher Forschungsmöglichkeiten, die eigenständig identifiziert, konzipiert, durchgeführt und für die Aufgabenstellung verarbeitet werden. Ziel ist es, theoriegeleitet und unter Einsatz relevanter Methoden zu einer fundierten und empirisch abgesicherten Managementempfehlung zu gelangen und diese angemessen zu dokumentieren, sie zu präsentieren und kritisch zu diskutieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

Aktuelle Literatur, entsprechend der thematischen Ausrichtung des Seminars.

Praxismodul III (W3BW_FM803)

Practical Module III

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM803	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Mündliche Prüfung	30	ja
Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
240	0	240	8

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über tiefgehende und umfassende Erkenntnisse in den für die Studienrichtung relevanten Bereichen im Kontext gesellschaftlicher und digitaler Herausforderungen, insbesondere auch im Themenbereich der belegten Wahlmodule. Sie sind in der Lage, praktische Problemstellungen in ihrer Komplexität zu erfassen, zu analysieren, um darauf aufbauend unter Hinzuziehung vermittelter Lehrveranstaltungsinhalte effiziente und effektive Lösungsvorschläge zu entwickeln.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, für komplexe Praxisanwendungen angemessene Methoden auszuwählen und anzuwenden. Sie können die Möglichkeiten, Praktikabilität und Grenzen der eingesetzten Methoden einschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind dafür sensibilisiert, mit an ihre Rolle geknüpften Erwartungshaltungen in ihrem Arbeitsumfeld umzugehen. Sie tragen durch ihr kooperatives Verhalten in Teams dazu bei, dass die gemeinsamen Ziele erreicht werden. Für übertragene Aufgaben übernehmen sie die Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, auf der Basis selbstständig vorgenommener Situationsanalysen unter Hinzuziehung ihrer theoretischen Kenntnisse und Kompetenzen, zielführende Handlungsprogramme umzusetzen, zu kontrollieren und gegebenenfalls zu modifizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxismodul III - Mündliche Prüfung	0	240

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Die Inhalte des Praxismoduls III konzentrieren sich auf Bereiche der Unternehmens- und Mitarbeiterführung eines Unternehmens der Lebensmittelbranche einerseits und die Vertiefung in ausgewählten Funktionsbereichen andererseits. Letztere orientieren sich idealerweise an der Wahl der Vertiefungsmodule des dritten Studienjahres. Dabei sind zeitlich und inhaltlich betriebliche Schwerpunktsetzungen und Anpassungen sinnvoll, die auf die Anschlussfähigkeit der Studierenden vorbereiten. Die Inhalte orientieren sich soweit wie möglich an den theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und sind – wo möglich – funktionsspezifisch mit dem in den Theoriemodulen erworbenen lebensmittelwirtschaftlichen Wissen zu kombinieren. Aktive Mitarbeit, Übernahme persönlicher Verantwortung und Integration in Arbeitsgruppen in ausgewählten Arbeitsfeldern der Bereiche Unternehmensführung und Mitarbeiterführung eines Unternehmens der Lebensmittelbranche: • Ganzheitliche Unternehmensführung, werteorientierte Unternehmensführung, Corporate Social Responsibility in der Lebensmittelwirtschaft, Nachhaltigkeit und Unternehmensführung • Strategische Unternehmensführung, Operative Unternehmensführung, Controlling, Managementinstrumente • Folgen der Digitalisierung für Unternehmens- und Mitarbeiterführung in der Lebensmittelwirtschaft • Interne Kommunikation, Change Management • Anforderungen eines integrierten Ressourcen- und Qualitätsmanagements an die Unternehmens- und Mitarbeiterführung • Führungsstile und -instrumente, ethische und soziale Verantwortung in der Unternehmens- und Mitarbeiterführung		
Praxismodul III - Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	0	0

-

BESONDERHEITEN

Die Inhalte des Praxismoduls III orientieren sich an den theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und dienen als Grundlage für den betrieblichen Ausbildungsplan. Der betriebliche Ausbildungsplan sollte inhaltlich an die Besonderheiten des jeweiligen Ausbildungsunternehmens angepasst werden. Dabei sind betriebliche Schwerpunktsetzungen sinnvoll.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica-
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius-
- Schnell, R./Hill, P. B. / Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung. München: Oldenbourg-
- Schwaiger, M./Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft. München: Vahlen-
- Stickel-Wolf, C./Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler-
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten. München: Vahlen

Financial Accounting in Food Management (W3BW_FM301)

Financial Accounting in Food Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM301	5. Semester	1	Prof. Dr. Hilmar Sturm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden können die Inhalte, der in diesem Modul vermittelten wesentlichen spezifischen Fragen des externen Rechnungswesens, insbesondere von Bilanzierung und Jahresabschluss darstellen, erläutern und einordnen. Sie können die theoretischen Modelle auf die Lebensmittelwirtschaft übertragen, anwenden und kritisch würdigen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die vermittelten Inhalte problembezogen und lösungsorientiert anzuwenden. Für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis können sie das angemessene System bzw. Konzept auswählen und anwenden. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Absolventen gelingt es, die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung kritisch zu reflektieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, Ansätze zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Fragestellungen des Financial Accounting zielorientiert bearbeiten können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Financial Accounting in Food Management	50	100

• Bilanzmanagement: Ziele und Maßnahmen der Bilanzgestaltung/-politik, ausgewählte Instrumente der Datenanalyse, Kapitalflussrechnung
• Konzernrechnungslegung: Konzernabschluss, Konsolidierungsverfahren, Konzernanhang und -lagebericht
• Internationale Rechnungslegung: Bilanzgestaltung nach IFRS/IAS
• Besonderheiten des Financial Accounting in der Lebensmittelwirtschaft from farm to fork: in Landwirtschaft, Gartenbau, Fischerei, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe in Industrie und Handwerk (z.B. Produktivlager zur Reifung und Veredlung, Frischwaren, Verderb), Lebensmittelhandel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
• Ansätze und Instrumente gesellschafts-, umwelt- und nachhaltigkeitsbezogener Rechnungslegung in der Lebensmittelwirtschaft (z.B. Gemeinwohl-Bilanz, gesundheitliche Aspekte der Ernährung, Tierwohl)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Coenenberg, A./ Haller, A./ Schultze, W.: Jahresabschluss und Jahresabschlussanalyse: Betriebswirtschaftliche, handelsrechtliche, steuerrechtliche und internationale Grundlagen - HGB, IAS/IFRS, US-GAAP, DRS., Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
• Pellens,B./ Fülbier R.W./ Gassen, J./ Sellhorn, T.: Internationale Rechnungslegung. IFRS 1 bis 13, IAS 1 bis 41, IFRIC-Interpretationen, Standardentwürfe, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
• Küting, K./ Weber, C.-P.: Die Bilanzanalyse: Beurteilung von Abschlüssen nach HGB und IFRS, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
• Küting, K./ Weber, C.-P.: Der Konzernabschluss: Praxis der Konzernrechnungslegung nach HGB und IFRS, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

Management Accounting in Food Management (W3BW_FM302)

Management Accounting in Food Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM302	6. Semester	1	Prof. Dr. Hilmar Sturm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden die Inhalte der vermittelten wesentlichen spezifischen Fragen des Management Accounting darstellen, erläutern und einordnen. Sie können die theoretischen Modelle auf die Lebensmittelwirtschaft übertragen, anwenden und kritisch würdigen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die vermittelten Inhalte problembezogen und lösungsorientiert anzuwenden. Für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis können sie das angemessene System bzw. Konzept auswählen und anwenden. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Absolventen gelingt es, die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung kritisch zu reflektieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es gelingt den Studierenden verschiedene Ansätze zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Fragestellungen des Management Accounting zielorientiert bearbeiten können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Management Accounting in Food Management	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
• Ziele, Aufgaben und Träger des Controllings, exemplarische Vertiefungen von ausgewählten, Instrumenten des Controllings für Lebensmittelbetriebe (Landwirtschaft, Gartenbau, Fischerei, Lebensmittelhandwerk und -industrie, Lebensmittelhandel, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung) • Betriebsvergleich • Reporting: Zielsetzung, Anforderungen und Gestaltung eines modernen Berichtswesens in der Lebensmittelwirtschaft • Value Management: Zielsetzung, exemplarische Instrumente einer wertorientierten Unternehmensführung von Lebensmittelbetrieben • Finanzmanagement: Ziele und Aufgaben, exemplarische Vertiefungen von ausgewählten Instrumenten des Finanzmanagements, Risikobewertung • Ansätze, Konzepte und Beispiele von umwelt-, gesellschafts- und nachhaltigkeitsbezogenem internem Rechnungswesen von Lebensmittelbetrieben, insbesondere im Controlling, einschließlich der Beiträge internen Rechnungswesens zu Zertifizierungen (Bio-Lebensmittel, Tierwohl etc.)		

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Becker, J./ Winkelmann, A.: Handelscontrolling: Optimale Informationsversorgung mit Kennzahlen, Berlin: Springer-Gabler.
• Bock, J. M.: Risikomanagement in börsennotierten Industrie- und Handelsunternehmen. Zum Stand der Umsetzung und Nutzung als Instrument der Unternehmensführung, Göttingen: Cuvillier.
• Buttkus, M./ Neugebauer, A./ Kaland, A. (Hrsg.): Controlling im Handel: Innovative Ansätze und Praxisbeispiele, Wiesbaden: Springer Gabler.
• Buttkus, M./ Eberenz, R. (Hrsg.): Controlling in der Konsumgüterindustrie: Innovative Ansätze und Praxisbeispiele, Wiesbaden: Springer Gabler.
• Dettmer, H./ Hausmann, T./ Kaufner, M./ Wilde, H.: Controlling im Food & Beverage-Management, München: Oldenbourg.
• Horvath, P./ Gleich, R./ Seiter, M.: Controlling, München: Vahlen.
• Perridon, L./ Steiner, M./ Rathgeber, A.: Finanzwirtschaft der Unternehmung, München: Vahlen.
• Weber, J./ Bramsemann, U./ Heineke, C./ Hirsch, B.: Wertorientierte Unternehmenssteuerung: Konzepte - Implementierung - Praxisstatements, Wiesbaden: Springer Gabler.

Kulturelemente der Lebensmittelversorgung (W3BW_FM303)

Cultural Aspects of Food Provision

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM303	5. Semester	1	Prof. Dr. Katja Lotz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die Kulturelemente der Lebensmittelversorgung. Sie können unterschiedliche Kulturen miteinander vergleichen und kritisch reflektieren. Die Studierenden lernen historische und soziale Bezüge zu Konsumphänomenen herzustellen, sie können dies in den internationalen Kontext einordnen. Weiterhin verstehen sie differenzierte Lebens- und Ernährungsweisen als sozialisationsbedingt.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Stärken und Schwächen der Konzepte und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich abwägen. Sie sind in der Lage Literatur unterschiedlicher Kulturen auch aus dem englischsprachigen Raum zu verstehen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventen sind bereit, berufsethische Verantwortung zu übernehmen, sind offen für Veränderungen und reflektieren die angesprochenen Konzepte in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ökonomische und ökologische Verantwortung. Die Studierenden können effektiv im Team lernen und experimentieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Im Rahmen des Moduls erlernen die Studierenden, theoretisches Fachwissen und praktisches Erfahrungswissen situationsbezogen und umsichtig einzusetzen. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster mit denen sie kulturwissenschaftliche Problematiken auch im internationalen Kontext beurteilen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Kulturelemente der Lebensmittelversorgung	50	100

- Kulturspezifische Ernährungssozialisation: Konsumentenverhalten und Konsumententrends, Ethik der Gastlichkeit, Soziale Schichten und Kulturtoleranz
- Ethik des Konsums: Agrar- und Ernährungspolitik, Gegensätze von Welthunger und Übergewicht, Gentechnik, Ökobilanzen, Foodwatch, Slowfood
- Ernährungssicherheit und -bildung
- Organisationen (FAO, WHO, Welthungerhilfe)
- Nahrung im Spannungsfeld von Globalisierung und Regionalisierung

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Barlösius, E.: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim: Juventa.
- Bendix,, R.F./ Fenske, M. (Hrsg.): Politische Mahlzeiten. Political Meals, Berlin: Lit.
- Efe, R.: Tourism, environment and ecology in the Mediterranean region, Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Pub.
- Hall, C.M.: Sustainable culinary systems: local foods, innovation, and tourism & hospitality, London: Routledge.
- Heindl, I.: Essen ist Kommunikation: Esskultur und Ernährung für eine Welt mit Zukunft, Wiesbaden: Umschau.
- Lothar, B./ Heindl, I./ Hijiya-Kirschnereit, I./ Renner, B./ Wierlacher, A. (Hrsg.): Kulinaristik. Wissenschaft – Kultur – Praxis, Wiesbaden: Umschau.
- Padilla Bravo, C.A.: Consumer behaviour towards organic food and performance of certification standards, Göttingen: Cuvillier.
- Wurzer-Berger, M./ Vilgis, T. (Hrsg.): Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens, Münster: Wurzer & Vilgis.

Kulinarische Bildung (W3BW_FM304)

Culinary Education

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM304	6. Semester	1	Prof. Dr. Katja Lotz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die in den Inhalten genannten Grundlagen zur Kulinarischen Bildung. Sie können diese beschreiben und systematisch darstellen. Sie sind ferner in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten. Die Studierenden beherrschen kulturwissenschaftliches Grundwissen zur Erklärung von individualem und gesellschaftlichem Ernährungsverhalten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventen sind bereit, berufsethische Verantwortung zu übernehmen und tragen durch kooperatives Verhalten dazu bei, auch übergreifende Ziele gemeinsam zu erreichen. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich situativ angemessene Lösungen zu finden, aus Erfahrungen zu lernen und Weiterentwicklungen anzustoßen. Sie sind offen für Veränderungen und reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ökonomische und ökologische Verantwortung. Die Studierenden haben ein Gefühl für vielschichtige und komplexe Zusammenhänge im Bereich der Kulinaristik entwickelt.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es wird erlernt Gesellschaften- und Generationen-übergreifende Verantwortung zu integrieren. Die Studierenden beziehen zu ambivalenten Themen eine eigene konstruktive Position und können mit kritischer Distanz ernährungspolitische und kulturelle und qualitätsklassifizierende Aussagen bewerten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Kulinarische Bildung	50	100

- Semiotik des Essens
- Funktion, Geschichte der kulinarischen Kommunikation: vom Kochbuch über Radio- und TV-Sendungen bis hin zur webbasierten Kommunikation
- Kulinarische Rhetorik: Restaurantkritik, Journalismus
- Kulinaristisches Verlagswesen
- Gastlichkeit: Kulturen und deren Unterschiede bei Speisen und Getränken, Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen
- Essen und Ambiente, Ernährung und Emotion, Genuss und Lebenszufriedenheit
- Übungen zur Kulinarik und Sensorik

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Barlösius, E.: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim: Juventa.
• Bendix,, R.F./ Fenske, M. (Hrsg.): Politische Mahlzeiten. Political Meals, Berlin: Lit.
• Heindl, I.: Essen ist Kommunikation: Esskultur und Ernährung für eine Welt mit Zukunft, Wiesbaden: Umschau.
• Heseker, H.: Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Wiesbaden: Umschau.
• Hirschfelder, G.: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M: Campus.
• Kofahl, D.: Die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft: Soziologische Analysen von Kultur- und Natürlichkeitssemantiken in der Ernährungskommunikation, Kassel: University Press.
• Lothar, B./ Heindl, I./ Hijiya-Kirschnereit, I./ Renner, B./ Wierlacher, A. (Hrsg.): Kulinaristik. Wissenschaft – Kultur – Praxis, Wiesbaden: Umschau.
• Peter, P.: Kulturgeschichte der deutschen Küche, München: C.H. Beck.
• Wurzer-Berger, M./ Vilgis, T. (Hrsg.): Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens, Münster: Wurzer & Vilgis.

Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelproduktion (W3BW_FM305)

Science & Technology of Food Production

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM305	5. Semester	1	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Im Detail kennen die Studierenden die in den Inhalten des Moduls genannten Systeme bzw. Konzepte und verstehen die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Lebensmittelproduktion. Sie können die genannten Systeme und Konzepte beschreiben und systematisch darstellen. Sie sind in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, im Zusammenhang mit der Lebensmittelherstellung für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle angemessene Konzepte und Verfahren zur gezielten Bildung qualitätsprägender Eigenschaften von Lebensmitteln auszuwählen und sind sich dabei den Stärken und Schwächen der jeweiligen Konzepte bewusst.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Studierenden gelingt es, aus Erfahrungen zu lernen und sie sind offen für Veränderungen. Sie reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte und Verfahren der Lebensmittelproduktion und der Lebensmittel-Qualitätsbildung in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung. Die Studierenden können Sachverhalte in Bezug auf die Lebensmittelzusammensetzung und den Eigenschaften von Lebensmitteln sowie ihre technologische Beeinflussbarkeit diskutieren und entwickeln ein Verständnis für komplexe Zusammenhänge in Bezug auf produktintrinsische Lebensmittelqualität.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es gelingt den Studierenden, verschiedene Ansätze zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen Sie Fragestellungen der Lebensmittelproduktion einschätzen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelproduktion	50	100

Zusammensetzung von Lebensmitteln
• Prozesse, Verfahren und Techniken der Lebensmittelproduktion und zugrunde liegende naturwissenschaftliche Konzepte
• Wichtigste Veränderungen im Lebensmittel (z.B. lebensmittelchemisch, physikalisch) während Prozessschritten der Lebensmittelproduktion und Lagerung,
Reaktionen zwischen Lebensmittelinhaltsstoffen (z.B. Maillard Reaktion)
• Qualitätsbildende Schritte der Lebensmittelproduktion

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Belitz, H.-D./ Grosch, W./ Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Berlin/ Heidelberg: Springer.
- Busch-Stockfisch, M.: Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Hamburg: Behr.
- Hamatschek, J.: Lebensmitteltechnologie, Stuttgart: UTB.
- Heiss, R.: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung, Berlin: Springer.
- Matissek, R./ Steiner, G./ Fischer, M.: Lebensmittelanalytik, Berlin/ Heidelberg: Springer Spektrum.
- Petersen, B./ Nüssel, M.: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Düsseldorf: Symposion.
- Pichardt, K.: Qualitätsmanagement Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt, Berlin/ Heidelberg: Springer.
- Schmitt, R./ Pfeifer, T.: Qualitätsmanagement – Strategien, Methoden, Techniken, München: Carl Hanser.
- Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung, Hamburg: Behr.
- Tscheuschner, H.D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, Hamburg: Behr.

Normen und Methoden des Qualitätsmanagements (W3BW_FM306)

Standards & Methods in Quality Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM306	6. Semester	1	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen im Detail die in den Inhalten der Lehreinheit „Normen und Methoden des Qualitätsmanagements" genannten Systeme bzw. Konzepte. Sie können diese beschreiben und systematisch darstellen. Die Studierenden sind in der Lage, unterschiedliche Ansätze und Schwerpunkte des Qualitätsmanagements und der QM Auditierung miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, ideal geeignete Qualitätsmanagement- Konzepte, Standards, Zertifizierungen und Einzelmethoden für den entsprechenden Kontext der Lebensmittelproduktion und jeglichen Schritt der Lebensmittel-Wertschöpfungskette auszuwählen und praxisbezogen anzuwenden. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Konzepte bzw. Zertifizierungen in Bezug auf ihr berufliches Anwendungsfeld und können diese im Kontext von Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf der Lehreinheit gelingt es den Studierenden zunehmend, aus Erfahrungen zu lernen und die Offenheit für Veränderungen zu bewahren. Sie reflektieren die angesprochenen Konzepte und Methoden des Qualitätsmanagements auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es gelingt den Studierenden, verschiedene Ansätze des Qualitätsmanagements zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen Sie Fragestellungen des Qualitätsmanagements sowie die zugrundeliegenden Komplexität einschätzen und zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Normen und Methoden des Qualitätsmanagements	50	100

- Detaillierte Abhandlung von QM-Normen und deren Bedeutung im Rahmen der Lebensmittelherstellung
- Modelle und Methoden der Qualitätsmanagement-Umsetzung in Unternehmen (Beispiel Total Quality Management, Integriertes Managementsystem), spezielle QM-Werkzeuge (Beispiel Pareto-Analyse, Ishikawa-Diagramm)
- Dokumentationsprinzipien im Qualitätsmanagement
- QM Audits, Krisenmanagement
- Lebensmittelspezifikationen
- Beurteilung und Erfassung der Qualität von Lebensmitteln, instrumentelle Analytik, Sensorik in der QS (IN/OUT)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Belitz, H.-D./ Grosch, W./ Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Berlin/ Heidelberg: Springer.
- Busch-Stockfisch, M.: Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Hamburg: Behr.
- Hamatschek, J.: Lebensmitteltechnologie, Stuttgart: UTB.
- Heiss, R.: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung, Berlin: Springer.
- Matissek, R./ Steiner, G./ Fischer, M.: Lebensmittelanalytik, Berlin/ Heidelberg: Springer Spektrum.
- Petersen, B./ Nüssel, M.: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Düsseldorf: Symposion.
- Pichardt, K.: Qualitätsmanagement Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt, Berlin/ Heidelberg: Springer.
- Schmitt, R./ Pfeifer, T.: Qualitätsmanagement – Strategien, Methoden, Techniken, München: Carl Hanser.
- Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung, Hamburg: Behr.
- Tscheuschner, H.D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, Hamburg: Behr.

Lebensmitteltechnologie und Produktentwicklung (W3BW_FM307)

Food Technology & Product Development

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM307	5. Semester	1	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventen kennen die in den Inhalten des Moduls "Lebensmitteltechnologie und Produktentwicklung" genannten Systeme bzw. Konzepte und Prozesse. Sie können diese beschreiben und systematisch darstellen. Sie sind in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle im Zusammenhang mit Lebensmitteltechnologie und Produktentwicklung unter Praxisaspekten die angemessene Methode auszuwählen und anzuwenden. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Methoden in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls gelingt es den Studierenden zunehmend, aus Erfahrungen zu lernen und sie sind offen für Veränderungen. Sie reflektieren die in der Lehreinheit „Lebensmitteltechnologie und Produkteentwicklung“ angesprochenen Konzepte und Methoden der Lebensmittelherstellung und der Lebensmittel-Produktenwicklung im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es gelingt den Studierenden, verschiedene Ansätze der Lebensmittelherstellung und der Gestaltungsmöglichkeiten innerhalb der Produktentwicklung zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie interdisziplinäre Fragestellungen der Lebensmittel-Produktentwicklung einschätzen und zielgerichtet bearbeiten können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmitteltechnologie und Produktentwicklung	50	100

• Technologische Verfahren der Lebensmittelherstellung
• Wichtigste Veränderungen von Lebensmittelbestandteilen im Prozess der Lebensmittelproduktion (z.B. chemische und physikalische Veränderungen) und daraus resultierende Lebensmitteleigenschaften (z.B. sensorische, ernährungsphysiologische und funktionelle Eigenschaften)
• Prozess der Produktentwicklung (Stage Gate Innovation Process) und daraus resultierende Produktspezifikationen
• Trendanalyse, Ideengenerierung, Konzeptualisierung, Ansatz der Konsumentenzentrierung und interdisziplinärer Projekt-Teams für Innovationsentwicklungen, Sensorik

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Belitz, H.-D./ Grosch, W./ Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Heidelberg/ Berlin: Springer.
• Busch-Stockfisch, M.: Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Hamburg: Behr.
• Hamatschek, J.: Lebensmitteltechnologie, Stuttgart: UTB.
• Heiss, R.: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung, Heidelberg/ Berlin: Springer.
• Lawless, H.T./ Heymann, H.: Sensory Evaluation of Food, Heidelberg/ Berlin: Springer.
• Mac Fie, H.: Consumer-led food product development, Oxford: Woodhead.
• Meilgaard, M.C./ Carr, B.T./ Civill, G.V.: Sensory Evaluation Techniques, Boca Raton: CRC.
• Scharf, A./ Möslein, R.: Angewandte Sensorik bei der Entwicklung von Lebensmitteln. Schulungsfilm (DVD), Hamburg: Behr.
• Schwarz, K./ Bruhn, M.: Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen, Hamburg: Behr.
• Tscheuschner, H.D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, Hamburg: Behr.

Sensorische Verfahren in der Produktentwicklung (W3BW_FM308)

Organoleptic Methods in Product Development

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM308	6. Semester	1	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventen kennen die in den Inhalten des Moduls "Sensorische Verfahren in der Produktentwicklung" genannten Systeme bzw. Konzepte und Prozesse. Sie können diese beschreiben und systematisch darstellen. Sie sind in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle im Zusammenhang mit Produktentwicklung und Sensorik unter Praxisaspekten die angemessene Methode auszuwählen und anzuwenden. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Methoden in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls gelingt es den Studierenden zunehmend, aus Erfahrungen zu lernen und sie sind offen für Veränderungen. Sie reflektieren die in der Lehreinheit „Sensorische Verfahren in der Produktentwicklung“ angesprochenen Methoden zur zielgerichteten Führung der Produktenwicklung im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Es gelingt den Studierenden, verschiedene Ansätze der Sensorik, der instrumentellen Sensorik und der Konsumenten-Produkt-Tests im Kontext der Produktentwicklung zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Fragestellungen der Sensorik und der konsumentenorientierten Produktentwicklung einschätzen und zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Sensorische Verfahren in der Produktentwicklung	50	100

• Sensorische Methoden und Konsumenten-Produkt-Tests für die konsumentenorientierte Produktentwicklung
• Genusswertentschlüsselung, sensorische Schlüsselattribute/ Key Preference Drivers, multisensorielle Produktgestaltung
• Aufbau und Management von Sensorik-Panels
• Sensorisches Management im Unternehmen, Erfolgsfaktoren der Sensorik bei der Umsetzung von Innovationsstrategien
• Sensorische Spezifikationen
• Sensory Marketing
• Sensorisch-instrumentelle Methoden (Molekulare Sensorik, Flavour-Forschung), Odour und Taste-Activity-Konzept

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Belitz, H.-D./ Grosch, W./ Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Heidelberg/ Berlin: Springer.
• Busch-Stockfisch, M.: Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Hamburg: Behr.
• Hamatschek, J.: Lebensmitteltechnologie, Stuttgart: UTB.
• Heiss, R.: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung, Heidelberg/ Berlin: Springer.
• Lawless, H.T./ Heymann, H.: Sensory Evaluation of Food, Heidelberg/ Berlin: Springer.
• Mac Fie, H.: Consumer-led food product development, Oxford: Woodhead.
• Meilgaard, M.C./ Carr, B.T./ Civill, G.V.: Sensory Evaluation Techniques, Boca Raton: CRC.
• Scharf, A./Möslein, R.: Angewandte Sensorik bei der Entwicklung von Lebensmitteln. Schulungsfilm (DVD), Hamburg: Behr.
• Schwarz, K./ Bruhn, M.: Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen, Hamburg: Behr.
• Tscheuschner, H.D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, Hamburg: Behr.

Einkaufs- und Verhandlungsmanagement (W3BW_FM309)

Procurement & Negotiation

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM309	5. Semester	1	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden umfassende Kenntnisse über Methoden und Konzepte des Einkaufs- und Verhandlungsmanagements der Lebensmittelwirtschaft erworben. Sie kennen die relevanten Einflussfaktoren und Rahmenbedingungen auf das Einkaufs- und Verhandlungsmanagement und sind somit in der Lage, ein Lieferantenmanagement durchzuführen. Die Studierenden wissen um die Besonderheiten der Beschaffung von Marken und Eigenmarken.

METHODENKOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls erwerben die Studierenden die relevanten Methoden zur strukturierten Bearbeitung unterschiedlicher Aufgabenstellungen. Darüber hinaus sind sie in der Lage Konzepte und Methoden anderer Branchen auf die lebensmittelspezifischen Warengruppen hin zu analysieren und zu adaptieren. Sie sind dabei imstande, in der konkreten Unternehmenssituation die Zweckmäßigkeit unterschiedlicher Einkaufs- und Verhandlungsstrategien zu beurteilen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Sie sind in der Lage, Verantwortung in einem Team zu übernehmen und haben ihre kritische Reflexionsfähigkeit verbessert. Sie sind in der Lage, in interdisziplinären Teams Lösungen zu erarbeiten. Die Studierenden lernen auch die ökologischen, sozialen und ethischen Anforderungen an das Einkaufsmanagement kennen. Einen Schwerpunkt bilden dabei Sozial- und Umweltstandards, die auf die zu beschaffenden Waren anzuwenden sind.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die erlernten Methoden und Konzepte in der Praxis anzuwenden und an die individuellen Anforderungen in ihrem Unternehmen anzupassen. Mit Abschluss des Moduls, können die Studierenden die Stärken und Schwächen der Organisationsformen des Einkaufs, unter Berücksichtigung der jeweiligen Unternehmenssituation, bewerten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einkaufs- und Verhandlungsmanagement	50	100

- Einkaufsstrategien
- Lieferantenmanagement
- Sourcingprozess
- Eigenmarkenbeschaffung
- Qualitätsmanagement
- CSR in der Beschaffung, Kartell/ Compliance
- Saisonmanagement
- Konditionsarten und Konditionensysteme
- Verhandlungsmanagement: Verhandlungsprozess, Verhandlungsorganisation, Verhandlungstaktiken, Auktionen

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Appelfeller, W./ Buchholz, W.: Supplier Relationship Management: Strategie, Organisation und IT des modernen Beschaffungsmanagements, Wiesbaden: Springer.
- Cash, P./ Thomas, C./ Wingate, J./ Friedlander, J.: Management of Retail Buying, Hoboken, New Jersey: Wiley.
- Donnellan, J.: Merchandise Buying and Management, New York: Fairchild.
- Hofbauer, G.: Lieferantenmanagement: Die wertorientierte Gestaltung der Lieferbeziehung, München: Oldenbourg.
- LaFleur, R.: Merchandise Planning Workbook, New York: Fairchild.
- Levy, M./ Weitz, B.: Retailing Management, New York: Mcgraw-Hill.
- Müller-Hagedorn, L./ Toporowski, W./ Zielke, S.: Der Handel, Stuttgart: Kohlhammer.
- Sebenius, J./ Knebel, E.: Tom Muccio: Negotiating the P&G Relationship with Wal-Mart (A), Business Case, Harvard Business School.
- Voeth, M./ Herbst, U.: Verhandlungsmanagement. Planung, Steuerung und Analyse, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

Category Management (W3BW_FM310)

Category Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM310	6. Semester	1	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die Bausteine des ECR-Prozesses auf der Demand Side umzusetzen. Sie beherrschen die acht Schritte des Category Managements und kennen die Basisstrategien des Shopper Marketing in Bezug auf die Lebensmittelwirtschaft.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über die Methoden und Instrumente, komplexe Entscheidungen auf der Grundlage von begründeten Kennzahlen, Modellen und Ursache-Wirkungs-Zusammenhängen zu treffen. Darüber hinaus sind sie in der Lage, Konzepte und Methoden anderer Branchen auf die lebensmittelspezifischen Warengruppen hin zu analysieren und zu adaptieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden entwickeln ökologische, soziale und ethische Kompetenzen zur angemessenen Integration der unterschiedlichen Interessen der Marktpartner in der Wertschöpfungskette. Sie erarbeiten sich Konfliktlösungskompetenzen, um den Sichtweisen und Rollen der Projektpartner aus Handel, Industrie und Handwerk bzw. aus unterschiedlichen Fachabteilungen kommend, in der Supply-Chain zum Kunden Rechnung zu tragen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Verlauf des Moduls verfügen die Studierenden über das Know-how, um eine nachfrageorientierte Sortimentsstruktur auf der Basis von Shopper-Daten vor dem Hintergrund des Category-Management-Prozesses zu entwickeln. Sie können die Konsequenzen von Sortimentsentscheidungen analysieren und den Erfolg von Marketing-Aktivitäten (insb. im Bereich Platzierung, Sortiment, Preis und Verkaufsförderung) messen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Category Management	50	100

- ECR-Prozess
- Acht Schritte des Category Management-Prozesses
- Grundzüge des Shopper Marketing
- Kooperatives Category Management

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- AC Nielsen/ Karolefski, J./ Heller, A.: Consumer-Centric Category Management, New Jersey: Wiley.
- Ahlert, D./ Borchert, S. (Hrsg.): Prozessmanagement im vertikalen Marketing: Efficient Consumer Response (ECR) in Konsumgüternetzen, Berlin: Springer.
- Czech-Winkelmann, S.: Der neue Weg zum Kunden: Vom Trade-Marketing zum Shopper-Marketing, Frankfurt/M: Deutscher Fachverlag.
- ECR Europe (Hrsg.): The Consumer and Shopper Journey Framework, Köln.
- Flint, D. J./ Hoyt, C./ Swift, N.: Shopper Marketing: Profiting from the Place where Suppliers, Brand Manufacturers and Retailers connect, New Jersey: Pearson.
- Frey, D. U./ Hunstiger, G./ Dräger P. (Hrsg.): Shopper-Marketing: Mit Shopper Insights zu effektiver Markenführung bis an den POS, Wiesbaden: Springer.
- Holweg, C.: Consumer Value im Category Management-Modell nach ECR, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Moll, C.: Efficient Consumer Response - Neue Wege einer erfolgreichen Kooperation zwischen Industrie und Handel, Frankfurt/M: Deutscher Fachverlag.
- Schmickler, M./ Rudolph, Th.: Erfolgreiche ECR-Kooperationen: Vertikales Marketing zwischen Industrie und Handel, Neuwied/Kriftel: H. Luchterhand.
- Schröder, H. (Hrsg): Category Management: Aus der Praxis für die Praxis, Frankfurt/M: Deutscher Fachverlag.
- Seifert, D.: Efficient Consumer Response, Mering: Hampp.
- Voeth, M./ Herbst, U.: Verhandlungsmanagement. Planung, Steuerung und Analyse, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Zielke, S.: Kundenorientierte Warenplatzierung – Modelle und Methoden für das Category Management, Stuttgart: Kohlhammer.

Grundlagen der Unternehmensgründung (W3BW_FM311)

Creating Business Startups

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM311	5. Semester	1	Prof. Dr. Carsten Leo Demming	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt, Laborübung, Case Study, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die für eine Unternehmensgründung relevanten Elemente fachkompetent zu analysieren und die zur Realisierung jeweils notwendigen Aktivitäten durchzuführen. Sie erarbeiten das Fachwissen, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten. Sie beherrschen insbesondere die Erstellung eines Businessplans.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, zielgerichtet die notwendigen Einzelaktivitäten der Gründungsvorbereitung und der Errichtung eines Unternehmens durchzuführen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls erlangen die Studierenden die personale und soziale Kompetenz, im Team eine Unternehmungsgründung durchzuführen. Sie kennen die einer Unternehmensgründung immanenten Belastungsspitzen sowie die begleitenden motivationalen Hoch- und Tiefphasen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erfahren, wie mit diesem psychologischen Problem umgegangen werden kann.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden besitzen die Handlungskompetenz, als „Unternehmer im Unternehmen“ sowie in leitender Position bei einem Joint-Venture oder einem Spin-Off-Unternehmen tätig zu werden. Sie können die aktuelle Marktsituation sowie künftige Entwicklungen einschätzen und verfügen über die grundlegenden Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Herausforderungen des Managements zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen der Unternehmensgründung	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Entwicklung ausgewählter Bausteine eines Geschäftsmodells für eine Unternehmensgründung: - Marktanalyse - Produktentwicklung - Wertangebote - Kundensegmente - Kanäle - Kundenbeziehungen - Einnahmequellen - Schlüsselressourcen - Schlüsselaktivitäten - Schlüsselpartnerschaften - Kostenstruktur - Gründungsformen - Rechtsformen - Finanzierungsquellen - Rechtliche Rahmenbedingungen - Businessplan		

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Businessplan-Wettbewerb Nordbayern: Handbuch Businessplan-Erstellung, Nürnberg.
• Brown, T.: Change by Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation, New York: Harper Collins.
• Coenenberg, A. G./ Salfeld, R.: Wertorientierte Unternehmensführung. Vom Strategieentwurf zur Implementierung, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
• Welter, D./ Schmillen, T.: Der Businessplan als Grundlage der Finanzierung von KMU`s: Der Businessplan in Theorie und Praxis, klassische und moderne Finanzierungsmittel, Förderprogramme, Saarbrücken: Vdm.
• Freiling, J./ Kollmann, T. (Hrsg.): Entrepreneurial Marketing: Besonderheiten, Aufgaben und Lösungsansätze für Gründungsunternehmen, Wiesbaden: Gabler.
• Goffin, K./ Herstatt, C./ Mitchell, R.: Innovationsmanagement. Strategien und effektive Umsetzung von Innovationsprozessen mit dem Pentathlon-Prinzip, München: FinanzBuch.
• Hauschildt, J.: Innovationsmanagement. München, Vahlen.
• Hering, T./ Vincenti, A.: Unternehmensgründung, München: Oldenbourg.
• Huff, A./ Floyd, S./ Sherman, H./ Terjesen, S.: Strategic Management: Logic and Action. New York: Wiley & Sons.
• Hungenberg, H./ Wulf, T.: Grundlagen der Unternehmensführung, Berlin: Springer.
• ifex Initiative für Existenzgründungen und Unternehmensnachfolge des Landesgewerbeamts Baden-Württemberg (Hrsg.): Auf der Suche nach Beteiligungskapital. Ein Kurzleitfaden, Stuttgart.
• Kollmann, T. (Hrsg.): Gabler Kompakt-Lexikon Unternehmensgründung, Wiesbaden: Gabler/GWV.
• Küssel, F.: Praxishandbuch Unternehmensgründung. Unternehmen erfolgreich gründen und managen, Wiesbaden: Gabler/GWV.
• Liedtka, J./ Ogilvie, T./ Brozenske, R.: Designing for Growth: A Step-by-Step Project Guide, New York: Columbia University.
• Schönenberger, H.: Kommunikation von Unternehmertum. Eine explorative Untersuchung im universitären Umfeld, Wiesbaden: Deutscher Universitätsverlag.
• Steinmann, H./ Schreyögg, G.: Grundlagen der Unternehmensführung, Wiesbaden: Gabler.
• Volkmann, C./ Tokarski, K.: Entrepreneurship. Gründung und Wachstum von jungen Unternehmen, Stuttgart: utb.

Geschäftsmodellentwicklung in der Lebensmittelbranche (W3BW_FM312)

Business Modelling

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM312	6. Semester	1	Prof. Dr. Carsten Leo Demming	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt, Laborübung, Case Study, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die wesentlichen Faktoren, die ein junges Unternehmen für seine Etablierung und Weiterentwicklung adressieren muss. Die Studierenden sind in der Lage, in der Etablierungsphase eines neu gegründeten Unternehmens, die Gestaltung (Personal, Organisation, gewerbliche Schutzrechte, Technologiemanagement, Innovationsmanagement, Marketing und Public Relations) und die Steuerung (Controlling und Rechnungswesen, Besteuerung, Früherkennung und Bewältigung von Krisen) zielgerichtet vorzunehmen.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, zielgerichtet die notwendigen Schritte zur Etablierung und Weiterentwicklung eines jungen Unternehmens durchzuführen. Sie eignen sich die Methoden und Instrumente an, um Trends zu erkennen und zu bewerten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls erlangen die Studierenden die personale und soziale Kompetenz, im Team eine Unternehmungsetablierung und -weiterentwicklung durchzuführen. Sie lernen, mit den für alle Beteiligten verbundenen Unsicherheiten sowie den wechselnden Arbeitsbelastungssituationen umzugehen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden besitzen die Handlungskompetenz, ein junges Unternehmen mit den möglichen Rollen „Unternehmer im Unternehmen" sowie in leitender Position bei einem Joint-Venture oder einem Spin-Off-Unternehmen erfolgreich im Markt zu etablieren und weiterzuentwickeln. Sie können die aktuelle Marktsituation sowie künftige Entwicklungen einschätzen und verfügen über die grundlegenden Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Herausforderungen des Managements zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Geschäftsmodellentwicklung in der Lebensmittelbranche	50	100

Auswahl aus folgenden Gestaltungsfeldern eines jungen Unternehmens:

- Gestaltung und Durchführung wertschöpfender Prozesse
- Gestaltung und Durchführung unterstützender Prozesse
- Kontinuierliche Verbesserung der Prozesse
- Gestaltung von Produkt- und Prozessinnovation
- Gestaltung der Unternehmensführung
- Gestaltung der Unternehmenskultur, der Corporate Ethics und der Corporate Social Responsibility

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Coenenberg, A. G./ Salfeld, R.: Wertorientierte Unternehmensführung. Vom Strategieentwurf zur Implementierung, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
• Welter, D./ Schmillen, T.: Der Businessplan als Grundlage der Finanzierung von KMU`s: Der Businessplan in Theorie und Praxis, klassische und moderne Finanzierungsmittel, Förderprogramme, Saarbrücken: Vdm.
• Freiling, J./ Kollmann, T. (Hrsg.): Entrepreneurial Marketing: Besonderheiten, Aufgaben und Lösungsansätze für Gründungsunternehmen, Wiesbaden: Gabler.
• Hering, T./ Vincenti, A.: Unternehmensgründung, München: Oldenbourg.
• Hungenberg, H./ Wulf, T.: Grundlagen der Unternehmensführung, Berlin: Springer.
• Kollmann, T. (Hrsg.): Gabler Kompakt-Lexikon Unternehmensgründung, Wiesbaden: Gabler/GWV.
• Küssel, F.: Praxishandbuch Unternehmensgründung. Unternehmen erfolgreich gründen und managen, Wiesbaden: Gabler/GWV.
• Steinmann, H./ Schreyögg, G.: Grundlagen der Unternehmensführung, Wiesbaden: Gabler.
• Volkmann, C./ Tokarski, K.: Entrepreneurship. Gründung und Wachstum von jungen Unternehmen, Stuttgart: utb.

Systeme und Technologien der Logistik (W3BW_FM313)

Logistics, Systems and Technologies

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM313	5. Semester	1	Prof. Dr. Jutta Christine Maute	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über ein Problemverständnis bezüglich der Notwendigkeit von Produkt-, Prozess- oder Vermarktungsinnovationen angesichts von Herausforderungen für Lebensmittelunternehmen durch Wettbewerb, Branchentrends und Internationalisierung. Sie kennen die Elemente und die Entscheidungsfelder strategischer wie auch taktisch-operativer unternehmerischer Innovationsprozesse. Sie sind in der Lage, anhand von Fallstudien unternehmerische Innovationsstrukturen und -prozesse zu analysieren und zu evaluieren.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, mehrdeutige Ursachen-Wirkungszusammenhänge zu verstehen, Handlungsschritte abzuleiten sowie die behandelten Methoden, Techniken und Kennzahlen des SCM in/für komplexe betriebliche Anwendungsfälle auszuwählen und anzuwenden. Darüber hinaus sind sie in der Lage Konzepte und Methoden anderer Branchen auf lebensmittelspezifische Belange hin zu analysieren und zu adaptieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls reflektieren die Studierenden die eigenen und von Kommilitonen entwickelten Konzepte im Hinblick auf die damit verbundenen sozialen, ethischen, interkulturellen und ökologischen Aspekte.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, Ansätze zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster mit denen sie logistische Frage- und Problemstellungen zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Systeme und Technologien der Logistik	50	100

- Trends und Entwicklungen der Logistiktechnologie, isb. im Hinblick auf die Anforderungen an die Frischelogistik
- Innovative Güterverkehrstechnologien: Supply Chain Management und Industrie 4.0
- Automatisierungstechniken im Lager
- Automatische Kommissionierungssysteme
- Analyse und Bewertung moderner Lagerplanungs- und Lagertechnologien
- Prototypische und exemplarische Anwendungen technischer Logistiklösungen
- Herausforderungen und Potentiale eines ressourcenschonenden und integrativen Supply Chain Management Systems
- Konzeption, Umsetzung und technische Implementierung eines nachhaltigkeitsorientierten Kennzahlensystems für die Warenwirtschaft

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Corsten, D./ Gabriel, Ch.: Supply Chain Management erfolgreich umsetzen, Heidelberg: Springer.
- Eßig, M./ Hofmann, E./ Stölzle, W.: Supply Chain Management, München: Vahlen.
- Gleißner, H./ Femerling, J. Ch.: Logistik – Grundlagen, Übungen Fallbeispiele, Wiesbaden: Gabler.
- Göpfert, I. (Hrsg.): Logistik der Zukunft – Logistics for the future, Wiesbaden: Gabler.
- Hertel, J./ Zentes, J./ Schramm-Klein, H.: Supply-Chain-Management und Warenwirtschaftssysteme im Handel, Heidelberg: Springer.
- Ihde, G. B.: Transport, Verkehr, Logistik, München: Vahlen.
- Pfohl, H. Ch.: Logistiksysteme - Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Heidelberg: Springer.
- Schulte, Ch.: Logistik – Wege zur Optimierung der Supply Chain, München: Vahlen.
- Werner, H.: Supply Chain Management – Grundlagen, Strategien, Instrumente und Controlling, Wiesbaden: Gabler.

IT-Systeme der Logistik (W3BW_FM314)

IT in Logistics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM314	6. Semester	1	Prof. Dr. Jutta Christine Maute	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden können die logistischen IT-Systeme im Unternehmen und entlang der Food Chaine in ihrer Komplexität kontextbezogen beschreiben, verstehen und bewerten. Sie verstehen es, Entscheidungen über logistische IT-Systeme im betrieblichen Kontext in Bezug auf Prozessverläufe fundiert zu treffen und zu adressieren. Dabei wissen sie um die Bedeutung technologischer Trends und Entwicklungen sowie um die Möglichkeiten und Grenzen der Anwendungsbereiche.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Absolventen in der Lage, mehrdeutige Ursachen-Wirkungs-Zusammenhänge zu verstehen, Handlungsschritte abzuleiten sowie relevante Methoden und Instrumente für komplexe betriebliche Anwendungsfälle auszuwählen und anzuwenden. Darüber hinaus sind sie in der Lage Konzepte und Methoden anderer Branchen auf die lebensmittelspezifischen Warengruppen hin zu analysieren und zu adaptieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Sie sind in der Lage, in interdisziplinären Teams Lösungen zu erarbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Ergänzend dazu haben sie ihre kritische Reflexionsfähigkeit in Bezug auf ethische, soziale und ökologische Implikationen des eigenen Handelns verbessert.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Besuch der Modulveranstaltungen sind die Studierenden in der Lage die erlernten Methoden und Konzepte in der Praxis anzuwenden und an die individuellen Anforderungen in ihrem Unternehmen anzupassen. Sie zeigen eine übergreifende Handlungskompetenz, die sich in einer kritischen Urteilsfähigkeit, im Verständnis komplexer Zusammenhänge sowie eigenverantwortlichem Handeln äußert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
IT-Systeme der Logistik	50	100

- Grundlagen IT-Systeme und Informationsverarbeitung entlang der Food Chain
- Praktische Anwendungen entlang der logistischen Prozesskette von der Beschaffungs- über die Produktions- bis zur Distributionslogistik
- Anwendungsbereiche und ihre Grenzen
- IT-Unterstützung im SCM, Cloud und Big-Data Anwendungen in der Logistik
- Geschäftsprozessgestaltung über IT-gestützte Logistik
- Kontextfaktoren der IT der Logistik
- Warenwirtschaftssysteme
- ERP-Systeme in der Logistik (SAP Module für logistische Funktionsbereiche)
- Technologische Trends und Entwicklungen

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Corsten, D./ Gabriel, Ch.: Supply Chain Management erfolgreich umsetzen, Heidelberg: Springer.
- Eßig, M./ Hofmann, E./ Stölzle, W.: Supply Chain Management, München: Vahlen.
- Gleißner, H./ Femerling, J. Ch.: Logistik – Grundlagen, Übungen Fallbeispiele, Wiesbaden: Gabler.
- Göpfert, I. (Hrsg.): Logistik der Zukunft – Logistics for the future, Wiesbaden: Gabler.
- Hertel, J./ Zentes, J./ Schramm-Klein, H.: Supply-Chain-Management und Warenwirtschaftssysteme im Handel, Heidelberg: Springer.
- Ihde, G.B.: Transport, Verkehr, Logistik, München: Vahlen.
- Pfohl, H. Ch.: Logistiksysteme - Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Heidelberg: Springer.
- Schulte, Ch.: Logistik – Wege zur Optimierung der Supply Chain, München: Vahlen.
- Werner, H.: Supply Chain Management – Grundlagen, Strategien, Instrumente und Controlling, Wiesbaden: Gabler.

Online-Marketing und E-Commerce in der Lebensmittelbranche (W3BW_FM315)

Online-Marketing and E-Commerce in Food Industry

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM315	5. Semester	1	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Projekt, Case Study, Inverted Classroom

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Grundlagen und die Besonderheiten des Lebensmittel-Onlinehandels sowie die Instrumente des Online-Marketings. Sie wissen um die Wirkungsmechanismen der Instrumente und können eine geeignete Online-Marketing-Kampagne konzipieren.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, Methoden, Prozesse und Konzepte anderer Fachbereiche auf die Besonderheiten des Onlinehandels in der Lebensmittelbranche hin zu analysieren und zu adaptieren. Ferner können sie nach Abschluss des Moduls SEO-, SEM-, Affiliate-, Display- und Social Media-Kampagnen konzipieren und weitestgehend eigenständig umsetzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Einen Schwerpunkt bildet die Verbesserung der sozialen und personalen Kompetenzen der Studierenden durch gemeinsame Kampagnenentwicklung. Sie sind in der Lage, Verantwortung in einem Team zu übernehmen und haben ihre kritische Reflexionsfähigkeit verbessert. Darüber hinaus erwerben sie die Kompetenzen, in interdisziplinären Teams Lösungen zu erarbeiten und zu adressieren. Die Studierenden lernen auch die ökologischen, sozialen und ethischen Anforderungen an die Bereiche Online-Marketing sowie E-Commerce kennen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden erlangen Kenntnis über die Besonderheiten des Onlinehandels und die Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Online-Marketing-Instrumenten. Sie wissen ferner um die Notwendigkeit der Verknüpfung von Online- und Offline-Marketing.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Online-Marketing und E-Commerce in der Lebensmittelbranche	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
E-Fulfillment: • E-Commerce/ Internet der Dinge • Elektronische Geschäftsprozesse • Onlineshop-Gestaltung, Technologien und Systeme, Usability, Content-Management und Personalisierungsmöglichkeiten • Lagerhaltung und Versand • Zahlungsabwicklung/ E-Payment (Zahlungsmethoden, Dienstleister, Risiko-Management) • Retourenmanagement • Make or Buy-Entscheidungen, Ausschreibungen, Service-Level-Agreements • Social-, Mobile- und App-Commerce Online-Marketing: • Onlinemedien und Digital Touchpoints • Kampagnen-Management und Mediaplanung im digitalen Kontext • Cross-Media-Marketing • Digitale Verkaufsförderung • Pricing im digitalen Kontext • Suchmaschinen-Marketing (Search Engine Optimization (SEO), Search Engine Marketing (SEM), Vergleichsportale • Mobile-Marketing • Social Media-Marketing und virales Marketing • Website-, E-Mail- und Content-Marketing • Affiliate-Konzepte • Trends und neue Entwicklungen		

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Aplar, A./ Koczy, M./ Metzen, M.: SEO – Strategie, Taktik und Technik, Berlin: Springer Gabler.
• Bergmann, H.: Versand- und Retourenmanagement im E-Commerce, Köln: EHI.
• Erlhofer, S.: Suchmaschinen-Optimierung: Das umfassende Handbuch, Bonn: Rheinwerk.
• Graf, A./ Schneider, H.: Das E-Commerce Buch: Marktanalysen – Geschäftsmodelle – Strategien, Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag.
• Holland, H.: Digitales Dialogmarketing, München: Vahlen.
• Jodeleit, B.: Social Media Relation, Heidelberg: tpunkt.
• Kollmann, T.: E-Business: Grundlagen elektronischer Geschäftsprozesse in der digitalen Wirtschaft, Berlin: Springer Gabler.
• Kreutzer, R. T.: Online-Marketing, Berlin: Springer Gabler.
• Lammenett, E.: Praxiswissen Online-Marketing: Affiliate- und E-Mail-Marketing, Suchmaschinenmarketing, Online-Werbung, Social Media, Online-PR, Berlin: Springer Gabler.

Web-Analytics und rechtliche Rahmenbedingungen (W3BW_FM316)

Web-Analytics and Regulatory Framework

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM316	6. Semester	1	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Projekt, Case Study, Inverted Classroom

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage das Verhalten der Websitebesucher zielgerichtet zu analysieren und zu interpretieren. Sie können die Wirkung von Marketingkampagnen und von Veränderungen der Website bestimmen und zielgerichtete Maßnahmen im besonderen Kontext der Lebensmittelbranche definieren. Die Studierenden kennen die rechtlichen Rahmenbedingungen des E-Commerce.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über die Methoden und Instrumente, Entscheidungen auf der Grundlage von begründeten Kennzahlen, Modellen und Ursachen-Wirkungs-Zusammenhängen zu treffen. Darüber hinaus können die Studierenden mit einem Web-Analytics-Tool, wie beispielsweise Google Analytics, umgehen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden erarbeiten sich Konfliktlösungskompetenzen, um den Sichtweisen und Rollen der unterschiedlichen internen wie externen Projektpartner Rechnung zu tragen. Sie entwickeln Teamkompetenz durch gemeinsames Arbeiten an Analytics-Projekten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Online-Marketing-Maßnahmen und den Kennzahlen zur Erfolgsmessung im Onlinehandel. Das versetzt sie in die Lage, die aktuelle Situation eines Onlineshops zu analysieren, zu bewerten und zielgerichtete Handlungsoptionen abzuleiten und zu adressieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Web-Analytics und rechtliche Rahmenbedingungen	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Web-Analytics: • Ziele, Methoden und Kennzahlen • Optimierung der Conversion Rate • Bewertung von Online-Kampagnen • Analyse des Retourenverhaltens • Analyse von Zahlungsausfällen • Generierung und Nutzung von Kundenprofilen • Personalisierung des Shops • Usability-Optimierung Rechtliche Rahmenbedingungen: • Domainrecht • Urheberrecht • Datenschutz • Wettbewerbsrechtliche Fragen des Online-Marketings • Verbraucherschutz im Internet • AGB und Wiederruf • Risikomanagement		

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Aplar, A./ Koczy, M./ Metzen, M.: SEO – Strategie, Taktik und Technik, Berlin: Springer Gabler.
• Bergmann, H.: Versand- und Retourenmanagement im E-Commerce, Köln: EHI.
• Bräutigam, P./ Rücker, D.: E-Commerce: Rechtshandbuch, München: C.H. Beck.
• Graf, A./ Schneider, H.: Das E-Commerce Buch: Marktanalysen – Geschäftsmodelle – Strategien, Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag.
• Hassler, M.: Digital und Web Analytics: Metriken auswerten, Besucherverhalten verstehen, Website optimieren, Frechen: mitp.
• Hoeren, T.: Modul: Internet- und Kommunikationsrecht: Praxis-Lehrbuch, Rodenkirchen: Otto Schmitt.
• Kollmann, T.: E-Business: Grundlagen elektronischer Geschäftsprozesse in der digitalen Wirtschaft, Berlin: Springer Gabler.
• Krug, S.: Don´t make me think!: Web Usability: Das intuitive Web, Frechen: mitp Verlag.
• Meier, A./ Zumstein, D.: Web Analytics & Webcontrolling: Webbasierte Business Intelligence zur Erfolgssicherung, Heidelberg: dpunkt.
• Sameth, O.: Introduction to Online Payments Risk Management, Farnham: O`Reilly.

Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft (W3BW_FM317)

Innovation in Food Industry

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM317	5. Semester	1	Prof. Dr. Jutta Christine Maute	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt, Laborübung, Case Study, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Projektbericht (mit Präsentation)	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über ein Problemverständnis bezüglich der Notwendigkeit von Produkt-, Prozess- oder Vermarktungsinnovationen angesichts von Herausforderungen für Lebensmittelunternehmen durch Wettbewerb und Branchentrends. Sie kennen die Elemente und die Entscheidungsfelder strategischer wie auch taktisch-operativer unternehmerischer Innovationsprozesse. Sie sind in der Lage, anhand von Fallstudien unternehmerische Innovationsstrukturen und -prozesse zu analysieren und zu evaluieren.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können spezifische lebensmittelwirtschaftliche Innovationsansätze entwickeln, darstellen, vergleichen und bewerten. Sie können sich in einer Arbeitsgruppe produktiv einbringen und dort ihren Standpunkt unter Heranziehung einer theoretisch fundierten Argumentation vertreten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls reflektieren die Studierenden die eigenen und von Kommilitonen entwickelten Konzepte in Hinblick auf die damit verbundenen sozialen, ethischen und ökologischen Aspekte.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, unterschiedliche Ansätze unternehmerischen Innovationshandelns zu vergleichen, zu bewerten und zu adressieren. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Managementprobleme zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft	50	100

- Dimensionen der Innovation
- Wettbewerbs-, Markt- und Trendforschung als Impulsgeber für Innovation
- Innovation als Managementaufgabe
- Innovationskultur im Unternehmen
- Strategisches vs. taktisch-operatives Innovationsmanagement
- Strukturelle Verankerung der Innovationstätigkeit
- Steuerung von Innovationsprozessen
- Akteure der Innovation
- Zielbildung in Innovationsprozessen
- Evaluierung von Innovationsprozessen
- Nationale und internationale Fallstudien „Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft“

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Dudbridge, M.: Handbook of Lean Manufacturing in the Food Industry. Hoboken, Wiley-Blackwell.
- Fölsch, V./ Garloff, H.: Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel und Innovation, Hamburg: Behr.
- Hauschildt J./ Salomo S./ Schultz C./ Kock A.: Innovationsmanagement. München: Vahlen.
- Ridder, H.-G.: Case Study Research: Approaches, Methods, Contribution to Theory. Augsburg: Hampp.
- Vahs, D./ Brem, A.: Innovationsmanagement – Von der Idee zur erfolgreichen Vermarktung. Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Wittkopp, A.: Produktinnovation und Performance. Eine empirische Analyse des deutschen Ernährungsgewerbes. Frankfurt: Peter Lang.
- Zentes, J./ Swoboda, B.: Handbuch Handel. Strategien – Perspektiven – Internationaler Wettbewerb, Wiesbaden: Springer Gabler.

Forschungsimpulse für die Lebensmittelbranche (W3BW_FM318)

Research Topics in the Food Industry

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM318	6. Semester	1	Prof. Dr. Jutta Christine Maute	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Laborübung, Case Study, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Projektbericht (mit Präsentation)	Siehe Pruefungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Im Rahmen des Moduls erwerben die Studierenden ein Problemverständnis bezüglich der Herausforderungen, vor die sich Lebensmittelunternehmen durch jeweils aktuelle Branchen- und globale Trends gestellt sehen. Sie können hieraus konkrete Forschungsimpulse ableiten und Innovationspotential erkennen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, forschungsstrategische Ansätze zu entwickeln, darzustellen, zu vergleichen und zu optimieren. Sie können sich in einer Arbeitsgruppe produktiv einbringen und dort ihren Standpunkt unter Heranziehung einer theoretisch fundierten Argumentation begründen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen reflektieren die eigenen und von Kommilitonen entwickelten Konzepte und Problemfelder in Hinblick auf die damit verbundenen sozialen, ethischen, interkulturellen und ökologischen Aspekte.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, Ansätze zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie Managementprobleme zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Forschungsimpulse für die Lebensmittelbranche	50	100

Auswahl aus folgenden Gestaltungsfeldern:
• Typologie der Herausforderungen für die Forschung im Bereich Lebensmittel und Ernährung
• Aktuelle Forschungsmethoden und -ergebnisse im Bereich der Ernährungswissenschaften
• Aktuelle Forschungsmethoden und -ergebnisse im Bereich des Ernährungsverhaltens
• Aktuelle Forschungsmethoden und -ergebnisse im Bereich der Agrarwirtschaft und Lebensmittelproduktion
• Aktuelle Forschungsmethoden und -ergebnisse im Bereich der Lebensmittelvermarktung
• Aktuelle Forschungsmethoden und -ergebnisse im Bereich der globalen Lebensmittelversorgung
• Planung, Design und Durchführung eigener Forschungsprojekte in ausgewählten Forschungsfeldern
• Forschung als Managementaufgabe

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

• Babu, S./ Sanyal, P.: Food Security, Poverty and Nutrition Policy Analysis: Statistical Methods and Policy Applications. Oxford: Elsevier.
• Miller, J./ Deutsch, J.: Food Studies: An Introduction to Research Methods. Oxford: Berg.
• Murcott, A./ Belasco, W./ Jackson, P.: The Handbook of Food Research. London: Bloomsbury Academic.
• Oborn, I./ Vanlauwe, B./ Phillips, M./ Thomas, R./ Brooijmans, W./ Atta-Krah, K.: Sustainable Intensification in Smallholder Agriculture: An integrated systems research approach, Abingdon: Routledge.
• Stier, W.: Empirische Forschungsmethoden. Heidelberg: Springer.
• v. Schärer-Züblin, E.: Forschung und Ernährung – Ein Dialog. Hoboken, New Jersey: Wiley-Blackwell
• Weingärtner, L./ Trentmann, C./ Deutsche Welthungerhilfe e.V. / Töpfer, K.: Handbuch Welternährung. Frankfurt: Campus.

Lebensmittelrecht (W3BW_FM319)

Food Law

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM319	5. Semester	1	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls kennen die Absolventen die Rechtslage und die gesetzgebenden Akteure im internationalen (Schwerpunkt: europäischen und deutschen) Lebensmittelrecht. Ferner haben sie einen vertieften Überblick über die Organe und Institutionen der Lebensmittelüberwachung sowie des Verbraucherschutzes gewonnen. Weiterhin sind sie mit den lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Herausforderungen in der Produktentwicklung und -kommunikation vertraut.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Anwendungsfälle selbstständig und differenziert zu analysieren, zu bearbeiten und anzuwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Verlauf des Moduls erkennen die Studierenden, die Grenzen des rechtlichen Rahmens. Und daraus resultierend die ethischen, sozialen und ökonomischen Implikationen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, das im Modul erworbene Fachwissen situationsbezogen einzusetzen und abzurufen. Lebensmittelrechtliche Fragestellungen im beruflichen Alltag können selbstständig einer Lösung zugeführt werden.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Lebensmittelrecht	50	100

- vertiefende Einsichten in die EU-Lebensmittelgesetzgebung der EU und BRD
- die deutsche Lebensmittelüberwachung (Aufgaben, Institutionen, Folgen von Nichtkonformität)
- von der Rezeptur zum lebensmittelrechtlich konformen Produkt (lebensmittelrechtliche Begleitung der Produktentwicklung)
- Produktkommunikation und Lebensmittelrecht
- Verbandsarbeit in der Lebensmittelindustrie (Ziele, Aufgaben, Einfluss, Öffentlichkeitswirkung)

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Dillhage, N.: Fundstellenliste Lebensmittelrecht Nachschlagewerk. Hamburg: Behr.
- Dormeier, D./ Holle, M./ Weyland, G.: Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung. Richtig kennzeichnen - Marktchancen nutzen. Hamburg: Behr.
- Hahn, P./ Görgen, S.: Praxishandbuch Lebensmittelrecht, Hamburg: Behr.
- Görgen, S.: Die Europäische Union und das Lebensmittelrecht. Fragen & Antworten, Hamburg: Behr.
- Klein, G./ Rabe, H.-J./ Weiss, H.: Texte zum Lebensmittelrecht, Hamburg: Behr.
- Van der Meulen, B./ Van der Velde, M.: European Food Law Handbook, Wageningen NL: Wageningen Academic.
- Weck, M.: Lebensmittelrecht, Kompass Recht, Stuttgart: Kohlhammer.

Verbraucherschutz (W3BW_FM320)

Consumer Protection

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM320	6. Semester	1	Prof. Dr. Helge Fritsch	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Rechtsgrundlage des Verbraucherschutzes im Kontext von Lebensmitteln sowie gesetzgebenden Akteure im europäischen und deutschen Verbraucherschutz/Lebensmittelrecht. Ferner haben sie einen vertieften Überblick über die Organe und Kommunikationskanäle des Verbraucherschutzes gewonnen.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, Fragestellungen des Verbraucherschutzes und entsprechende lebensmittelbezogene Anwendungsfälle selbstständig und differenziert zu analysieren und zu bearbeiten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Verlauf des Moduls erkennen die Studierenden, die Grenzen des rechtlichen Rahmens. Und daraus resultierend die ethischen, sozialen und ökonomischen Konsequenzen, sie sind sich der Verantwortung ihres Handelns und ihren Entscheidungen bewusst.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, das im Modul erworbene Fachwissen situationsbezogen einzusetzen und abzurufen. Im beruflichen Alltag können Fragestellungen des Verbraucherschutzes selbstständig einer Lösung zugeführt werden.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Verbraucherschutz	50	100

• Leitbild und zentrale Begrifflichkeiten des Verbraucherschutzes, rechtliche und lebensmittelrechtliche Grundlagen des Verbraucherschutzes, grundlegende Einsichten in die EU-Verbraucherschutz- und Lebensmittelgesetzgebung der EU und BRD
• Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Rolle der deutschen und europäischen Lebensmittelüberwachung für den Verbraucherschutz (Aufgaben, Institutionen, Folgen von Nichtkonformität)
• Schutz vor Verbrauchertäuschung – Lebensmittelkennzeichnung, Produktkommunikation und Lebensmittelrecht
• Organe, Verbände, Kommunikationskanäle und Initiativen des Verbraucherschutzes in der BRD

BESONDERHEITEN

Prüfungsdauer gilt nur für Klausur

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Dillhage, N.: Fundstellenliste Lebensmittelrecht Nachschlagewerk, Hamburg: Behr.
- Dormeier, D./ Holle, M./ Weyland, G.: Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung. Richtig kennzeichnen - Marktchancen nutzen, Hamburg: Behr.
- Hahn, P./ Görgen, S.: Praxishandbuch Lebensmittelrecht, Hamburg: Behr.
- Görgen, S.: Die Europäische Union und das Lebensmittelrecht. Fragen & Antworten, Hamburg: Behr.
- Seibig, N.: Verbraucherschutz der Gegenwart: Grundlagen, Analyse, Perspektiven, Saarbrücken: VDM.
- Van der Meulen, B./ Van der Velde, M.: European Food Law Handbook, Wageningen NL: Wageningen Academic.
- Weck, M.: Lebensmittelrecht, Kompass Recht, Stuttgart: Kohlhammer.

Generelle Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements (W3BW_FM321)

General Aspects of Sustainability Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM321	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Thomas Asche	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Klausur oder Portfolio

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sollen die Inhalte der in diesem Modul vermittelten wesentlichen Strukturen und Strategien des Nachhaltigkeits- und Ökomanagements darstellen, erläutern und einordnen können. Sie sollen die behandelten Strategien des Nachhaltigkeitsmanagements problembezogen anwenden können. Die Studierenden sollen die Fragestellungen sowie den geeigneten Einsatz von Instrumenten des Nachhaltigkeitsmanagements analysieren können. Sie können die Ansätze in die Vermarktungsalternativen einordnen, deren Entwicklung darlegen und die verschiedenen Ansätze in Hinblick auf eine adäquate Marktansprache einordnen und bewerten. Nach Abschluss des Moduls haben die Studierenden gelernt die Erkenntnisse zum Nachhaltigkeitsmanagement auf eine praktische Problemstellung zu übertragen. Sie sind in der Lage, unterschiedliche Vermarktungs- und Kundenbindungsansätze zu analysieren und unternehmensspezifisch einzusetzen sowie die Vor- und Nachteile des Einsatzes von Instrumenten des Nachhaltigkeitsmanagements zu erarbeiten und somit die Methodenkompetenz zu deren richtigen Einsatz erworben.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden haben mit Abschluss des Moduls die Kompetenzen erworben, um geeignete Methoden zur strukturierten Bearbeitung unterschiedlicher Aufgabenstellungen einzusetzen. Sie können sich mit Fachvertretern und Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen austauschen. Sie sind in der Lage, Verantwortung in einem Team zu übernehmen und haben ihre kritische Reflexionsfähigkeit verbessert.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, die wesentlichen Aspekte sozialer und ethischer Entwicklungen in Bezug zum Nachhaltigkeitsmanagement zu bewerten. Sie können sie in den Kontext gesellschaftlicher Entwicklungen einordnen und ggf. inhaltlich anpassen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden haben weitere Kompetenzen erworben, produktions-, organisations- und vermarktungsspezifische Fragen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitsmanagement selbstständig zu analysieren und weiterentwickeln zu können. Sie können die Auswirkungen von Strategien und Maßnahmen im Rahmen von Querschnittsbetrachtungen auf andere Unternehmensfunktionen und – Bereiche bewerten. Im Rahmen einer ev. Führungsverantwortung sind sie in der Lage, vermarktungsrelevante Ziele abzustimmen, daraus entstehende Aufgaben zu delegieren und Konflikte zu lösen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Generelle Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen - Historie - Leitbild - Umweltökonomie - alternative Wirtschaftsmodelle - Kooperationsmanagement - Zukunftsorientierung Instrumente und Konzepte - Umweltmanagementsysteme - strategisches und operatives Umweltcontrolling - Nachhaltigkeit in den Unternehmensfunktionen - Nachhaltigkeitsberichterstattung		

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt nur für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Burschel, C., Losen, D., Wiendl, A., Betriebswirtschaftslehre der nachhaltigen Unternehmung, München, Wien
- Dobersalske, K., Seeger, N., Willing, H. (Hrsg.), Verantwortliches Wirtschaften - Nachhaltigkeit in der Betriebswirtschaftslehre, Baden-Baden
- Hentze, J., Thies, B., Unternehmensethik und Nachhaltigkeitsmanagement, Stuttgart
- Kaminske, G.-F., Nachhaltigkeitsmanagement, München
- Kriener, K., Grimm, J.H., Berg, Ch., Nachhaltigkeit im Handel, Göttingen
- Müller-Christ, G., Nachhaltiges Management, Baden-Baden
- Scholz, Ch., Zentes, J. (Hrsg.), Beyond Sustainability, Baden-Baden

Spezifische Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements (W3BW_FM322)

Specific Aspects of Sustainability Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3BW_FM322	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Thomas Asche	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden können die Inhalte der in diesem Modul vermittelten wesentlichen Strukturen und Strategien des Nachhaltigkeits- und Ökomanagements darstellen, erläutern und einordnen. Sie sind in der Lage, die behandelten Strategien des Nachhaltigkeitsmanagements problembezogen anzuwenden. Die Studierenden analysieren die Fragestellungen sowie den geeigneten Einsatz von Instrumenten des Nachhaltigkeitsmanagements. Sie ordnen die Ansätze in die Vermarktungsalternativen ein, legen deren Entwicklung dar und ordnen die verschiedenen Ansätze in Hinblick auf eine adäquate Marktansprache ein und bewerten diese. Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden die Erkenntnisse zum Nachhaltigkeitsmanagement auf eine praktische Problemstellung übertragen und unterschiedliche Vermarktungs- und Kundenbindungsansätze analysieren und unternehmensspezifisch einsetzen. Darüber hinaus kennen sie die Vor- und Nachteile des Einsatzes von Instrumenten des Nachhaltigkeitsmanagement und haben somit die Methodenkompetenz zu deren richtigen Einsatz erworben.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden haben mit Abschluss des Moduls die Kompetenzen erworben, um geeignete Methoden zur strukturierten Bearbeitung unterschiedlicher Aufgabenstellungen einzusetzen. Sie können sich mit Fachvertretern und Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen austauschen. Sie sind in der Lage, Verantwortung in einem Team zu übernehmen und haben ihre kritische Reflexionsfähigkeit verbessert

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, die wesentlichen Aspekte sozialer und ethischer Entwicklungen in Bezug zum Nachhaltigkeitsmanagement zu bewerten. Sie können sie in den Kontext gesellschaftlicher Entwicklungen einordnen und ggf. inhaltlich anpassen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden haben weitere Kompetenzen erworben, produktions-, organisations- und vermarktungsspezifische Fragen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitsmanagement selbstständig zu analysieren und weiterentwickeln zu können. Sie können die Auswirkungen von Strategien und Maßnahmen im Rahmen von Querschnittsbetrachtungen auf andere Unternehmensfunktionen und – Bereiche bewerten. Im Rahmen einer ev. Führungsverantwortung sind sie in der Lage, vermarktungsrelevante Ziele abzustimmen, daraus entstehende Aufgaben zu delegieren und Konflikte zu lösen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Spezifische Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Branchenspezifisches Nachhaltigkeitsmanagement - Nachhaltigkeitsmanagement im Lebensmittelhandel - Nachhaltigkeitsmanagement in der Energiewirtschaft - Nachhaltigkeitsmanagement im Textilhandel Identitätsbasierte Markenführung - Marke-Nachfrager-Beziehung - Markenherkunft - Markenwerte - Markenevolution		

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt nur für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Burschel, C., Losen, D., Wiendl, A., Betriebswirtschaftslehre der nachhaltigen Unternehmung, München, Wien
- Dobersalske, K., Seeger, N., Willing, H. (Hrsg.), Verantwortliches Wirtschaften - Nachhaltigkeit in der Betriebswirtschaftslehre, Baden-Baden
- Hentze, J., Thies, B., Unternehmensethik und Nachhaltigkeitsmanagement, Stuttgart
- Kaminske, G.-F., Nachhaltigkeitsmanagement, München
- Kriener, K., Grimm, J.H., Berg, Ch., Nachhaltigkeit im Handel, Göttingen
- Müller-Christ, G., Nachhaltiges Management, Baden-Baden
- Scholz, Ch., Zentes, J. (Hrsg.), Beyond Sustainability, Baden-Baden