



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modulhandbuch

Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion

Studienordnung 2011

Stand: 20.09.2016

Inhaltsverzeichnis:

Nr. Modul

- 1 Advanced Food Processing Techniques
- 2 Angewandte Buchführung
- 3 Angewandte Statistik und EDV
- 4 Berufspraktisches Projekt und Bachelorarbeit (BLP)
- 5 Beschaffungsmanagement
- 6 Biochemische Grundlagen
- 7 Biotechnologie und Enzymtechnik
- 8 Business Communication
- 9 Chemie der Lebensmittel
- 10 Controlling
- 11 Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe
- 12 Erzeugung tierischer Rohstoffe
- 13 Food Engineering Topics
- 14 Food Safety and Risk Management
- 15 Funktionelle Inhaltsstoffe
- 16 Gesprächsführung im beruflichen Kontext
- 17 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
- 18 Grundlagen der Ernährung
- 19 Grundlagen der integrierten Organisationskommunikation
- 20 Grundlagen der Kommunikation für Führung, Beratung und Vertrieb
- 21 Handelsmanagement
- 22 International Trade
- 23 Konsumenten- und Marktforschung
- 24 Kosten- und Leistungsrechnung
- 25 Kundenbindung und Öffentlichkeitsarbeit
- 26 Lebensmittelanalytik
- 27 Lebensmittelbiotechnologie
- 27 Lebensmittelkunde- und Recht
- 29 Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken
- 30 Lebensmittelphysik
- 31 Lebensmitteltechnik
- 32 Lebensmittelverfahrenstechnik
- 33 Marketing Fallstudien
- 34 Marketing und Vertrieb
- 35 Materialwirtschaft und Logistik
- 36 Mathematische Methoden
- 37 Mikrobiologie
- 38 Molekularbiologische Analyseverfahren
- 39 Obstverarbeitung
- 40 Optimierung von Produktionsabläufen
- 41 Plant Design
- 42 Product and Innovation Management
- 43 Produktionsmanagement
- 44 Produktkunde und Qualität tierischer Erzeugnisse
- 45 Projekt Lebensmittelproduktion
- 46 Prozessleittechnik
- 47 Qualitätsbeeinflussende Anbau- und Nacherntefaktoren
- 48 Qualitätssicherung
- 49 Rechtsgrundlagen
- 51 Sensorik und Produktentwicklung
- 52 Special Food Technologies
- 53 Stakeholder Management

Nr. Modul

- 54 Techniken des Projektmanagements
- 55 Unternehmensführung und Investition
- 56 Verkaufen und Beraten
- 57 Verpackungstechnik
- 58 VWL Ernährungswirtschaft

Advanced Food Processing Techniques

Advanced Food Processing Techniques

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0513 (Version 4.0) vom 06.10.2015

Modulkennung

44B0513

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

The module will focus on modern and advanced food processing techniques and also cover food processing environmental impact.

Lehrinhalte

Knowledge in principles of action and application possibilities of thermal and non-thermal processing techniques for preservation and structure modification of food. Making use of case studies the processing techniques will be presented and discussed in the framework of technical, equipment and legislative framework. The participants are able to evaluate and select suitable processing techniques.

- Principles of action of physical, chemical and biological processes
- Dynamic and static high pressure treatments
- Pulsed Electric fields
- Irradiation by Infrared, Pulsed Light and E-Beam
- Advanced thermal processing
- Equipment design considerations, robots and automation
- Environmental impact of food processing

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Participants have knowledge and experience on advanced food processing techniques and can select and evaluate processes on the basis of benefits and disadvantages as well as legal and technical framework.

Wissensvertiefung

Participants are able to elaborate and discuss the applicability of a technique for a certain application in food industry.

Können - instrumentale Kompetenz

Participants are able to judge processes and to establish a matrix of suitable processing options and relevant processing parameters.

Können - kommunikative Kompetenz

On the basis of case studies students identify mechanisms of action and processing conditions to be applied. They present their results during an oral presentation.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Seminar, Rechenübung

Empfohlene Vorkenntnisse

Lebensmitteltechnik, Lebensmittelverfahrenstechnik

Modulpromotor

Töpfl, Stefan

Lehrende

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
20	Seminare
10	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
50	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
20	Referate
20	Prüfungsvorbereitung
0	Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

Bharttacharya, S. (2014) Conventional and Advanced Food Processing Technologies, Wiley, ISBN 9781118406328

Sun, D.-W. (2014) Emerging Technologies for Food Processing, Elsevier, ISBN 9780124114791

Lu, O. T. O., Swanson, B. G. (2014) Improving Quality with Novel Food Processing Technologies, CRC Press, ISBN 9781466507241

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig und Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Englisch

Autor(en)

Töpfl, Stefan

Angewandte Buchführung

Agricultural Accounting

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0010 (Version 3.0) vom 07.05.2015

Modulkennung

44B0010

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

4

Kurzbeschreibung

Die Buchführung ist eine zentrale Grundlage für die Führung und Kontrolle von landwirtschaftlichen Betrieben.

Als Basis für Finanzierungen werden heute von den Banken aussagefähige Buchführungsunterlagen gefordert

Lehrinhalte

Verarbeitung von beispielhaften Geschäftsvorfällen mit einem EDV-Buchführungsprogramm. Aufstellung eines steuerlichen Jahresabschlusses mit der EDV-Buchführung. Weiterentwicklung des steuerlichen Jahresabschlusses zu einem betriebswirtschaftlichen Abschluss

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

- können eine EDV-Buchführung einrichten
- können eine EDV-Buchführung betreuen
- können Bestandsbewertungen durchführen
- können Jahresabschlüsse analysieren
- können eine Kostenrechnung erstellen
- können Umsatzsteuererklärungen erstellen

Lehr-/Lernmethoden

Seminar mit umfangreichen Übungen mit EDV-Einsatz

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Moduls "Grundlagen der Rechtskunde, Buchführung und Steuerlehre"

Modulpromotor

Küst, Rolf

Lehrende

Küst, Rolf

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

40	Seminare
----	----------

20	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

50	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

40	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Einkommensteuergesetz und -richtlinien

Umsatzsteuergesetz und -richtlinien

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Küst, Rolf

Angewandte Statistik und EDV

Applied Statistics and IT

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0016 (Version 6.0) vom 15.02.2016

Modulkennung

44B0016

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Entwicklung und Qualitätssicherung sind wesentlich getragen durch eine statistische Analyse von Daten. Erhobene und gemessene Daten werden mit Hilfe von statistischen Methoden ausgewertet, dargestellt und interpretiert, um die enthaltenen Informationen zu extrahieren. Eine auf Daten gestützte Risikoabschätzung von Entscheidungen wird eingeübt.

Lehrinhalte

- Hypothesenformulierung
- Wahl geeigneter Merkmale
- Skalenniveaus
- Stichprobentheorie
- Darstellung und Zusammenfassung der Ergebnisse (beschreibende Statistik)
- Überprüfung von Hypothesen (Grundlagen der schließenden Statistik)
- statistische Prozesskontrolle
- Beantwortung statistischer Fragestellungen mit relevanten Softwareprogrammen
- Einführung in das Konzept der relationalen Datenbanken

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Studierende kennen die allgemein üblichen statistischen Methoden

Wissensvertiefung

Sie können Hypothesen in adäquate Strategien umwandeln und sie identifizieren die korrekte statistische Methode zur Auswertung der Daten

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden analysieren Daten mit den erlernten Methoden

Können - kommunikative Kompetenz

Sie erkennen in ihren Ergebnissen die Sachzusammenhänge

Können - systemische Kompetenz

Sie können das Risiko von auf Daten gestützten Entscheidungen verdeutlichen und abschätzen

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übungen, Hausarbeit

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Schön, Hans-Georg

Lehrende

Schön, Hans-Georg

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

40	Hausarbeiten
----	--------------

35	Hausarbeiten
----	--------------

15	Hausarbeiten
----	--------------

Literatur

Skript;
Statistical Methods and Data Analysis by Lyman Ott R. and Longnecker M.: 5th ed. Duxbury Thomson Learning, Pacific Grove, CA USA, 2001,
Biostatistik von Köhler, W., Schachtel, G. und Voleske P.: Springer Verlag, Berlin Heidelberg New York 2001

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Schön, Hans-Georg

Berufspraktisches Projekt und Bachelorarbeit (BLP)

Internship Project and Bachelor Thesis

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0052 (Version 8.0) vom 06.07.2016

Modulkennung

44B0052

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Das berufspraktische Projekt soll den Studierenden ermöglichen, ihre im Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten bei der Bearbeitung einer berufstypischen Aufgabenstellung anzuwenden und zu vertiefen.

Das Projekt wird i.d.R. in Kooperation mit einem Institut oder einem Betrieb der Ernährungswirtschaft durchgeführt und integriert so die wissenschaftlich fachlichen und überfachlichen Lernergebnisse des Studienprogramms im Anforderungsbereich der Ernährungswirtschaft.

Die Bachelor Arbeit bildet den Abschluss des Studiums. Durch die selbstständige Bearbeitung einer Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld und die schriftliche und mündliche Darstellung der Ergebnisse weist der Studierende das Erreichen der Ausbildungsziele des Studienprogramms nach. Die Lösung der Aufgabenstellung erfordert die Anwendung der fachlichen und überfachlichen Lernergebnisse des Studienprogramms. Er ist in der Lage, das erlernte Wissen und Verstehen exemplarisch auf die zukünftige Tätigkeit im Beruf anzuwenden und Problemlösungen und Argumente in dem studierten Fachgebiet zu erarbeiten und weiterzuentwickeln.

Lehrinhalte

Selbstständiges wissenschaftliches Bearbeiten einer berufsbezogenen Projektaufgabe in Zusammenarbeit mit Unternehmen der Ernährungswirtschaft.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen zu der speziellen Thematik ihres berufspraktischen Projektes über ein sehr detailliertes Wissen, das den derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand einschließlich aktueller Entwicklungen umfasst.

Der Studierende hat sich durch die Bachelorarbeit im Rahmen der durch die Aufgabenstellung eingegrenzten Fachgebieten ein vertieftes Wissen erarbeitet.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden entwickeln einen detaillierten Projektplan für die definierten Aufgabenstellungen, wählen geeignete Methoden und Verfahren zur Bearbeitung aus und unterziehen die gewonnene Daten einer Analyse nach wissenschaftlichen Maßstäben.

Können - kommunikative Kompetenz

Er kann

- fachbezogene Positionen und Problemlösungen formulieren und argumentativ verteidigen
- sich mit Fachvertretern und mit Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen auszutauschen
- Verantwortung in einem Team zu übernehmen

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, die im Rahmen ihres berufspraktischen Projektes gewonnen Erkenntnisse an die spezifischen Erfordernisse der beteiligten Unternehmen zu adaptieren sowie die technischen und ökonomischen Konsequenzen aufzuzeigen.

Nach Abschluss des Bachelorarbeit kann er

- relevante Informationen bewerten und interpretieren
- wissenschaftliche fundierte Urteile ableiten, die gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen
- selbstständig weiterführende Lernprozesse gestalten

Lehr-/Lernmethoden

Berufspraktisches Projekt: Beratung und Betreuung durch einen Dozenten/in

Bachelorarbeit:

Am Beginn der Arbeit steht eine mit einem Fachdozenten abgesprochene Aufgabenstellung. Der begleitende Fachdozent gibt dem Studierenden die Möglichkeit im Rahmen von Arbeitsgesprächen die Zielstellung zu präzisieren, die gewählten Methoden, die Ergebnisse und Schlussfolgerungen kritisch zu hinterfragen. Neben der Vertiefung spezifischer fachlicher Inhalte erhält der Studierende die Möglichkeit den Stand seines überfachlichen Wissen und Könnens bereits während der Bearbeitung zu erfahren und entsprechende Lücken zu schließen. Die Inanspruchnahme des begleitenden Fachdozenten wird erwartet, liegt aber in der Verantwortung des Studierenden.

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Töpfl, Stefan

Lehrende

Leistungspunkte

30

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	individuelle Betreuung
----	------------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

430	Projektbearbeitung im Unternehmen, Erstellung Projektbericht
-----	--

440	Eigenständiges Arbeiten
-----	-------------------------

Literatur

Leitfaden für Wissenschaftliches Arbeiten

Prüfungsform Prüfungsleistung

Studienabschlussarbeit und mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Projektbericht

Exkursion

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Figura, Ludger

Töpfl, Stefan

Beschaffungsmanagement

Procurement Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0055 (Version 3.0) vom 24.09.2015

Modulkennung

44B0055

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Eine zielorientierte Versorgung mit Vorprodukten, Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen sowie immateriellen Einsatzgütern zu optimalen Gesamtkosten ist das Ziel eines modernen Beschaffungsmanagements. In dem Modul werden grundlegende Aufgaben und Instrumente des Beschaffungsmanagements thematisiert, wobei unter Einbezug der Distributionsseite, Schnittstellenprobleme und entsprechende Lösungsansätze des Beschaffungsmanagements aufgezeigt werden sollen.

Lehrinhalte

1. Theoretische Grundlagen der Beschaffung
 - Bedeutung und Objekte der Beschaffung
 - Aufgaben der Beschaffung
 - Organe der Beschaffung
 - theoretischer Hintergrund
2. Strategisches Beschaffungsmanagement
 - Ziele
 - Kosten- und Erlöspotential
3. Operatives Beschaffungsmanagement
 - Buying-Center/Selling-Center Konzepte
 - Instrumente der Kostenreduzierung
 - E-Procurement
 - Organisation der Beschaffung
4. Vertrags- und Preisverhandlungen
 - Einkaufspreisanalysen
 - Konditionsrechnungen
5. Rohstoffeinkauf
 - Absicherungsgeschäfte
6. Lieferantenpolitik
7. Beschaffungscontrolling

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, die wesentlichen Einflussfaktoren in der Beschaffung und die Instrumente des Beschaffungsmanagements zu erläutern.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage Problemstellungen des Beschaffungs-Managements zu erkennen und zu analysieren und entsprechende Lösungskonzepte zu entwickeln

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, auf der Basis durchgeführter Marktanalysen und Angebotsvergleiche Vergabeverhandlungen mit Lieferanten zu führen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen,
Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Kosten- und Leistungsrechnung" sowie "Materialwirtschaft und Logistik" bestanden.

Modulpromotor

Westerheide, Jens

Lehrende

Westerheide, Jens

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

45	Vorlesungen
----	-------------

15	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Large, R.: Strategisches Beschaffungsmanagement, 5. Aufl., 2013

Wannenwetsch, H. : Erfolgreiche Verhandlungsführung in Einkauf und Logistik, 3. Aufl., 2009

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Enneking, Ulrich

Figura, Ludger

Westerheide, Jens

Biochemische Grundlagen

Basics in Biochemistry

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0025 (Version 5.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0025

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Biochemische Grundlagen bilden das Verständnis vom Aufbau und Leben biologischer Zellen. Für den Studiengang Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft ist die Kenntnis der unterschiedlichen und komplexen Stoffwechselwege von entscheidender Bedeutung für die spezielle Bildung und Optimierung von Produkten durch lebende Zellen (Tiere, Pflanzen, Pilze, Mikroorganismen).

Lehrinhalte

1. Einführung in die Biochemie
2. Makromoleküle des Lebens (DNA, Proteine, Kohlenhydrate,)
3. Konformation, Dynamik und Funktion von Proteinen
4. Enzyme: Grundlegende Konzepte und Kinetik
5. Stoffwechselenergie: Erzeugung und Speicherung
 - Konzepte und Grundmuster
 - Kohlenhydrate
 - Glykolyse
 - Citratzyklus
 - oxidative Phosphorylierung
 - Pentosephosphatweg und Gluconeogenese
 - Glykogenstoffwechsel
 - Fettstoffwechsel
 - Aminosäureabbau und der Harnstoffzyklus
 - Photosynthese
 - Biosynthese von Membranlipiden und Steroidhormonen
 - Biosynthese der Aminosäuren
 - Biosynthese der Nukleotide
 - Koordination des Stoffwechsels

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, haben Grundkenntnisse in der allgemeinen Biochemie erworben und kennen die chemischen Prinzipien der Stoffwechselforgänge in lebenden Zellen.

Wissensvertiefung

Sie verstehen die Prinzipien der biochemischen Vorgänge in den Zellen und Energieerzeugung lebender Systeme.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können sich auf diesen Grundlagen bestimmte Fragestellungen zum Energiestoffwechsel und Zellerhalt selbst erarbeiten.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie lernen anhand von Kurzpräsentationen das Erlernte mit eigenen Worten darzustellen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, studentische Referate

Empfohlene Vorkenntnisse

Biologische Grundkenntnisse, Mikrobiologie, Chemie für BioVT

Modulpromotor

Zimman, Petra

Lehrende

Zimman, Petra

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.

Workload

Lehrtyp

40 Vorlesungen

40 Seminare

30 Prüfungen

Workload Dozentenungebunden

Std.

Workload

Lehrtyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

Jeremy M. Berg; John L. Tymoczko; Lubert Stryer : Biochemie
Spektrum Verlag 6. Auflage 2010

H.R. Horton; L. A.Moran; K.G. Scrimgeour; M.D. Perry; J.D. Rawn: Biochemie

Pearson Studium 4. Auflage 2008

N.A. Campbell; J.B. Reece: Biologie

Pearson Studium, 8.akt. Auflage, 2009

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Hamann-Steinmeier, Angela

Zimmann, Petra

Biotechnologie und Enzymtechnik

Biotechnology and Enzyme Technology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0034 (Version 12.0) vom 06.10.2015

Modulkennung

44B0034

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Biotechnologie ist ein bedeutender Zweig der Verfahrenstechnik. In der pharmazeutischen Industrie und Lebensmittelbranche sind biologisch erzeugte Produkte unentbehrlich. Im Bereich Umwelttechnik oder ressourcenschonender Rohstoffe spielt der Einsatz von Mikroorganismen und Enzymen und die Aufbereitung ihrer Produkte eine zunehmende Rolle

Lehrinhalte

1. Grundlagen der Biotechnologie
 2. Reaktionskinetiken
 3. Enzymtechnik
 4. Immobilisierung von Biokatalysatoren
 5. Fermenter
- Praktikumsinhalte zur Enzymtechnik:
Immobilisierung von Enzymen
Quervernetzung von Enzymen
Aktivitätsbestimmung immobilisierter Enzyme

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden kennen und verstehen wesentliche Methoden der Biotechnologie und Enzymtechnik und können ihre Einsatzmöglichkeiten bewerten.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übung, Laborpraktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Hamann-Steinmeier, Angela

Lehrende

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

45 Vorlesungen

15 Labore

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Kleingruppen

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Bioprosesstechnik, Chmiel, Spektrum Akademischer Verlag Heidelberg (2011)
Praxiswissen der chemischen Verfahrenstechnik, Christen, Springer-Verlag Berlin Heidelberg (2010)
Bioverfahrensentwicklung, Storhas, Wiley-Verlag (2013)
Biochemie Pearson Studium Horton et al. (2008)
Biotechnologie, Thiemann und Palladino, Pearson Studium (2007)

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Experimentelle Arbeit

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Ulbrich, Andreas

Töpfl, Stefan

Business Communication

Business Communication

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0085 (Version 5.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0085

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Preparing students for the contemporary global business environment.

Lehrinhalte

BUSINESS COMMUNICATION is a business English course at level B1 (CEFR). This course is open to all students to attend. The course takes different business topics and uses them as a basis for vocabulary learning, grammar practice and communication. The communicative structures include presenting and discussing ideas and arguments, chairing and participating in meetings and making small talk etc. All four skills (reading, writing, listening and speaking) will be practised with some attention given to a revision of grammatical structures

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Können - kommunikative Kompetenz

Upon completion of this module, students are able to communicate effectively at the level B1 of the Common European Framework of Reference for Languages

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, exercises, groupwork

Empfohlene Vorkenntnisse

Successfully completed A2 course or placement test result B1

Modulpromotor

Hogg, Alan

Lehrende

Fine, Jonathan

Hogg, Alan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

30	Seminare
----	----------

30	betreute Kleingruppen
----	-----------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

60	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Cotton D., Falvey D., Kent S., Intermediate Market Leader Course Book and Practice File, 3rd Edition, Pearson, 2010

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 1-stündig und mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Englisch

Autor(en)

Fine, Jonathan

Hogg, Alan

Chemie der Lebensmittel

Food Chemistry

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0086 (Version 5.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0086

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die Kenntnis der Strukturen und Eigenschaften von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Schadstoffen ist für das Verständnis von Produktionsprozessen bei der Herstellung von Lebensmitteln von außerordentlich großer Bedeutung.

Lehrinhalte

Struktur und Eigenschaften von:

- Wasser und Mineralstoffen
- Kohlenhydrate, Lipide und Proteine
- Zusatzstoffe und Schadstoffe (Beispiele)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über Grundlagenkenntnisse in der Lebensmittelchemie.

Wissensvertiefung

Die Studierenden können auf wissenschaftlicher Basis wichtige Stoffklassen in Lebensmitteln identifizieren und beschreiben.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können Lebensmittelinhaltsstoffe anhand ihrer molekularen Struktur und chemischen Eigenschaften kategorisieren.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung und Übung

Empfohlene Vorkenntnisse

Chemie-Grundkenntnisse

Modulpromotor

Gromes, Reiner

Lehrende

Daum, Diemo
Gromes, Reiner

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

45 Vorlesungen

15 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Baltes: Lebensmittelchemie
Weitere Grundlagenlehrbücher der Lebensmittelchemie

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung
Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo
Gromes, Reiner

Controlling

Controlling

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0092 (Version 7.0) vom 14.04.2016

Modulkennung

44B0092

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Um Unternehmen erfolgreich steuern zu können, werden Planungs- und Entscheidungshilfen immer wichtiger. Unternehmen müssen immer schneller auf Veränderungen reagieren und sie müssen bereits vorher Möglichkeiten haben, diese Veränderungen so früh wie möglich wahrzunehmen. Hierzu sind Hilfsmittel erforderlich, die dabei unterstützen, Abweichungen vom Plan festzustellen, um Korrekturmaßnahmen ergreifen zu können. Ein unternehmensspezifisch eingerichtetes Controlling unterstützt bei diesen Aufgaben.

Lehrinhalte

1. Grundlagen des Controlling
 - 1.1 Grundlegende Definitionen
 - 1.2 Controlling als System
2. Kostenorientiertes Controlling
 - 2.1 Grundlagen der Plankostenrechnung
 - 2.2 Starre Plankostenrechnung auf Vollkostenbasis
 - 2.3 Die Variatormethode
 - 2.4 Flexible Plankostenrechnung auf Vollkostenbasis
 - 2.5 Flexible Plankostenrechnung auf Teilkostenbasis
 - 2.6 Spezialabweichungen
3. Weiterführende Konzepte zum kostenorientierten Controlling
 - 3.1 Deckungsbeitragsrechnung
 - 3.2 Break-Even-Analyse
 - 3.3 Prozesskostenrechnung
 - 3.4 Zielkostenrechnung (Target Costing)
4. Mengen- und zeitorientiertes Controlling
 - 4.1 Total Productive Maintenance
 - 4.2 Fehler-Möglichkeiten- und -Einfluss-Analyse
 - 4.3 Six Sigma
5. Kennzahlenorientiertes Controlling
 - 5.1 Typische Unternehmenskennzahlen
 - 5.2 Ein integriertes Controllingkonzept – Balanced Scorecard

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites Wissen und Verständnis über den Umfang, die wichtigsten Teilgebiete und die Grenzen des Controllings.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie sind in der Lage anhand der Controllinginstrumente gezielt zu planen und zu steuern.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, haben einen breiten Überblick über das Controlling und sind in der Lage dieses bei betrieblichen Aufgabenstellungen zielgerichtet anzuwenden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit integrierten Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Neben den ggf. in der Studien- und Prüfungsordnung festgelegten Voraussetzungen sollten die Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung verstanden sein.

Modulpromotor

Währisch, Michael

Lehrende

Währisch, Michael

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
45	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
15	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Unter anderem wird mit Auszügen der folgenden Literatur gearbeitet:

Littkemann, Jörn (Hrsg.): Unternehmenscontrolling. Konzepte, Instrumente, praktische Anwendungen mit durchgängiger Fallstudie, Herne, Berlin, Verlag Neue Wirtschafts-Briefe, 2006.

Peemöller, Volker H.: Controlling. Grundlagen und Einsatzgebiete, 5. Auflage, Herne, Berlin, Verlag Neue Wirtschafts-Briefe, 2005.

Scheld, Guido: Das Interne Rechnungswesen im Industrieunternehmen. Band 1: Istkostenrechnung, 4.,

überarbeitete Aufl., Büren, Fachbibliothek Verlag, 2004.

Scheld, Guido: Das Interne Rechnungswesen im Industrieunternehmen. Band 2: Teilkostenrechnung, 3., aktualisierte Aufl., Büren, Fachbibliothek Verlag, 2005.

Scheld, Guido: Controlling im Mittelstand. Band 1: Grundlagen und Informationsmanagement, 3., überarbeitete Auflage, Büren, Fachbibliothek Verlag, 2006.

Scheld, Guido: Controlling im Mittelstand. Band 2: Unternehmenscontrolling, 3., überarbeitete Auflage, Büren, Fachbibliothek Verlag, 2006.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Balsliemke, Frank

Währisch, Michael

Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe

Production of Plant-based Raw Materials

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0129 (Version 4.0) vom 06.10.2015

Modulkennung

44B0129

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Qualitativ hochwertige Lebensmittel können nur produziert werden, wenn die Ausgangsprodukte, also hier die verwendeten pflanzlichen Rohstoffe, eine hohe Qualität aufweisen. Die Qualität dieser Rohstoffe wird von vielen Faktoren bestimmt (z.B. Standort, Witterung, Sortenwahl, Düngung, Pflanzenschutz, Ernteverfahren, Lagerung). Eine erfolgreiche Lebensmittelproduktion setzt voraus, dass die grundsätzlichen Bedingungen des Anbaus von Nahrungsmittelnutzpflanzen bekannt sind.

Lehrinhalte

Vorlesung:

1. Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe in Deutschland (Überblick und Rahmenbedingungen, gartenbauliche (Obst, Gemüse) und landwirtschaftliche Kulturen)
2. Konventioneller, integrierter und ökologischer Anbau
3. Bedeutung der Standortfaktoren Boden und Witterung
4. Fruchtfolgegestaltung und Bodenbearbeitung
5. Anbaubeispiele
6. Einsatz von Produktionsmitteln (Saatgut, Pflanzmaterial, Düngung, Pflanzenschutz)
7. Qualitätsanforderungen
8. Ernte und Lagerung
9. Verwendungsmöglichkeiten pflanzlicher Rohstoffe
10. Produktkunde Obst und Gemüse

Übungen:

Übungen zu Qualität, Inhaltsstoffen und Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe (z.B. Apfelsaftherstellung)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, kennen die wichtigsten landwirtschaftliche und gartenbaulichen Erzeugnisse, die als pflanzliche Rohstoffe in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden.

Wissensvertiefung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, kennen wesentliche Standortfaktoren und Anbaumaßnahmen, die bei der Erzeugung pflanzliche Rohstoffe von Bedeutung sind.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, können einige ausgewählte Bewertungs- und Verarbeitungstechniken für pflanzliche Rohstoffe anwenden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übungen, Exkursion

Empfohlene Vorkenntnisse

keine

Modulpromotor

Dierend, Werner

Lehrende

Ulbrich, Andreas

Trautz, Dieter

Ofs, Hans-Werner

Dierend, Werner

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

15	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

10	Exkursion
----	-----------

35	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

wird aktuell angegeben

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Referat

Klausur 1-stündig und Klausur 1-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Enneking, Ulrich

Dierend, Werner

Erzeugung tierischer Rohstoffe

Animal Husbandry and Food Quality

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0459 (Version 7.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0459

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die neue Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit fordert die vermehrte Risikoüberwachung entlang der Produktentstehung - from stable to table.

Tierische Produkte gelten es besonders sensibel. Daher müssen die potentiellen Risiken und deren Beherrschbarkeit auf unterschiedlichen Ebenen eingeschätzt werden können. Dieses setzt grundlegende Kenntnisse der Nutztierhaltung/ -überwachung und Fütterung voraus. Im Sinne der Prozesssicherheit sind bewährte und theoretische Ansätze auf Ebene der Primärproduktion zu erörtern.

Lehrinhalte

Die Entstehungsgeschichte von Milch, Fleisch und Ei wird auf der Ebene des Produktionsbetriebes vorgestellt, dort verankerte Risikopotentiale für den menschlichen Verzehr werden dargestellt und bewertet.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, haben einen Überblick über die Grundzüge der landwirtschaftlichen Erzeugung von Milch, Fleisch und Eiern.

Sie kennen die wichtigsten Faktoren der Erzeugung tierischer Produkte sowie die relevantesten Risikofaktoren für die Produktqualität. Sie können den Aufwand zusätzlicher Qualitätsoptimierungen im landwirtschaftlichen Prozess grob einschätzen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Seminar, blended learning,
Gruppenarbeit mit Studierenden der Landwirtschaft

Empfohlene Vorkenntnisse

Vorstellungen bezüglich der Möglichkeiten zur Verarbeitung von Rohmilch, Schlachthälften und Eiern.

Modulpromotor

Kaufmann, Falko

Lehrende

Andersson, Robby

Kaufmann, Falko

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Vorlesungen

30 Seminare

30 online Bearbeitung von Fallbeispielen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

35 Literaturstudium

10 Prüfungsvorbereitung

15 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

0 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

Hetzner, E. (Hrsg): Handbuch Milch, Losebalttsammlung, Behr's Verlag
Branscheid, W., K.O. Honikel: Qualität von Fleisch und Fleischwaren, Deutscher Fachverlag 2007.
Scholtyssek, S.: Handbuch der Geflügelproduktion, Ulmer 1987.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Food Engineering Topics

Food Engineering Topics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0135 (Version 6.0) vom 06.07.2016

Modulkennung

44B0135

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Students shall be enabled for working in international teams in the field of food engineering and food production

Lehrinhalte

Basic mathematics
Conversion of Energy, Fuel, Steam
Sustainability
Life Cycle Assessment
Carbon Foot Print
Water Foot Print
Systems approach
Energy sources
field trip organisation
workshop organisation

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

The module should successfully deepen the fundamentals of sustainability in food production. This is achieved by walking through different cases and perspectives.

Wissensvertiefung

Examples of sustainability in industry are dealt with in detail. Typical chapters of sustainability in engineering are explained.

Können - instrumentale Kompetenz

This module is a preparation for analyzing sustainability models in engineering. Participants get trained to judge project impacts.

Können - kommunikative Kompetenz

The participants are able to communicate in english language within a technical project.

Können - systemische Kompetenz

Today technical projects are often of interdisciplinary character. Thus, participants have to communicate with engineers and scientists of any kind and also with business administrators. During the course participants will get aware on this.

Lehr-/Lernmethoden

seminar
workshop
field trip

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Figura, Ludger

Lehrende

Figura, Ludger

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Seminare
----	----------

30	individuelle Betreuung
----	------------------------

40	workshop
----	----------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

50	Hausarbeiten
----	--------------

Literatur

Figura, Teixeira; Food Physics, Springer Berlin (2007)
Singh, Heldman; Introduction to food engineering. Elsevier Amsterdam (2009)

Prüfungsform Prüfungsleistung

Hausarbeit

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Englisch

Autor(en)

Figura, Ludger

Food Safety and Risk Management

Food Safety and Risk Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0244 (Version 4.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0244

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Lebensmittelsicherheit hat zum Ziel, die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Nahrungsmitteln zu gewährleisten. Der Inhalt des Moduls soll zeigen, welche verbraucherrelevanten Risiken entlang der Lebensmittelproduktionskette (z.B. von der tierischen Urproduktion über Transport und Schlachtung bis zur Verarbeitung und Fertigstellung von Fleischwaren) auftreten können und welche prozessstufenorientierten Vorkehrungen und Maßnahmen zu nennen wären, die die Fernhaltung oder Verringerung qualitätsmindernder Einflüsse auf Lebensmittel möglich machen.

Lehrinhalte

Darstellung und Bewertung physikalischer, chemischer und biologischer Risiken von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft unter Einbeziehung der Futtermittelsicherheit; Nennung und Anwendbarkeit einschlägiger Rechtsvorschriften; Wesen und Werkzeuge des Risikomanagements; Beispielhafte Präventionsmaßnahmen zur Risikoabwehr.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites und integriertes Wissen und Verständnis über den Umfang, die Hauptgebiete und die Grenzen des Lehrgebiets.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über Wissen, das es Ihnen ermöglicht, Risikoanalysen selbstständig durchzuführen und Vorschläge für Präventionsmaßnahmen im Sinne eines angewandten Verbraucherschutzes zu erarbeiten.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage Verfahren und Methoden einzusetzen, um Informationen zu verarbeiten und strukturiert darzustellen, um diese zweckdienlich für Problemlösungen anwenden zu können.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden setzen probate Kommunikationsformen und -techniken ein, um Mitarbeitern, Verbrauchern und Behörden komplexe Sachverhalte verständlich und überzeugend zu vermitteln.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden berufsbezogene Fähigkeiten, Fertigkeiten, Techniken und Materialien an, um Standardaufgaben und fortgeschrittene Aufgaben zu bearbeiten.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Demonstration, Vorträge durch Externa

Empfohlene Vorkenntnisse

Erzeugung tierischer und pflanzlicher Rohstoffe, Lebensmittelmikrobiologie

Modulpromotor

Seedorf, Jens

Lehrende

Seedorf, Jens

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

50	Vorlesungen
----	-------------

10	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

10	externe Referenten
----	--------------------

20	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Buch-, Zeitschriften- und Internetquellen zur Lebensmittelsicherheit

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Englisch

Autor(en)

Daum, Diemo
Figura, Ludger
Seedorf, Jens

Funktionelle Inhaltsstoffe

Functional Ingredients

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0035 (Version 8.0) vom 23.04.2015

Modulkennung

44B0035

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Funktionelle Inhaltsstoffe sind eine diverse Gruppe von Verbindungen, oft pflanzlichen Ursprungs, mit positiver Wirkung auf die menschliche Gesundheit. Sie sind in Lebensmitteln enthalten, die als Nahrungsergänzungsmittel, Functional Foods und Nutraceuticals vermarktet werden. Funktionelle Inhaltsstoffe bewegen im Grenzbereich zwischen Lebensmittel und Pharmazeutikum.

Lehrinhalte

Verbindungen pflanzlichen, tierischen und mikrobiellen Ursprungs
Produktentwicklung, Marketing und Konsumentenakzeptanz
Health Claims - Humanstudien
Functional Foods
Nutraceuticals
Prä-, Pro- und Synbiotika
Gesetzliche Rahmenbedingungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden der Hochschule Osnabrück, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, kennen die wesentlichen funktionellen Inhaltsstoffe, ihre Herstellung und Anwendung sowie Wirkung.

Wissensvertiefung

Die Studierenden können die Einsatzmöglichkeiten funktioneller Inhaltsstoffe kritisch bewerten.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können Einsatzempfehlungen erstellen und anwendungstechnische und rechtliche Hintergründe bewerten.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierende können Einsatzmöglichkeiten, Vorkommen und Wirkung funktioneller Inhaltsstoffe kontextspezifisch erklären.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden fachbezogene Fertigkeiten und Fähigkeiten in vertrauten und nicht vertrauten Kontexten an.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Laborübung, Referate

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

hoschnei

Lehrende

hoschnei

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Vorlesungen
----	-------------

30	Labore
----	--------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Kleingruppen
----	--------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Skript

Haller, Dirk., Grune, Tilman und Rimbach, Gerd: Biofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe. Springer. 2013, ISBN 3642293735

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Ulbrich, Andreas

Töpfl, Stefan

Gesprächsführung im beruflichen Kontext

Guiding Discussions in Occupational Contexts

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0158 (Version 5.0) vom 06.10.2015

Modulkennung

44B0158

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Ökotropologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Sogenannte „soft skills“ sind von der Arbeitswelt ausdrücklich geforderte Schlüsselqualifikationen. Wissen und Können in den Bereichen Kommunikation, Moderation, Gesprächs- und Verhandlungsführung, Konfliktmanagement und Teamarbeit beschreiben grundlegende Fähigkeiten und Fertigkeiten, die die Studierenden in ihrem Berufsalltag in unterschiedlichem Kontext benötigen.

Die damit im Zusammenhang stehenden Kompetenzen, ergänzt um die Fähigkeit zur Selbstreflexion, ermöglichen einen verbesserten Zugang zu Kommunikationspartnern und verschaffen oftmals Wettbewerbsvorteile.

Lehrinhalte

Lerninhalte:

1. Grundlagen der Gesprächsführung

1.1 Präsentation

1.2 Gelungene Kommunikation

1.3 Methoden konstruktiver Gesprächsführung:

- Ich-Botschaft

- Aktives Zuhören

- Benennen ohne Bewertung

- Ressourcenorientierter Blick

- Reframing

- Bitten äußern

- Interessen auf der Sach- und Beziehungsebene

1.4 „roter Faden“ für „schwierige“ Gespräche

1.5 Mitarbeitergespräche

1.6 Analyse von Gesprächsübungen

2. Kurz- Moderation

2.1 Rolle und Selbstverständnis des Moderierenden

2.2 Klassische Moderation und Möglichkeiten der Teammoderation

2.3 Moderationstechniken

2.4 Visualisierung

2.5 Effektive Frage- und Gesprächstechniken

2.6 Der Umgang mit Medien

2.7 Analyse und Reflexion eigener Moderationsversuche durch die TN

3. Beratungsmethodik

- 3.1 Selbstverständnis, Grenzen, Rollen und Möglichkeiten von Beratung
- 3.2 Der Klientenzentrierte Ansatz nach C. Rogers
- 3.3 Ablauf und Phasen von Beratung
- 3.4 Analyse und Reflexion von Beratungsübungen

4. Konfliktmanagement und Verhandlungsführung
 - 4.1 win/win, win/lose, Kompromiss
 - 4.2 Interessen auf der Sach- und der Beziehungsebene
 - 4.3 Konfliktverhalten, -dynamik
 - 4.4 Möglichkeiten und Grenzen von Konfliktmanagement
 - 4.5 Verhandeln nach dem Harvard-Prinzip
 - 4.6 Verhandlungsstile
 - 4.7 Verhandlungsvorbereitung
 - 4.8 Verhandlungsfehler
 - 4.9 Erkennen und konstruktiver Einsatz des eigenen Verhandlungsverhaltens

5. Arbeiten in Gruppen und leiten von Teams
 - Einführung in die Grundlagen der Teampsychologie
 - Gruppendynamische Prozesse
 - potenzielle Vorteile von Teams
 - Grenzen der Teamarbeit
 - Leiten von Teams

6. Schreiben und Präsentieren
 - Zielsetzung und Konzeption
 - Quellen und Recherchieren
 - Stil und Argumentation
 - Visualisierung und Layout
 - persönlicher Auftritt und Wirkung

7. Das Gespräch vor dem Gespräch
 - Einführung in "Business-Knigge"
 - Kontakt mit unbekanntem Partnern
 - Themenwahl und Gesprächsführung

8. Öffentlichkeitsarbeit
 - Anlässe und Kontakte
 - Erarbeiten, Aufbereiten und Präsentieren von Texten, Statements und Meldungen
 - Verhalten im Interview

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites und integriertes Wissen über Handlungsmöglichkeiten und deren Wirkung im beruflichen Kontext

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über ein vertieftes Verständnis der Wechselbeziehungen in schwierigen Situationen im beruflichen Kontext

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können ausgewählte grundlegende Techniken und Methoden anwenden sowie kommunikative Prozesse gestalten und reflektieren

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können zielgruppenspezifisch und verständlich kommunizieren

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können ihr Wissen auf typische Situationen im beruflichen Kontext transferieren, anwenden, reflektieren und bewerten

Lehr-/Lernmethoden

Blended Learning
Seminar
Selbststudium
Fallstudien
Gruppenarbeit/Kleingruppenarbeit
Moderation
Übung
verhaltensbezogenes Training

Empfohlene Vorkenntnisse

erweiterte und vertiefte Grundlagen der Kommunikation

Modulpromotor

Grygo, Harald

Lehrende

Grygo, Harald
Goy, Iris Angela
Kumpmann, Sophia

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Seminare
30	betreute Kleingruppen
Workload Dozentenungebunden	
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung
0	Insgesamt 50h/unit; es sind drei Units zu belegen

Literatur

veranstaltungsbegleitend

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Referat

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Übung

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Grygo, Harald

Goy, Iris Angela

Kumpmann, Sophia

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

Principles of Business Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0168 (Version 4.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0168

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Wirtschaftsingenieure der Fachrichtung Lebensmittelproduktion werden für Tätigkeiten in Schnittstellenfunktionen ausgebildet. Ein Überblick über die Aufgaben und Arbeitsweisen der wichtigsten Abteilungen von Lebensmittel verarbeitenden Unternehmen und die Kernelemente des betrieblichen Rechnungswesens steht daher am Anfang dieses ersten BWL-Moduls. Weitere Schwerpunkte dieses Einführungsmoduls sind die Buchführung und der Jahresabschluss, da diese einerseits gesetzlich vorgeschrieben sind, andererseits aber auch zentrale Aufgaben in der Unternehmenskommunikation und der internen Steuerung übernehmen.

Lehrinhalte

Kurs 1:

- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
 - Unternehmen - Begriffe und Typologie
 - Das ökonomische Prinzip
- Einführung in die Unternehmensführung
 - Unternehmensstrategien
 - Rechtsformen
 - Unternehmensorganisation
 - Aspekte des Controllings
 - Aspekte der Absatzwirtschaft

Kurs 2:

- Grundlagen der Buchführung
 - Einordnung und Aufgaben der Buchführung
 - Inventur- Inventar- Bilanz
 - Kontenarten, Kontenplan, Wertänderungen und Buchungen
 - Verbuchung laufender Geschäftsvorfälle
 - Vorbereitende Jahresabschlussarbeiten
- Grundbegriffe des betrieblichen Rechnungswesens
- Der handelsrechtliche Jahresabschluss
 - Inhalt der Bilanz
 - Inhalt der GuV
- Einführung in die Jahresabschlusspolitik und -analyse.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen die Funktionsbereiche eines Unternehmens und die Grundprinzipien der Buchführung

Wissensvertiefung

Die Studierenden können unternehmerische Entwicklungsprobleme beurteilen und wissen, welche Bedeutung die Buchführung im Hinblick auf die Unternehmenssteuerung hat.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können einfache Buchungen selbständig durchführen

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Buchführungsübungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Westerheide, Jens

Lehrende

Westerheide, Jens

Küst, Rolf

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
60	Vorlesungen
15	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
25	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
25	Literaturstudium
25	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Paul, J. : Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre – mit Beispielen und Fallstudien, Gabler-Verlag, aktuelle Auflage.

Weber, W. und Kabst, R.: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Gabler-Verlag, aktuelle Auflage

Bähr, Gottfried O./Fischer-Winkelmann Wolf F: Buchführung und Jahresabschluss, 8. Aufl., Wiesbaden 2003.

Bieg, Hartmut: Buchführung - Eine systematische Anleitung mit umfangreichen Übungen und einer ausführlichen Erläuterung der GoB, Herne/Berlin 2004.

Bieg, Hartmut/Kusmaul, Heinz: Externes Rechnungswesen, 3. Aufl., München 2003.

Wöhe, G.: Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Vahlen, aktuelle Auflage

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Enneking, Ulrich

Figura, Ludger

Westerheide, Jens

Grundlagen der Ernährung

Principles of Nutrition

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0169 (Version 4.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0169

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Kenntnisse der Ernährungslehre gehören zur Basis ökotrophologischer Fachkompetenz.

Lehrinhalte

- „Gesunde Ernährung“ in Theorie und tatsächlichem Essverhalten
- Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
- Makronährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine) und Wasser mit ernährungsphysiologischen Eigenschaften ; Bedeutung und Vorkommen in der Ernährung und in den Lebensmitteln,
- Mikronährstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente) mit ernährungsphysiologischen Eigenschaften; Bedeutung und Vorkommen in der Ernährung und in den Lebensmitteln

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben,

- verfügen über ein breit angelegtes Wissen der Ernährungslehre.
- sind in der Lage, die naturwissenschaftlichen Kenntnisse der Nährstoffe und der Ernährungsempfehlungen auf die Lebensmittelauswahl und das Essverhalten zu übertragen und kritisch zu würdigen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden kennen und verstehen ausgewählte Instrumente sowie numerische und grafische Verfahren und Daten, die in den gängigen Theorien, Konzepten und Prinzipien/Regeln fachspezifisch eingebettet sind.

Sie sind in der Lage, erworbene Kenntnisse auch auf andere praktische Problemstellungen und Zusammenhänge zu übertragen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung

Vortrag, Lehrgespräch, Gruppenarbeit, Diskussion

Empfohlene Vorkenntnisse

Chemie Grundkenntnisse

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Straka, Dorothee

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

50 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Standardliteratur der Ernährungslehre (aktuelle Literaurliste wird in der Vorlesung ausgegeben)

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Straka, Dorothee

Herrmann, Maria-Elisabeth

Grundlagen der integrierten Organisationskommunikation

Basics of Corporate Communications

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0516 (Version 8.0) vom 20.09.2016

Modulkennung

44B0516

Studiengänge

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Öffentlichkeitsarbeit für Agrarwirtschaft und Gartenbau

Öffentlichkeitsarbeit wird für die Land- und Ernährungswirtschaft immer wichtiger. Für eine professionelle Positionierung des Unternehmens hat sich dafür die integrierte Unternehmenskommunikation herausgebildet. Insbesondere an der Schnittstelle zwischen Realität und Imagebildung/-beeinflussung sind die Koordination von Kommunikationsinstrumenten und die Erzeugung eines konsistenten Erscheinungsbildes notwendig, um die Vertrauenswürdigkeit und somit die Reputation zu stärken und die Gesellschaft gezielt über das eigene Handeln zu informieren. In der Landwirtschaft ist eine klare Differenzierung von Instrumenten sinnvoll, um Ziele, Inhalte und auch Stile des Kommunikationsprozesses zu bestimmen. Dadurch soll bei den Anspruchsträgern eine Wirkung erzielt und damit das Image der Landwirtschaft verbessert werden.

In dieser Lehrveranstaltung erhalten die Studierenden einen Überblick über die Merkmale und den Wandel der Medienlandschaft und über die Herausforderungen der Experten- Laien-Kommunikation. Des Weiteren wird das Zusammenspiel der externen und internen Kommunikation behandelt, wobei die Studierenden u. a. theoretisch-fachliche Grundkenntnisse über die Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen verschiedener Kommunikationsinstrumente erlernen.

Lehrinhalte

1. Gesellschaftlicher Wandel von Medien und Öffentlichkeit
2. Ziele der Kommunikationsmanagements
3. Instrumente der Öffentlichkeitsarbeit
4. Zusammenspiel von interner und externer Kommunikation
5. Evaluation von Kommunikation

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, verfügen über ein grundlegendes Wissen und Verständnis über die Funktionsweise von Massenmedien und Öffentlichkeit sowie die wesentlichen Aufgaben der Organisationskommunikation und ihrem Beitrag zum Organisationserfolg.

Wissensvertiefung

Sie können an erworbene Kompetenzen aus den Modulen Grundlagen der Kommunikation für Führung, Beratung und Vertrieb sowie Unternehmensführung und Investition anschließen.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können Zielgruppen und entsprechende Nachrichtenwerte eines Themas identifizieren, die jeweiligen Implikationen für die Organisation analysieren, entsprechende Handlungsempfehlungen ableiten und Instrumente des Kommunikationsmanagements anwenden.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können Fachthemen empfängerorientiert aufbereiten, Fallstudien in Kleingruppen diskutieren und entsprechende Ergebnisse vor der Gruppe vorstellen.

Können - systemische Kompetenz

Sie können die Instrumente des Kommunikationsmanagements auf die spezifische Herausforderungen von Themen aus der Agrar- und Lebensmittelbranche anwenden.

Lehr-/Lernmethoden

Dozentenvortrag, Textdiskussion, Kleingruppenarbeiten, Online-Recherchen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Kussin, Matthias

Lehrende

Kussin, Matthias

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

150 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

0 Hausarbeiten

Literatur

- Franck, Norbert 2012. Praxiswissen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Ein Leitfaden für Verbände, Vereine und Institutionen. Wiesbaden
- Mast, Claudia 2013. Unternehmenskommunikation. Konstanz
- Merten, Klaus 2013. Konzeption von Kommunikation. Theorie und Praxis des strategischen Kommunikationsmanagements. Wiesbaden
- Merten, Klaus u.a. 1994. Die Wirklichkeit der Medien. Eine Einführung in die Kommunikationswissenschaft. Opladen

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Grundlagen der Kommunikation für Führung, Beratung und Vertrieb

Communication Skills and Processes for Management, Consulting and Sales

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0210 (Version 7.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0210

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Kommunikation ist das zentrale Element, mit dem die Umwelt erschlossen wird. Kommunikation erschließt und übermittelt Daten, Informationen und Wissen. Weiterhin werden durch sie Beziehungen aufgebaut und entwickelt. Erweiterte Kenntniss der zwischenmenschlichen Kommunikation - inklusive spezifischem Problembewußtsein, Sensibilität, Fähigkeiten zur Reflexion und Empathie - ist die Grundlage der kommunikativen Kompetenz, d.h. der Fähigkeit konstruktiv, effektiv und bewusst zu kommunizieren. Die Studierenden erwerben Kompetenzen zur Analyse, Gestaltung und Entwicklung, Reflexion und Bewertung erfolgreicher Kommunikationsprozesse.

Lehrinhalte

- 1 Kommunikation
 - 1.1 Begriffsklärung
 - 1.2 Kommunikationsformen
 - 1.3 Grundthesen zum Kommunikationsgeschehen

- 2 Der personenzentrierte Ansatz von C. ROGERS
 - 2.1 Akzeptanz
 - 2.2 Empathie
 - 2.3 Echtheit

- 3 Die Wahrnehmung der Umwelt
 - 3.1 Wahrnehmungselemente und -prozess
 - 3.2 Ich-bezogene Wahrnehmung
 - 3.3 Personenwahrnehmung
 - 3.4 Soziale Wahrnehmung
- Bedingungen für das Gelingen von Kommunikation
 - 4.1 Aktives Zuhören
 - 4.2 Informationsverarbeitung, Problemlösen, Lernen, Wissen
 - 4.3 Feedback

- 5 Kommunikation als soziales Handeln
 - 5.1 Sprache und Körpersprache
 - 5.2 Störungen im Kommunikationsprozess

5.3 Das "vier Seiten Modell" einer Nachricht

5.3.1 Die Sachseite einer Nachricht

5.3.2 Selbstkundgabe

5.3.3 Beziehung

5.3.4 Appell

6 Einführung in die Beratung

6.1 Begriffsklärung und Abgrenzung

6.2 Der Beratungsprozess

6.3 Idealtypisches/Hilfreiches Beraterverhalten

Elemente, Axiome und Gesetzmäßigkeiten zwischenmenschlicher Kommunikation

Wahrnehmung der Umwelt und Problemlösungs-/Informationsverarbeitungsprozesse

Personenwahrnehmung, soziale Wahrnehmung, Gestaltgesetze, Wahrnehmungsfehler, Weber-

Fechnersches Gesetz, Vier-Seiten-Modell einer Nachricht, Themenzentrierte Interaktion, Transaktionale

Analyse, Johari-Window, Feedback, Feedbackregeln, Ich-/Du-Botschaften, personenzentrierter Ansatz C.

Rogers, Aktives Zuhören, paraphrasieren und verbalisieren, nonverbale Kommunikation, Pygmalion Effekt,

Dunning-Kruger-Effekt, vollständige Ich-Botschaft,

Problemlösen und Lernen als Informationsverarbeitungsprozesse

Lernregeln nach Karl R. Popper

Bedingungen erfolgreicher Kommunikation im Gespräch

Analyse, Gestaltung, Entwicklung, Reflexion und Bewertung von zwischenmenschlichen Lern-,

Informationsverarbeitungs-, Problemlösungs- und Kommunikationsprozessen

Beratung und Beratungsprozess als spezielle Kommunikationsform

Informationsverarbeitung, Lernen und Verhaltensänderung im Beratungsprozess

Übungen zur Wahrnehmung und Kommunikation

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über ein breites und integriertes Wissen einschließlich der wissenschaftlichen Grundlagen und der praktischen Anwendung zur zwischenmenschlichen Kommunikation im Alltag und Berufsfeld, speziell in den Bereichen Führung, Beratung und Vertrieb.

Die Studierenden haben ein breites, integriertes Wissen und Verständnis der

- Grundlagen zwischenmenschlicher Wahrnehmungs- und Kommunikationsprozesse

- Elemente und Wechselbeziehungen in zwischenmenschlichen Wahrnehmungs- und

Kommunikationsprozessen

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über ein breites Spektrum an Methoden zur Analyse, Gestaltung, Entwicklung, Reflexion und Bewertung (zwischen)menschlicher Kommunikations- und Informationsverarbeitungsprozesse

Die Studierenden verfügen über vertieftes Wissen ausgewählter Modelle, Techniken und Methoden für das Gelingen zwischenmenschlicher Kommunikation

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können Lern-, Informationsverarbeitungs- und Kommunikationsprozesse definieren, analysieren, gestalten, entwickeln, reflektieren und bewerten. Sie können die jeweils geeigneten Methoden auswählen und kompetent einsetzen sowie Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig gestalten und entwickeln.

Die Studierenden können

- geeignete Methoden der Gesprächsführung erläutern

- relevante Theorien und Konzepte erläutern, transferieren und anwenden

- können Ansätze zum Gelingen von Kommunikation initiieren, gestalten, entwickeln und reflektieren

Die Studierenden können ausgewählte Techniken und Methoden anwenden sowie kommunikative Prozesse gestalten und reflektieren

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Aufgaben, Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen im Kontext von gelungener Kommunikation beschreiben, analysieren, reflektieren, und zielwirksam sowie verständlich kommunizieren

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können
- Wissen transferieren und auch in neuem Kontext anwenden, reflektieren und bewerten

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung
Blended-Learning
Übungen
verhaltensbezogenes Training
Gruppen-/Kleingruppenarbeit
Tutorien

Empfohlene Vorkenntnisse

keine

Modulpromotor

Grygo, Harald

Lehrende

Grygo, Harald
Goy, Iris Angela
Kuczera, Carmen
Kumpmann, Sophia

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
45	Vorlesungen
15	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
25	Literaturstudium
30	Bearbeitung von online-Aufgaben
15	Prüfungsvorbereitung

Literatur

- handout
- Online-Skript
- BOLAND, H.: Grundlagen der Kommunikation in der Beratung. Giessen, 1991
- SCHULZ VON THUN, F.: Miteinander reden: Störungen und Klärungen. Reinbeck bei Hamburg, 1981
- WATZLAWICK, P., J.H. BEAVIN, D.D. JACKSON: Menschliche Kommunikation. 8., unveränd. Aufl. Bern; Stuttgart; Toronto, 1990

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Übung

Erfolgreiche Teilnahme

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Grygo, Harald

Handelsmanagement

Wholesale and Retail Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0190 (Version 3.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0190

Studiengänge

Produktionsgartenbau (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Das Modul zeigt die wesentlichen Handelsfunktionen und Erfolgsfaktoren des Handelsmanagements auf. Zudem werden die Anforderungen des Handels an Industrie- bzw. Produktionsbetriebe, die den Handel als Absatzmittler benötigen, thematisiert.

Lehrinhalte

1. Teil: Grundlagen
 - Handelsfunktionen
 - Strukturmerkmale
 - Faktoren der handelsbetrieblichen Leistungserstellung
2. Teil: Erscheinungsformen des Handels
 - Betriebsformen
 - Vertriebslinien
 - Systeme
3. Teil: Strategische Unternehmensführung des Handels
 - Situationsanalyse, Ziel- und Strategieplanung
 - Wahl der Betriebsform
 - Standortwahl
 - Organisation
4. Teil: Operative Unternehmensführung des Handels
 - Beschaffungsmanagement
 - Warenwirtschaft
 - Sortimentspolitik
 - Preispolitik
 - Verkaufspolitik
 - Kommunikationspolitik
 - Personalpolitik
5. Teil: Handelscontrolling
 - Handelsbetriebliche Kennzahlen
 - Handelsbetriebliche Kostenrechnung
 - Handelsinformationssysteme

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, die wesentlichen Problemstellungen des Handels zu erkennen sowie Aufgaben und Instrumente des Handelsmanagements zu erläutern.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, spezifische Problemstellungen des Handelsmanagements zu erkennen und zu analysieren und situationsgerecht Lösungskonzepte zu entwickeln.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit begleitenden Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Westerheide, Jens

Lehrende

Westerheide, Jens

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

45	Vorlesungen
----	-------------

15	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

35	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

40	Literaturstudium
----	------------------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

wird aktuell in der Vorlesung bekannt gegeben

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Westerheide, Jens

International Trade

International Trade

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0205 (Version 4.0) vom 18.09.2015

Modulkennung

44B0205

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Lebensmittel und Ihre Rohstoffe werden heute weltweit gehandelt. In diesem Modul werden die fachlichen Hintergründe zur globalen Ausrichtung des Wirtschaftszweigs vermittelt sowie Konsequenzen und Herausforderungen für die zukünftige Entwicklungen thematisiert.

Lehrinhalte

- 1 Internationale Rohstoffmärkte
 - 1.1 Überblick über die wichtigsten Rohstoffmärkte für die Lebensmittelproduktion
 - 1.2 Entwicklung der globalen Warenströme
 - 1.3 Preisbildungsmechanismen für international gehandelte Rohstoffe

- 2 Internationale Beschaffung
 - 2.1 Internationale Transportlogistik
 - 2.2 Frachtkosten, Zoll- und Steuersätze und Incoterms
 - 2.3 Zahlungsverkehr im internationalen Warenhandel
 - 2.4 Auswirkungen internationaler Handelsabkommen

- 3 Internationales Vertragsrecht
 - 3.1 UN-Kaufrecht
 - 3.2 Aufbau eines internationalen Kaufvertrages

- 4 Möglichkeiten und Grenzen der Qualitätssicherung im internationalen Agrarhandelsgeschäft

- 5 Herausforderungen und Chancen der Globalisierung für die Ernährungswirtschaft

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, wichtige Provenienzen für Agrarrohstoffe zu identifizieren und ihre Bedeutung in der internationalen Lebensmittelproduktion zu beurteilen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, Beschaffungsmärkte zu analysieren und internationale Kaufverträge unter Berücksichtigung kaufmännischer, logistischer und rechtlicher Aspekte zu erstellen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "VWL Ernährungswirtschaft" und "BWL Ernährungswirtschaft" bestanden

Modulpromotor

Schnitker, Karin

Lehrende

Schnitker, Karin

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.	Lehrtyp
------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std.	Lehrtyp
------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Albaum, G./Strandskov, J./Duerr, E.: International Marketing and Export Management, 3rd ed., Addison Wesley Longman Publishing Company, Harlow, 1998.

Altmann, J.: Außenwirtschaft für Unternehmen, UTB-Verlag, Stuttgart, 2009.

Eibner, W.: Understanding International Trade/ Anwendungsorientierte Außenwirtschaft, Oldenbourg Verlag, München, Wien, 2006.

Hill, Ch.: Global Business Today, 6th ed., McGraw-Hill/Irwin, New York, 2009.

Hill, Ch./Jones, G.: Strategic Management – an integrated approach theory, 9th ed., South-Western Cengage Learning, Mason, 2010.

Jahrmann, F.-U.: Außenhandel, Friedrich-Kiehl-Verlag, Herne, 2007.

Krugman, P./Obstfeld, M.: Internationale Wirtschaft – Theorie und Politik der Außenwirtschaft, Pearson Studium, München, 2004.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Schnitker, Karin

Konsumenten- und Marktforschung

Consumer and Market Research

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0216 (Version 5.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0216

Studiengänge

Produktionsgartenbau (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Die problembezogene Marketingforschung und die darauf aufbauende Entwicklung von Marketingkonzepten gehört zum Aufgabenbereich von Leistungsträgern mit Leitungsfunktion. Im Rahmen eines konkreten Beispielprojektes führen die Studierenden eine Marktforschungsstudie durch und leiten daraus Empfehlungen für Marketingstrategien und Marketinginstrumente ab.

Lehrinhalte

- Grundprinzipien der Fragebogengestaltung zur Analyse des Konsumentenverhaltens mit den Schwerpunkten Frageformulierung, Bildung einfacher und komplexer Meßskalen (Statementbatterien)
- Theorie bivariater statistischer Analyseverfahren mit den Schwerpunkten Chi²-Test, Varianzanalyse und Korrelation
- Durchführung statistischer Analysen mit SPSS an selbst erhobenen Daten sowie die richtige Interpretation des SPSS-Outputs
- Einsatz ausgewählter Konzepte des Marketings- und des Konsumentenverhaltens (z.B. Kundenzufriedenheit, Einstellung, Lebensstile, Positionierung, Segmentierung, Produkttest etc.) im Rahmen des eigenen Erhebungsprojektes
- Durchführung eines vollständigen Marktforschungsprojektes in Kleingruppenarbeit mit Ableitung von Marketingempfehlungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über Kenntnisse ausgewählter Bereiche des Konsumentenverhaltens, der Fragebogengestaltung und bivariater statistischer Analysemethoden.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden bereiten statistische Daten auf und führen statistische Analysen durch.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden interpretieren die erzielten Marktforschungsergebnisse und leiten Handlungsempfehlungen für die Marketingpraxis ab.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können ein Marktforschungsproblem aus dem Bereich des Agri-Food-Marketings selbstständig definieren und Forschungshypothesen aufstellen. Sie erarbeiten ein zusammenhängendes

Marktforschungsprojekt von der Fragebogenerstellung über die statistische Analyse bis hin zur Ergebnispräsentation.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung und Übungen in Kleingruppen im Wechsel; Bearbeitung eines Marktforschungsprojektes unter regelmäßiger Anleitung des Dozenten

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Enneking, Ulrich

Lehrende

Enneking, Ulrich

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
10	Literaturstudium
80	Mafo-Projektdurchf.

Literatur

Kroeber-Riel, W. und Weinberg, P.: Konsumentenverhalten
Herrmann, A. (Hrsg.): Handbuch Marktforschung
Brosius, F.: SPSS, Heidelberg
Meffert, H. : Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Enneking, Ulrich

Kosten- und Leistungsrechnung

Cost and Output Accounting

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0218 (Version 11.0) vom 14.04.2016

Modulkennung

44B0218

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Neben dem externen Rechnungswesen (Buchführung und Jahresabschluss) sowie der Finanzwirtschaft ist die Kosten- und Leistungsrechnung (KLR) eine der drei Säulen des betrieblichen Rechnungswesens. Es gilt dabei Kosten verursachungsgerecht zu kalkulieren, zu planen, zu verrechnen, zu überprüfen und zu differenzieren sowie Erfolge sachgerecht gegenüberzustellen. Kenntnisse der KLR stellen darüber hinaus eine Voraussetzung für den Aufbau von Controllingssystemen dar. Das Modul Kosten- und Leistungsrechnung stellt eines der betriebswirtschaftlichen Kernfächer dar.

Lehrinhalte

- Kostenrechnung als Komponente des betrieblichen Rechnungswesens
- Aufgaben einer entscheidungsorientierten Kostenrechnung
- Grundbegriffe in der Kostenrechnung und in Kostenrechnungssystemen
- Aufbau der Kostenrechnung
 - Teilbereiche der Kostenrechnung
 - Kostenartenrechnung
 - Kostenstellenrechnung
 - Kostenträgerrechnung
- Deckungsbeitragsrechnungssysteme
- Einführung in die Prozesskostenrechnung
- Ableitung von Kalkulationsgrundlagen für die Voll- und Teilkostenrechnung aus den Daten der Finanzbuchführung und des Berichtswesens

Durchführung eines semesterbegleitenden Planspiels

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen die in der Praxis etablierten Systeme der Kosten- und Leistungsrechnung und können diese in ein Verbindung mit den Kenntnissen aus der Buchführung bringen. Sie kennen die wichtigsten Kennzahlensysteme.

Wissensvertiefung

Sie können das operative Controlling in den Kontext des Rechnungswesens einordnen.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie werden in die Lage versetzt, Datenflüsse von in der Praxis eingesetzten Kosten- und Leistungsrechnungs-Systemen zu verstehen, zu interpretieren und Instrumente sachgemäß anzuwenden.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden führen anhand von einfachen Fallbeispielen Beispielkalkulationen durch und können aufgrund der Teilnahmen an einem Unternehmensplanspiel die Kosten- und Leistungsrechnung in den Unternehmenskontext einordnen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übungen, Unternehmensplanspiel

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Währisch, Michael

Lehrende

Hafer, Stefan

Währisch, Michael

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
45	Vorlesungen
15	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

Haberstock, Lothar: Kostenrechnung I, 12. Aufl., Berlin 2005

Coenberg, Adolf Gerhard: Kostenrechnung und Kostenanalyse. 5. Aufl., Stuttgart: Schäffer-Poeschel 2003

Stahl: Modernes Kostenmanagement und Controlling in 70 Fällen, Vahlen, München, 1999

Küpper, Friedl, Pedell: Übungsbuch zur Kosten- und Erlösrechnung Vahlen, 4. Auflage, München, 2003

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Balsliemke, Frank

Währisch, Michael

Kundenbindung und Öffentlichkeitsarbeit

Customer Retention and Public Relations

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0222 (Version 9.0) vom 06.07.2016

Modulkennung

44B0222

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Öffentlichkeitsarbeit ist zu einem entscheidenden Wettbewerbsfaktor in der Ernährungsbranche geworden. Nicht nur die sich immer stärker abbildende Konkurrenzsituation zwischen dem Lebensmittelgroß-/einzelhandel und der landwirtschaftlichen Direktvermarktung, sondern auch ein stetig wachsender Individualisierungsdruck infolge eines gesättigten Marktes sorgen für eine hohe Bedeutung des Unternehmensimages. Um die Wünsche von Kunden und Gesellschaft auch in der Zukunft noch bedienen zu können, sind die künftigen Ansprüche und Wünsche dieser heute schon zu berücksichtigen. Auch eine feste Bindung zwischen den Branchenakteuren entlang der Wertschöpfungskette sowie eine positiv ausgeprägte Produkt- und Unternehmensakzeptanz sind unerlässlich. Erforderlich hierfür sind die Entwicklung ganzheitlicher und zielgruppenorientierter Dialogkonzepte und der Einsatz genereller und individualisierter Kundenmedien.

Lehrinhalte

Die Studierenden erhalten Grundkenntnisse über die Kundenbindung, das Beschwerdemanagement und ausgewählte Aspekte des Presse- und Medienrechts. Des Weiteren erhalten sie eine Einführung in die Instrumente der Öffentlichkeitsarbeit und der Verbraucherpolitik. Auch Strategien und Techniken des Krisenkommunikation werden in der Veranstaltung grundlegend behandelt.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen die Instrumente der Unternehmenskommunikation, der strategischen Kundenbindung und des Beschwerdemanagements. Sie haben somit einen umfangreichen Überblick über die wichtigsten Aspekte der Kundenbindung und Öffentlichkeitsarbeit.

Wissensvertiefung

Die Studierenden können die Bedeutung wichtiger Analyseverfahren (z.B. Kundenzufriedenheitsanalysen) als Baustein für ein Beziehungsmanagement einschätzen. Darüber hinaus können die Studierenden auch die Wahl verschiedener Mittel der Unternehmenskommunikation beurteilen.

Können - systemische Kompetenz

Sie erstellen ein Kundenbindungskonzept für einen konkreten Praxisfall anhand einer semesterbegleitenden selbstgewählten Fallstudie, in der sie die Theorie anwenden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen mit Fallstudien und Gruppendiskussionen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Bornkessel, Sabine

Lehrende

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Bruhn, M. und Homburg, C. (2007): Handbuch Kundenbindungsmanagement : Strategien und Instrumente für ein erfolgreiches CRM, Wiesbaden, Gabler

Helmke, S./ Uebel, M.F./ Dangelmaier, W. (2008)
Effektives Customer Relationship Management, 4. Aufl., Gabler-Verlag, Wiesbaden.

Zerfaß, A. / Piwinger, M. (Hrsg.) (2014)
Handbuch Unternehmenskommunikation : Strategie - Management – Wertschöpfung, 2. Aufl., Springer-Verlag, Wiesbaden

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Lebensmittelanalytik

Food Analysis

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0233 (Version 4.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0233

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Qualitätssicherung spielt in der Ernährungsindustrie eine außerordentlich große Rolle. Zur Erfassung von Qualitätsparametern von Rohstoffen und Endprodukten stehen eine Vielzahl von Methoden zur Verfügung. In diesem Modul werden verschiedene chemische und physikalische Analysenverfahren aus der Lebensmittelüberwachung auf wissenschaftlicher Basis vorgestellt und exemplarisch an ausgewählten Beispielen angewandt.

Lehrinhalte

- Maßanalytische Bestimmungen (Wasserhärte und Kochsalz)
- Gravimetrische Bestimmungen (Trockenmasse und Asche)
- Photometrie (Ascorbinsäure) und Enzymatik (Glucose, Fructose, Saccharose)
- Chromatografie von Inhaltsstoffen (HPLC-Demonstration)
- Stärkenachweis
- Bestimmung der Wasseraktivität
- Refraktometrie
- Dichtebestimmung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen verschiedene Untersuchungsverfahren für Lebensmittel, die in Betrieben und Behörden eingesetzt werden.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über Kenntnisse in der Analytischen Chemie. Sie verstehen die wissenschaftlichen Grundlagen der angewandten Methoden.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden führen auf wissenschaftlicher Basis selbständig quantitative Analysen durch und werten diese aus.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar und Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Moduls "Chemie der Lebensmittel"

Modulpromotor

Gromes, Reiner

Lehrende

Figura, Ludger

Gromes, Reiner

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

15	Seminare
----	----------

45	Labore
----	--------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Figura, Ludger

Gromes, Reiner

Lebensmittelbiotechnologie

Food Biotechnology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44050908 (Version 1.0) vom 01.01.2014

Modulkennung

44050908

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die Lebensmittelbiotechnologie befasst sich insbesondere mit der Umwandlung, Herstellung und Gewinnung von Lebensmitteln und -inhaltsstoffen mittels biotechnologischer Methoden/Verfahren. Hierzu gehören Lebensmittelfermentationen sowie enzymatische und mikrobielle Konversionen bei der Herstellung von Lebensmittelinhaltsstoffen bzw. -zusatzstoffen.

Lehrinhalte

Fermentationsprozesse

Fermentation:

- Milch und Milchprodukte
- Fleisch und Fleischprodukte
- Getreide und Getreideerzeugnisse
- Bier, Wein, nicht-alkoholische Getränke
- Obst- und Gemüseerzeugnisse

Biotechnologische Herstellung:

- Organische Genusssäuren
- Aroma- und Geschmacksstoffe
- Aminosäuren
- Polysaccharide
- Mikrobielle Proteine

Starter-/Schutzkulturen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Laborübungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Töpfl, Stefan

Lehrende

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Std.
Workload Lehrtyp

Std.
Workload Lehrtyp

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Vorlesungen

Std.
Workload Lehrtyp

Literatur

Prüfungsform Prüfungsleistung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

Angebotsfrequenz

Lehrsprache

Autor(en)

Ulbrich, Andreas

Töpfl, Stefan

Lebensmittelkunde und -recht

Food Science and Food Law

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0236 (Version 6.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0236

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Um in der lebensmittelverarbeitenden Industrie tätig werden zu können, sind grundlegende Kenntnisse aus der Lebensmittelkunde und dem Lebensmittelrecht sowie das Verständnis für die verschiedenen Qualitätsparameter zwingend erforderlich. Das Modul vermittelt die notwendigen Basiskompetenzen hierzu.

Lehrinhalte

Inhalte Teil Lebensmittelkunde

- Vermittlung produktspezifischer Kenntnisse der wichtigsten Warengruppen
- Grundlegende Kenntnisse zu Verfahren und Techniken der Herstellung
- Angebotsformen
- Qualitätskriterien

Folgende Warengruppen werden besprochen:

- Getreide- und Getreideerzeugnisse
- Fleisch- und Fleischerzeugnisse
- Milch- und Milcherzeugnisse
- Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse

Inhalte Teil Lebensmittelrecht

- Struktur und Hierarchie von Rechtsnormen
- Wesentliche Rechtsvorschriften im Lebensmittelrecht auf - EU-Ebene und auf nationaler Ebene und deren Inhalte
- Begriffsdefinition Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel Diätetische Lebensmittel und Arzneimittel
- Mindestkennzeichnungselemente einer Fertigpackung
- Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)
- Zusatzstoffrecht
- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittel-Hygienericht
- Novel Food

Diese wesentlichen Rechtsvorschriften erhalten durch eine Vielzahl an Fallbeispielen den praktischen Bezug.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

... verfügen über ein breit angelegtes Wissen über das Angebot und die Wesensmerkmale der Lebensmittelgruppen.

...verfügen über grundlegende lebensmittelrechtliche Kenntnisse

... identifizieren die Relevanz einiger aktueller Themen der Lebensmittelbranche

Können - instrumentale Kompetenz

... kennen eine Reihe von Standard-Verfahren und Methoden, die zur Bewertung und Marktfähigkeit von Lebensmitteln herangezogen werden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Integration von Kurzfilmen im Teil Lebensmittelkunde und Darstellung aktueller Fallbeispiele im Teil Lebensmittelrecht.

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Kuhlmann, Annette

Lehrende

Kuhlmann, Annette

Grube, Markus

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.	Lehrtyp
Workload	

70 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.	Lehrtyp
Workload	

20 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

60 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Literatur Lebensmittelkunde:

Frede, W. (2010): Taschenbuch für Lebensmittelchemiker : Lebensmittel - Bedarfsgegenstände - Kosmetika – Futtermittel. Springer-Verlag, eBook

Rimbach, G., Möhring, J., Erbersdobler, H. F. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer-Verlag, eBook

Literatur Lebensmittelrecht:

Die wichtigsten Rechtsnormen werden im Modul zum Download zur Verfügung gestellt.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung
Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Kuhlmann, Annette

Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken

Food Microbiology and Laboratory Techniques

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0237 (Version 5.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0237

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Das Modul vermittelt ein Fundament im Bereich der Lebensmittelmikrobiologie und schließt dabei auch parasitologische Aspekte mit ein. Zur Bestimmung etwaiger belebter und unbelebter Kontaminanten werden die in der Lebensmittelüberwachung eingesetzten Laborarbeitstechniken aufgezeigt.

Lehrinhalte

Aufbau und Physiologie der Bakterien- und Pilzzelle; Allgemeine Virologie und Parasitologie; Infektionslehre; Typisierung von Zoonoseerregern in Lebensmitteln; mikrobielle Intoxikationen und Toxi-Infektionen; Hygienisierung entlang der Lebensmittelproduktionskette bis zum Verbraucher; Gesetzgebung.

Grundlegende Laborarbeitsschritte, Analysemethoden und Messgeräte; Aufarbeitung von Proben für die mikrobielle Diagnostik; Vermehrung und Quantifizierung von Mikroorganismen; Auswertung und Dokumentation; Laborausstattung und Arbeitsschutz; gute Laborpraxis und Bedeutung einer Laborakkreditierung; Vorschriften und Regularien.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden erkennen die Verknüpfbarkeit theoretischer Grundlagen mit den Möglichkeiten der praktischen Umsetzung mikrobiologischer Fragestellungen.

Wissensvertiefung

Die Studierenden wählen geeignete Laborarbeitstechniken aus und bewerten diese nach methodischen Stärken und Schwächen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sammeln profunde mikrobiologische Informationen und leiten hiervon zweckdienliche Instrumente zur Aufgabenbewältigung im Labor ab.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Analyseergebnisse verständlich darstellen und auch komplexere Zusammenhänge ergebnisorientiert diskutieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden setzen Wissen und Fertigkeiten auf dem Gebiet der mikrobiologischen Analytik fachgerecht um.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Seedorf, Jens

Lehrende

Daum, Diemo

Seedorf, Jens

Andreas Fiehn

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Labore

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
35	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
25	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Buch-, Zeitschriften und Internetquellen zur Lebensmittelmikrobiologie und der guten fachlichen Praxis im Labor

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Seedorf, Jens

Lebensmittelphysik

Food Physics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0238 (Version 4.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0238

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Lebensmittelqualitätsparameter, die vom Verbraucher wahrgenommen werden und verfahrenstechnische Spezifikationen von Lebensmitteln basieren häufig auf physikalischen Eigenschaften. Der Lebensmittelingenieur benötigt daher ein solides materialwissenschaftliches Verständnis von den Lebensmittelprodukten und deren Rohstoffen.

Lehrinhalte

Vorlesung
Sorption
Masse, Dichte
Mechanische, rheologische, thermische Eigenschaften
Wertebereiche

Praktikum
Dichte
Grenzflächen
Fließverhalten
Partikelgröße
Textur
Thermische Eigenschaften
NIR

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, die Qualität von Lebensmittel aus materialwissenschaftlicher Sicht zu beurteilen.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, ausgewählte physikalische Prüfverfahren bei der Untersuchung von Lebensmitteln einzusetzen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen
Übungen
Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken" und "Mathematische Methoden" bestanden.

Modulpromotor

Figura, Ludger

Lehrende

Figura, Ludger

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Vorlesungen
----	-------------

30	Labore
----	--------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Figura, L., Lebensmittelphysik, Springer 2004

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Figura, Ludger

Lebensmitteltechnik

Food Engineering

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0245 (Version 5.0) vom 01.10.2015

Modulkennung

44B0245

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Zur technischen Produktion von Lebensmitteln ist ein Grundverständnis von Wärme- und Stoffübertragungsprozessen notwendig. Hierzu gehören auch die Grundlagen der Apparatechnik und Werkstofftechnik.

Lehrinhalte

Vorlesung
Thermodynamische Prinzipien
Feuchte Luft und Wasserdampf
Energie für Lebensmittelprozesse
Wärmeübertragung
Kühlung
Gefrieren
Grundlagen Strömungslehre
Emulgieren
Stofftransport
Verdampfung
Trocknung
Hitzebehandlung von Lebensmitteln

Praktikum
Wärmetransport - Backtechnik
Kühlen, Gefrieren - Eiskremherstellung
Verdampfen, Bilanzieren - Brautechnik
Autoklavieren - Wurstherstellung
Erhitzen - Plattenwärmeübertrager
Emulgieren, Separieren

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, die der Lebensmittelproduktion zugrunde liegenden technischen Prinzipien der Energie- und Stoffumwandlungen sowie der Wärmeübertragung einzuordnen und zu bewerten.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, die technische Terminologie von Lebensmittelingenieuren zu verstehen und anzuwenden.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, Grundprinzipien des Wärme- und Stofftransports anzuwenden und entsprechende Apparate fachgerecht einzusetzen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung
Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Mathematisch-statistische Methoden" und "Lebensmittelphysik" bestanden

Modulpromotor

Figura, Ludger

Lehrende

Figura, Ludger

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Labore

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Figura, Ludger O. ,Lebensmittelphysik : physikalische Kenngrößen, Messung und Anwendung ; mit 195 Tabellen

ISBN: 3540203370, Springer, Berlin [u.a.], 2004

Hayes, George D. Food engineering data handbook

ISBN: 0582495059, Longman, Harlow, 1987

Heldman, Dennis R., Singh, R. Paul, Food process engineering, ISBN: 0870553801 Avi, Westport, Conn., 1981

Kessler, Heinz-Gerhard, Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik : Molkereitechnologie ; mit 109 Tabellen ISBN: 3980237842, Verl. A. Kessler, München, 2006

Singh, R. Paul, Heldman, Dennis R., Introduction to food engineering, Acad. Press, Elsevier, Amsterdam [u.a.], 2009

Tscheuschner, Horst-Dieter , Grundzüge der Lebensmitteltechnik, ISBN: 9783899474138

Behr, Hamburg, 2008

Valentas, Kenneth J., Rotstein, E., Singh, R.P. , Handbook of food engineering practice, ISBN: 0849386942 (alk. paper), CRC Press, Boca Raton, Fla. [u.a.], 1997

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Figura, Ludger

Lebensmittelverfahrenstechnik

Food Process Engineering

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0247 (Version 5.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0247

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Wichtige Ziele der Lebensmittelproduktion sind die Strukturierung, Haltbarmachung und Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln. Hierzu ist ein solides ingenieurwissenschaftliches Verständnis von mechanischen, thermischen und biotechnologischen Prozessen Voraussetzung.

Lehrinhalte

1. Einführung: Verfahrenstechnische Systeme und Grundoperationen
2. Thermische Verfahren
 - 2.1 Destillation
 - 2.2 Extraktion
 - 2.3 Kühlprozesse
3. Mechanische Verfahren
 - 3.1 Mischen
 - 3.2 Trennverfahren
 - 3.3 Stoffvereinigung
4. Verfahren zur Strukturbildung und Umwandlung
 - 4.1 Extrusion
 - 4.2 Emulgieren/Schäumen
 - 4.3 Homogenisation
5. Haltbarmachung mittels alternativer Verfahren
 - 5.1 Hochdruckbehandlung
 - 5.2 Gepulste Elektrische Felder
 - 5.3 Bestrahlung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, die wichtigsten Prinzipien zur Strukturierung und Haltbarmachung von Lebensmitteln einzuordnen und zu erklären.

Wissensvertiefung

Die Studierenden sind in der Lage, Verfahrenstechniken in der Lebensmittelherstellung in Hinblick auf die Produktsicherheit beurteilen zu können.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, wichtige Prinzipien zur Strukturierung und Haltbarmachung von Lebensmitteln anzuwenden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung
Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken" und "Lebensmitteltechnik" bestanden

Modulpromotor

Töpfl, Stefan

Lehrende

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Labore

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Kessler, H.G. (1996) Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Kessler Verlag, ISBN 3-9802378-4-2

Schuchmann, H., Schuchmann, P. (2005) Lebensmittelverfahrenstechnik. Wiley, ISBN-13: 978-3527312306

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung
Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Figura, Ludger

Töpfl, Stefan

Marketing Fallstudien

Marketing Case Studies

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0254 (Version 6.0) vom 19.05.2015

Modulkennung

44B0254

Studiengänge

Produktionsgartenbau (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Der Umfang des wissenschaftlichen Marketingwissens ist in den letzten Jahren rasant gestiegen. Gleichzeitig wird von Bachelorabsolventen verlangt, dass sie ihr Wissen im Beruf schnell und zielgerichtet anwenden können. Studierende dieses Modul werden durch Fallstudien und Übungen an praxisnahe Probleme herangeführt und suchen in Gruppen (= Expertenteams) gemeinsam nach Lösungen für komplexe Probleme, nachdem sie sich durch das Lesen wissenschaftlicher Texte Expertenwissen angeeignet haben.

Lehrinhalte

Schwerpunkte der Übungen und Fallstudien liegen in folgenden Bereichen:

- Vorbereitung auf konkrete Fallbeispiele durch das Lesen fallspezifischer Hintergrundliteratur (fallspezifischer Reader). Die Themen variieren von Jahr zu Jahr; es werden allgemein typische Marketingfragestellungen aufgegriffen (Anzeigengestaltung, Preisfindung, Produktpositionierung etc.).
- Einarbeitung in die Fallstudiensituation und Anwendung gelernten Wissens auf die neue Praxissituation (in Kleingruppen und im Plenum). Hierbei werden neue und individuelle Lösungen unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Theorien und Methoden gefunden und kritisch diskutiert.
- Die interdisziplinäre Zusammensetzung des Kurses führt zu einer kritischen Prüfung der Übertragbarkeit von Erkenntnissen auf neue Berufsbranchen.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über vertieftes Wissen in spezifischen Teilbereichen der Marketinginstrumente an, die sie für praxisnahe Problemlösungen benötigen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden setzen verschiedene Methoden des operativen Marketings und des Marketingsmanagements ein.

Können - kommunikative Kompetenz

Durch Präsentationen von eigenen Problemlösungen stellen sich die Studierenden der kritischen Diskussion. Sie erlernen dabei, komplexere Ideen in kurzer Zeit Kompakt vorzustellen.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden übertragen Wissen und Fertigkeiten auf reale Praxissituationen.

Lehr-/Lernmethoden

Übungen, Fallstudien, Marketingplanspiel

Empfohlene Vorkenntnisse

Marketinggrundkenntnisse werden vorausgesetzt (i.d.R. das Modul "Marketing und Vertrieb")

Modulpromotor

Enneking, Ulrich

Lehrende

Enneking, Ulrich

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
60	Übungen, Fallstudien, Planspiel

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung
0	Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

- Homburg, C. und Krohmer, H.: Marketingmanagement, aktuelle Auflage, Wiesbaden, Gabler (als umfangreiches allgemeines Nachschlagewerk)
- Themenspezifische "Reader" werden vorlesungsbegleitend verteilt
- Übungsliteratur/Fallstudien werden vorlesungsbegleitend verteilt

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Klausur 2-stündig

Präsentation

Prüfungsform Leistungsnachweis

Teilnahme Seminar

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Enneking, Ulrich

Marketing und Vertrieb

Marketing and Distribution

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0256 (Version 7.0) vom 19.05.2015

Modulkennung

44B0256

Studiengänge

Produktionsgartenbau (B.Sc.)
Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)
Landwirtschaft (B.Sc.)
Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)
Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die Entwicklung von Produkten und Produktprogrammen, die Erstellung von Marketingkonzeptionen und der Vertrieb von Lebensmitteln müssen sich an den Anforderungen des Handels und der Endverbraucher orientieren. Dieses Modul vermittelt die Grundlagen des Marketings im Agri-Food-Sektor und bereitet auf Tätigkeiten in Marketing und Vertrieb vor. Berücksichtigt werden dabei auch Fragen des Marketings und des Vertriebs gegenüber Geschäftskunden.

Lehrinhalte

Kurs 1: Marketing (2 SWS für alle Modulbeteiligten)

- Theorie des Konsumentenverhaltens mit den Schwerpunkten SOR-Modell, Einstellung, Kundenzufriedenheit, Lebensstile
- Strategisches Marketing mit den Schwerpunkten Marktstrukturmodell und Portfolioanalysen
- Produktpolitik mit den Schwerpunkten verbraucherorientiertes Qualitätsmanagement, Innovationsmanagement, Produktpositionierung und Markenführung
- Preispolitik mit den Schwerpunkten Break-Even-Analyse, nachfrageorientierte Preisfindung, Preisdifferenzierung, Preisaktionen und Preisbündelung
- Kommunikationspolitik mit den Schwerpunkten Positionierung, Integriertes Identitätsmanagement, sozialtechnische Regeln, Werbestile und Werbeplanung
- Fragen der Distributionspolitik werden in den Vertriebskursen behandelt (siehe unten).

Aus den folgenden Vertriebskursen muss jeweils einer ausgewählt werden:

Kurs 2: Vertrieb (2 SWS) => entweder Vertrieb im Bereich Agri-/Hortibusiness (Westerheide) oder Vertrieb im Bereich verarbeitete Lebensmittel (Krenke/Knüver):

- Vertriebsstrategien im Agri-Food-Bereich (z.B. Entwicklung von Key Accounts, Einführung-Kundenbindung, Preisstrategien, Multi-Channel-Marketing)
- Vertriebsmanagement + Außendienststeuerung (z.B. Vertriebsorganisation, Planung und Kontrolle, Verkaufs- und Verhandlungsführung, Motivation)
- Besonderheiten im B2B-Marketing gegenüber dem Handel (z.B. Jahresgespräche, P.O.S.-Aktionen, B2B-Werbung)
- Zusammenhänge zwischen Marketing und Vertrieb
- Informationsgrundlagen für strategische Marketing- und Vertriebsentscheidungen (z.B. Kunden- und Wettbewerbsanalyse, Marktsegmentierung)
- Bedeutung und Herausforderung von Jahresgesprächen des Lebensmitteleinzelhandels

Vertrieb von Agrarerzeugnissen und Betriebsmittel

Kurs 3: Direktvermarktung (2 SWS)

- Einführung in die Direktvermarktung, Situation und Tendenzen in der Direktvermarktung, persönliche und betriebliche Voraussetzungen sowie rechtliche Aspekte
- Ausführliche Behandlung der Direktvermarktung ausgewählter Produkte
- Betriebswirtschaftliche Fragestellungen in der Direktvermarktung
- Einführung in das Marketing und geeignete Marketinginstrumente für die Direktvermarktung
- Übungen zu betriebswirtschaftlichen Kalkulationen
- Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Direktvermarkter

Kurs4: Kommunikation am POS (2 SWS - gartenbaulicher Schwerpunkt)

- Einführung in Verkaufsförderungsmaßnahmen und Zusammenhang mit der Gestaltung des Verkaufsraumes
- Ausführliche Betrachtung der wichtigsten Verkaufsförderungsmaßnahmen anhand von Fallbeispielen aus dem Gartenbau
- Übungen zur Verkaufsförderung von Produkten und Dienstleistungen im Gartenbau

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden können die vier Marketinginstrumente anhand von konkreten Beispielen aus ihrer Branche erläutern. Sie kennen grundlegende Theorien des Konsumentenverhaltens und des strategischen Marketings. Sie kennen wichtige operative Werkzeuge des Vertriebs und verschiedene Organisationsformen des Vertriebs.

Wissensvertiefung

Sie kennen die Unterschiede zwischen der strategischen und operativen Ebene des Marketings. Sie können die Marketinginstrumente in dem betriebswirtschaftlichen Gesamtkontext einordnen und wissenschaftliche Konzepte auf neue Praxissituationen übertragen. Sie können Beispielkalkulationen selbstständig durchführen.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können Marketingkonzepte für ihre Branche entwickeln.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Fallbeispielen, Marktforschungsübungen, Selbstlektüre vorlesungsbegleitender, wissenschaftlicher Texte

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Enneking, Ulrich

Lehrende

Knüver, Andreas

Enneking, Ulrich

Recke, Guido

Westerheide, Jens

Krenke, Michael

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

2 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

28 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Literaturstudium

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

- Reader mit vorlesungsbegleitenden Ergänzungstexten
- Walsh, Klee und Kilian (2009 in Bibliothek-Haste oder 2013): Marketing - Eine Einführung auf Grundlage von Case Studies
- Strecker et al. (2010): Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, 4. Auflage
- Homburg, Ch.I: (2003) Sales Excellence, 3. Aufl., Wiesbaden
- Winkelmann, Peter (2003): Vertriebskonzeption- und Steuerung, 2. Aufl., München

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Enneking, Ulrich

Figura, Ludger

Materialwirtschaft und Logistik

Materials Management and Logistics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0265 (Version 5.0) vom 19.05.2015

Modulkennung

44B0265

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)
Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)
Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Inhalt der Veranstaltung ist die Vermittlung von wesentlichen Grundbegriffen und grundsätzlichen Zusammenhängen der über- und innerbetrieblichen Logistik, mit dem Ziel, diese praxisorientiert anwenden zu können.

Lehrinhalte

1. Beschaffung von Materialien – Materialwirtschaft
 - 1.1 Programmorientierte Verfahren der Bedarfsermittlung
 - 1.2 Verbrauchsorientierte Verfahren der Bedarfsermittlung
 - 1.3 Methoden zur Klassifizierung von Materialien
 - 1.4 Wege zur Deckung der Materialbedarfe
 - 1.5 Einige strategische Aspekte der Beschaffung
2. Grundlagen der Logistik
 - 2.1 Die historische Entwicklung der modernen Logistik
 - 2.2 Definition der Logistik
 - 2.3 Grundsätzliche Zielgrößen der Logistik
 - 2.4 Bedeutung der Logistik
 - 2.5 Weiterentwicklung zum Supply Chain Management
3. Strategische Aspekte der Logistik – Überbetriebliche Strukturen
 - 3.1 Die Grundlagen der überbetrieblichen Logistik
 - 3.2 Definition und Gestaltung überbetrieblicher Logistiksysteme
 - 3.3 Methoden zur betrieblichen Standortplanung
4. Operative Aspekte der Logistik – Steuerung innerhalb der Strukturen
 - 4.1 Grundlagen: Transport- und Tourenplanung
 - 4.2 Mathematische Abbildung der Transportplanung
 - 4.2.1 Das klassische Transportproblem - Formulierung
 - 4.2.2 Das klassische Transportproblem - Eröffnungsverfahren
 - 4.3 Pragmatische Ansätze zur Sendungskonsolidierung
 - 4.4 Heuristische Abbildung der Tourenplanung
 - 4.4.1 Das Savings-Verfahren
 - 4.4.2 Das Sweep-Verfahren
 - 4.5 Pragmatische Ansätze zur Tourenplanung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verstehen die grundlegenden materialwirtschaftlichen und logistischen Abläufe in einem Unternehmen der Lebensmittelindustrie.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können ausgewählte materialwirtschaftliche Aufgaben bearbeiten und Fragestellungen der inner- und überbetrieblichen Logistik lösen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit integriertem Übungsanteil, ggf. Exkursionen

Empfohlene Vorkenntnisse

Neben den ggf. in der Studien- und Prüfungsordnung festgehaltenen Voraussetzungen ist ein sicherer Umgang mit mathematischen Methoden und Modellen wünschenswert.

Modulpromotor

Balsliemke, Frank

Lehrende

Balsliemke, Frank

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Übungen
5	Exkursionen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
40	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
15	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Unter anderem wird mit Auszügen folgender Literatur gearbeitet:

Domschke, Wolfgang: Logistik: Transport, 5., überarbeitete Auflage, München, Wien, Oldenbourg Verlag, 2007.

Domschke, Wolfgang; Drexl, Andreas: Logistik: Standorte, 4., überarbeitete und erweiterte Auflage, München, Wien, Oldenbourg Verlag, 1996.

Domschke, Wolfgang: Logistik: Rundreisen und Touren, 4., völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage, München, Wien, Oldenbourg Verlag, 1997.

Ehrmann, Harald: Logistik, 5., überarbeitete und aktualisierte Auflage, Ludwigshafen, Friedrich Kiehl Verlag, 2005.

Gleißner, Harald; Femerling, J. Christian: Logistik. Grundlagen – Übungen – Fallbeispiele, Wiesbaden, Gabler Verlag, 2008.

Günther, Otto; Tempelmeier, Horst: Produktion und Logistik, 7., überarbeitete Auflage, Berlin, Heidelberg, New York, Springer Verlag, 2007.

Kluck, Dieter: Materialwirtschaft und Logistik. Lehrbuch mit Beispielen und Kontroll-fragen, 3. überarbeitete Auflage, Stuttgart, Schäffer-Poeschel Verlag, 2008.

Kummer, Sebastian; Grün, Oskar; Jammernegg, Werner: Grundzüge der Beschaffung, Produktion und Logistik, 2., aktualisierte Auflage, München, Pearson Studium, 2009.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Balsliemke, Frank

Mathematische Methoden

Mathematical Methods

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0267 (Version 10.0) vom 19.05.2015

Modulkennung

44B0267

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Zur Bearbeitung vieler ökonomischer und technischer Fragestellungen ist die Anwendung mathematischer Methoden erforderlich. Dieses Modul bietet den Studierenden eine entsprechende allgemeine Basis für die nachfolgenden Lehrveranstaltungen in höheren Semestern.

Lehrinhalte

1. Lineare Algebra und lineare Optimierung
 - 1.1 Einige grundlegende Überlegungen
 - 1.2 Lineare Gleichungssysteme
 - 1.3 Matrizen und Vektoren
 - 1.4 Lineare Optimierung
2. Analysis
 - 2.1 Lösen von Gleichungen
 - 2.2 Funktionen mit einer Variablen
 - 2.3 Differentialrechnung und ihre Anwendung
 - 2.4 Integralrechnung und ihre Anwendung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, kennen die grundlegenden mathematischen Methoden, die im weiteren Studium vorausgesetzt werden.

Wissensvertiefung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können grundlegende mathematische Methoden identifizieren, die geeignet sind, ausgewählte Fallbeispiele zu bearbeiten

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können ausgewählte Fallbeispiele mithilfe mathematischer Methoden bearbeiten und auswerten

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können die aus ausgewählten Fallbeispielen erhaltenen Ergebnisse darstellen, interpretieren und präsentieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, entdecken Beziehungen zwischen den berechneten Fallbeispielen und in der Praxis vorhandenen Sachverhalten

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übungen, freiwillige zusätzliche Übungsveranstaltung

Empfohlene Vorkenntnisse

gute mathematische Grundkenntnisse

Modulpromotor

Balsliemke, Frank

Lehrende

Balsliemke, Frank

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
45	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
45	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Langenbahn, Claus-Michael: Quantitative Methoden der Wirtschafts-wissenschaften, München u.a., Oldenbourg Verlag, 2008.

Schwarze, Jochen: Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler. Band 2: Differential- und Integralrechnung, 13., vollständig überarbeitete Auflage, Herne, NWB Verlag, 2011.

Schwarze, Jochen: Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler. Band 3: Lineare Algebra, Lineare Optimierung und Graphentheorie, 13., vollständig überarbeitete Auflage, Herne, NWB Verlag, 2011.

Suhl, Lena; Mellouli, Taïeb: Optimierungssysteme. Modelle, Verfahren, Software, Anwendungen, Berlin u.a., Springer Verlag, 2006.

Sydsæter, Knut; Hammond, Peter (2009): Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler. Basiswissen mit Praxisbezug, 3., aktualisierte Auflage, München, Verlag Pearson Studium, 2009.

Thonemann, Ulrich: Operations Management. Konzepte, Methoden und Anwendungen, 2., aktualisierte Auflage, München, Verlag Pearson Studium, 2010.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig
Mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Balsliemke, Frank

Mikrobiologie

Microbiology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0024 (Version 4.0) vom 19.05.2015

Modulkennung

44B0024

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die Mikrobiologie ist ein bedeutendes Grundlagenfach der Bioverfahrenstechnik. In der Agrarindustrie und Lebensmittelbranche sind mikrobiologisch erzeugte Produkte unentbehrlich. Im Bereich Umwelttechnik oder ressourcenschonender Rohstoffe spielt der Einsatz von Mikroorganismen und die Aufbereitung ihrer Produkte eine zunehmende Rolle

Lehrinhalte

Grundlagen der Mikrobiologie:

1. Mikroorganismen und Mikrobiologie
2. Überblick über das mikrobielle Leben
3. Makromoleküle
4. Zellstruktur und Zellfunktion
5. Ernährung, Laborkultivierung und Metabolismus von Organismen
6. Mikrobielles Wachstum
7. Grundlagen der Molekularbiologie
8. Die Regulation des Metabolismus
9. Bakteriengenetik

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgr. studiert haben, verfügen über ein - bezogen auf das Fach Mikrobiologie - breit angelegtes allgemeines Wissen.

Wissensvertiefung

Durch selbst vorbereitete Präsentationen des Erlernten wird eine Vertiefung des Erlernten erzielt.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie setzen dabei eine Reihe von Standardverfahren ein, um Daten zu verarbeiten und strukturiert darzustellen, um so Informationen zu gewinnen und zu bearbeiten.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie vermitteln auch komplexere Themen der Mikrobiologie in einer gut strukturierten und zusammenhängenden Form.

Können - systemische Kompetenz

Sie beherrschen gängige berufsbezogene Fähigkeiten, Fertigkeiten und Techniken und gehen mit entsprechenden mikrobiologische Materialien und Methoden fachgerecht um.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Laborpraktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Grundkenntnisse in Biologie, organische Chemie

Modulpromotor

Hamann-Steinmeier, Angela

Lehrende

Hamann-Steinmeier, Angela

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
60	Vorlesungen
40	Labore

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
10	Literaturstudium
10	Prüfungsvorbereitung
10	Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

M.T. Madigan, J.M. Martinko: Brock Mikrobiologie, Pearson 2009

R.Renneberg: Biotechnologie für Einsteiger, Spektrum 2007

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Projektbericht

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Ulbrich, Andreas

Hamann-Steinmeier, Angela

Molekularbiologische Analyseverfahren

Analytical methods in molecular biology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0027 (Version 14.0) vom 06.10.2015

Modulkennung

44B0027

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Produktionsgartenbau (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

In diesem Modul werden Standardmethoden der Molekularbiologie in Theorie und Praxis vermittelt. Studierende, die an biotechnologischen Fragestellungen aus ihrem jeweiligen Studienbereich interessiert sind, bekommen einen fundierten Überblick über diese zukunftsweisende Technik. Sie sind in der Lage, Nachweisverfahren für DNA (z.B. Gene) und Proteine (z.B. Allergene) aus den verschiedensten Zelltypen (Bakterien, Pilze, pflanzliche oder tierische Zellen) kritisch zu beurteilen und anwendungsbezogene Methoden zu etablieren. Als Beispiele seien die Überprüfung von Züchtungen in Landwirtschaft und Produktionsgartenbau, die Analyse von Lebens- und Futtermitteln entlang der Prozesskette und die quantitative Erfassung spezifischer Makromoleküle in bioverfahrenstechnischen Prozessen genannt.

Lehrinhalte

In vitro Methoden der Molekularbiologie - Nucleinsäuren: Reinigung, Gelelektrophorese, Restriktion, Klonierung, PCR, Sequenzierung, Reverse Transkription, Hybridisierung, Mikroarray, DNA-Bibliotheken, chemische Synthese, Molekulare Marker, DNA-Mutagenese

In vitro Methoden der Molekularbiologie - Proteine:

Proteinaufreinigung, Proteinanalyse, Proteomik, SDS-PAGE, Blotting, ELISA, HPLC, Massenspektrometrie

In vivo Methoden der Molekularbiologie:

Transformation, heterologe Produktion von Proteinen, Genexpressions und -funktionsanalyse, Modellorganismen der Gentechnik

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierende kennen die grundlegenden molekularbiologischen Analyseverfahren und haben ein kritisches Verständnis für entsprechende Theorien und Methoden im praktischen Kontext entwickelt.

Wissensvertiefung

Sie kennen die unterschiedlichen Methoden in der molekularen Protein- und DNA-Analytik und können die Verfahren entsprechend zuordnen und auf Anwendungsbeispiele übertragen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können Methoden praktisch im Labor anwenden und die gewonnenen Ergebnisse zielgerichtet aufbereiten und interpretieren.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden vermitteln komplexe biotechnologische Fachaufsätze in gut strukturierter und zusammenhängender Form.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden beherrschen ausgewählte molekularbiologische Techniken und gehen mit entsprechenden Materialien und Methoden fachgerecht um.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Seminar, Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Zimmann, Petra

Lehrende

Zimmann, Petra

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Labore

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
40	Prüfungsvorbereitung

Literatur

- Watson Molekularbiologie, J.D. Watson et al., 2010, Pearson Studium
- Biotechnologie, W.J. Thiemann & M.A. Palladino, 2007, Pearson Studium
- Der Experimentator: Proteinbiochemie/Proteomics, H. Rehm & T. Letzel, 2010, Springer Spektrum
- Der Experimentator: Molekularbiologie/Genomics, C. Mülhardt, 2013, Springer Spektrum
- Gentechnische Methoden, M. Jansohn & S. Rothhämel, 2012, Springer Spektrum

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig
Praxisbericht
Mündliche Prüfung
Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Ulbrich, Andreas
Zimman, Petra

Obstverarbeitung

Fruit Processing

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0288 (Version 4.0) vom 04.06.2015

Modulkennung

44B0288

Studiengänge

Produktionsgartenbau (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Der Obstbau ist eine der vier Anbausparten des Produktionsgartenbaus. Primäres Ziel des Obstbaus ist die Produktion qualitativ hochwertiger Früchte für den Frischverzehr und die Obstverarbeitung. Viele direktvermarktende Obstbaubetriebe stellen eigene Obstverarbeitungsprodukte her und erweitern damit ihre Produktpalette.

Verschiedene Möglichkeiten der bäuerlichen Obstverarbeitung werden vermittelt, wobei der Schwerpunkt der Lehrveranstaltung auf der praktischen Durchführung verschiedener Methoden der Obstverarbeitung liegt.

Lehrinhalte

1. Verwendungsmöglichkeiten von Obst
2. Eignung der Obstarten für die Verarbeitung
3. Qualitative Anforderungen an das zu verarbeitende Obst
4. Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtnektar und Erfrischungsgetränken
5. Herstellung weinähnlicher Getränke (Obst- und Fruchtweine, Frucht-dessertweine, Obst- und Fruchtschaumweine)
6. Herstellung von Marmeladen und Konfitüren
7. Herstellung von Trockenobst
8. Qualitätsprüfungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, kennen die verschiedenen Möglichkeiten der bäuerlichen Obstverarbeitung und können diese in ihrer Eignung vergleichen.

Wissensvertiefung

Sie können die verschiedenen Herstellungsabläufe wiedergeben und Problemfelder voraussagen und lösen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können verschiedene Verfahren der bäuerlichen Obstverarbeitung selbständig durchführen und die Produkte bewerten.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können die Qualität von Obstverarbeitungsprodukten selbständig prüfen und bewerten. Sie können eigene Produkte entwerfen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen, Übungen, Protokoll

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Dierend, Werner

Lehrende

Dierend, Werner

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

15	Vorlesungen
----	-------------

45	Labore
----	--------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

35	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

40	Literaturstudium
----	------------------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

übungsbegleitendes Script, aktuelle Literaturliste zu Beginn der Lehrveranstaltung

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Dierend, Werner

Optimierung von Produktionsabläufen

Optimization of the Manufacturing Process

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0295 (Version 5.0) vom 04.06.2015

Modulkennung

44B0295

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Um qualitativ hochwertige Lebensmittel zu möglichst geringen Kosten herstellen zu können, sind fehlerfreie, flexible und robuste Produktionsprozesse erforderlich. Dies erfordert eine kontinuierliche Analyse und Optimierung der technischen und organisatorischen Abläufen und Strukturen. Grundlage dazu kann ein geführter kontinuierlicher Verbesserungsprozess sein.

Lehrinhalte

1. Historische Entwicklung
2. Vermeidung von Verschwendung
 - 2.1 Die sieben Arten der Verschwendung
 - 2.2 5S – Ordnung und Sauberkeit
 - 2.3 Poka Yoke
 - 2.4 Nachhaltige Problemlösung
 - 2.5 Total Productive Maintenance
 - 2.6 Ein Treiber von Verschwendung: Hohe Variantenvielfalt
3. Erhöhung der Flexibilität
 - 3.1 Die (klassische) Bestimmung optimaler Losgrößen
 - 3.2 Schnelles Rüsten (SMED)
 - 3.3 Standardisierte Arbeit
 - 3.4 Prozessanalyse
4. Glättung des Materialflusses
 - 4.1 Glättung der Produktion
 - 4.2 Glättung der logistischen Prozesse
5. Kontinuierliche Verbesserung
 - 5.1 Visualisierung
 - 5.2 Eskalation und schnelle Reaktion
 - 5.3 KVP/CIP als umfassender Ansatz
6. Wertstromplanung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, kennen Methoden zur Analyse und Konzeption bestehender Abläufe und Organisationsstrukturen.

Wissensvertiefung

Sie kennen die besonderen Anforderungen der Lebensmittelbranche an Methoden zur Analyse und Konzeption bestehender Abläufe und Organisationsstrukturen.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können Methoden zur Analyse, Konzeption und Umsetzung bestehender bzw. neuer operationeller Abläufe und Organisationsstrukturen einsetzen, mit dem Ziel die Performance des Herstellprozesses von Lebensmitteln zu optimieren.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können die Ergebnisse der Analyse bestehender bzw. neuer operationeller Abläufe und Organisationsstrukturen präsentieren und und Konsequenzen einer Umsetzung zur Optimierung des Herstellprozesses formulieren.

Können - systemische Kompetenz

Sie können Methoden zur Analyse, Konzeption und Umsetzung bestehender bzw. neuer operationeller Abläufe und Organisationsstrukturen auf Lebensmittelproduktionsprozesse exemplarisch anwenden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit integrierten Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Balsliemke, Frank

Lehrende

Balsliemke, Frank

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
45	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
15	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Unter anderem basiert die Veranstaltung auf folgenden Quellen:

Dickmann, Philipp: Schlanker Materialfluss. Lean-Production, Kanban und Innovationen, Berlin, Heidelberg, Springer Verlag, 2007.

Liker, Jeffrey K.: Der Toyota Weg. 14 Managementprinzipien des weltweit erfolgreichsten Automobilkonzerns, 4., leicht veränderte Auflage, München, FinanzBuch Verlag, 2007.

Nakajima, Seiichi: Management der Produktionseinrichtungen (Total Productive Maintenance), Frankfurt, New York, Campus Verlag, 1995.

Ohno, Taiichi: Das Toyota-Produktionssystem, Frankfurt a.M., Campus Verlag, 1993.

Rother, Mike; Shook, John: Sehen lernen. Mit Wertstromdesign die Wertschöpfung erhöhen und Verschwendung beseitigen, Stuttgart, Verlag LOG_X, 2000.

Rother, Mike: Die Kata des Weltmarktführers. Toyotas Erfolgsmethoden, Frankfurt a.M., Campus Verlag, 2009.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Balsliemke, Frank

Plant Design

Plant Design

Fakultät / Institut: Ingenieurwissenschaften und Informatik

Modul 11B0479 (Version 6.0) vom 09.02.2015

Modulkennung

11B0479

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Verfahrenstechnik (B.Sc.)

Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (M.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Planung und Auslegung verfahrenstechnischer Anlagen mit seiner Vielfalt an Apparaten und Rohrleitungen ist sehr komplex. Die Abwicklung dieser Anlagen, deren Beschaffungskosten in den Bereich 2- bis 4-stelliger Millionenbeträge reichen, wird von großen, interdisziplinär zusammengesetzten Ingenieurteams bewältigt. Das zentrale Lernziel dieses Moduls ist daher das Erlernen der wesentlichen Planungsaktivitäten und deren Zusammenhänge bei der Abwicklung verfahrenstechnischer Projekte. Hierzu gehört auch der Umgang mit gängigen Softwaretools zur 3D-Aufstellungs- und Rohrleitungsplanung sowie zur Erstellung von Fließbildern. Die Theorie-Vermittlung erfolgt im Rahmen von Vorlesungen. Die Softwaretools werden in einem Praktikum vorgestellt. Der Umgang wird bei der anschließenden Bearbeitung in Gruppen an Hand konkreter Aufgabenstellungen erlernt und abschließend präsentiert.

Lehrinhalte

1. Projektierung
 - 1.1 Anfrage/Ausschreibung
 - 1.2 Basic Engineering
 - 1.3 Angebotserstellung
 - 1.4 Optimierung
2. Abwicklung
 - 2.1 Detail Engineering
 - 2.2 E/MSR-Technik
 - 2.3 Leittechnik
 - 2.4 Aufstellungs- und Gebäudeplanung
 - 2.5 Rohrleitungsplanung
 - 2.6 Dokumentation
 - 2.7 Montage
 - 2.8 Inbetriebsetzung
3. CAE-Einsatz bei Aufstellungs und Rohrleitungsplanung
4. CAE-Einsatz bei der Erstellung von Fließbildern und Listen

Vorgehensweise bei der Projektierung und Abwicklung verfahrenstechnischer Projekte: Basic Engineering, Sicherheitstechnik, Umweltbelange, Die Anfrage, Projektverfolgung, Ermittlung der Investkosten, Verfahrensoptimierung, Angebotserstellung, Genehmigungsplanung, Detailengineering, R&I-Fließbilder, Komponentenbeschaffung, Rohrleitungsplanung und -berechnung, Aufstellungsplanung, E/MSR-Technik, CAE-Einsatz, Montage, Schulung, Inbetriebsetzung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, sollen die wesentlichen Planungsschritte und deren Zusammenhänge bei der Projektierung und Abwicklung verfahrenstechnischer Projekte beherrschen. Sie sind ferner in der Lage mit Hilfe gängiger Softwaretools die Aufstellungs- und Rohrleitungsplanung vorzunehmen, die verfahrenstechnischen Fließbilder zu entwickeln und auch zu generieren. Durch die interdisziplinäre Gruppenarbeit wird die Kommunikationsfähigkeit gefördert. Durch den englischsprachigen Vorlesungsteil werden die Grundlagen des technischen Englisch gelegt. Die Abschlusspräsentation ist ein weiterer Softskill-Bestandteil.

Lehr-/Lernmethoden

Die Theorie wird im Rahmen von Vorlesungen in englischer Sprache vermittelt. Der Umgang mit den Softwaretools für die 3D-Aufstellungs- und Rohrleitungsplanung und die Erstellung verfahrenstechnische Fließbilder wird im Rahmen eines Praktikums in deutscher Sprache erlernt. Die erworbenen Kenntnisse werden durch Bearbeitung bzw. Berechnung konkreter Aufgabenstellungen in Gruppenarbeit vertieft. Dabei müssen sich die Teilnehmer intern organisieren, um eine Aufteilung der unterschiedlichen Aufgaben zu ermöglichen. Die Ergebnisse müssen präsentiert und verteidigt werden und werden abschließend bewertet.

Empfohlene Vorkenntnisse

Mechanische, Thermische, Chemische und Biologische Verfahrenstechnik, Pumpen und Verdichter, Thermodynamik, Apparate- und Rohrleitungsbau

Modulpromotor

Helmus, Frank Peter

Lehrende

Helmus, Frank Peter

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesung (englisch)
30	Praktikum (deutsch)

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
60	Gruppenarbeit
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung

Literatur

F. P. Helmus: Anlagenplanung - Von der Anfrage bis zur Abnahme; VCH-Wiley Verlag; ISBN: 3-527-30439-8

F. P. Helmus: Process Plant Design - Project Management from Inquiry to Acceptance; VCH-Wiley Verlag; ISBN: 978-3-527-31313-6

Prüfungsform Prüfungsleistung

Hausarbeit und mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch und Englisch

Autor(en)

Helmus, Frank Peter

Product and Innovation Management

Product and Innovation Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0319 (Version 8.0) vom 04.06.2015

Modulkennung

44B0319

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Endverbraucher und Händler von Lebensmitteln erwarten Produktinnovationen, die hohen qualitativen Anforderungen genügen und sehr genau auf bestimmte Verwendungssituation abgestimmt sind. Neuproduktentwicklungen entstehen in der Regel nicht zufällig, sondern sind das Ergebnis eines systematischen Innovationsprozesses, der sich über mehrere Phasen erstreckt und verschiedene Entwicklungs- und Testmethoden integriert. Im Anschluss an die Entwicklung neuer Lebensmittel müssen diese in den Markt eingeführt und im Rahmen eines systematischen Markenmanagements gepflegt werden. Dieses Modul vermittelt daher vertiefende Kenntnisse für ein marktorientiertes Innovations- und Produktmanagement.

Lehrinhalte

- 1) Product management
 - Strategic product management
 - From strategic planning to writing a marketing plan
 - Tasks within product management
 - (New) Product positioning and the marketing mix
 - Building strong brands
- 2) Innovation management
 - Innovation management principles
 - Structuring the innovation process
 - Creativity techniques
 - Open innovation
 - Evaluation of ideas
 - Particularities of food innovation

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen typische Neuproduktentwicklungsprozesse in der Lebensmittelwirtschaft mit unterschiedlichen Innovationsgraden. Sie haben grundlegende Informationen zum methodischen Instrumentarium (empirische Analysemethoden, Kreativitätstechniken, Screening-Verfahren, Konzept- und Produkttests, Marketing-Mix-Tests, Prognosen, Diffusionsmodelle).

Wissensvertiefung

Sie verstehen, dass ein Innovationsprozess eine komplexe Managementaufgabe ist. Außerdem wissen sie, welche Widerstände bei Innovationen auftreten können und wie diese durch entsprechende Organisationsformen und -kulturen überwunden werden können.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie wenden Instrumente des Produkt- und Innovationsmanagement anhand konkreter Fallbeispiele an.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen, fallstudienbasierte Übungen, Gruppendiskussionen (in englischer Sprache)

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Bornkessel, Sabine

Lehrende

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Referate
40	Hausarbeiten

Literatur

Albers, S. et al. (2007): Handbuch Produktmanagement: Strategieentwicklung, Produktplanung, Organisation, Kontrolle, Wiesbaden, Gabler

Griese/Bröring (2011)

Marketing-Grundlagen: Ein Fallstudienbasierte Einführung, Gabler-Verlag.

Kotler/Keller/Brady/Goodman/Hansen (2009): „Marketing Management“, Pearson

Smith (2010): „Exploring Innovation“, Mc Graw Hill.

Jongen, W.M.F. / Meulenbergh, M.T.G. (Hrsg.) (2001): Innovation of Food Production Systems: Product Quality and Consumer Acceptance, Wageningen

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Englisch

Autor(en)

Daum, Diemo

Produktionsmanagement

Operations Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0411 (Version 5.0) vom 04.06.2015

Modulkennung

44B0411

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)
Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)
Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Ziel der Veranstaltung ist die Vermittlung von wesentlichen Grundbegriffen und grundsätzlichen Zusammenhängen der Produktion aus wirtschaftswissenschaftlicher Perspektive, mit dem Ziel, diese praxisorientiert anwenden zu können.

Lehrinhalte

Gliederung der Veranstaltung:

1. Grundlegende Definitionen: Produktion, Produktionswirtschaft/-management
2. Ein Einstieg in die Produktions- und Kostentheorie
 - 2.1 Grundlagen der Produktions- und Kostentheorie
 - 2.2 Verschiedene Arten von Produktionsfunktionen
3. Klassifizierung und Planung der Produktionsdurchführung
 - 3.1 Eine Klassifizierung der Produktion
 - 3.2 Das Erfahrungskurvenkonzept
 - 3.3 Serienproduktion: Fertigungssteuerung mit Prioritätsregeln
 - 3.4 Serienproduktion: Fertigungssteuerung mit Kanban
 - 3.5 Fließfertigung: Die CONWIP-Steuerung
 - 3.6 Werkstattfertigung: Belastungsorientierte Auftragsfreigabe
 - 3.7 Fließbandabstimmung bei Einproduktfertigung
4. Planung des Produktions- und Absatzprogramms
 - 4.1 Einige grundlegende Aspekte
 - 4.2 Strategische Produktionsprogrammplanung
 - 4.3 Taktische Produktionsprogrammplanung
 - 4.4 Operative Produktionsprogrammplanung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verstehen die grundlegenden produktionswirtschaftlichen Abläufe in einem Unternehmen der Lebensmittelindustrie.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können ausgewählte produktionswirtschaftliche Aufgaben bearbeiten und entsprechende Fragestellungen der betrieblichen Praxis lösen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit integriertem Übungsanteil, ggf. Exkursionen.

Empfohlene Vorkenntnisse

Neben den ggf. in der Studien- und Prüfungsordnung festgehaltenen Voraussetzungen ist ein sicherer Umgang mit mathematischen Methoden und Modellen wünschenswert.

Modulpromotor

Balsliemke, Frank

Lehrende

Balsliemke, Frank

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload

Lehrtyp

30 Vorlesungen

30 Übungen

5 Exkursionen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload

Lehrtyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

15 Literaturstudium

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Unter anderem wird mit Auszügen folgender Literatur gearbeitet:

Blohm, Hans; Beer, Thomas; Seidenberg, Ulrich; Silber, Herwig: Produktionswirtschaft, 4., vollständig überarbeitete Auflage, Herne, Verlag neue Wirtschaftsbriefe (nwb), 2008.

Corsten, Hans: Produktionswirtschaft. Einführung in das industrielle Produktionsmanagement, München, Oldenbourg Verlag, 2007.

Günther, Otto; Tempelmeier, Horst: Produktion und Logistik, 7., überarbeitete Auflage, Berlin, Heidelberg, New York, Springer Verlag, 2007.

Kluck, Dieter: Materialwirtschaft und Logistik. Lehrbuch mit Beispielen und Kontrollfragen, 2. überarbeitete Auflage, Stuttgart, Schäffer-Poeschel Verlag, 2002.

Kummer, Sebastian; Grün, Oskar; Jammernegg, Werner: Grundzüge der Beschaffung, Produktion und

Logistik, 2., aktualisierte Auflage, München, Pearson Studium, 2009.

Schneeweiß, Christoph: Einführung in die Produktionswirtschaft, 8., verb. unterw. Aufl., Berlin u.a., Springer Verlag, 2002.

Tysiak, Wolfgang: Einführung in die Fertigungswirtschaft, München, Wien, Carl Hanser Verlag, 2000.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Balsliemke, Frank

Produktkunde und Qualität tierischer Erzeugnisse

Product Knowledge and Quality of Animal Products

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0321 (Version 4.0) vom 04.06.2015

Modulkennung

44B0321

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Lehrinhalte

- Definition der Qualität tierischer Erzeugnisse
- Kriterien und Verfahren der Qualitätsbewertung bei Milch, Fleisch, Eiern
- Qualität und Preisfindung
- Hinweise auf rechtlichen Rahmen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verfügen über Wissen, das in einzelnen Gebieten sehr detailliert ist und von aktuellen Entwicklungen getragen wird.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Seminar, Exkursion, Kleinprojekt

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Andersson, Robby

Lehrende

Andersson, Robby

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

20	Seminare
----	----------

10	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

15	Diskussion in Online Community (StudIP)
----	---

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Bearbeitung von e-learning Aufgaben in StudIP
----	---

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

vorlesungsbegleitend

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Klausur 2-stündig

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Andersson, Robby

Projekt Lebensmittelproduktion

Project Food Production

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0349 (Version 3.0) vom 18.09.2015

Modulkennung

44B0349

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Durch das Projekt II werden die Studierenden bereits im Studium eng an das Berufsfeld herangeführt und bearbeiten reale Fragestellungen aus der Ernährungswirtschaft. Sie arbeiten aktiv mit Vertretern aus Unternehmen zusammen und bereiten sich gleichzeitig auf das berufspraktische Projekt im 6. Semester vor. Zudem erhalten sie mit dem Projekt II die Möglichkeit, sich auf einen bestimmten Lebensmittelbereich (z.B. Milch, Obst/Gemüse, Convenience) zu spezialisieren.

Students in the field of food production get training in real surroundings. They work in a team together with food professionals on real projects issues. They apply methods of project management and other disciplines to reach the project goal within a given amount of time. By working with professionals on a specific project topic students gain chances to find out their future field of specialization.

Lehrinhalte

Auf der Basis der in den ersten 4 Semestern erlernten Fachinhalte und der im Projekt I trainierten Methoden bearbeiten die Studierenden in Teams konkrete Fragestellungen aus der Berufspraxis und arbeiten dabei mit Unternehmen / Institutionen aus der Ernährungswirtschaft zusammen.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, haben ein integriertes Wissen über das im Projekt behandelte Fachgebiet.

Wissensvertiefung

Sie verfügen über aktuelles und vertieftes Wissen über das im Projekt behandelte Problem und die betrieblichen Anforderungen zur Problemlösung.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können Fragestellungen aus den Haupttätigkeitsfeldern von Wirtschaftsingenieuren als Projekt definieren, selbständig organisieren und im Team bearbeiten. Sie wenden moderne Methoden des Projektmanagements effizient an.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Absolventen dieses Moduls unterziehen die Konzepte und Problemlösungen ihres Projektes einer kritischen und wissenschaftlich begründeten Betrachtung. Sie kommunizieren mit Unternehmen auf einem fachlich angemessenen Niveau und können die Projektergebnisse professionell präsentieren.

Können - systemische Kompetenz

Sie sind in der Lage, eine wissenschaftlich begründete Problemlösung an die spezifischen Erfordernisse des beteiligten Unternehmens der Lebensmittelbranche zu adaptieren und die technischen und ökonomischen Konsequenzen unternehmensgerecht darzustellen.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Beratung und Betreuung durch zwei Prüfer (möglichst eine Person aus der Berufspraxis) in der Form von projektbegleitenden Meetings, Coaching.

Empfohlene Vorkenntnisse

Pflichtmodule des 1. - 4. Semesters bestanden

Modulpromotor

Figura, Ludger

Lehrende

Kuhlmann, Annette

Daum, Diemo

Balsliemke, Frank

Figura, Ludger

Westerheide, Jens

Schnitker, Karin

Gromes, Reiner

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

10

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
120	Praxisprojekte
30	Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
90	Hausarbeiten
60	Referate

Literatur

Leitfaden zur Erstellung einer wissenschaftlichen Arbeit,

[https://osca.hs-](https://osca.hs-osnabrueck.de/Infothek_Pics/Wikibereich/Fakultät%20Agrarwissenschaften%20und%20Landschaftsarchitektur%20(AuL)%20°/Leitfaden%20(BBV,%20BLW,%20BGB,%20BAH,%20BLP,%20MAL)/Leitfaden%20.%20Auflage.pdf)

[osnabrueck.de/Infothek_Pics/Wikibereich/Fakultät%20Agrarwissenschaften%20und%20Landschaftsarchitektur%20\(AuL\)%20°/Leitfaden%20\(BBV,%20BLW,%20BGB,%20BAH,%20BLP,%20MAL\)/Leitfaden%20.%20Auflage.pdf](https://osca.hs-osnabrueck.de/Infothek_Pics/Wikibereich/Fakultät%20Agrarwissenschaften%20und%20Landschaftsarchitektur%20(AuL)%20°/Leitfaden%20(BBV,%20BLW,%20BGB,%20BAH,%20BLP,%20MAL)/Leitfaden%20.%20Auflage.pdf)

Leitfaden Projektstudium

[https://osca.hs-osnabrueck.de/Infothek_Pics/Wikibereich/Fakultät%20Agrarwissenschaften%20und%20Landschaftsarchitektur%20\(AuL\)%20°/Studiengänge%20AuL/Bachelorprojekte/Bachelorprojekte%20BAH,%20BBV,%20BGB,%20BLP/Leitfaden_Projektstudium.pdf](https://osca.hs-osnabrueck.de/Infothek_Pics/Wikibereich/Fakultät%20Agrarwissenschaften%20und%20Landschaftsarchitektur%20(AuL)%20°/Studiengänge%20AuL/Bachelorprojekte/Bachelorprojekte%20BAH,%20BBV,%20BGB,%20BLP/Leitfaden_Projektstudium.pdf)

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Enneking, Ulrich

Figura, Ludger

Prozessleittechnik

Process Control

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0046 (Version 3.0) vom 18.09.2015

Modulkennung

44B0046

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Studierenden sollen die klassischen Grundlagen der Prozessleittechnik kennen lernen. Sie sollen alle für Verfahrensentwickler und Projekt Ingenieure relevanten Grundlagen der Mess- und Regelungstechnik beherrschen. Sie sollen MSR-Aufgaben im R+I-Schema darstellen können.

Lehrinhalte

1. Einführung
2. Grundbegriffe der Messtechnik
3. Grundbegriffe der Regelungstechnik
4. Prozessleittechnik: Grundlagen und Werkzeuge
5. Grundlagen der Steuerungstechnik (SPS, Feldbussysteme)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden kennen die Stärken und Schwächen der einzelnen Prozessleittechnikkonzepte im Hinblick auf die technische Anwendung.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übungen, Computersimulationen, Seminare, Referat, Praktikum, Vor- und Nachbereitung

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Reike, Martin

Lehrende

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Vorlesungen
----	-------------

30	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Kleingruppen
----	--------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

TRÖSTER, F. Steuerungs- und Regelungstechnik für Ingenieure. München: Oldenbourg, 2005
FÖLLINGER, O. Regelungstechnik. Heidelberg: Hüthig, 1994
WENDT, L. Taschenbuch der Regelungstechnik. Harri Deutsch 2007
ANGERMANN, A. et al. Matlab – Simulink - Stateflow. München: Oldenbourg, 2011
LANGMANN, R. Taschenbuch der Automatisierung. München: Hanser, 2012

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Ulbrich, Andreas

Reike, Martin

Töpfl, Stefan

Qualitätsbeeinflussende Anbau- und Nacherntefaktoren

Cultivation and Postharvest Factors Affecting Crop Quality

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0362 (Version 21.0) vom 18.09.2015

Modulkennung

44B0362

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Die Erzeugung von Nahrungspflanzen und das Handling der Ernteprodukte haben maßgeblichen Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Eine verantwortliche Tätigkeit z.B. im Bereich des Rohstoffeinkaufs oder der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie setzt daher vertiefte Kenntnisse zu qualitätsrelevanten Rohstoffparametern und den Möglichkeiten ihrer Beeinflussung voraus. Hierauf aufbauend können Ansätze zur Optimierung der Anbau- und Nachernteprozesse entwickelt und in das stufenübergreifende Qualitätsmanagement der Lebensmittelproduktion implementiert werden.

Lehrinhalte

- 1 Qualitätskriterien für pflanzliche Lebensmittelrohstoffe
- 2 Belastung von Lebensmittelrohstoffen mit Kontaminanten
 - 2.1 Schwermetalle (Kontaminationswege, Faktoren, Ansatzpunkte zur Verminderung)
 - 2.2 Radionuklide (Kontaminationswege, Faktoren, Ansatzpunkte zur Verminderung, Fallbeispiele Tschernobyl und Fukushima)
- 3 Unerwünschte Pflanzeninhaltsstoffe
 - 3.1 Arten und Vorkommen unerwünschter Pflanzeninhaltsstoffe
 - 3.2 Fallbeispiele: Nitrat und Oxalsäure in Gemüse
- 4 Wertgebende Pflanzeninhaltsstoffe
 - 4.1 Proteine – Fallbeispiele Back- und Braugetreide
 - 4.2 Kohlenhydrate – Fallbeispiele Zuckerrübe und Stärkekartoffel
 - 4.3 Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Inhaltsstoffe – Fallbeispiele Gemüse und Obst
- 5 Schadorganismen als Verursacher von qualitativen Ertragsverlusten
 - 5.1 Viren und Bakterien
 - 5.2 Pilzliche Schaderreger und Mykotoxine
 - 5.3 Tierische Schädlinge
- 6 Pflanzenschutzverfahren
 - 6.1 Nichtchemischer Pflanzenschutz
 - 6.2 Chemische Pflanzenschutzverfahren
 - 6.3 Pflanzenschutzmittelrückstände
 - 6.4 Auswirkungen des chemischen Pflanzenschutzes auf die Umwelt
 - 6.5 Pflanzenschutz im integrierten und ökologischen Anbau
- 7 Strategien zur Optimierung der Rohstoffqualität – Fallbeispiel Babynahrung
 - 7.1 Kontrollierter Vertragsanbau
 - 7.2 Verringerung der Rückstandbelastung
 - 7.3 Reduktion der Mykotoxinbelastung
 - 7.4 Minimierung des Schwermetall- und Nitratgehaltes
 - 7.5 Erhöhung des Gehaltes an erwünschten Pflanzeninhaltsstoffen
 - 7.6 Verbesserung von sensorischen Eigenschaften

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Studierende, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, sind mit den Qualitätskriterien von pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen vertraut.

Wissensvertiefung

Studierende, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, verfügen über detailliertes Wissen zum Einfluss von Anbau- und Nacherntemaßnahmen auf die Qualität und Sicherheit von pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen.

Können - instrumentale Kompetenz

Studierende, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, sind in der Lage, die Qualität von pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen anhand von Analyseergebnissen zu bewerten.

Können - kommunikative Kompetenz

Studierende, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, können wissenschaftlich fundierte Ansätze zur Optimierung der Rohstoffqualität von pflanzlichen Lebensmitteln darstellen und erklären.

Können - systemische Kompetenz

Studierende, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, sind befähigt, Strategien zur Verbesserung der Rohstoffqualität zu entwickeln und in das stufenübergreifende Qualitätsmanagement der Lebensmittelproduktion zu implementieren.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung

Empfohlene Vorkenntnisse

Bestandenes Modul "Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe"

Modulpromotor

Daum, Diemo

Lehrende

Daum, Diemo

Neubauer, Christian

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Literaturstudium

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Bundesinstitut für Risikobewertung (2010): Aufnahme von Umweltkontaminanten über Lebensmittel. http://www.bfr.bund.de/cm/350/aufnahme_von_umweltkontaminanten_ueber_lebensmittel.pdf

Diehl, J. F. (2003): Radioaktivität in Lebensmitteln, Wiley-VCH Verlag, Weinheim.

Dirschauer, C. et al. (2009): In Lebensmitteln unerwünscht – Rückstände, Verunreinigungen, Schadstoffe. AID-Heft 1391, AID-Infodienst, Bonn.

Dunkelberg, H. et al. (2007): Handbuch der Lebensmitteltoxikologie, Wiley-VCH Verlag, Weinheim.

Hallmann, J. et al. (2007): Phytomedizin - Grundwissen Bachelor. Ulmer-Verlag, Stuttgart.

Rimbach, G. et al. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer Verlag, Berlin.

Springett, M. B. (2001): Raw Ingredient Quality in Processed Foods – The Influence of Agricultural Principles and Practices, Aspen Publishers Inc., Gaithersburg, Maryland.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Neubauer, Christian

Qualitätssicherung

Quality Assurance

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0367 (Version 5.0) vom 12.06.2015

Modulkennung

44B0367

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Die Qualitätssicherung begleitet die Organisation und Prozesse des gesamten Unternehmens, vom Einkauf über die Produktion und Technik bis hin zum Vertrieb. Das Modul zeigt auf, wie moderne QS-Systeme in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft eingesetzt werden, um angestrebte oder gesetzlich vorgeschriebene Qualitätsstandards auf Produktions-, Produkt- und Prozessebene dauerhaft sicherzustellen.

Lehrinhalte

Wichtige Elemente von QS/QM-Systemen, die über die gesamte Wertschöpfungskette Anwendung finden sind insbesondere:

- Dokumentation eines Qualitätsmanagementsystems
- Durchführung interner Audits
- Reklamationsmanagement
- Krisenfallmanagement
- Präventive Gefahrenanalysen
- Lieferantenbewertung
- Rückverfolgbarkeit

Hierzu werden die Grundlagen vermittelt sowie an den entsprechenden Terminen zu den genannten Elementen Beispiele für die Bereiche Primärproduktion und Lebensmittelwirtschaft aufgezeigt.

Außerdem wird im Detail auf die für die jeweilige Stufe in der Praxis relevanten Standards GLOBALG.A.P. und IFS Food Version 6 eingegangen. Es wird zudem dargelegt, welche Anforderungen diese Standards an die o. g. Elemente stellen und wie wichtige Anforderungen umgesetzt werden können.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden sind in der Lage, Prinzipien moderner Qualitätssicherungssysteme entlang der Wertschöpfungskette zu beschreiben.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, unterschiedliche Qualitätsstandards in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft zu differenzieren und zu bewerten.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, bestehende QS-Systeme zu analysieren und einzelne Elemente weiterzuentwickeln.

Lehr-/Lernmethoden

Kombination aus Vorlesung und Übung und ggf. Gastvortrag

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Qualitätsbeeinflussende Anbaufaktoren" und "Lebensmittelkunde und -recht" bestanden.

Modulpromotor

Kuhlmann, Annette

Lehrende

Kuhlmann, Annette

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

45	Vorlesungen
----	-------------

15	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

45	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

15	Kleingruppen
----	--------------

Literatur

Wird zu den jeweiligen Themen im Modul bekannt gegeben.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Kuhlmann, Annette

Rechtsgrundlagen

Legal Bases

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0028 (Version 5.0) vom 14.04.2016

Modulkennung

44B0028

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Lehrinhalte

Aufbau des Rechtssystems, Grundlagen des Vertragsrechts inkl. Familien- u. Erbrecht,
Grundlagen des Handelsrechts
Grundlagen des Gesellschaftsrechts
Beschreibung von verschiedenen Gesellschaftsformen
-- gesetzliche Grundlagen
-- wirtschaftliche Auswirkungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

haben grundlegende Kenntnisse des allgemeinen Privatrechts
haben Kenntnisse des Handelsrechts
kennen die rechtlichen Zusammenhänge von folgenden Gesellschaften
- Gesellschaften des bürgerlichen Rechts
- Handelsgesellschaften
- Kapitalgesellschaften
- Genossenschaften

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Küst, Rolf

Lehrende

Küst, Rolf

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

Literatur

Amtliche Gesetze

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Küst, Rolf

Sensorik und Produktentwicklung

Sensory Evaluation and Product Development

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0380 (Version 8.0) vom 12.06.2015

Modulkennung

44B0380

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Um auf Lebensmittelmärkten wettbewerbsfähig zu bleiben, ist eine permanente Innovationsbereitschaft und -fähigkeit erforderlich, die von Veränderungen bestehender Produkte über Prozessentwicklungen bis hin zu Basisinnovationen reicht. Das Modul vermittelt in einer Vorlesung allgemeine Fachkenntnisse und Methoden im Bereich der Lebensmittelsensorik und Produktentwicklung einschließlich der wissenschaftlichen Grundlagen. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, diese Kenntnisse im Rahmen einer eigenen Entwicklungsarbeit im Praktikum an einem Fallbeispiel anzuwenden. Im Praktikum werden zunächst in Grundlagenversuchen die Kenntnisse über die wichtigsten Inhaltsstoffe und deren technofunktionellen Eigenschaften gemäß Fallbeispiel vermittelt. Anschließend werden die Studierenden auf Basis einer Marktanalyse und mit Methoden der Ideenfindung Produktideen sammeln und bewerten und die beste Produktidee zu einem Produktkonzept ausarbeiten.

Auf Basis des Produktkonzeptes wird nachfolgend eine Rezeptur bzw. ein Prototyp unter Anwendung sensorischer Prüfverfahren im Praktikum entwickelt. Die produktspezifischen Kenntnisse gemäß des gewählten Fallbeispiels bezüglich Lebensmittelrecht, Inhaltsstoffe, Herstellungstechnologie, und Verpackung müssen sich die Studierenden durch Recherche und Auswertung wissenschaftlicher Fachliteratur eigenständig erarbeiten.

Lehrinhalte

Lehrinhalte Teil Sensorik

- Grundlagen der olfaktorischen und gustatorischen Wahrnehmung
- Sensorische Prüf- und Analyseverfahren
 - Akzeptanztests
 - Sensorische Test in Verbindung mit Packungs- und Konzepttests
 - Produkterwartungstests
 - Anforderungen praxistaugliche Sensoriklabors
- Methoden der Prüferschulung
- Grundlagen des sensorischen Marketings
- Einsatz sensorischer Methoden im Innovationsprozess

Lehrinhalte Teil Produktentwicklung

- Strategische Möglichkeiten der Produktentwicklung
- Phasen einer Produktentwicklung
- Anforderungen des Standards IFS Food an die Produktentwicklung
- Prozessmanagement in der Produktentwicklung (Innerbetriebliche Organisation)
- Wettbewerbe für Innovationen im Food Bereich
- Beispiele für Produktinnovationen
- Quellen neuer Produktentwicklungsideen
- Methoden der Ideengewinnung
- Methoden der Ideenbewertung

- Erarbeitung von Produktkonzepten
- Wichtige Aspekte aus dem LM-Recht für die Produktentwicklung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen die Funktion eines Briefings der Geschäftsführung und der Marketingabteilung. Sie kennen die Phasen und Methoden der Produktentwicklung. Sie haben theoretische Kenntnisse sensorischer Testverfahren und der quantitativ deskriptiven Analyse.

Wissensvertiefung

Sie können die Unterschiede zwischen Experten- und Laiensensorik beurteilen. Sie haben sich vertieftes produktgruppenspezifisches Fachwissen in Abhängigkeit des Fallbeispiels angeeignet.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können das Wissen in den Bereichen der Produktentwicklung und der Sensorik auf konkrete Beispiele aus dem Lebensmittelbereich anwenden.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können ihre Ergebnisse zur Auswertung wissenschaftlicher Fachliteratur und die Ergebnisse einer Marktanalyse vor einer größeren Gruppe präsentieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können selbständig Konzepte und Strategien zur technischen Produktentwicklung entwerfen. Sie können für das entwickelte Produkt einen Plan zur fertigungstechnischen Umsetzung erstellen.

Sie sind in der Lage, die Entwicklung eines Prototypen als Teamarbeit zu konzipieren und die Entwicklungsarbeit in einem Protokoll nach wissenschaftlichen Anforderungen darzustellen, auszuwerten und zu diskutieren.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen, Sensorische Übungen, Durchführung einer Produktentwicklungsaufgabe

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Kuhlmann, Annette

Lehrende

Kuhlmann, Annette

Kern, Martin Julius

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
40	Vorlesungen
30	Übungen
30	Praxisprojekte

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
10	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
10	Literaturstudium
30	Hausarbeiten

Literatur

- Fölsch V. (Hrsg.) (2000): Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel, Hamburg, Behr
 Kloblich H. (Hrsg.) (1996): Geschmacksforschung : Marketing und Sensorik für Nahrungs- und Genussmittel, München, Oldenburg.
 Busch-Stockfisch, M. (Hrsg.) (2002): Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Hamburg: Behr's
 Lawless, H. and Heymann, H. (1998): Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. New York: Chapman & Hall
 Meilgaard, M.; Civille, G.; Carr, T.(1999): Sensory Evaluation Techniques. 3rd Ed. Boca Raton: CRC Press
 Stone, H. and Sidel, J. (2004): Sensory Evaluation Practices. 3rd Ed. San Diego: Academic Press

Prüfungsform Prüfungsleistung

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Laborpraktikum
 Teilnahme Seminar

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Kuhlmann, Annette

Special Food Technologies

Special Food Technologies

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0388 (Version 5.0) vom 12.06.2015

Modulkennung

44B0388

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

In various areas of food processing (e.g. dairy, meat or cereal industry) special processing techniques as well as equipment are used. Based on the modules food technology and food process engineering this module is aiming on extending knowledge and experience in selected areas of food processing.

Lehrinhalte

The module will focus on specific processing techniques in the areas

- fruit and vegetable processing
- dairy technology
- meat technology
- cereal processing
- confectionary products.

Processing techniques and equipment will be selected according to the interest of the participants.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden sind in der Lage, die speziellen Technologien der gewählten Vertiefungsgebiete einzuordnen und zu beschreiben.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, die spezielle Terminologie der gewählten Vertiefungsgebiete kommunikativ anzuwenden.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, ausgewählte branchenspezifische Technologien zur Herstellung von Lebensmitteln einzusetzen.

Lehr-/Lernmethoden

Lessons
Practical course on pilot scale level
Student presentations

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Lebensmitteltechnik" und "Lebensmittelverfahrenstechnik" bestanden.

Modulpromotor

Töpfl, Stefan

Lehrende

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Vorlesungen
30	Labore

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

- Berk, Y. (2013) Food Process Engineering and Technology. Associated Press.
 Cauvain, S. (2015) Technology of Breadmaking. Springer.
 Feiner, G. (2006) Meat Products Handbook. CRC Press.
 Fellows, P.J. (2000) Food Processing Technology. CRC Press.
 Goff, H.D. (2013) Ice Cream. Springer.
 Kessler, H.G., (2002) Food and Bio Process Engineering - Dairy Technology. Publishing house A. Kessler.
 Lawrie, R.A. (2006) Lawrie's Meat Science. CRC Press.
 Matz, S.A. (2013) Snack Food Technology. Avi Publishing.
 McClements, D.J. (2004) Food Emulsions: Principles, Practices and Techniques. CRC Press.
 Singh, R.P. (2008) Introduction to Food Engineering. Associated Press.
 Smit, G. (2003) Dairy Processing: Improving Quality. CRC Press.
 Sun, D.W. (2014) Emerging Technologies for Food Processing. Elsevier.
 Talbot, G. (2009) Technology of Coated and Filled Chocolate, Confectionary and Bakery Products. CRC Press.
 Toledo, R.R. (2006) Fundamentals of Food Process Engineering. Springer.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Englisch

Autor(en)

Figura, Ludger

Töpfl, Stefan

Stakeholder Management

Stakeholder Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0517 (Version 7.0) vom 14.04.2016

Modulkennung

44B0517

Studiengänge

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Unternehmen, landwirtschaftliche Betriebe und weitere Organisationen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sehen sich mit vielfältigen externen gesellschaftlichen Erwartungen konfrontiert. Für die Einführung neuer Produkte und Verfahren, die Durchführung von Investitionsprojekten oder die Umsetzung weiterer strategischer Entscheidungen kann die Akzeptanz betroffener Akteure (Stakeholder) ein wichtiger Faktor sein. In der folgenden Veranstaltung erhalten die Studierenden auf Basis einschlägiger Literatur und Praxisbeispiele einen Überblick über Ziele und die Methoden des strategischen Stakeholdermanagements. Sie lernen die unterschiedlichen Stakeholderperspektiven, Motive und Hintergründe bestimmter Argumentationsmuster kennen. Zudem erarbeiten sie anhand von Fallbeispielen die konkreten Möglichkeiten und Grenzen des Stakeholdermanagements.

Lehrinhalte

1. Shareholder Value vs. Stakeholder Value
2. Stakeholdertypologien (Kunden, Politiker, Anwohner, Wissenschaftler etc.)
3. Methoden zur Identifikation und Einordnung relevanter Stakeholder und ihrer Positionen
4. Instrumente für Stakeholderdialoge und -kooperationen
5. Empirische Beispiele für Chancen und Grenzen des Stakeholdermanagements

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, verfügen über ein breites Wissen und Verständnis der wesentlichen Aufgaben des Stakeholdermanagements.

Wissensvertiefung

Sie können an erworbene Kompetenzen aus den Modulen Grundlagen der Kommunikation für Führung, Beratung und Vertrieb, Unternehmensführung und Investition sowie Grundlagen der integrierten Organisationskommunikation anschließen.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können die Gemeinsamkeiten und Zielkonflikte zwischen Unternehmensinteressen und den Positionen der verschiedenen externen Akteure u.a. mittels einer Stakeholdermap analysieren, entsprechende Handlungsoptionen für die Organisation ableiten und Instrumente eines glaubwürdigen und akzeptanzorientierten Stakeholderdialogs anwenden.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie diskutieren Stakeholderpositionen sowie ihre jeweilige Berechtigung und Relevanz für die Organisation in Kleingruppen und schulen durch die Übernahme verschiedener Stakeholderpositionen in Diskussionen ihre Sensibilität für differierende Positionen und Argumentationen.

Können - systemische Kompetenz

Sie übertragen die allgemeinen Konzepte zum Stakeholdermanagement auf das empirische Feld der Agar- und Lebensmittelbranche und reflektieren hier die spezifischen Ansprüche und Widersprüche des Sektors.

Lehr-/Lernmethoden

Dozentenvortrag, Textdiskussion, Kleingruppenarbeiten, Online-Recherchen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Kussin, Matthias

Lehrende

Kussin, Matthias

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.	Lehrtyp
Workload	

150 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.	Lehrtyp
Workload	

0 Hausarbeiten

Literatur

- Steger, U. 2003. Corporate Diplomacy. The Strategy for a Volatile, Fragmented Business Environment: Chichester
- Steger, U. 200. Sustainability Partnerships. The Manager's Handbook: Basingstoke
- Wall, F. & Schröder R.W. (Eds.) 2009. Controlling zwischen Shareholder Value und Stakeholder Value. Neue Anforderungen, Konzepte und Instrumente: München
- Walter, F. u.a. 2013. Die neue Macht der Bürger. Was motiviert Protestbewegungen?: Reinbek bei Hamburg

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Techniken des Projektmanagements

Project Management Techniques

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0488 (Version 4.0) vom 12.06.2015

Modulkennung

44B0488

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Die Fähigkeit komplexe Aufgabenstellungen innerhalb eines festen Zeitrahmens unter Zuhilfenahme begrenzter Ressourcen zu analysieren und zielorientiert nach den Regeln von Projektmanagementmethoden und des wissenschaftlichen Arbeitens zu bearbeiten, sind herausragende Schlüsselqualifikationen und wichtige Anforderungen für das Berufsleben. Hierzu zählt auch das Vermögen zu Wissenstransfer sowie das Vorhandensein von "Soft Skills". Diese Fähigkeiten werden deshalb im Rahmen von Projektteamarbeit vermittelt und an einem konkreten Beispiel angewendet.

Lehrinhalte

- Einführung in die Grundzüge des Projektmanagements (Aufgaben und Ziele)
- Erfassung und Darstellung des Wissens- und des Kenntnisstands
- zielorientierte Planung und Durchführung des Vorhabens
- Bausteine für ein erfolgreiches Projektmanagement
 - Zielsetzung und Rahmenbedingungen
 - Strukturierung
 - Steuerung der Ressourcen
 - Gestaltung des Kommunikationsprozesses
 - Konfliktmanagement
 - Controlling und Dokumentation
 - Evaluierung
- vertiefendes Üben von Projektmanagement
- Methoden wissenschaftlichen Arbeitens
- vertiefendes Üben von Präsentationstechniken
- Durchführung eines Beispielsprojektes aus einem Themenfeld der Ernährungswirtschaft in Kleingruppen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, kennen wichtige Verfahren und Methoden des Projektmanagements.

Wissensvertiefung

Sie generalisieren Ziele und Methoden des Projektmanagements als Werkzeuge zur Lösung von berufstypischen Aufgaben eines Wirtschaftsingenieurs.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie können Fragestellungen aus den Haupttätigkeitsfeldern von Wirtschaftsingenieuren als Projekt definieren und mit den aktuellen Methoden des Projektmanagements strukturieren.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie setzen eine Reihe unterschiedlicher Kommunikationsformen ein, um ein Beispielprojekt in einer Kleingruppe zu organisieren und zu managen.

Können - systemische Kompetenz

Sie können vorgegebene spezifische Anforderungen der Lebensmittelbranche exemplarisch integrieren und benutzen fachspezifische wissenschaftliche Literatur.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Coaching von Kleingruppen

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Kaufmann, Falko

Lehrende

Kuhlmann, Annette

Daum, Diemo

Figura, Ludger

Schnitker, Karin

Herrmann, Maria-Elisabeth

Töpfl, Stefan

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

20	Seminare
----	----------

40	betreute Kleingruppen
----	-----------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

50	Hausarbeiten
----	--------------

40	Referate
----	----------

Literatur

Burghardt, M. (2007): Projektmanagement - Leitfaden für die Planung, Überwachung und Steuerung von Entwicklungsprojekten, Publicis Corporate Publishing, Erlangen.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Teilnahme Seminar

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Daum, Diemo

Enneking, Ulrich

Figura, Ludger

Kaufmann, Falko

Breulmann, Nina

Töpfl, Stefan

Unternehmensführung und Investition

Corporate Management and Investment

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0417 (Version 3.0) vom 18.06.2015

Modulkennung

44B0417

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Führungskräfte müssen in der Lage sein, Entwicklungen der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen einzuschätzen und Maßnahmen im eigenen Entscheidungsbereich zielgerichtet und strategisch sinnvoll vorzubereiten und umzusetzen. Die professionelle Führung eines Unternehmens beeinflusst maßgeblich den Unternehmenserfolg und die Nachhaltigkeit des Wirtschaftens, welche auch zunehmend ein Kriterium für die Kreditwürdigkeit von Unternehmen ist.

Lehrinhalte

- Differenzierte Ansätze der strategischen Planung
- Konzept des Strategischen Managements
- Kennzahlenbezogene Planungen inklusive Kontrolle (z.B. Balanced Scorecard, ROI-Analysen)
- Grundlagen der Investitionsrechnung + -planung
- Verfahren der Investitionsrechnung + Anwendungsübungen (Statische, dynamische Verfahren, Nutzwertanalyse)
- Grundlagen der Unternehmensfinanzierung.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verstehen die grundlegenden Instrumente der Unternehmensführung und können deren Potenzial und Grenzen für Unternehmen unterschiedlicher Größe einschätzen. Sie haben die Methoden der Investitionsrechnungsverfahren verstanden und können deren Nutzen für unterschiedliche Anwendungsgebiete bewerten. Sie kennen wichtige Aspekte der Finanzierung v.a. der Fremdfinanzierung und können diese bewerten.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können die wichtigsten Tools der Unternehmensführung und der Unternehmensplanung sowie die Investitionsrechnungsverfahren auf Fragestellungen in der Ernährungswirtschaft anwenden.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können am praktischen Beispiel die Entwicklung eines Unternehmens systematisch planen. Ebenso können sie Investitionsvorhaben betriebswirtschaftlich bewerten. Dabei können sie die Kenntnisse des strategischen Managements, der Betriebs- und Finanzwirtschaft konkret umsetzen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Fallstudien

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Schnitker, Karin

Lehrende

Schnitker, Karin

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

50 Prüfungsvorbereitung

Literatur

- BEA, F. X./HAAS, J.: Strategisches Management, 4. Aufl., Stuttgart, 2005.
BALLENSIEFEN, B./KÜPPER, K.: Investitionsrechnung – eine praktische Einführung, 1. Aufl., Münster, 2001.
DILLERUP, R./STOI, R.: Unternehmensführung, 2. Aufl., München, 2008.
DÄUMLER, K.-D./GRABE, J.: Grundlagen der Investitions- und Wirtschaftlichkeitsrechnung, 12. Auflage, Herne, 2007.
EHRMANN, H.: Unternehmensplanung. In: Olfert, K. (Hrsg.): Kompendium der praktischen Betriebswirtschaft, 5. Aufl., Ludwigshafen, 2007.
KLEINE-DOEPKE, R./STANDOP, D./WIRTH, W.: Management Basiswissen – Konzepte und Methoden zur Unternehmenssteuerung, 3. Aufl., München, 2006.
OLFERT, K./REICHEL, C.: Investition. In: Olfert, K. (Hrsg.): Kompendium der praktischen Betriebswirtschaft, 5. Aufl., Ludwigshafen, 2006.
WELGE, K./AL-LAHAM, A.: Strategisches Management, Grundlagen – Prozess – Implementierung, 5. Aufl., Wiesbaden, 2008.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Schnitker, Karin

Verkaufen und Beraten

Sales and Consultancy Processes

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0425 (Version 4.0) vom 18.06.2015

Modulkennung

44B0425

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Für Vertriebsmitarbeiter und Berater sind, speziell im Kunden- oder Klientenkontakt, umfassende Kompetenzen unabdingbar.

Allerdings wird das, was "Vertrieb" und/oder "Beratung" machen und genannt wird immer umfangreicher. Vielfältige Konzepte und Erscheinungsformen im Dienstleistungs- und Servicebereich bedeuten zunehmend fließende Übergänge z.B. auch zwischen Beratung und Verkauf.

Geschäftskontakte, die dauerhaft und von wechselseitigem Nutzen geprägt sind, bekommen zunehmend den Charakter von Beratungsgesprächen. Hochwertige Produkte, Güter und Dienstleistungen können nicht mehr einfach nur "verkauft" werden. Die Informationsflut, begrenzte Markttransparenz, steigende Transaktionskosten und komplexer werdende Systeme machen den Vertrieb anspruchsvoller, teurer und schwieriger.

Die Mitarbeiter, inklusive der Führungskräfte, benötigen spezifische Kompetenzen um die gesamte Bandbreite möglicher Rollen und Anforderungen im Umgang mit Kunden, Klienten, Mandanten, und im weitesten Sinne Anspruchstellern, erfolgreich ausfüllen zu können. Systemisches, strategisches und konzeptionelles Denken gehören, basierend auf fundiertem Fachwissen und Prozessverständnis, ebenso dazu wie Einfühlungsvermögen in andere Menschen/Organisationen/Strukturen/Prozesse, deren Situation und Bedürfnisse.

Die Studierenden setzen sich mit Konzepten, Möglichkeiten und Grenzen von Beratung und Vertrieb, in unterschiedlichen Erscheinungsformen, auseinander.

Lehrinhalte

- Erscheinungsformen und Begriffsklärungen (Vertrieb, Beratung, Verkauf usw.)
- Elemente, Zielsysteme, Konzeption und Planung einer marktorientierten Unternehmenführung
- Elemente und Gestaltung von Beratung und Vertrieb
- relevante psychologische Grundbegriffe und Prozesse
- Elemente und Möglichkeiten der Gewinnung und Bindung von Kunden bzw. Klienten
- Selbstverständnis und Nutzen von Beratung und Verkauf
- Möglichkeiten und Grenzen von Beratung und Verkauf
- Funktionen und Rollen im Kunden- bzw. Klientenkontakt
- Elemente, Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen im Akquisitionsprozess
- Gesprächsführung und Konfliktbehandlung
- Qualitätsaspekte von Beratungs- und Verkaufsprozessen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites, integriertes Wissen und Verständnis der

- Grundlagen einer marktorientierten Unternehmensführung
 - Elemente und Möglichkeiten der Gestaltung von Beratung und Vertrieb
 - entscheidungs- und verhaltensrelevanten psychologischen Grundbegriffe
 - Lern-, Entscheidungs- und Verhaltensänderungsprozesse
 - Elemente und Möglichkeiten der Kundengewinnung und –bindung
 - konstruktiven Gesprächsführung
- und können dies verständlich kommunizieren

Wissensvertiefung

Die Studierenden haben vertieftes, von aktuellen Entwicklungen getragenes Wissen und verstehen

- die verschiedenen Funktionen und multiplen Rollen von Beratern und Vertriebsmitarbeitern im Kundenkontakt

- beratungs- und vertriebsrelevante zwischenmenschliche Prozesse
 - den Akquisitionsprozess und können Gespräche in Standardsituationen und schwierigen Situationen zufriedenstellend gestalten und führen
- und können dies verständlich kommunizieren

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können

- geeignete Methoden der Gesprächsführung erläutern
- entscheidungs- und verhaltensrelevante psychologische Theorien und Konzepte erläutern, transferieren und anwenden
- können Ziele, Zielhierarchien entwickeln und operationale Ziele formulieren
- Lern-, Entscheidungs- und Verhaltensänderungsprozesse in Ansätzen initiieren und begleiten

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Aufgaben, Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen im Kontext von Beratung und Vertrieb beschreiben, analysieren, reflektieren, und zielwirksam sowie verständlich kommunizieren

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können ihr Wissen auf typische Situationen im Berufsalltag von Beratern und Verkäufern transferieren, anwenden, reflektieren und bewerten.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Blended Learning
Vorlesung
Fallstudien
Übungen
verhaltensbezogenes Training
Selbststudium
Übungen und Trainings in Kleingruppen

Empfohlene Vorkenntnisse

Grundkenntnisse der Makro- und Mikroökonomie
Erweiterte und vertiefte Kenntnisse zwischenmenschlicher Kommunikation

Modulpromotor

Grygo, Harald

Lehrende

Grygo, Harald
Goy, Iris Angela
Kumpmann, Sophia

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Vorlesungen

20 Übungen

20 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Bearbeitung von online-Aufgaben

20 Prüfungsvorbereitung

Literatur

veranstaltungsbegleitend

Prüfungsform Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Referat

Projektbericht

Prüfungsform Leistungsnachweis

Übung

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Grygo, Harald

Verpackungstechnik

Packaging Technology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0486 (Version 10.0) vom 18.06.2015

Modulkennung

44B0486

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Die Verpackung von Lebensmitteln stellt im Rahmen der Verpackungstechnik besondere Anforderungen, da hier zusätzlich zur eigentlichen Funktion der Verpackung – dem Schutz des Produktes – auch die Lebensmittelhygiene gewährleistet werden muss sowie die Migrationen von gesundheitsgefährdenden Stoffen zu berücksichtigen ist.

Das Modul vermittelt in einer Vorlesung die wesentlichen fachlichen Grundlagen zur Verpackung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse.

Im Praktikum werden verschiedene Verpackungsmöglichkeiten für Lebensmittel behandelt. Die Studierenden sollen in den einzelnen Versuchen unterschiedliche Formen der Verpackung herstellen. Die Verpackungen sind zu prüfen und hinsichtlich ihrer physikalischen Eigenschaften und ihrer Wirkung auf das jeweilige Lebensmittel unter Einbeziehung wissenschaftlicher Fachliteratur nach unterschiedlichen Fragestellungen zu bewerten.

In Übungen werden mathematische Methoden zur Bewertung von Packstoffen und zur Ermittlung der Haltbarkeit von Lebensmitteln aufgezeigt. Die Methoden sind an Fallbeispielen anzuwenden.

Lehrinhalte

- Grundlagen zu den Packstoffen Kunststoff, Glas Papier/Pappe/Karton, Metall
- Rechtliche Aspekte (Gesetze, Konformitätserklärung, Migrationsprüfung)
- Anforderungen an Spezifikationen für Lebensmittelverpackungen
- Verpackungsmaschinen
- Spezielle Verpackungsmethoden (Schutzgasverpacken, Aktive und intelligente Verpackungen)
- Hygienemaßnahmen beim Verpacken (Methoden der Fremdkörperdetektion, Aseptische Abfüllung, Packmittellentkeimung)
- Packstoffsensoren
- Ermittlung der Haltbarkeit von Lebensmitteln (Auslegung von Lagerversuchen)
- Berechnung zur Permeation von Packstoffen (Wasserdampf- und Sauerstoffdurchlässigkeit)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen die wichtigsten Materialien, Funktionen und Prinzipien von Verpackungen.

Wissensvertiefung

Sie kennen die wichtigsten Anforderungen an Materialien und Verpackungen der Lebensmittelbranche.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, können Verpackungslösungen für unterschiedliche Anforderungen anhand von Verpackungseigenschaften identifizieren und auf wissenschaftlicher Ebene miteinander vergleichen.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können Argumente für unterschiedliche Verpackungslösungen wissenschaftlich vergleichend darstellen und präsentieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, wissenschaftlich begründete Vorschläge für die Verpackung von Neuprodukten der Lebensmittelbranche zu entwerfen.

Sie können praktische Versuche analysieren und deren Ergebnisse nach wissenschaftlichen Anforderungen in einem Versuchsprotokoll darstellen und interpretieren sowie die praktische Vorgehensweise kritisch reflektieren.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übung, Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Module "Lebensmittelphysik" und "Marketing und Vertrieb von Lebensmitteln" bestanden.

Modulpromotor

Kuhlmann, Annette

Lehrende

Kuhlmann, Annette

Schmid, Markus

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
40	Vorlesungen
40	Labore
10	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
5	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
10	Literaturstudium
20	Prüfungsvorbereitung
25	Hausarbeiten

Literatur

Literatur wird aktuell im Modul genannt.

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Referat

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Kuhlmann, Annette

VWL Ernährungswirtschaft

Food Industry Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0437 (Version 4.0) vom 18.06.2015

Modulkennung

44B0437

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

In allen Berufsbereichen wird erwartet, dass die Studierenden ein Grundverständnis von volkswirtschaftlichen Zusammenhängen haben. Im branchenspezifischen Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion ist es darüber hinaus wichtig, Kenntnisse über die wichtigsten Besonderheiten der Ernährungswirtschaft zu erwerben.

Lehrinhalte

1. Teil:

- Die Funktion von Märkten (Angebot und Nachfrage, Preisbildung)
- Elastizitäten, Mindestpreise, Höchstpreise
- Effizienz von Märkten (Konsumenten- u. Produzentenrente)
- Externalitäten, öffentliche Güter, Ausgestaltung des Steuersystems
- Märkte der Produktionsfaktoren, Einkommensverteilung
- Produktion und Wachstum, Arbeitsmarktökonomik
- Das Geldsystem und die Inflation
- Die Theorie der offenen Volkswirtschaft
- Wirkungen von Geld- und Fiskalpolitik

2. Teil:

- Marktstrukturen und Marktbesonderheiten der wichtigsten Teilmärkte der Ernährungswirtschaft (Handwerk und Industrie in den Bereichen Mopro, Fleischwaren, Backwaren, Convenience, Obst/Gemüse)
- Struktur und Bedeutung des Lebensmittelhandel
- Marktstrukturen und Besonderheiten auf Beschaffungsmärkten aus Sicht der Ernährungswirtschaft

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über ein gutes Basiswissen über mikro- und makroökonomische Zusammenhänge. Sie haben einen breiten Überblick über die Branchen der Ernährungswirtschaft. Sie können marktwirtschaftliche Mechanismen verstehen

Wissensvertiefung

Die Studierenden setzen sich kritisch mit den marktbeeinflussenden Faktoren (z.B. politische Einflüsse) auseinander. Sie erkennen die Möglichkeiten und Grenzen der Wirtschaftspolitik. Sie können die unterschiedlichen Herausforderungen in den Subbranchen der Ernährungswirtschaft beurteilen.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesungen - Teil VWL; Vorträge von Gastreferenten, Gruppenarbeiten, Präsentationsübungen im zweiten Teil der Lehrveranstaltung (Markt- bzw. Branchenstrukturen)

Empfohlene Vorkenntnisse

Modulpromotor

Damm, Holger

Lehrende

Damm, Holger

Eikenbusch, Melanie

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

40	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

20	Kleingruppen
----	--------------

Literatur

Mankiw, N.Gregory: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. aktuelle Auflage

Strecker, O.; Reichert, J. und Pottebaum P.: Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft:

Grundlagen, Strategien, Maßnahmen, wird derzeit neu aufgelegt

Aktuelle Branchenreports aus der Lebensmittelzeitung

Prüfungsform Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Präsentation

Prüfungsform Leistungsnachweis

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Autor(en)

Eikenbusch, Melanie

Damm, Holger