

# RAHMENSTUDIENPLAN FOOD MANAGEMENT

Stand: 09.09.2011

Food Management

| Modulbereich   | 1. Studienjahr  |  | 2. Studienjahr  |  | 3. Studienjahr  |   |
|--|---|--|---|--|---|---|
|  | 1. Semester   | 2. Semester  | 3. Semester   | 4. Semester  | 5. Semester   | 6. Semester   |
| <b>Block I: Betriebswirtschaftslehre</b>   | <b>Grundlagen der BWL (5)</b><br>Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre [36]<br>Einführung Farm-to-Fork [24]   | <b>Grundfunktionen der BWL (8)</b><br>Kernelemente der internen Wertschöpfung [24]<br>Marketing [36]<br>Kosten-Leistungsrechng. [36] | <b>Unternehmensrechnung (9)</b><br>Bilanzierung, Grundzüge Jahresabschlussanalyse [44]<br>Finanzierung und Investition [33]<br>Betriebliche Steuerlehre [22]  | <b>Organisation und Personal (5)</b><br>Grundzüge der Unternehmensorganisation [22]<br>Betriebl. Personalarbeit [33] | <b>Integriertes Management (8)</b><br>Unternehmensführung [30]<br>Mitarbeiterführung [30]<br>Controlling [20]   | <b>Integrationsseminar zu ausgewählten Mgt.themen (5)</b><br><br>Integrationsseminar [50] |
| <b>Block II: Profil der Studienrichtung Food Management</b>  | <b>Wertschöpfungskette in der Lebensmittelwirtschaft (7)</b><br>Landwirtschaftliche Produktion [20]<br>Lebensmittelhandel [20]  |  | <b>Wahlpflichtmodul: Neue Strategien im Food Management (8)</b><br>Liefergroßhandel und Gastronomie-Konzepte oder:<br>Lebensmittelhandwerk und Produktentwicklung [40]  |  | Einzelhandel und Partyservice-Konzepte oder:<br>Gemeinschaftsverpflegung für Schüler und Senioren [40]  |   |
|  | <b>Kultur und Ernährungswiss. I (8)</b><br>Ia: Kulturgeschichte Ernährung u. Gastlichkeit [24]<br>Ib: Einführung in Ernährungslehre und Salutogenese [24]<br>Ic: Mikrobiologie, Küchenpraxis, LM-Sicherheit [24]<br>Id: Lebensmittelrechtl. Grundlagen d. Verbraucherkommunikation [24] |  | <b>Kultur und Ernährungswiss. II (10)</b><br>IIa: Soziologie des Essens [24]<br>IIb: Grundlagen der Diätetik in Medizin und Sport [24]<br>IIc: Qualitätsstandards, IFS und HACCP [27]<br>IId: Ressourcenmanagement, CSR und Nachhaltigkeit [35] |  | <b>Kultur und Ernährungswiss. III (10)</b><br>IIIa: Kulinarische Rhetorik [25]<br>IIIb: Ernährungspädagogik und Sensorik [25]<br>IIIc: Networking und Social Media [25]<br>IIId: Konzepte der Agrar- und Ernährungspolitik [25] |   |
|  | <b>Warenkunde 1 (6)</b><br>Fleisch und Fisch [22]<br>Backwaren und Molkereiprodukte [22]  |  | <b>Warenkunde 2 (6)</b><br>Obst und Gemüse [22]<br>Wasser, Bier und Wein [20]<br>Kaffee und Tee [20]<br>Kräuter und Gewürze [20]  |  |   |   |
|  | <b>VWL I: Einführung und Mikroökonomik (5)</b><br>Einführung in die VWL [30]<br>Mikroökonomik [30]  |  | <b>VWL II: Makroökonomik, Geld und Währung (5)</b><br>Makroökonomik [28]<br>Geld und Währung [27]   |  | <b>VWL III: Wirtschafts-, Umwelt-, Sozialpolitik (5)</b><br>Wirtschaftspolitik [25]<br>Umwelt und Sozialpolitik [25]  |   |
| <b>Block III: Weitere Kernmodule</b>   | <b>Recht I: Bürgerliches Recht (5)</b><br>Grundlagen des Rechts, Bürgerliches Recht I [30]  |  | <b>Recht II: Wirtschaftsrecht (5)</b><br>Handels- und Gesellschaftsrecht [30]<br>Grundzüge des Arbeits- und Insolvenzrechts [25]  |  |   |   |
| <b>Block IV: Methodische Grundlagen</b>  | <b>Wirtschaftsmathematik und Statistik (5)</b><br>Wirtschaftsmathematik [30]<br>Statistik [30]  |  |   |  |   |   |
|  | <b>Technik der Finanzbuchführung (5)</b><br>Technik der Finanzbuchführung I [30]<br>Technik der Finanzbuchführung II [30]   |  |   |  |   |   |
|  | <b>Grundlagen Informationsmanagement (5)</b><br>Grundlagen Informationsmanagement, Informationssysteme [36]   |  | Informationssysteme im Food-Management [24]   |  |   |   |
| <b>Wissenschaftliches Arbeiten (5)</b><br>Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten [15]<br>Wiss.theorie, Methoden der empir. Sozialforschung [15]<br>Projektskizze zur Bachelorarbeit [20] |   |  |   |  |   |   |
| <b>Block V: Schlüsselqualifikation</b>   | <b>Methoden- und Sozialkompetenzen I (5)</b><br>Präsentationskompetenz [15]<br>Motivations- und Kommunikationspsychologie [20]  |  | <b>Methoden- und Sozialkompetenzen II (5)</b><br>Kundenorientierung [20]<br>Projektmanagement [15]<br>Unternehmenssimulation [20]   |  | Gesprächsführung und Debatte [15]   |   |
| <b>Bachelorarbeit</b>  |   |  |   |  | <b>Bachelorarbeit (12)</b>  |   |
| <b>Praxisphasen</b>  | <b>Praxismodul I (20)</b><br>Mitarbeit in einem Geschäftsprozess, Leistungserstellung   |  | <b>Praxismodul II (20)</b><br>Mitarbeit in einem Geschäftsprozess, Leistungserstellung, Rechnungswesen, Marketing, Zahlungsverkehr  |  | <b>Praxismodul III (8)</b><br>Mitarbeit in einem Unterstützungsprozess, Vertiefung in einem Geschäftsprozess oder Unterstützungsprozess mit erweitertem Aufgabenfeld  |   |
| <b>Summen</b>  | (66) [686]  |  | (72) [503]  |  | (72) [440]  |   |

ECTS-Punkte [Präsenzstunden]