

**Modulbeschreibung**

1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) <b>ME-20 Aktuelle Betriebshygiene</b>	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
2 2.1 Modulturnus: <b>Angebot in <input checked="" type="checkbox"/> jedem SoSe, <input type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich: optional</b>	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester	
3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge  <b>Master of Education</b>	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl  <b>Wpf</b>	3.3 Empfohlenes Fachsemester

4 Workload				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>
<b>Kontaktzeit</b> <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	<b>Seminar</b>	1	15h	<b>150h</b>	<b>5CP</b>
	<b>Praktikum</b>	1	15h		
	<b>Summen</b>	Summe Kontaktzeit in SWS <b>2</b>	Summe Kontaktzeit in Std. <b>30h</b>		
<b>Selbststudium</b> <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	<b>Vor- und Nachbereitung</b>		120h		
	<b>Summen</b>		Summe Selbststudium in Std. <b>120h</b>		

5 5.1 **Lernziele** (Was sollen Studierende nach Abschluss des Moduls können? Bietet das Modul neben fachlichen Lernzielen Gelegenheiten, außerfachliche Kompetenzen zu entwickeln? Wofür sind die beschriebenen Ziele relevant (z. B. Voraussetzung für weitere Studienelemente oder für bestimmte berufliche Tätigkeiten)?)

**Die Studierenden können**

- Themen der Betriebshygiene in hauswirtschaftlichen Settings professionell präsentieren.
- fortgeschrittene Inhalte der Betriebshygiene darstellen.
- sich Inhalte in wissenschaftlicher Primärliteratur erarbeiten.
- eigenständig Inhalte erkennen, bewerten, analysieren und interpretieren.
- berufsrelevante Inhalte einordnen und in Beziehung setzen.
- Praktische Übungen durchführen und Konzepte zur Betriebshygiene dafür erarbeiten.
- Unterrichtskonzepte für die Betriebshygiene erarbeiten.

5.2 **Lerninhalte**

- Aktuelle Themen der Betriebshygiene in der Gemeinschaftsgastronomie
- Aktuelle wissenschaftliche Publikationen
- Neuentwicklungen in der modernen Betriebshygiene (Personalhygiene, Maschinenhygiene, Schädlingsbekämpfung)
- Digitale Dokumentationssysteme
- Einsatz von Artificial Intelligence in der Betriebshygiene
- Nachhaltigkeitsaspekte der Betriebshygiene in Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie
- Praxisübungen
- Exkursionen zu Betrieben der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.



5	<b>5.3 Modulkurzinformation</b> (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)
6	<b>6.1 Teilnahmevoraussetzungen</b> ( <i>Formal</i> : Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; <i>Inhaltlich</i> : Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...) <b>Inhaltlich: Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene</b>
	<b>6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b> (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme) <b>Bestehen der Prüfung</b>
	<b>6.3 Prüfungsformen und -umfang</b> (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) <b>Performance-Prüfung</b> -in der Regel- Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungsstermin- und Prüfungsformliste).
	<b>6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung</b> keine
	<b>6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote</b> s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge* <small>*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link <a href="https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7">https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7</a>.</small>
7	<b>7.1 Veranstaltungssprache/n</b> <input checked="" type="checkbox"/> Deutsch <input checked="" type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Weitere, nämlich:
	<b>7.2 Modulverantwortliche/r</b> Pro. Dr. Fritz Titgemeyer
	<b>7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
	<b>7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)</b>
	<b>7.5 Ergänzende Informationen (optional)</b> (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.) <ul style="list-style-type: none"><li>• Keweloh, Mikroorganismen in Lebensmitteln</li><li>• Wissenschaftliche Publikationen (Primärliteratur)</li></ul>