

Hochschule Niederrhein  
Abteilung Mönchengladbach  
Fachbereich Oecotrophologie

**Modulhandbuch  
für den Bachelorstudiengang  
Ernährungswissenschaften (B. Sc.)  
PO 2020**

# Kurzbeschreibung

## Ziel des Studiums

Das Studium der Ernährungswissenschaften ist ein grundständiges Studium mit erstem berufsqualifizierendem akademischem Abschluss. Es soll dazu befähigen, auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden Aufgabenstellungen des Berufsfeldes der Ernährungswissenschaften selbstständig und fachlich angemessen zu lösen. Dabei sind interdisziplinäre Bezüge zu berücksichtigen. Anwendungsbezug wird im Studium betont.

## Inhalte des Studiums

Ernährungswissenschaften sind ihrer Natur nach interdisziplinär orientiert und naturwissenschaftlich fundiert. Sie bearbeiten Fragestellungen im Themenbereich von Ernährung, Gesundheit und Konsum. Inhaltlich ist das Studium auf die Zielfunktionen am Arbeitsmarkt ausgerichtet, Schwerpunkte sind gesetzt auf Funktionen und Aufgaben in Kommunikation, Marketing und Vertrieb, Beratung, Coaching und Bildung sowie in Management und Dienstleistung im Bereich Ernährung, Gesundheit und Konsum.

Es werden vier Vertiefungsrichtungen angeboten:

- 1. Ernährungskommunikation und Marketing**
- 2. Ernährungsmanagement**
- 3. Ernährungs- und Gesundheitsberatung**
- 4. Humanernährung**

Naturwissenschaftliche Grundlagen wie Mathematik, Chemie, Anatomie, Physiologie ebenso Grundlagen von Psychologie, Soziologie, Wirtschaftswissenschaften und Kommunikation werden in den ersten beiden Semestern des **Kernstudiums** angeboten. Die Fachkompetenz Ernährungswissenschaften ist im Kernstudium verankert und umfasst unter anderem Ernährungsphysiologie, Biochemie, Ernährungskonzepte, Ernährungstherapie und Diätetik. Ebenso werden Lebensmittelkunde, Marketing, Ernährungspsychologie und Soziologie sowie Beratungsmethoden in das Kernstudium eingebunden.

Darauf aufbauend bietet das **Vertiefungsstudium** die thematische Vertiefung mit einem dreisemestrigen Vertiefungsprojekt und Vertiefungsmodulen als Pflicht und Wahlpflichtmodule.

## **Struktur des Studiums**

### **Kernstudium**

Pflicht

17 Module mit je 6 KP

### **Vertiefungsstudium**

Pflicht

4 Pflichtmodule mit je 6 KP, insgesamt 24 KP

Wahlpflicht

5 Wahlpflichtmodule wählbar aus Katalog, d.h.  
2 Module mit 6 KP und  
3 Module mit 3 KP  
Festlegung der Vertiefungsrichtung nach dem 2. Semester

### **Projekt- und**

### **Methodenstudium**

3 Module mit 6 KP, d.h.  
Vertiefungsprojekt ab dem 3. Semester – dreisemestrig  
Semesterprojekt im 5. Semester - einsemestrig  
Schlüsselkompetenzen 3. und 4. Semester als  
Portfoliomodul

### **Praxissemester**

fakultativ, gleichzeitig empfehlenswert und erwünscht.  
kann im 6. Semester eingeplant werden  
Wahl: Praxissemester, einsemestriges  
Auslandspraxissemester, einsemestriges  
Auslandsstudium, einsemestriges internationales  
Studienprogramm

### **Internationale Qualifikationen**

siehe Praxissemester u.  
Internationale Qualifikationen in geringerem Umfang  
können im Rahmen eines Wahlmoduls erworben werden

### **Abschluss**

Bachelorthesis + Kolloquium

## **Inhalt**

<b>1. Kernstudium – Pflichtmodule</b> .....	<b>1</b>
Humanbiologie .....	2
Chemie 1 .....	4
Lebensmittelwissenschaften 1 .....	6
Wirtschaftswissenschaften .....	8
Mathematik und Physik.....	10
Ernährungsphysiologie .....	12
Chemie 2 und Mikrobiologie.....	14
Kommunikation 1 .....	16
Soziologie und Grundlagen der Psychologie.....	18
Projektmanagement .....	20
Methoden der Ernährungswissenschaft.....	22
Biochemie der Ernährung.....	24
Lebensmittelwissenschaften 2 .....	26
Kommunikation 2 .....	28
Angewandte Ernährungswissenschaft.....	31
Grundlagen des Qualitätsmanagements .....	34
Ernährungsmedizin 1 und Diätetik 1 .....	37
<b>2. Vertiefungsstudium – Pflichtmodule</b> .....	<b>39</b>
Biofunktionalität von Lebensmitteln.....	40
Dienstleistungsmanagement.....	42
Verpflegungsmanagement.....	44
Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung .....	46
Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung.....	49
Marketing und Marktforschung .....	51
Wissenschaftskommunikation .....	53
Betriebliche Gesundheitsförderung.....	55
Ernährungsberatung und Ernährungstherapie .....	57
Ernährungsmedizin 2 .....	59
<b>3. Vertiefungsstudium - Wahlpflichtmodule</b> .....	<b>61</b>
Biochemische Arbeitsmethoden .....	64
Public Relations / Public Affairs.....	65
Spezialseminar Ernährungsforschung .....	67
Erwachsenenbildung .....	69
Kampagnen der Ernährungsaufklärung .....	71
Lebensmittelrecht .....	72
Spezialseminar Diabetes .....	73

<b>Spezialseminar Adipositas .....</b>	<b>75</b>
<b>Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel .....</b>	<b>76</b>
<b>Grundlagen der Verbraucherpolitik .....</b>	<b>78</b>
<b>Bioanalytik .....</b>	<b>80</b>
<b>Angebotsgestaltung im Cateringbereich .....</b>	<b>83</b>
<b>Versorgungsstrategien im demographischen Wandel .....</b>	<b>85</b>
<b>Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit.....</b>	<b>87</b>
<b>Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.....</b>	<b>89</b>
<b>Berufs- und Arbeitspädagogik .....</b>	<b>91</b>
<b>Spezialseminar Ernährungstherapie.....</b>	<b>93</b>
<b>Ökologie.....</b>	<b>95</b>
<b>Betriebliche Gesundheitsförderung.....</b>	<b>97</b>
<b>Diätetik 2 .....</b>	<b>99</b>
<b>Verpflegungsmanagement.....</b>	<b>101</b>
<b>Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung.....</b>	<b>103</b>
<b>Dienstleistungsmanagement.....</b>	<b>105</b>
<b>Intensivseminar Ernährungsforschung.....</b>	<b>107</b>
<b>4. Wahlkatalog - Schlüsselkompetenzen .....</b>	<b>109</b>
<b>Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung .....</b>	<b>110</b>
<b>Wissenschaftliches Arbeiten.....</b>	<b>111</b>
<b>Validierung in der Analytik .....</b>	<b>112</b>
<b>Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz .....</b>	<b>113</b>

## **1. Kernstudium – Pflichtmodule**

**EK 1.1 Humanbiologie**

**EK 1.2 Chemie 1**

**EK 1.3 Lebensmittelwissenschaften 1**

**EK 1.4 Wirtschaftswissenschaften**

**EK 1.5 Mathematik und Physik**

**EK 2.1 Ernährungsphysiologie**

**EK 2.2 Chemie 2 und Mikrobiologie**

**EK 2.3 Kommunikation 1**

**EK 2.4 Soziologie und Grundlagen der Psychologie**

**EK 2.5 Projektmanagement**

**EK 3.1 Methoden der Ernährungswissenschaft**

**EK 3.2 Biochemie der Ernährung**

**EK 3.3 Lebensmittelwissenschaften 2**

**EK 3.4 Kommunikation 2**

**EK 4.1 Angewandte Ernährungswissenschaft**

**EK 4.2 Grundlagen des Qualitätsmanagements**

**EK 5.1 Ernährungsmedizin 1 und Diätetik 1**

<b>Modul: Humanbiologie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 1.1	162 h	6	1. Semester	in jedem Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Anatomie und Physiologie		V	30	24	gesamtes Semester	2
Angewandte Biologie und Genetik		V	15	12	gesamtes Semester	1
Ernährungslehre		V	30	51	gesamtes Semester	3
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse der Genetik und der Humanbiologie, kennen den Aufbau und die Funktion des menschlichen Körpers, den zellulären Aufbau und die physiologischen Funktionen, Bedeutung und Bedarf von Nährstoffen und deren Zusammenhänge. Sie haben vertiefende Kenntnisse zur Funktion von Gastrointestinaltrakt und Herz-Kreislaufsystem und verstehen Verdauung und Physiologie von Nahrung und deren Inhaltsstoffen. Studierende kennen und verstehen Mechanismen von Hunger-Sättigung, Verdauung und Absorption und überblicken die Bedeutung von Nährstoffen und weiteren nutritiv relevanten Substanzen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Anatomie und Physiologie (Prof. Dr. Ludwig):</u> Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der Herz-Kreislauforgane und des Gastrointestinaltraktes sowie der Nieren.						
<u>Angewandte Biologie und Genetik (Prof. Dr. Ludwig)</u> Grundlagen zu Zellaufbau, Stoffwechsel und Funktionen; Grundlagen der Genetik sowie gentechnischer Verfahren						
<u>Ernährungslehre (Prof. Dr. Ellinger)</u> Überblick zur Ernährungssituation und aktuellen Ernährungsproblemen, ernährungsphysiologische Grundlagen, Makronährstoffe und Mikronährstoffe, weitere nutritiv relevante Substanzen						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Anatomie und Physiologie: Bestandteil der Modulklausur

Angewandte Biologie und Genetik: Bestandteil der Modulklausur

Ernährungslehre: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Ludwig

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.



<b>Modul: Chemie 1</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
EK 1.2	162 h	6	1. Semester		jedes Wintersemester	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Allgemeine und Anorganische Chemie (V)		V	30	24	gesamtes Semester	2
Allgemeine und anorganische Chemie (P)		P	15	39	24 Studierende	2
Allgemeine und anorganische Chemie (Ü)		Ü	15	12	30 Studierende	1
Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung		V	15	12	gesamtes Semester	1
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des chemischen (allgemeine und anorganische Chemie) Aufgabenfeldes. Sie vertiefen zudem das theoretische Wissen der Chemie eigenständig in ausgewählten Versuchen sowie praktischen und theoretischen Übungen. Die Studierenden kennen die Grundlagen des sicheren Arbeitens insbesondere in Laboratorien, erkennen Gefahren und können diesen vorbeugen. Sie können Grundlagen des sicheren Arbeitens umsetzen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Allgemeine und anorganische Chemie (V) (Prof. Dr. Williger):</u> Atombau/Periodensystem, chemische Bindungen, Gleichgewichtsreaktionen, Chemie der wässrigen Lösungen, Redoxsysteme. <u>Allgemeine und anorganische Chemie (P) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Allgemeine und anorganische Chemie anhand praktischer Beispiele und Anwendungen. <u>Allgemeine und anorganische Chemie(Ü) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Allgemeine und anorganische Chemie anhand theoretischer Beispiele und Anwendungen, vertiefendes chemisches Rechnen <u>Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung (N.N.)</u> Unterweisung in die grundlegenden Regelungen der Arbeitssicherheit; Einrichtungen und Ausrüstung zum sicheren Arbeiten in chemischen und						

<p>mikrobiologischen Laboratorien; Entsorgung von Abfällen; Verhalten bei Unfällen; Grundregeln zum Verhalten und Arbeiten in Laboren</p>
<p><b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Allgemeine und Anorganische Chemie (V): Bestandteil der Modulklausur Allgemeine und Anorganische Chemie (P): Testat Allgemeine und Anorganische Chemie (Ü): Testat Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung (V): Testat</p>
<p><b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine</p>
<p><b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate. Regelmäßige Teilnahme am Praktikum, maximal ein Fehltag mit Attest für die Zulassung zum Testat. Bei mehreren Fehltagen muss das gesamte Praktikum im übernächsten Semester wiederholt werden.</p>
<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften</p>
<p><b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p><b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Williger</p>
<p><b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.</p>

<b>Modul: Lebensmittelwissenschaften 1</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 1.3	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Landwirtschaftliche Produktion		V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelkunde		V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelverarbeitung		V	30	24	gesamtes Semester	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden erwerben bzw. vertiefen in Vorlesungen und im Selbststudium an aktuellen und wichtigen Beispielen Grundkenntnisse über die Produktionsverfahren und -bedingungen in der Landwirtschaft, über die Zusammensetzung der Lebensmittel, grundlegende Möglichkeiten ihrer Verarbeitung und über Einwirkungen während der Verarbeitung.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Landwirtschaftliche Produktion (N.N.):</u> Eckdaten und Grundlagen der Landwirtschaft; ausgewählte Kulturen und Tierhaltung; Vergleich von Anbau- und Haltungsformen; Pflanzenschutz, Rückstände, Gentechnik; aktuelle Fragen und Problemsituationen.						
<u>Lebensmittelkunde (N.N.):</u> Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln; Herkunft und stoffliche Zusammensetzung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel; Lebensmittelgruppen und ihr Verhalten bei unterschiedlichen Zubereitungsbedingungen.						
<u>Lebensmittelverarbeitung (N.N.):</u> Methoden und Techniken der Verarbeitung von Lebensmitteln in Haushalt, Handwerk und Industrie.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Lebensmittelkunde: Bestandteil der Modulklausur

Landwirtschaftliche Produktion: Bestandteil der Modulklausur

Lebensmittelverarbeitung: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Studiengangskoordinator/in

**Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge:

- Bendel, L.: Das große Früchte- und Gemüselexikon, Albatrosverlag;
- Lieberei, R.; Reisdorff, C.: Nutzpflanzenkunde, Thieme Verlag 2007 (vormals: Franke, W.: Nutzpflanzenkunde, Thieme Verlag);
- van Wyk, B.-E.: Handbuch der Nahrungspflanzen Wiss. Verlagsgesellschaft 2005;

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Wirtschaftswissenschaften</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 1.4 / L 1.1	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre		V	45	36	gesamtes Semester	3
Grundlagen der Logistik		V	30	24	gesamtes Semester	2
Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge		V	15	12	gesamtes Semester	1
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die grundlegende Fachkompetenz des ökonomischen Aufgabenfeldes und haben einen Überblick über ökonomische und wirtschaftliche Zusammenhänge.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Grundbegriffe des Wirtschaftens, Bedeutung und Zusammenhänge einzelner Disziplinen der Betriebswirtschaftslehre, einfache finanzwirtschaftliche Ansätze, Grundlagen des Rechnungswesens, statische und dynamische Investitionsrechenmodelle. <u>Grundlagen der Logistik (Prof. Dr. Schürmeyer):</u> Grundlagen und Ziele der Logistik, Einordnung der Logistik in die Unternehmensorganisation, Aufgaben und Verfahren zur Planung und Steuerung von Mengen, Terminen und Ressourcen im Einkauf, Produktion, Vertrieb und Logistik. <u>Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge (Prof. Dr. Schürmeyer):</u> Grundlagen der Mikro-, Makroökonomie und Wirtschaftspolitik. Einführung in grundlegende Zusammenhänge wirtschaftlicher Prozesse auf Ebene einer Volkswirtschaft. Einführung grundlegender Definitionen gesamtwirtschaftlicher Erfolgsfaktoren und ihrer Bewertung. Vorstellung einflussreicher Theorien und Modelle und Diskussion						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Allgemeine Betriebswirtschaftslehre: Bestandteil der Modulklausur

Grundlagen der Logistik: Bestandteil der Modulklausur

Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

Bachelor of Science Lebensmittelwissenschaften

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Heidbüchel

**Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge (die jeweils aktuelle Auflage):

- Thommen, Jean-Paul, Achleitner; Ann-Kristin: 'Allgemeine Betriebswirtschaftslehre', Gabler;
- Schierenbeck, Henner: 'Grundzüge der Betriebswirtschaftslehre', Oldenbourg;
- Wöhe, Günter; Döring, Ulrich: 'Einführung in die allgemeine Betriebswirtschaftslehre', Vahlen
- Schuh Günther; Stich, Volker: Produktionsplanung und steuerung, Band 1&2, Springer
- Schuh Günther; Stich, Volker: Handbuch Produktion und Management 6. Logistikmanagement, Springer

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Mathematik und Physik</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 1.5	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Mathematik/Statistische Grundlagen (V)		V	30	24	gesamtes Semester	2
Mathematik/Statistische Grundlagen (Ü)		Ü	15	12	gesamtes Semester	1
Physik (V)		V	15	12	gesamtes Semester	1
Physik (Ü)		Ü	15	12	gesamtes Semester	1
Informationstechnische Grundbildung		Ü	15	12	24 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des mathematischen Aufgabenfeldes sowie grundlegende Kompetenzen des physikalischen Aufgabenfeldes.						
Die Studierenden erwerben im Rahmen der informationstechnischen Grundbildung Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware sowie notwendige Kenntnisse der hochschulischen und fachbereichsinternen IT-Landschaft.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Mathematik/Statistische Grundlagen (Vorlesung und Übung) (Prof. Dr. Menzel):</u> Ausgewählte Kapitel der angewandten Mathematik, beschreibende Statistik, Grundzüge der schließenden Statistik.						
<u>Physik (Vorlesung und Übung) (Dr. Pakula)</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen der Mechanik, Elektrizität und Optik.						
<u>Informationstechnische Grundbildung (Übung) (Prof. Dr. Menzel) :</u> Einführung in und Übung von grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware sowie mit der hochschulischen und fachbereichsinternen IT-Landschaft.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Mathematik/Statistische Grundlagen (Vorlesung und Übung): Bestandteil der Modulklausur

Physik (Vorlesung und Übung): Bestandteil der Modulklausur

Informationstechnische Grundbildung: Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Für die Grund- und Angleichungsvorlesung Mathematik: Mathematik der allgemeinbildenden Schule, wie sie Bestandteil der Hochschulreife ist. Für Studierende mit Nachholbedarf in diesem Bereich werden Mathematik-Angleichungskurse oder Brückenkurse im 1. Semester sowie ein Online-Mathematik-Brückenkurs angeboten.

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Menzel

**Sonstige Informationen:**

Literatur (Auszug):

- Gerthsen, Christian; Meschede, Dieter; Vogel, Helmut (2006): Physik. 23. Auflage. Berlin: Springer.
- Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl; Koch, Stephan W. (Hg.) (2013): Physik. Bachelor-Ed., 2. überarb. Aufl. Weinheim: Wiley-VCH. Online verfügbar unter <http://www.halliday.de/Physiktrainer>.
- Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl (2013): Halliday Physik Bachelor Deluxe. Lehrbuch mit Lösungsband. 2., Auflage. Hg. v. Stephan W. Koch. Weinheim: Wiley-VCH.
- Kuchling, Horst (2014): Taschenbuch der Physik. 21. aktualisierte Auflage. München, Wien: Fachbuchverlag Leipzig im Hanser Verlag.
- Tipler, Paul Allen; Mosca, Gene (Hg.) (2015): Physik. Für Wissenschaftler und Ingenieure. 7. dt. Aufl. Berlin: Springer Spektrum (Lehrbuch).

Literatur und Materialien zur Grund- und Angleichungsvorlesung Mathematik werden zu Beginn des Semesters bekanntgegeben und im Semesterapparat sowie auf der E-Learning-Plattform bereitgestellt.



<b>Modul: Ernährungsphysiologie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
EK 2.1	162 h	6	2. Semester		jedes Sommersemester	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Ernährungsphysiologie 1		V	30	24	gesamtes Semester	2
Ernährungsphysiologie 2		V	30	24	gesamtes Semester	2
Ernährungsphysiologie – Labor		P	15	39	16 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden haben vertiefte Kenntnisse zu Physiologie des Energieumsatzes und der Biochemie der energieliefernden Nährstoffe, sie verstehen die energiebereitstellenden Systeme und die grundlegenden Prinzipien des Energiestoffwechsels. Studierende kennen und verstehen die Funktionen der Vitamine und Mineralstoffe, deren Physiologie und Biochemie sowie mögliche Einflussfaktoren auf Bedarf, Regulation und Stoffwechsel.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Ernährungsphysiologie 1 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Zusammenhang zwischen Ernährung, Energieverbrauch und Stoffwechsel; Speicherung der energiereichen Substrate im Organismus; energiebereitstellende Systeme und grundlegende Prinzipien des Energiestoffwechsels. Energietransport; hormonale Steuerungssysteme. <u>Ernährungsphysiologie – Labor (Prof. Dr. Ludwig):</u> Vertiefung, Umsetzung und Anwendung der Kenntnisse aus der Vorlesung und deren Kontrolle in ausgewählten Laborversuchen. <u>Ernährungsphysiologie 2 (Prof. Dr. Ellinger):</u> Physiologie der Vitamine und Mineralstoffe						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Ernährungsphysiologie 1: Bestandteil der Modulklausur

Ernährungsphysiologie - Labor: Testat

Ernährungsphysiologie 2: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Ludwig

**Sonstige Informationen:**

Dringende Empfehlung für die Teilnahme an der Vorlesung Ernährungsphysiologie:  
Erfolgreicher Abschluss des Moduls Humanbiologie EK1.1

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Chemie 2 und Mikrobiologie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 2.2	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Organische Chemie (V)		V	30	24	gesamtes Semester	2
Mikrobiologie (V)		V	15	12	gesamtes Semester	1
Organische Chemie (P)		P	15	39	24 Studierende	2
Mikrobiologie Grundpraktikum		P	15	12	16 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des biologisch-chemischen Aufgabenfeldes. Sie vertiefen dieses theoretische Wissen und die Methoden der Grundlagenfächer eigenständig in ausgewählten, fortgeschrittenen Versuchen sowie praktischen Übungen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Organische Chemie (Vorlesung) (Prof. Dr. Williger):</u> Bindungen und Reaktionen von Kohlenstoffverbindungen, Stoffklassen/funktionelle Gruppen, Stereochemie.  <u>Organische Chemie (Praktikum) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Organische Chemie anhand praktischer Beispiele und Anwendungen der Grundlagen der organischen Chemie  <u>Mikrobiologie (Vorlesung) (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Bedeutung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen sowie von Viren und Protozoen; verschiedene Färbemethoden wie z.B. die Gramfärbung; mikrobielle Verderbsformen und Lebensmittelinfektionen; Bedeutung von Starterkulturen; HACCP-Konzept.  <u>Mikrobiologie (Praktikum) (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Praktische mikroskopische Übungen; Bestimmung der Keimzahl und Anwendung verschiedener Färbemethoden, grundlegende mikrobiologische Arbeitstechniken, Trinkwasseranalyse, Milchsäurebakterien und Probiotika.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Organische Chemie (V): Bestandteil der Modulklausur

Organische Chemie (P): Testat

Mikrobiologie (V): Bestandteil der Modulklausur

Mikrobiologie Grundpraktikum: Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate  
Regelmäßige Teilnahme am Praktikum, maximal ein Fehltag mit Attest für die Zulassungen zum Testat. Bei mehreren Fehltagen muss das gesamte Praktikum kommenden Semester (Mikrobiologie) bzw. im übernächsten Semester (Chemie) wiederholt werden.

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Williger

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul: Kommunikation 1</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>		
EK 2.3	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester		
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Präsentation und Beratung 1 (V)			V	30	24	gesamtes Semester	2
Präsentation und Beratung 1 (P)			P	15	39	16 Studierende	2
Medien in der Kommunikation			V	30	24	gesamtes Semester	2
<b>Lehrformen:</b>							
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr =Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Kompetenzen:</b>							
Die Studierenden planen eine Präsentation zielgruppenorientiert. Dabei verfügen sie über die Kompetenz, Medien und Methoden flexibel und didaktisch-methodisch begründet auszuwählen. Sie trainieren ihre Präsentationskompetenz und reflektieren ihr Präsentationsverhalten. Sie kennen die Grundlagen der Gesprächsführung und Beratungsarbeit.							
Die Studierenden kennen und verstehen grundlegende Theorien, Methoden und Konzepte der Kommunikation mit Blick auf das digitale Zeitalter. Sie kennen digitale Medien für die Kommunikation, verstehen deren Struktur und Funktionsweise und können diese kritisch-reflektiert einordnen. Sie erlangen Kompetenzen in der Einordnung von Sicherheit, Datenschutz und urheberrechtlicher Problemstellungen medialer Kommunikation.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>							
<u>Präsentation und Beratung 1 (Vorlesung) (Prof. Dr. Bödeker):</u>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Präsentationskonzepte,</li> <li>- fachliche Inhalte visualisieren und Medien einsetzen,</li> <li>- Verständlichkeit und zielgruppengerechte Kommunikation im Vortrag</li> <li>- Grundverständnis des methodisch-didaktischen Planungsprozesses und des Medien- und Methodeneinsatzes in der Beratungsarbeit, Feedbackverfahren</li> <li>- Formen der Beratungsarbeit und Konzepte der Gesprächsführung</li> </ul>							
<u>Präsentation und Beratung 1 (Praktikum) (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u>							
Planung einer zielgruppenorientierten Präsentation, begleitete Vorbereitung des Medien- und Methodeneinsatzes, Training verschiedener Präsentations- und Vortragstechniken							

Medien in der Kommunikation (N.N.)

- Grundlagen der Medientheorie und Konzepte der Kommunikation,
- Grundlagen und Funktionieren von Medien,
- Medialisierung - gesellschaftlicher Wandel durch Digitalisierung,
- Sicherheit in der Kommunikation

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Präsentation und Beratung 1 (V): Bestandteil der Modulklausur

Präsentation und Beratung 1 (P): Testat

Medien in der Kommunikation (V): Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testate

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Bödeker

**Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge Präsentation und Beratung 1:

- Hartmann M et al. (2008) Präsentieren. 8. Aufl. Beltz Verlag, Weinheim, Basel
- Pabst-Weinschenk, Marita (2009): Reden im Studium. Ein Trainingsprogramm. Pabst press, Alpen
- Seifert, Josef W. (2015) Visualisieren, präsentieren, moderieren. 35. Aufl., Gabal, Speyer

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Soziologie und Grundlagen der Psychologie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b> jedes Sommersemester	<b>Dauer</b>
EK 2.4	162 h	6	2. Semester			1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Psychologie 1		V	30	24	gesamtes Semester	2
Basiswissen Essstörungen		V	15	12	gesamtes Semester	1
Soziologie 1		V	30	51	gesamtes Semester	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse in Allgemeiner Psychologie, Biologischer Psychologie, Methoden der Psychologie und Sozialpsychologie sowie zur Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie.  Im Modulteil Soziologie 1 werden theoretische und empirische Grundlagen der allgemeinen Soziologie vermittelt, die in der beruflichen Praxis als Handlungs- und Entscheidungshilfe dienen sollen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>  <u>Psychologie 1: (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Grundlagen der Allgemeinen Psychologie (Kognition, Wahrnehmung, Motivation, Verhalten), Basiswissen Biologische Psychologie und Methoden der Psychologie, Grundlagen der Sozialpsychologie.  <u>Basiswissen Essstörungen (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Grundlagen der Ernährungspsychologie, Basiswissen Essstörungen (Magersucht, Bulimie, Binge-Eating-Disorder)  <u>Soziologie 1 (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Theoretische und empirische Grundlagen der allgemeinen Soziologie, das deutsche Sozialsystem, soziale Ungleichheit und Einführung in der Ernährungssoziologie.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Psychologie 1: Bestandteil der Modulklausur

Basiswissen Essstörungen: Bestandteil der Modulklausur

Soziologie 1: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und bestandenenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Studiengangskoordinator/in

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung



<b>Modul: Projektmanagement</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 2.5	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Projektmanagement		Ü	15	39	24 Studierende	2
Spezielle BWL		SL	15	39	60 Studierende	2
Rechtskunde		V	15	12	gesamtes Semester	1
Einführungsprojekt E		SL	15	12	gesamtes Semester	1
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden kennen und verstehen Projektphasen und haben die Fähigkeiten, Projekte nach bestimmten Projektphasen zu planen. Die Studierenden kennen die Standardsoftware (MS-Project), können diese in Studienprojekten anwenden und steuern. Sie erkennen rechtliche und personalwirtschaftliche Fragestellungen und können Lösungsansätze entwickeln und verstehen.						
Die Studierenden wissen, wie Facharbeiten geplant und strukturiert bearbeitet werden; sie kennen Basismethoden der Recherche und können sachlich, umfassend und angemessen über ein Fachthema berichten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Projektmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle für kleinere und mittlere Projekte, projektrelevante Rahmenbedingungen, Grundelemente von MS-Project.						
<u>Spezielle BWL (N.N.):</u> Grundzüge des Personalmanagements; Nutzwertanalyse als Beispiel zur Bewertung von Projektalternativen, Einbindung von Projekten in die Aufbauorganisation von Betrieben.						
<u>Rechtskunde (N.N.):</u> Grundlagen der verschiedenen Rechtsgebiete (Öffentliches Recht, Straf- und Ordnungsrecht, Zivilrecht).						
<u>Einführungsprojekt E (Prof. Dr. Rademacher):</u> Bearbeitung eines Fachthemas im Rahmen eines Projektes; Literaturarbeit; Projektplanung; Berichterstattung						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Projektmanagement: Testat

Spezielle BWL: Bestandteil der Modulklausur

Rechtskunde: Bestandteil der Modulklausur

Einführungsprojekt E: Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Heidbüchel

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Methoden der Ernährungswissenschaft</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 3.1	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Ernährungsstatus		V	15	39	gesamtes Semester	2
Ernährungsplanung		V	15	39	gesamtes Semester	2
Ernährungsstatus (P)		P	15	12	16 Studierende	1
Ernährungsplanung 1 (P)		P	15	12	16 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden kennen ausgewählte Methoden zum Ernährungs-Screening und zur Erfassung des Ernährungsstatus und können ein Ernährungsassessment fallbezogen durchführen.						
Studierende kennen und verstehen gültige Ernährungsempfehlungen auf Nährstoffebene und Lebensmittelebene sowie Ernährungskonzepte. Sie kennen die Kriterien und Instrumente zur Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteln, verstehen die Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können Lebensmittel, Speisen und Mahlzeiten bewerten.						
Studierende kennen Software zur Ernährungsplanung, verstehen Grundkonzepte der Speiseplanung und Nährwertberechnung und können diese anwenden für die Nährwertkalkulation von Lebensmitteln, von Speisen und Mahlzeiten ebenso wie für Speisepläne.						

**Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:**Ernährungsstatus (Prof. Dr. Ellinger):

Methoden zur Erfassung des Ernährungsstatus mit Fokus auf anthropometrische Parameter und der Körperzusammensetzung  
Diagnose von Über- und Unterernährung, Mangelernährung, spezielle Störungen  
Screeningmethoden

Ernährungsstatus (P) (Prof. Dr. Ellinger):

Anwendung und Einübung der Inhalte der Vorlesung

Ernährungsplanung (Prof. Dr. Rademacher):

Nährstoffbezogene und lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen und Ernährungskonzepte  
Nährwertdaten und Nährwertberechnung von Lebensmitteln  
Instrumente zur Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteln  
Zielgrößen und Methoden der Ernährungsplanung.

Ernährungsplanung 1 (Praktikum) (Prof. Dr. Rademacher):

Quantitative Aspekte der Ernährungsplanung  
Nährwertberechnung u. Anwendung von Instrumenten zur Bewertung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteln  
Software zur Ernährungsplanung u. Anwendung für unterschiedliche Erfordernisse

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung  
Prüfungsform:  
Ernährungsstatus: Bestandteil der Modulklausur  
Ernährungsplanung: Bestandteil der Modulklausur  
Ernährungsstatus (P): Testat  
Ernährungsplanung 1 (P): Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Rademacher

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Biochemie der Ernährung</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 3.2	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Biochemie der Ernährung		V	30	51	gesamtes Semester	3
Biochemie der Ernährung (P)		P	15	39	16 Studierende	2
Biochemie der Ernährung (Ü)		Ü	15	12	30 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden sollen aufbauend auf dem erworbenen ernährungswissenschaftlichen Wissen weitere Kenntnisse und Fertigkeiten insbesondere zu biochemischen Aspekten des Stoffwechsels erwerben und ihr Wissen durch eigenständiges Arbeiten erweitern.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger):</u> Grundzüge der Biochemie mit den Schwerpunkten der Stoffklassen Kohlenhydrate, Proteine und Lipide, Stoffwechsel der Zelle mit Schwerpunkt Hauptnährstoffe, Vitamine, Cofaktoren.						
<u>Biochemie der Ernährung (P) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefung und Anwendung der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Biochemie der Ernährung anhand praktischer Beispiele und Anwendungen.						
<u>Biochemie der Ernährung (Ü) (Prof. Dr. Williger):</u> Eigenständige Ausarbeitung, Vertiefung und Anwendung der in der Vorlesung Biochemie der Ernährung behandelten Themenschwerpunkte.						
<b>Prüfungsformen:</b>						
Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Biochemie der Ernährung: Modulklausur Biochemie der Ernährung (P): Testat Biochemie der Ernährung (Ü): Testat						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Keine						

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate  
Regelmäßige Teilnahme am Praktikum, maximal ein Fehltag mit Attest für die Zulassung zum Testat. Bei mehreren Fehltagen muss das gesamte Praktikum im übernächsten Semester wiederholt werden.

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Williger

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Lebensmittelwissenschaften 2</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 3.3	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Lebensmittelchemie		V	30	24	Gesamtes Semester	2
Lebensmittelkontaktmaterialien		V	30	24	Gesamtes Semester	2
Praktikum Lebensmittellehre		P	15	39	15 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln und deren chemische Eigenschaften sowie die wechselseitigen Einflüsse der technologischen und chemischen Beschaffenheit von Lebensmitteln. Sie kennen den Weg vom Rohstoff zum Wertstoff für ausgewählte Materialien, die als Bedarfsgegenstände im Haushalt und im Lebensmittelverpackungssektor zum Einsatz kommen können. Labortechnische und chemische Kenntnisse werden durch ausgewählte Versuche und praktische Übungen vertieft und angewandt.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Lebensmittelchemie (Prof. Dr. Wittich):</u> Chemischer Aufbau und Eigenschaften von Eiweiß, Kohlenhydraten, Lipiden und pflanzlichen Sekundärstoffen; Wechselwirkungen und chemische Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen in Lebensmittelmatrices.						
<u>Lebensmittelkontaktmaterialien (Prof. Dr. Bröring):</u> Vermittlung der Fertigung, Anwendung, Entsorgung und der spezifischen Eigenschaftsprofile anorganischer und polymerer Lebensmittelkontaktmaterialien.						
<u>Praktikum Lebensmittellehre (Prof. Dr. Bröring; Prof. Dr. Wittich):</u> Durchführung ausgewählter Laborversuche als Vertiefung und Anwendung ausgewählter Themen aus den Vorlesungen zu Gebieten Lebensmittelchemie und -kontaktmaterialien.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Lebensmittelchemie: Bestandteil der Modulklausur

Lebensmittelkontaktmaterialien: Bestandteil der Modulklausur

Praktikum Lebensmittellehre: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Bröring

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung



<b>Modul:</b>		<b>Kommunikation 2</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 3.4	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Psychologie 2		V	30	24	gesamtes Semester	2
Soziologie 2		SL	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 2		V	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 2		P	15	39	16 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden gewinnen einführendes Grundlagenwissen in die Kommunikationspsychologie, Arbeits- und Organisationspsychologie sowie Gesundheitspsychologie.						
Die Studierenden werden in die Theorien des demographischen Wandels und seiner gesellschaftlichen Konsequenzen vertiefend eingeführt. Sie sollen in die Lage versetzt werden, sich mit gesellschaftlichen Herausforderungen kritisch auseinanderzusetzen, um die erworbenen Kenntnisse als Argumentationsgrundlage in der Praxis heranziehen zu können. Auf dieser Basis soll es möglich sein, Zielgruppen zu identifizieren, empirische Daten zu analysieren und zu interpretieren ebenso wie Handlungsoptionen zu entwerfen.						
Die Studierenden vertiefen die Ernährungssoziologie und werden in Hintergründe der Mahlzeiteinnahmen in verschiedenen Settings eingeführt. Sie lernen strukturelle speisenexterne Einflüsse auf die Mahlzeitenverhalten kennen und können Mahlzeitsituationen zielgruppengerecht beurteilen und planen.						

**Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteil:**Psychologie 2 (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):

Einführung in die Grundlagen der Kommunikationspsychologie, der Arbeits- und Organisationspsychologie sowie der Gesundheitspsychologie.

Soziologie 2 (Prof. Dr. Sennlaub):

Theorien des Mahlzeitverhaltens und von Mahlzeitensettings; aktuelle Erkenntnisse zu verschiedenen Mahlzeitensettings (private Haushalte, Care-Einrichtungen, Education-Einrichtungen)

Präsentation und Beratung 2 (Prof. Dr. Kronsbein):

Grundlagen der Planung einer Gruppenveranstaltung mit oecotrophologischen Fragestellungen, Lernzielformulierung und Lernzieltaxonomien; Verhaltensweisen von Dozent und Berater; Gesprächsleitung und Moderation; Manipulation durch graphische Gestaltung, Grundlagen der Beratung, Evaluation.

Präsentation und Beratung 2 (P) (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):

Planung und Durchführung einer Gruppenveranstaltung; Training von Gesprächsleitung und Moderationstechniken; Präsentation im Großauditorium.

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Psychologie 2: Bestandteil der Modulklausur

Soziologie 2: Bestandteil der Modulklausur

Präsentation und Beratung 2: Bestandteil der Modulklausur

Präsentation und Beratung 2 (P): Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und bestandenenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Kronsbein

### **Sonstige Informationen:**

Pflichtlektüre für Psychologie 2:

- Gerrig, R. G., Zimbardo, P. G. (2015, 20. Auflage): Psychologie. München: Pearson Verlag.
- Kanning, U. P.; Staufienbiel, T. (2012): Organisationspsychologie. Göttingen: Hogrefe Verlag.
- Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung Gesundheitspsychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag.
- Röhner, J.; Schütz, A. (2013): Psychologie der Kommunikation. Wiesbaden: Springer VS.

Literatur Soziologie 2:

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Veranstaltung

Literatur Präsentation und Beratung 2:

- Schulz v. Thun (2011) Miteinander reden: 1. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt (Sonderausgabe April 2011)
- Kronsbein P (2013) Training of prevention managers (Chapter 10). In: Schwarz P, Reddy P (Hg.) Prevention of diabetes. Oxford: Wiley-Blackwell, S. 144-58
- Hartmann M, Funk R, Nietmann H (2012) Präsentieren. Weinheim: Beltz, 9. Auflage
- Freimuth J, Barth T (Hg.) (2014): Handbuch Moderation. Konzepte, Anwendungen und Entwicklungen. Göttingen: Hogrefe.
- Klebert K, Schrader E, Straub W (2006) Moderationsmethode. Gestaltung der Meinungs und Willensbildung in Gruppen, die miteinander lernen und leben, arbeiten und spielen. Hamburg: Windmühle. 3. Auflage
- Schrader E, Biehne J, Pohley K (1992) Optische Sprache. Hamburg: Windmühle Verlag
- Vogelsang R (1996) Einführung in das Thema Evaluation. Ernährungs-Umschau 43: 94-8

<b>Modul: Angewandte Ernährungswissenschaft</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 4.1	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Life Cycle Nutrition		V	30	24	gesamtes Semester	2
Statistik in der Ernährungswissenschaft		V+Ü	30	51	gesamtes Semester	3
Ernährungsplanung 2		P	15	12	16 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und physiologischen Situationen und können dies ableiten und begründen, kennen kritische Nährstoffe;</li> <li>- kennen und verstehen Anforderungen an die Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen</li> <li>- kennen und verstehen Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können lebensmittelbezogene Empfehlungen für die Ernährung für unterschiedliche Anforderungen in Lebensphasen ableiten und bewerten</li> <li>- kennen und verstehen Instrumente der Ernährungsplanung und können diese gezielt einsetzen,</li> <li>- können Ernährungsplanung für die Praxis umsetzen</li> </ul>						
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage:						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wahrscheinlichkeiten in einfachen Fällen auszurechnen</li> <li>- Die Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung zu erläutern und ihre Anwendbarkeit zu erkennen (Kennen, Verstehen),</li> <li>- Wichtige Verteilungen zu benennen, im richtigen Kontext heranzuziehen und Kenngrößen dieser Verteilungen zu berechnen (Kennen, Verstehen, Anwenden),</li> <li>- qualitative Testverfahren zum Testen sachgerechter Hypothesen zu entwerfen (Verstehen),</li> <li>- Anwendungsfälle wichtige Testverfahren kennen und die Tests sachgerecht durchführen (Kennen, Verstehen, Anwenden),</li> <li>- den Einfluss des Stichprobenziehungsverfahrens einzuschätzen (Kennen, Verstehen),</li> <li>- statistische Methoden sachgerecht auszuwählen und einzusetzen, sich dabei in neue Verfahren und Methoden einzuarbeiten (Anwenden).</li> </ul>						

**Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:**Life Cycle Nutrition (Prof. Dr. Rademacher):

Nährstoff- und lebensmittelbezogene Empfehlungen und Ernährungskonzepte für Menschen im Verlauf des Lebens

Ernährungserfordernisse in unterschiedlichen Alters- und Leistungsphasen

Systemische Betrachtung von Ernährungsbildung, betrieblicher Gesundheitsförderung und bedarfsgerechter Ernährung und Verpflegung.

Statistik in der Ernährungswissenschaft (Prof. Dr. Menzel):

Statistische Gütekriterien

Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung, diskrete und stetige Zufallsvariable und ihre Verteilungen, wichtige Anwendungsbeispiele (Binomialverteilung, Normalverteilung, t-Verteilung, F-Verteilung, Chi-Quadrat-Verteilung)

Schätzung von Parametern

Testen von Hypothesen (grundsätzliche Vorgehensweise, die Begriffe Fehler 1. und 2. Art, Signifikanzniveau, Testgröße, Beibehaltungsbereich, Ablehnungsbereich, p-Wert) wichtige Testverfahren wie Gauß-Test, t-Test, Chi-Quadrat-Unabhängigkeitstest, nach Bedarf weitere Testverfahren)

Optional: Multivariate Verfahren (Varianzanalyse u.a.), Stichprobentheorie

Übungen und Anwendungen, auch unter Einsatz von Standardsoftware (Excel, SPSS)

Ernährungsplanung 2 (Prof. Dr. Rademacher):

Anwendung von Instrumenten der Ernährungsplanung sowie

Erstellen und Bewerten von Speiseplänen bei speziellen Ernährungserfordernissen.

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung

Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Life Cycle Nutrition: Bestandteil der Modulklausur

Statistik in der Ernährungswissenschaft: Bestandteil der Modulklausur

Ernährungsplanung 2 (P): Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Für Statistik in der Ernährungswissenschaft: Kenntnis und Beherrschung des Stoffes des Moduls EK 1.5 Mathematik und Physik

Für Teilnahme an Praktikum Ernährungsplanung 2:

Testat für Modulteil Ernährungsplanung 1 (P) und Ernährungsplanung Methoden aus Modul EK3.1

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Rademacher

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise sowie Literatur und Materialien erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul: Grundlagen des Qualitätsmanagements</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
EK 4.2	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Qualitätsmanagement - Ernährungsbezogene Dienstleistungen		V	30	24	Gesamtes Semester	2
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit		V	15	12	Gesamtes Semester	1
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (P)		P	15	39	16 Studierende	2
Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen		V	15	12	Gesamtes Semester	1
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden sollen die Grundzüge der Verhältnis- und Verhaltensprävention hinsichtlich der sicherheitsrelevanten Gestaltung der Arbeit und des konkreten Arbeitsplatzes kennenlernen und praktisch umsetzen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Ansätze und Techniken von Managementsystemen kennen, um Aspekte und Instrumente des Qualitätsmanagements zu bewerten. Eine Vertiefung findet hinsichtlich spezifischer Systeme des Gesundheitswesens statt. Beziehungen zwischen Privatwirtschaft und natürlicher Umwelt sowie Gründe für Übernutzung zu erkennen und das betriebliche Umweltmanagement in die Umweltpolitik einzuordnen, den Ablauf und Vorgaben für betriebliche Umweltmanagementsysteme und deren Vor- und Nachteile für die betriebliche Unternehmenspolitik zu.						

**Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteil:**

Qualitätsmanagement - Ernährungsbezogene Dienstleistungen (Prof. Dr. Wetterau):  
Bedeutung des Qualitätsmanagements; Qualitätssysteme und deren Überprüfung/Bewertung; ausgewählte Qualitätstechniken.

Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Prof. Dr. Wetterau):  
Arbeitssystem als Ausgangspunkt, Grundzüge des Arbeitsschutzmanagements, Menschliche Arbeit im Wandel der Zeit, Zusammenspiel von Arbeitsschutz-, Qualitäts- und Ökomanagement.

Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (P) (Prof. Dr. Wetterau):  
Verantwortung im Arbeitsschutz, Grundzüge der Gefährdungsanalyse inkl. betriebl. Fallbeispiel, Persönliche Schutzausrüstung, Hautschutz und Hautpflege, Betriebsanweisungen; Organisation der Arbeitssicherheit im Betrieb.

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (Prof. Dr. Sennlaub, Prof. Dr. Kronsbein):  
Rahmenbedingungen des Qualitätsmanagements im Sozial- und Gesundheitswesen, spezifische Qualitätsmanagementsysteme in Krankenhaus und Pflegeheim, Beispiele; Qualitätsmanagement von Disease Management Programmen; Forderungen an das Qualitätsmanagement gemäß Leitfaden Prävention des GKV-Spitzenverbandes, Zielparame-ter und deren Erhebung, Evaluationsmanagement, Effektivität und Effizienz

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Qualitätsmanagement - Ernährungsbezogene Dienstleistungen: Bestandteil der Modulklausur

Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit: Bestandteil der Modulklausur

Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (P): Bestandteil der Modulklausur

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau



### **Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge:

Rogall, H. (2002): Neue Umweltökonomie – Ökologische Ökonomie, Opladen;

Rogall, H. (2004): Ökonomie der Nachhaltigkeit: Handlungsfelder für Politik und Wirtschaft, Berlin;

Ensthaler, Jürgen u.a. (2002): Umweltauditgesetz / EMAS-Verordnung, 2.Aufl., Erich Schmidt Verlag;

Willnow, A. (2004): Öko-Audit als ein Instrument der ökologieorientierten Unternehmensführung, Diss. Univ. Chemnitz;

Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte (Band 1), Berlin 2015;

Pieper, R.; Vorath, B.-J.: Handbuch Arbeitsschutz, Frankfurt am Main 2005;

Schlick, C.; Bruder, R.; Luczak, H.: Arbeitswissenschaft, Berlin 2010;

Schliephacke, J.: Führungswissen Arbeitssicherheit - Aufgaben, Verantwortung, Organisation, Berlin 2008

Skiba, R.: Taschenbuch Arbeitssicherheit, Bielefeld 2000

GKV-Spitzenverband (2014) Leitfaden Prävention ... in der Fassung vom 10. Dezember 2014. Berlin: GKV-press

Vogelsang R (1996) Einführung in das Thema Evaluation. Ernährungs-Umschau 43: 94-8

Rödler J, Thielen H, Kronsbein P (2001) Qualitätsmanagement-Handbuch für die Ernährungstherapie und -beratung. Mönchengladbach: HN-FB05. Gefördert durch das BMB+F, Förderungskennzeichen: 1702899

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul: Ernährungsmedizin 1 und Diätetik 1</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EK 5.1	162 h	6	5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1		V	30	39	gesamtes Semester	2
Diätetik 1		V	15	51	gesamtes Semester	2
Diätetik 1 (P)		P	15	12	16 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen und verstehen Ätiologie und Pathogenese, Symptome, Diagnostik und Therapie des sog. Metabolischen Syndroms; sie können gesundheitsbestimmende Einflüsse von Ernährungsfaktoren auf die Manifestation identifizieren, kennen und verstehen die jeweiligen Präventions- und Therapiemöglichkeiten. Studierende kennen im Zusammenhang zum Metabolischen Syndrom und seinen Einzelkrankheiten und Stoffwechselsituationen evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen, Leitlinien und Therapieansätze, können diese auf Nährstoffebene und auf Lebensmittelebene begründen und für entsprechende Ernährungs- und Diätpläne umsetzen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Epidemiologie, klinisches Erscheinungsbild, Prävention und Therapie der Erkrankungen des sog. Metabolischen Syndroms mit Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2/Glucoseintoleranz, Hyperurikämie, Arteriosklerose <u>Diätetik 1 (Prof. Dr. Rademacher):</u> Rationalisierungsschema, evidenzbasierte Richtlinien, Ernährungsempfehlungen, Leitlinien und Diätkonzepte Lebensmittel in der Diätetik <u>Diätetik 1 (P) (Prof. Dr. Rademacher):</u> Umsetzung der Konzepte in die Praxis, Erstellen und Bewerten von Speiseplänen, Anwendung entsprechender Software						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1: Bestandteil der Modulklausur

Diätetik 1: Bestandteil der Modulklausur

Diätetik 1 (P): Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Bestandene Module EK1.1; EK2.1; EK3.1; EK3.2

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Ludwig

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

## **2. Vertiefungsstudium – Pflichtmodule**

- EV 4.1 Biofunktionalität von Lebensmitteln
- EV 4.2 Dienstleistungsmanagement
- EV 4.3 Verpflegungsmanagement
- EV 4.4 Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung
- EV 4.5 Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung
  
- EV 5.1 Marketing und Marktforschung
- EV 5.2 Wissenschaftskommunikation
- EV 5.3 Betriebliche Gesundheitsförderung
- EV 5.4 Ernährungsberatung und Ernährungstherapie
- EV 5.6 Ernährungsmedizin 2

<b>Modul: Biofunktionalität von Lebensmitteln</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 4.1	162 h	6	4. Semester	in jedem Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Bewertung bioaktiver Stoffe in der Ernährung		V	30	51	gesamtes Semester	3
Lebensmittelrecht		V	30	51	gesamtes Semester	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen die biologischen und toxikologischen Wirkungen von natürlichen Stoffen, die in herkömmlichen oder neuartigen Lebensmittelrohstoffen vorkommen und verstehen deren mögliche ernährungsphysiologische Wirkung. Sie können grundlegende Ansätze zur ernährungsphysiologischen Bewertung solcher Stoffe nachvollziehen. Studierende können Lebensmittel und deren Bestandteile in die Lebensmittelrechtliche Systematik einordnen, verstehen die grundsätzliche Rechtssystematik und überblicken die Basisanforderungen des Lebensmittelrechts.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Bewertung bioaktiver Stoffe in Lebensmitteln (Prof. Dr. Ellinger):</u> Inhaltsstoffe pflanzlicher Lebensmittelrohstoffe und ihre biologischen Wirkungen; Inhaltsstoffe neuartiger Lebensmittel; Verfahren und ernährungswissenschaftliche Kriterien für die Bewertung bioaktiver Stoffe, lebensmittelrechtliche Aspekte, Sicherheitsbewertung von bioaktiven Stoffen. <u>Lebensmittelrecht (Prof. Dr. Wittich):</u> Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU-Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Bewertung bioaktiver Stoffe in Lebensmitteln: Bestandteil der Modulklausur Lebensmittelrecht: Bestandteil der Modulklausur						

<p><b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Bestandene Module EK 1.1 bis EK 2.5</p>
<p><b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0</p>
<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften Vertiefungsstudium : VT 1 Ernährungskommunikation und Marketing VT 4 Humanernährung</p>
<p><b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p><b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Ellinger</p>
<p><b>Sonstige Informationen:</b> Literaturvorschläge: Weck, M.; Krimphove, D. (Hrsg.): Lebensmittelrecht, Verlag Kohlhammer</p> <p>Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.</p>

<b>Modul:</b>		<b>Dienstleistungsmanagement</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 4.2/EWP 24	162 h	6	ab 4. Semester	einmal jährlich	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Unternehmensorganisation		V	30	24	gesamtes Semester	2
Dienstleistungsmanagement		V	30	24	gesamtes Semester	2
Fallbeispiel Unternehmenspraxis		Ü	15	39	30 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden erlernen die Fähigkeit für unterschiedliche betriebliche Aufgabenstellungen situativ gut geeignete Organisationsformen auszuwählen sowie beschaffungspolitische Basisaufgaben in der betrieblichen Praxis zu planen und umzusetzen. Sie lernen Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements sowie der ganzheitlichen, vernetzten Planung und Umsetzung von Projekten kennen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Unternehmensorganisation (Prof. Dr. Schürmeyer):</u> Grundlagen der Organisationslehre, Organisationseinheiten (Stellen, Gruppen, Abteilungen), Leitungsorganisation (Primär- und Sekundärorganisation), Organisationsmanagement, Ablauforganisation, Management von Geschäftsprozessen <u>Dienstleistungsmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements, Bildung von Kundenerwartungen, Messung von Kundenzufriedenheit, Verkaufsphasen im Dienstleistungssektor unter Berücksichtigung der Vorabinformation und der Behandlung kognitiver Dissonanz, Einführung in das Servicedesign. <u>Fallbeispiel Unternehmenspraxis (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Bildung eines Entscheidungs-/ Führungsteams; Diskussion betriebswirtschaftlicher Teilgebiete als vernetztes, ganzheitliches System; Fähigkeit betriebswirtschaftliche Entscheidungen unter komplexen Zusammenhängen und sich verändernden Rahmenbedingungen (Inflation, Zinsen, Sozialprodukt, Tariflöhnen) zu fällen; Bewertung und Verbesserung erfolgsrelevanter Entscheidungen durch die Nutzung eines Berichtsystems.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Unternehmensorganisation: Bestandteil der Modulklausur

Dienstleistungsmanagement: Bestandteil der Modulklausur

Fallbeispiel Unternehmenspraxis: Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

Vertiefungsstudium: VT 1 Ernährungskommunikation und Marketing

VT 2 Ernährungsmanagement

sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Heidbüchel

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.



<b>Modul:</b>		<b>Verpflegungsmanagement</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
EV 4.3/ EWP 22	162 h	6	ab 4. Semester		Sommersemester	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Produktions- und Verpflegungs-systeme		SL	60	102	20	6
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen Verpflegungssysteme und Produktionsprozesse, in der Gemeinschaftsverpflegung, verstehen Abläufe und Zusammenhänge, können diese aufgabenspezifisch anwenden und besondere Anforderungen in relevanten Settings angemessen bearbeiten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Moduleile:</b> <u>Produktions- und Verpflegungssysteme (Dr. Pakula):</u> Strukturen, Konzepte, Anwendungsbereiche von Verpflegungssystemen und Produktionssystemen sowie deren Einsatzbereiche. Behandelt werden insbesondere Frischküchen, Warmverpflegung und Relaisküche.  Mit Anwendungsbezug werden behandelt: Thermisch gekoppelte Produktionssysteme wie z.B. Cook and Serve, Cook and Hold; Thermisch entkoppelte Produktionssysteme, wie z.B. Cook and Chill, Cook and Freeze.  Die Themen Hygiene in Großküchen und Menüplanung für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung werden mit Anwendungsbeispielen vertiefend behandelt.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 2 Ernährungsmanagement  
VT 3 Ernährungs- und Gesundheitsberatung  
sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Dr. Pakula

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
EV 4.4	162 h	6	4. Semester		jedes Sommersemester	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung		V+Ü	60	102	gesamtes Semester	6
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Kompetenzen:</b>						
Die Studierenden kennen die aktuellen Konzepte und Methoden der Beratungsarbeit. Sie erläutern anhand ausgewählter Beispiele aus der Ernährungs- und Gesundheitsberatung Ziele, Inhalte, Medien, Methoden und Evaluationsverfahren einer zielgruppenorientierten Beratungsarbeit. Sie beschreiben aktuelle gesellschaftliche Trends sowie gesetzliche und gesundheitspolitische Erfordernisse und analysieren ihre Bedeutung für die Entwicklung des Beratungsbedarfs.						

**Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteil:**

Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung (Prof. Dr. Kronsbein, Prof. Dr. Bödeker)

**Prof. Dr. Kronsbein:**

Charakteristika der Ernährungsberatungsformen und -bereiche; Ernährungsaufklärung; Ernährungsbildung; Ernährungsberatung: Evidenz für Ernährungs- und Lebensstilkomponenten bei der Prävention ausgewählter Erkrankungen, gesetzliche Grundlagen, Anforderungen der Kostenträger gem. „Leitfaden Prävention“, Zertifizierung; Gesundheitsförderung und Prävention; Strukturierte Maßnahmen/Programme für spezifische Indikationen; Ernährungstherapie: Gesetzliche Grundlagen, Anforderungen der Kostenträger; Beratungsansätze; Modelle der Verhaltensänderung im Gesundheitsbereich; Komponenten des Beratungsprozesses, Grundlagen der Planung und Durchführung der Einzel- und Gruppenberatung; wissenschaftliche Literaturrecherche, evidenzbasierte Leitlinien; Qualitätsmanagement; betriebswirtschaftliche Kalkulation von Ernährungsberatungsunternehmen

**Prof. Dr. Bödeker:**

- Zielgruppen- und Bedarfsanalyse: Lebenslage, Lebensstil und Lebenswelt;
- Prävention und Gesundheitsförderung im Setting: Schule Kita, Stadtteil;
- Zugangsbarrieren und Zugangswege, Niederschwellige Zugangswege bei Zielgruppen mit besonderem Bedarf;
- Ansatzpunkte und Methoden einer lebensweltorientierten Beratungsarbeit, u.a. aufsuchende Beratung, Partizipation, Netzwerke;
- Qualitätskriterien und Qualitätssicherung

Prüfungsform:

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung

Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung: Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Bestandene Module EK 1.1 bis EK 2.5

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaft

Vertiefungsstudium: VT 3 Ernährungs- und Gesundheitsberatung

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Kronsbein

### **Sonstige Informationen:**

#### Literatur:

- GKV-Spitzenverband (2014) Leitfaden Prävention. GKV-Spitzenverband-Press, Berlin;
- Bachmair S et al (2008) Beraten will gelernt sein. Beltz, Weinheim;
- Ellrott T et al (1998) Adipositas therapie. 2. Aufl. Thieme, Stuttgart-New York;
- Stachow R et al (2004) Trainermanual – leichter, aktiver, gesünder. aid-medienshop, Bonn;
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2011) Beratungs-Standards. Kapitel 6: 'Beratungs-Methodik'. DGE-Press, Bonn;
- Beaglehole R et al (1993) Basic Epidemiology. WHO-Press, Genf;
- aid (2006) aid-Special: Ernährungskommunikation. Neue Wege – neue Chancen? Aid-Medienshop, Bonn;
- Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen;

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul:</b>	<b>Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung</b>					
<b>Modulnummer</b> EV 4.5/ EWP 23	<b>Workload</b> 162 h	<b>Kreditpunkte</b> 6	<b>Studiensemester</b> ab 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots</b> Sommersemester	<b>Dauer</b> 1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Pathophysiologie		P	30	51	14 Studierende	3
Spezielle Biochemie der Ernährung		P	30	51	14 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden sollen die für die ernährungsassoziierten Erkrankungen relevanten klinischen Laborparameter und ihre klinische Bedeutung kennen lernen, praktisch selbständig bestimmen können sowie ernährungswissenschaftliche/biochemische Abläufe kennen lernen und ausgewählte Arbeitstechniken anhand praxisrelevanter Beispiele anwenden und beurteilen können.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Pathophysiologie (Prof. Dr. Ludwig):</u> Die für die ernährungsassoziierten Erkrankungen relevanten klinischen Laborparameter werden erlernt und selbständig bestimmt.  <u>Spezielle Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger):</u> Ausgewählte biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel anwenden und bewerten.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Pathophysiologie: Mündliche Prüfung Spezielle Biochemie der Ernährung: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 4 Humanernährung  
sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Williger

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Marketing und Marktforschung</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 5.1	162 h	6	5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Dienstleistungsmarketing		V	30	51	60 Studierende	3
Evaluations- und Marktforschung		SL	30	51	60 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden sollen die Grundlagen des Marketings mit dem Schwerpunkt Dienstleistungs-marketing inklusive der einzelnen Marketingmixfaktoren und deren Zusammenwirken sowie die unterschiedlichen Methoden der Evaluations- und Marktforschung kennen und anwenden können und entsprechende Ergebnisse und Befunde methodenkritisch interpretieren.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Moduleile:</b> <u>Dienstleistungsmarketing (Prof. Dr. Wetterau):</u> 7-P des Dienstleistungsmarketings; Dienstleistungsqualitäten aus Anbieter- und Nachfragesicht; Kunden im Wandel der Zeit. <u>Evaluations- und Marktforschung (Lehrbeauftragte/r):</u> Methoden der Evaluations- und Marktforschung, qualitative (Gruppendiskussionen, Tiefeninterviews, unstrukturierte Beobachtungen) und quantitative (Repräsentativ-Umfragen, schriftliche Befragungen, Inhaltsanalysen) Erhebungsmethoden sowie moderne Methoden der Datenerhebung (bspw. Service Design, Mobile Advertisement).						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Dienstleistungsmarketing: Bestandteil der Modulklausur Evaluations-und Marktforschung: Bestandteil der Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Bestandene Module EK1.1 bis EK2.5						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						



**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 1 Ernährungskommunikation und Marketing  
VT 2 Ernährungsmanagement

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul:</b>		<b>Wissenschaftskommunikation</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 5.2	162 h	6	5. Semester	einmal jährlich	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Wissenschaftliche Kommunikation		SL	15	39	gesamtes Semester	2
Ernährungskommunikation		SL	15	39	gesamtes Semester	2
Schreibwerkstatt		Ü	15	39	30 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen Wege und Methoden der wissenschaftlichen Kommunikation und können Qualitätskriterien des wissenschaftlichen Schreibens und Darstellens verstehen und bewerten. Studierende kennen das Handwerkszeug des wissenschaftlichen und journalistischen Schreibens und können dies angemessen einsetzen. Studierende kennen Beispiele für Kommunikationsmaßnahmen mit ernährungsbezogenen Themen						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Wissenschaftliche Kommunikation (N.N.)</u> Formate wissenschaftlicher Kommunikation, Fachpublikation, Grundlagen des wissenschaftlichen Schreibens, Publizieren, Arbeitsprozess von der Recherche zum Text  <u>Ernährungskommunikation in der Praxis (N.N.)</u> Formate der Kommunikation von Themen aus Ernährung und Gesundheit Journalistisches Arbeiten, Multimedial Texten.  <u>Schreibwerkstatt (Prof. Dr. Rademacher und N.N.)</u> Übungen zu den Inhalten der Lehrveranstaltungen des Moduls						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Wissenschaftliche Kommunikation in den Medien: Modulklausur

Ernährungskommunikation in der Praxis: Hausarbeit

Schreibwerkstatt: Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

Vertiefungsstudium: VT 1 Ernährungsdommunkation und Marketing

VT 2 Ernährungsmanagement

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Rademacher

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul: Betriebliche Gesundheitsförderung</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 5.3 / EWP 20	162 h	6	ab 5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen von BGF und BGM		SL	30	24	Max. 25 Studierende	2
Strategien und Konzepte in der BGF		SL	30	24	Max. 25 Studierende	2
BGF in der Praxis		SL	15	39	Max. 25 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden sollen die Grundzüge der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) und des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) hinsichtlich der Ziele, Zielgruppen, Akteure und spezifischen Besonderheiten kennenlernen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Konzepte und Ansätze im Rahmen der betrieblichen Verhältnisprävention kennen, einsetzen und bewerten können.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Grundlagen von BGF und BGM (Prof. Dr. Wetterau):</u> Begrifflichkeiten bzgl. BGF und BGM; Ziele, Zielgruppen und Akteure in BGF und BGM; betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen von BGF und BGM <u>Strategien und Konzepte in der BGF (Prof. Dr. Wetterau):</u> Ansatzpunkte für BGF im Betrieb; Grundlagen zur betrieblichen Verhältnisprävention; sowie zur individuellen Verhaltensprävention. <u>BGF in der Praxis (Prof. Dr. Wetterau):</u> Best-Practice-Beispiele; BGF am Beispiel der Ernährungswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie (Rahmenbedingungen, Organisation, praktische Empfehlungen)						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Grundlagen von BGF und BGM: Bestandteil der Modulklausur Strategien und Konzepte in der BGF: Bestandteil der Modulklausur BGF in der Praxis: Testat						

<p><b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine</p>
<p><b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0</p>
<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften Vertiefungsstudium: VT 2 Ernährungsmanagement sowie Wahlpflicht</p>
<p><b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p><b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau</p>
<p><b>Sonstige Informationen:</b> Literaturvorschläge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Badura, B. u.a.: Sozialkapital - Grundlagen von Gesundheit und Unternehmenserfolg, 2. Auflage, Berlin Heidelberg 2013</li> <li>- Badura, B.; Ritter, W.; Scherf, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement - ein Leitfaden für die Praxis, Berlin 1999</li> <li>- Badura, B. u.a. (Hrsg.): Fehlzeiten-Report 2014. Erfolgreiche Unternehmen von morgen - gesunde Zukunft heute gestalten, Berlin 2014</li> <li>- Deutsches Institut für Normung e.V. (DIN) (Hrsg.): Betriebliches Gesundheitsmanagement nach DIN SPEC 91020 - Erläuterungen zur Spezifikation für den Anwender, Berlin 2014</li> <li>- Gruber, H.; Kittelmann, M.; Mierdel, B.: Leitfaden für die Gefährdungsbeurteilung, 13. Auflage, Bochum 2013</li> <li>- Kaminski, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement für die Praxis - Ein Leitfaden zur systematischen Umsetzung der DIN SPEC 91020, Berlin 2013</li> <li>- Meifert, M.T.; Kesting, M. (Hrsg.): Gesundheitsmanagement in Unternehmen - Konzepte, Praxis, Perspektiven, Berlin Heidelberg 2004</li> <li>- Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Band 1, Berlin 2015</li> <li>- Schneider, C.: Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz - Nebenwirkung Gesundheit, 2. Auflage, Bern 2012</li> <li>- Uhle, T.; Treier, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement. Gesundheitsförderung in der Arbeitswelt - Mitarbeiter einbinden, Prozesse gestalten, Erfolge messen, 2. Auflage, Berlin 2013</li> </ul> <p>Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.</p>

<b>Modul: Ernährungsberatung und Ernährungstherapie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 5.4	162 h	6	5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Einzel- und Gruppenberatung		P	45	63	14 Studierende	4
Gesprächsführung		P	15	39	14 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen Ziele, Methoden, Komponenten, Rahmenbedingungen und Einsatzfelder der Einzel- und Gruppenberatung. Sie wenden grundlegende Techniken der Gesprächsführung an und reflektieren ihr Rollenverständnis. Sie planen eigene Beratungseinheiten fachgerecht – inkl. geeigneter Beratungsmedien und wenden sie (zum Teil im videounterstützten Mikroteaching) an, bewerten und verbessern sie unter Einsatz eines konstruktiven Feedbacks.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Gesprächsführung (Prof. Dr. Bödeker):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phasen und Verlauf eines Beratungsgesprächs</li> <li>- Grundlegende Techniken der Gesprächsführung</li> <li>- Verbale und nonverbale Kommunikation</li> <li>- Aktive Gestaltung von Gesprächsanfängen und Gesprächsverlauf</li> <li>- Aufgaben, Rollenverständnis, Menschenbild und Grundhaltung des Beraters im Konzept der Partnerzentrierten Beratung nach Rogers</li> </ul> <u>Einzel- und Gruppenberatung (Prof. Dr. Kronsbein):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung der Gruppenberatung (Vertiefung); Spezifische Fakten und Anwendungen zur Therapie des Typ 1-Diabetes mellitus; Mikroteaching von Gruppenberatungssituationen;</li> <li>- Grundlagen der Motivierenden Gesprächsführung mit Anwendungsübungen</li> <li>- Grundlagen und Planung der Einzelberatung; Vertiefende Fakten und Anwendungen zur Adipositas therapie; Mikroteaching von Einzelberatungssituationen;</li> <li>- Evaluationsmanagement</li> </ul>						

**Prüfungsform:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Einzel- und Gruppenberatung: Bestandteil der Modulklausur

Gesprächsführung: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Bestandene Module EK 1.1 bis EK 2.5

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaft

Vertiefungsstudium: VT 3 Ernährungs- und Gesundheitsberatung

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Kronsbein

**Sonstige Informationen:**

Literatur:

- Gührs M. et al (2014) Das konstruktive Gespräch. 7. Aufl. Limmer, Meezen;
- Weisbach CR (2003) Professionelle Gesprächsführung. 6. überarb. U.erweit. Aufl. München;
- Ellrott T et al (1998) Adipositas therapie. 2. Aufl. Thieme, Stuttgart - New York;
- Stachow R et al (2004) Trainermanual - leichter, aktiver, gesünder. aid - medienshop, Bonn;
- Jörgens V et al (2012) Mein Buch über den Diabetes mellitus – Für intensivier te Insulinbehandlung. 22. überarb. Aufl. Kirchheim, Mainz;
- Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen;
- Miller WR, Rollnick S (2015) Motivierende Gesprächsführung. Freiburg: Lambertus. 3. Aufl. in Deutsch

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Ernährungsmedizin 2</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EV 5.6	162 h	6	5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2		SL	30	51	20 Studierende	3
Fallbesprechung in der Praxis		SL	30	51	20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b>						
Die Studierenden kennen, aufbauend auf Modul EK5.1 „Ernährungsmedizin und Diätetik 1“ die ernährungsassoziierten Krankheiten der Niere und der Knochen, außerdem die Fettstoffwechselstörungen und die Allergien, unter besonderer Berücksichtigung der Nahrungsmittelallergien und der Nahrungsmittelintoleranzen. Sie kennen und verstehen die Ernährungserfordernisse und Anwendungsbedingungen, und sie können diese in entsprechende Konzepte der Ernährungstherapie umsetzen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Ernährungsassoziierte Krankheiten 2 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Ernährungsassoziierte Krankheiten der Niere, des Knochengengerüsts; Einführung in die Allergologie unter besonderer Berücksichtigung der Nahrungsmittelallergien; Fettstoffwechselstörungen						
<u>Fallbesprechung in der Praxis (Prof. Dr. Ludwig + N.N):</u> Fallbeispiele und Patienten werden bezogen auf die Krankheitsbilder vorgestellt, besprochen und diskutiert						
<b>Prüfungsformen:</b>						
Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2: Bestandteil der Modulklausur Fallbesprechung in der Praxis: Bestandteil der Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Bestandene Module EK 1.1 bis EK 2.5						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						



**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 3 Ernährungs- und Gesundheitsberatung  
VT 4 Humanernährung

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Ludwig

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

### **3. Vertiefungsstudium - Wahlpflichtmodule**

#### **Wahlpflichtmodule mit 3 Kreditpunkten**

- EWP 01 Biochemische Arbeitsmethoden
- EWP 02 Public Relations / Public Affairs
- EWP 04 Spezialseminar Ernährungsforschung
- EWP 05 Erwachsenenbildung
- EWP 06 Kampagnen der Ernährungsaufklärung
- EWP 08 Lebensmittelrecht
- EWP 09 Spezialseminar Diabetes
- EWP 10 Spezialseminar Adipositas
- EWP 25 Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel
- EWP 30 Grundlagen der Verbraucherpolitik
- EWP 31 Bioanalytik

## **Wahlpflichtmodule mit 6 Kreditpunkten**

- EWP 11 Angebotsgestaltung im Cateringbereich
- EWP 12 Versorgungsstrategien im demographischen Wandel
- EWP 13 Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit
- EWP 14 Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie
- EWP 16 Berufs- und Arbeitspädagogik
- EWP 18 Spezialseminar Ernährungstherapie
- EWP 19 Ökologie
- EWP 20 Betriebliche Gesundheitsförderung
- EWP 21 Diätetik 2
- EWP 22 Verpflegungsmanagement
- EWP 23 Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung
- EWP 24 Dienstleistungsmanagement
- EWP 26 Intensivseminar Ernährungsforschung

# **Wahlpflichtmodule mit 3 Kreditpunkten**

<b>Modul: Biochemische Arbeitsmethoden</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots nach Ankündigung</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 01	81 h	3	ab 5. Semester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Biochemische Arbeitsmethoden		P	30	51	14 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden können ausgewählte chemische und biochemische Arbeitstechniken und Methoden an praxisrelevanten Beispielen anwenden. Sie können den Einsatz der verschiedenen Methoden einordnen und nachvollziehen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Biochemische Arbeitsmethoden (Prof. Dr. Williger)</u> Anhand selbständig durchgeführter analytischer Bestimmungsmethoden sollen unbekannte Untersuchungsmaterialien tierischen und pflanzlichen Ursprungs identifiziert und bewertet werden.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Hausarbeit						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Williger						
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung						

<b>Modul:</b>	<b>Public Relations / Public Affairs</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots nach Ankündigung</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 02	81 h	3	ab 5. Semester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Public Relations / Public Affairs		SL	30	51	16 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen fachwissenschaftliche Grundlagen der Public Relations und Öffentlichkeitsarbeit. Sie kennen Ziele und Instrumente der PR und können spezifische Anforderungen für das Themenfeld Ernährung-Gesundheit-Lebensmittel ableiten. Sie können PR-Maßnahmen und Wirkung einordnen und bewerten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Public Relations / Public Affairs (N.N.)</u> Ziele, Instrumente, Kommunikationsformen und Maßnahmen, Wirkung und Einsatzbereiche von PR in Organisationen im Bereich Ernährung-Gesundheit-Lebensmittel (v.a. Wirtschaftsunternehmen, Verbände, Nonprofit-Organisationen). Umsetzung in eigenes Fallbeispiel.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Hausarbeit						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaft						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> Siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Rademacher						

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

<b>Modul: Spezialeseminar Ernährungsforschung</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>		
EWP 04	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Spezialeseminar Ernährungsforschung			SL	30	51	20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen neben Lehr- und Fachbüchern auch Leitlinien und Stellungnahmen von Fachgesellschaften sowie aktuelle Studien, Reviews und Metaanalysen zu ernährungswissenschaftlich relevanten Themen. Sie verstehen, welche Quelle zur Beantwortung aktueller Fragestellung herangezogen werden können. Sie sind in der Lage, aktuelle Fragestellungen einzuordnen und können diese unter Berücksichtigung von wissenschaftlich fundierten Quellen beantworten.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Spezialeseminar Ernährungsforschung (Prof. Dr. Ellinger)</u> Aktuelle Themen - zum Beispiel: Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr – wissenschaftliche Hintergründe, praktische Umsetzung Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln – Was ist erwiesen? Was kann empfohlen werden Kritische Nährstoffe, vulnerable Bevölkerungsgruppen Nahrungsergänzungsmittel – Nutzen und Risiken Ausgewählte Aspekte aus dem Bereich der klinischen Ernährung							
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: mündliche Prüfung							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0							
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften							
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung							
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Ellinger							



**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Erwachsenenbildung</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 05	81 h	3	ab 5. Semester	einmal jährlich	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Erwachsenenbildung		SL+Ü	30	51	20	3
<b>Lehrformen:</b>						
Siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung, P = Praktikum, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b>						
Die Studierenden kennen Rahmenbedingungen und organisatorische Voraussetzungen der Bildungsarbeit. Sie haben vertiefte Kenntnisse in der methodisch-didaktischen Planung von Kurs- und Seminarangeboten für Erwachsene. Sie können die Notwendigkeit, den Gestaltungsspielraum und die Erfolgssausichten von Angeboten im Ernährungs- und Gesundheitsbereich reflektieren.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Erwachsenenbildung (Prof. Dr. Bödeker)</u> Geschichte und Selbstverständnis der Erwachsenen- und Familienbildung, Aufgabenfelder der Erwachsenenbildung im Ernährungs- und Gesundheitsbereich, Didaktik und Methodik der Erwachsenenbildung, Bedarfserhebung und Angebotsplanung, Ankündigung, Kurs- und Seminargestaltung, Teilnehmerorientierung, Umgang mit schwierigen Teilnehmern, institutionelle, finanzielle und rechtliche Grundlagen, Qualitätssicherung und Evaluation.						
<b>Prüfungsformen:</b>						
Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
keine						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>						
Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b>						
siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b>						
Prof. Dr. Bödeker						

**Sonstige Informationen:**

Literatur:

Faulstich, Peter/ Zeuner,Christine: Erwachsenenbildung. Bachelor|Master hrsg. von Andresen, Sabine et al. Beltz: Weinheim, 2010

Tippelt, Rudolf/ Hippel, Aiga von (Hrsg.) Handbuch Erwachsenenbildung/Weiterbildung. 5.Aufl. VS Verlag: Wiesbaden, 2011

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Kampagnen der Ernährungsaufklärung</b>						
<b>Modulnummer</b> EWP 06	<b>Workload</b> 81 h	<b>Kreditpunkte</b> 3	<b>Studiensemester</b> ab 5. Semester		<b>Häufigkeit des Angebots</b> nach Ankündigung	<b>Dauer</b> 1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Kampagnen der Ernährungsaufklärung		P	30	51	16 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden können zielgruppenspezifische Interventionen der Ernährungs- und Gesundheitsaufklärung in ihrem Aufbau erklären, in ihrer Zielsetzung und Wirkungsweise vergleichen und bewerten. Sie planen eigene zielgruppenspezifische Interventionen in dem Bereich der Ernährungsaufklärung.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Kampagnen der Ernährungsaufklärung (N.N.)</u> Aufbau, Konzeption und Durchführung von Kampagnen zur Ernährungs- und Gesundheitsaufklärung; Allgemeine Ziele und Kriterien; exemplarische Analyse und Bewertung aktueller Kampagnen; eigene Konzeption einer Aufklärungskampagne zu einem aktuellen Ernährungsthema.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> Siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Kronsbein						
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.						

<b>Modul:</b>		<b>Lebensmittelrecht</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 08	81 h	3	ab 5. Semester	Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Lebensmittelrecht 1		V	30	51	gesamtes Semester	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Studierende können Lebensmittel und deren Bestandteile in die Lebensmittelrechtliche Systematik einordnen, verstehen die grundsätzliche Rechtssystematik und überblicken die Basisanforderungen des Lebensmittelrechts.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Lebensmittelrecht 1 (Prof. Dr. Wittich)</u> Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU-Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wittich						
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.						

<b>Modul:</b>		<b>Spezialseminar Diabetes</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 09	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Spezialseminar Diabetes		SL + Ü	30	51	16 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden können nicht-medikamentöse und medikamentöse Behandlungsformen verschiedener Typen des Diabetes mellitus erklären und begründen. Sie beschreiben die Problematik vorgegebener therapeutischer Problemfälle (u.a.: Typ 1-Diabetes., ausgeprägte Insulinresistenz bei insulinbehandeltem Typ 2-Diabetes., Gestationsdiabetes, pankreopriver Diabetes Typ 3c, diabetisches Fußsyndrom) und entwickeln fallspezifische Interventionsmöglichkeiten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Spezialseminar Diabetes (Prof. Dr. Kronsbein, Prof. Dr. Ludwig)</u> Primäre und sekundäre Therapieformen des Typ 1-, Typ 2-Diabetes, Gestationsdiabetes und Typ 3c-Diabetes; Therapieziele; Wirkungsweise unterschiedlicher medikamentöser Therapieansätze; Therapieleitlinien; Analyse vorgegebener therapeutischer Problemfälle (u.a.: Typ 1-Diabetes., ausgeprägte Insulinresistenz bei insulinbehandeltem Typ 2-Diabetes., Gestationsdiabetes, pankreopriver Diabetes Typ 3c, diabetisches Fußsyndrom); fallspezifische Interventionen/Behandlungsmaßnahmen.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Hausarbeit						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Kronsbein

**Sonstige Informationen:**

Therapieleitlinien der Deutschen Diabetes-Gesellschaft  
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen  
Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Spezialeseminar Adipositas</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>		
EWP 10	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Spezialeseminar Adipositas			SL	30	51	16 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen Leitlinien und Stellungnahmen von Fachgesellschaften sowie aktuelle Studien, Reviews und Metaanalysen zum Themenkreis Adipositas. Sie verfügen über vertiefte Kenntnisse der Literaturrecherche und können Studienergebnisse bewerten. Sie kennen Konzepte von Prävention und Therapie und können diese kritisch beurteilen und unter Berücksichtigung von wissenschaftlich fundierten Quellen bewerten.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Spezialeseminar Adipositas (Prof. Dr. Rademacher)</u> Aktuelle Aspekte aus dem Themenkreis Übergewicht und Adipositas							
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0							
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften							
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung							
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Rademacher							
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.							



<b>Modul: Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 25	81 h	3	ab 5. Semester	Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel		SL+P	30	51	15 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden haben aufbauend auf ihren ernährungswissenschaftlichen Grundkompetenzen spezielle Kenntnisse und Fertigkeiten zu Wirkungen psychoaktiver Stoffe in ausgewählten Lebensmitteln und können diese im biochemischen Kontext beurteilen. Studierende kennen biochemische Arbeitstechniken und können diese auf Lebensmittel anwenden sowie die Ergebnisse bewerten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel – Analytik und Wirkung (Prof. Dr. Williger):</u> Eigenständige Bearbeitung der Wirkung psychoaktiver Substanzen aus ausgewählten Lebensmitteln (Teamarbeit). Im Labor werden biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel angewendet und bewertet.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Williger						

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Grundlagen der Verbraucherpolitik</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 30	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen der Verbraucherpolitik		SL+Ü	30	51	15 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen die grundlegenden Modelle und Strategien der Verbraucherpolitik sowie deren aktuelle Ausgestaltung in Deutschland. Basierend auf den Grundmodellen der Verbraucherpolitik können die Studierenden exemplarisch aktuelle Themen der Verbraucherpolitik in ihren Zielsetzungen identifizieren und erläutern. Sie vergleichen Instrumente der Verbraucherpolitik und diskutieren diese kritisch.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Grundlagen der Verbraucherpolitik (Prof. Dr. Bödeker)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik in Deutschland</li> <li>- Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise</li> <li>- historische Entwicklung der Verbraucherpolitik und des Verbraucherschutzes</li> <li>- Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten</li> <li>- Anwendungsbeispiele aus dem Bereich Ernährung und Lebensmittel</li> <li>- Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherborschung</li> </ul>						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Bödeker						

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Bioanalytik</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 31	81 h	3	ab 5.Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Bioanalytische Arbeitsmethoden		P	30	51	14 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden sollen die Grundprinzipien ausgewählter bioanalytischer Analysemethoden kennenlernen. Sie sollen die Möglichkeiten des Einsatzes der verschiedenen Methoden einordnen und vorbereiten sowie die analytischen Ergebnisse nachvollziehen können. Zur Untersuchung und Beurteilung biochemischer Abläufe sollen sie darüber hinaus ausgewählte chemische und biochemische Arbeitstechniken an praxisrelevanten Beispielen anwenden können.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Bioanalytische Arbeitsmethoden (Prof. Dr. Berger)</u> Durchführung ausgewählter analytischer Untersuchungsmethoden zur Charakterisierung und Bewertung von Lebensmitteln und biologischen Materialien; Vertiefung durch seminaristische Begleitung der Methoden.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Hausarbeit (Untersuchungsbericht)						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Berger

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

# **Wahlpflichtmodule mit 6 Kreditpunkten**

<b>Modul: Angebotsgestaltung im Cateringbereich</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots nach Ankündigung</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 11	162 h	6	ab 5. Semester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen der Speisenangebot		SL	30	51	20	3
Speisenplanung		SL	30	51	20	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse über zielgruppengerechte Angebotsmöglichkeiten der Verpflegung im Cateringbereich. Sie kennen und verstehen die Voraussetzungen und Prinzipien der Speisenplanung und können diese in den verschiedenen settings der Gemeinschaftsgastronomie anwenden.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Grundlagen der Speisenangebote (Dr. Pakula):</u> Übersicht der Verpflegungs- Küchen- und Kostsysteme, Bedeutung des Marketingdenkens im Cateringbereich, Vorbereitung und Durchführung von Aktionswochen, Bedarfsspezifika unterschiedlicher Zielgruppen, Besonderheiten für die Angebotsgestaltung verschiedener Betriebe, Fallbeispiele und Übungen. <u>Speisenplanung (Dr. Pakula):</u> Situationsanalyse im Catering-Bereich und daraus resultierende Konsequenzen, Referenzwerte für Nährstoffe und deren Anwendung, ernährungsphysiologisch geeignete Speisenauswahl in der Teil- und Vollverpflegung, Sonderkostformen, rechtliche Aspekte der Speisenplanung.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Grundlagen der Speisenangebote: Modulklausur Speisenplanung: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						



**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Dr. Pakula

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Versorgungsstrategien im demographischen Wandel</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots nach Ankündigung</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 12	162 h	6	ab 5. Semester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte		SL+Ü	30	51	20 Studierende	3
Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen		SL+Ü	30	51	20 Studierende	3
<p><b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p><b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden verstehen die Relevanz der vorhandenen Angebote und können kritisch-konstruktiv Angebote beurteilen. Sie können ein Angebotsspektrum zielgruppengerecht zusammenstellen und etwaig Anbieter benennen. Zudem verstehen sie, warum Versorgungskonzepte in Deutschland sind wie sie sind. Sie kennen wesentliche Zielgruppen, die in der aktuellen Diskussion zur Bewältigung der demographischen Veränderungen relevant sind, und können Aspekte der Versorgung diskutieren. Sie erwerben das Wissen multidisziplinär und können in der Praxis die Eignung und Qualität von Angeboten kritisch beurteilen.</p>						
<p><b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b></p> <p><u>Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte (Prof. Dr. Sennlaub)</u> Angelehnt an die Modernisierungstheorie werden Angebote und Konzepte im Bereich der Social Hospitality thematisiert. Vor dem Hintergrund der demografischen Veränderungen werden heutige Entwicklungen nachvollzogen. Einzelne Aspekte der zielgruppengerechten Versorgung werden fokussiert und intensiver diskutiert.</p> <p><u>Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen (Prof. Dr. Sennlaub)</u> Angelehnt an die Modernisierungstheorie werden Produkte und Dienstleistungsangebote für spezifische Zielgruppen thematisiert. Vor dem Hintergrund der demografischen Veränderungen werden Entwicklungen nachvollzogen und vorhandene Angebote kritisch diskutiert.</p>						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte: Bestandteil der Modulklausur

Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen: Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Sennlaub

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>		
EWP 13/ WL 2	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen der Verbraucherpolitik			SL+Ü	30	51	32 Studierende	3
Praxis der Verbraucherarbeit			SL+Ü	30	51	32 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen die grundlegenden Modelle und Strategien der Verbraucherpolitik sowie deren aktuelle Ausgestaltung in Deutschland. Sie haben einen Überblick über die Struktur der Verbraucherorganisationen in Deutschland. Basierend auf den Grundmodellen der Verbraucherpolitik können die Studierenden Aufgabenfelder der Verbraucherorganisation beschreiben, die Ziele der Arbeit und die inhaltliche und methodische Umsetzung dieser Ziele in der praktischen Arbeit identifizieren und erläutern, vergleichend gegenüberstellen und kritisch diskutieren.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Grundlagen der Verbraucherpolitik (Prof. Dr. Bödeker)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik in Deutschland</li> <li>- Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise</li> <li>- historische Entwicklung der Verbraucherpolitik und des Verbraucherschutzes</li> <li>- Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten</li> <li>- Anwendungsbeispiele aus dem Bereich Ernährung und Lebensmittel</li> <li>- Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherborschung</li> </ul> <u>Praxis der Verbraucherarbeit (Prof. Dr. Bödeker)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbraucherorganisationen in Deutschland</li> <li>- Praxis der Verbraucherarbeit im Ernährungs- und Lebensmittelbereich</li> <li>- Vergleich der Arbeitsfelder und Beispiele ausgewählter Maßnahmen der Verbraucherarbeit (Information, Bildung, Beratung, Interessensvertretung)</li> <li>- Interessenskonflikte der Akteure</li> </ul>							
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Grundlagen der Verbraucherpolitik: Modulklausur Praxis der Verbraucherarbeit: Hausarbeit							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine							

<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften Bachelor of Science Lebensmittelwissenschaften: Wahlkatalog „Lebensmittelwissenschaften“
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Bödeker
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>	<b>Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 14	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health		SL	30	51	20 Studierende	3
Klinische Psychologie		SL	30	51	20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden verfügen über Basiswissen im Bereich Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Gesundheitspsychologie und in Public Health, Theorien und Modelle des Gesundheitsverhaltens (insbesondere ressourcenorientierte Ansätze), Stress und Gesundheit, körperliche Aktivität und Gesundheit, Persönlichkeit und Gesundheit, Ernährungs- und Essverhalten aus gesundheitspsychologischer Perspektive, Prävention, theorienbasierte Interventionen in der Gesundheitspsychologie.  <u>Klinische Psychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Klinische Psychologie, Modelle von Gesundheit und Krankheit, Ätiologiemodelle psychischer Erkrankungen, Wissenschaftsverständnis in der Klinischen Psychologie, ethische Grundlagen der Klinischen Psychologie, Basics der klinisch-psychologischen Diagnostik, aktuelle Klassifikationssysteme für psychische Erkrankungen, Grundzüge der Psychopathologie, epidemiologische Grundbegriffe, ausgewählte Themen der Klinischen Psychologie (z.B. affektive Erkrankungen), vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema Essstörungen, Basics der Klinischen Psychologie für die Beratung.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health: Bestandteil der Modulklausur Klinische Psychologie: Bestandteil der Modulklausur						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Dr. Rettenwander
<b>Sonstige Informationen:</b> Basisliteratur: - Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung Gesundheitspsychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag. - Renneberg, B., Hammelstein, P. (Hrsg.) (2006): Gesundheitspsychologie. Berlin: Springer Verlag. - Renneberg, B., Heidenreich, T., Noyon, A. (2009): Einführung Klinische Psychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag. - Rettenwander, A. (2005): Anorexia nervosa und subjektive Krankheitstheorien. Berlin: Logos Verlag. - Rettenwander, A. (2007): Magersucht – Einsichten und Auswege. Berlin: Verlag Dr. Köster. Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Berufs- und Arbeitspädagogik</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
EWP 16	162 h	6	ab 5. Semester		Sommersemester	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Berufs- und Arbeitspädagogik		SL+Ü+P	90	72	14 Studierende	6
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen</b> Die Studierenden erlernen didaktische und arbeitspädagogische Methoden, um die Befähigung zur Ausbildereignung zu erlangen. Diese theoretischen Modelle werden im Rahmen von praktischen Ausbildungssituationen angewendet.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Berufs- und Arbeitspädagogik (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs)</u> Grundfragen der Berufsausbildung; Planung und Durchführung der Ausbildung in Berufen der Hauswirtschaft ergänzt um Gastronomie/Hotellerie; Förderung von Handlungs-, Methoden- und Planungskompetenz der Ausbilder; Der Jugendliche in der Ausbildung; Grundlagen des Arbeits-, Sozial- und Berufsbildungsrechts entsprechend der Ausbilder-Eignungsverordnung und dem bundeseinheitlichen Rahmenstoffplan für die Ausbildung der Ausbilder; Planung und Durchführung von Unterweisungseinheiten; Beurteilung von Kompetenzen und Fähigkeiten von Auszubildenden.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Kenntnisse und Fertigkeiten in Nahrungszubereitung und in sonstigen hauswirtschaftlichen Funktionsbereichen müssen – entsprechend einem Anforderungskatalog – vor der endgültigen Aufnahme in dieses Modul nachgewiesen werden!						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaft						



<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
---

<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Kronsbein
---

<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.
---

<b>Modul:</b>		<b>Spezialseminar Ernährungstherapie</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots nach Ankündigung</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 18	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Spezialseminar Ernährungstherapie		SL	60	102	20 Studierende	6
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen und verstehen Ätiologie und Pathogenese, Symptome, Diagnostik und Therapie ausgewählter Erkrankungen und kennen evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen, Leitlinien und Therapieansätze, können diese aus Nährstoffebene und auf Lebensmittelebene begründen und für entsprechende Ernährungs- und Diätpläne umsetzen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Moduleile:</b> <u>Spezialseminar Ernährungstherapie (N.N.)</u> Epidemiologie, klinisches Erscheinungsbild, Prävention und Therapie ausgewählter Krankheitsbilder. Aktuelle Themen aus der Ernährungstherapie – z.B. Nahrungsmittelallergien, pollenassoziierte Kreuzallergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Evidenzbasierte Richtlinien, Ernährungsempfehlungen, Leitlinien und Diätkonzepte, geeignete Lebensmittel in der Diätetik Fallstudien – Transfer der Theorie auf konkrete Beispiele aus der Praxis						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfung: Hausarbeit						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						

<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
---

<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Rademacher
--

<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.
--

<b>Modul:</b>		<b>Ökologie</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 19 W 6 Q 5	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Nachhaltige Produkte und Prozesse		SL	30	51	30 Studierende	3
Nachhaltige Energieversorgung		SL	30	51	30 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen grundlegende Methoden zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Produkten und Prozessen. Sie erwerben vertiefte Kenntnisse zu Aspekten der nachhaltigen Energieversorgung.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Nachhaltige Produkte und Prozesse (Dr. Pakula):</u> Grundlagen der Zertifizierung, insbesondere ökologischer Landbau und Fair Trade, Grundlagen der Lebenszyklusanalyse, Analyse und Bewertung von Studien zur Produkt- und Prozesslebenszyklusanalyse. <u>Nachhaltige Energieversorgung (Prof. Dr. Großmann):</u> Energieumwandlung, globale und lokale Auswirkungen des Energiebedarfs auf die Umwelt, Weltklimabericht, Aufbau und Funktion von Versorgungsnetzen, Deckung des zukünftigen Energiebedarfs, Energiebedarf und –kennzahlen von Gebäuden, Energieeffizienz und –labeling bei Produkten und Prozessen.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Nachhaltige Produkte und Prozesse: Mündliche Prüfung Nachhaltige Energieversorgung: Mündliche Prüfung						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

Bachelor of Science Lebensmittelwissenschaften: Wahlkatalog

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services: Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Großmann

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul: Betriebliche Gesundheitsförderung</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 20 EV 5.3	162 h	6	ab 5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen von BGF und BGM		SL	30	24	Max. 25 Studierende	2
Strategien und Konzepte in der BGF		SL	30	24	Max. 25 Studierende	2
BGF in der Praxis		SL	15	39	Max. 25 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden sollen die Grundzüge der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) und des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) hinsichtlich der Ziele, Zielgruppen, Akteure und spezifischen Besonderheiten kennenlernen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Konzepte und Ansätze im Rahmen der betrieblichen Verhältnisprävention kennen, einsetzen und bewerten können.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Moduleile:</b> <u>Grundlagen von BGF und BGM (Prof. Dr. Wetterau):</u> Begrifflichkeiten bzgl. BGF und BGM; Ziele, Zielgruppen und Akteure in BGF und BGM; betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen von BGF und BGM  <u>Strategien und Konzepte in BGF (Prof. Dr. Wetterau):</u> Ansatzpunkte für BGF im Betrieb; Grundlagen zur betrieblichen Verhältnisprävention; sowie zur individuellen Verhaltensprävention.  <u>BGF in der Praxis (Prof. Dr. Wetterau):</u> Best-Practice-Beispiele; BGF am Beispiel der Ernährungswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie (Rahmenbedingungen, Organisation, praktische Empfehlungen)						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Grundlagen von BGF und BGM: Bestandteil der Modulklausur Strategien und Konzepte in BGF: Bestandteil der Modulklausur BGF in der Praxis: Testat						

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 2 Ernährungsmanagement  
sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

Siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau

**Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge:

- Badura, B. u.a.: Sozialkapital - Grundlagen von Gesundheit und Unternehmenserfolg, 2. Auflage, Berlin Heidelberg 2013
- Badura, B.; Ritter, W.; Scherf, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement - ein Leitfaden für die Praxis, Berlin 1999
- Badura, B. u.a. (Hrsg.): Fehlzeiten-Report 2014. Erfolgreiche Unternehmen von morgen - gesunde Zukunft heute gestalten, Berlin 2014
- Deutsches Institut für Normung e.V. (DIN) (Hrsg.): Betriebliches Gesundheitsmanagement nach DIN SPEC 91020 - Erläuterungen zur Spezifikation für den Anwender, Berlin 2014
- Gruber, H.; Kittelmann, M.; Mierdel, B.: Leitfaden für die Gefährdungsbeurteilung, 13. Auflage, Bochum 2013
- Kaminski, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement für die Praxis - Ein Leitfaden zur systematischen Umsetzung der DIN SPEC 91020, Berlin 2013
- Meifert, M.T.; Kesting, M. (Hrsg.): Gesundheitsmanagement in Unternehmen - Konzepte, Praxis, Perspektiven, Berlin Heidelberg 2004
- Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Band 1, Berlin 2015
- Schneider, C.: Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz - Nebenwirkung Gesundheit, 2. Auflage, Bern 2012
- Uhle, T.; Treier, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement. Gesundheitsförderung in der Arbeitswelt - Mitarbeiter einbinden, Prozesse gestalten, Erfolge messen, 2. Auflage, Berlin 2013

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Diätetik 2</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 21	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Ernährungsplanung in der Diätetik		SL	30	51	16 Studierende	3
Spezielle Lebensmittelzubereitung		P	30	51	16 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b>						
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b>						
Die Studierenden kennen die Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung im Haushalt, haben Fertigkeiten in der Herstellung von Speisen und Getränken unter Berücksichtigung der verschiedenen Verarbeitungsverfahren und können diese Verfahren im Hinblick auf eine die Gesundheit fördernde Ernährung beurteilen. Die Studierenden kennen die Anforderung der Ernährungstherapie und können entsprechende diätetische Konzepte begründen und planen. Für vorgegebene Indikationen und Zielgruppen kann die Planung inklusive Nährwertberechnung von Speiseplänen durchgeführt werden.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Spezielle Lebensmittelzubereitung (Prof. Dr. Rademacher + N.N.)</u>						
Praktische Umsetzung von Richtlinien für die Ernährung von Gesunden und Kranken mit Schwerpunkt auf der Anwendung von Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungstechniken bei der Verarbeitung von Lebensmittelgruppen für besondere Ernährungserfordernisse.						
<u>Ernährungsplanung in der Diätetik (Prof. Dr. Rademacher)</u>						
Entwicklung, Optimierung, Bewertung und praktische Umsetzung von diätetischen Konzepten						
<b>Prüfungsformen:</b>						
Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Spezielle Lebensmittelzubereitung: Testat Ernährungsplanung in der Diätetik: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
keine						



<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Rademacher
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Verpflegungsmanagement</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 22 EV 4.3	162 h	6	ab 4. Semester	Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Produktions- und Verpflegungs-systeme		SL	60	102	20	6
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen Verpflegungssysteme und Produktionsprozesse, in der Gemeinschaftsverpflegung, verstehen Abläufe und Zusammenhänge, können diese aufgabenspezifisch anwenden und besondere Anforderungen in relevanten Settings angemessen bearbeiten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Produktions- und Verpflegungssysteme (Dr. Pakula):</u> Strukturen, Konzepte, Anwendungsbereiche von Verpflegungssystemen und Produktionssystemen sowie deren Einsatzbereiche. Behandelt werden insbesondere Frischküchen, Warmverpflegung und Relaisküche.  Mit Anwendungsbezug werden behandelt: Thermisch gekoppelte Produktionssysteme wie z.B. Cook and Serve, Cook and Hold; Thermisch entkoppelte Produktionssysteme, wie z.B. Cook and Chill, Cook and Freeze.  Die Themen Hygiene in Großküchen und Menüplanung für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung werden mit Anwendungsbeispielen vertiefend behandelt.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 2 Ernährungsmanagement  
VT 3 Ernährungs- und Gesundheitsberatung  
sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Dr. Pakula

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen  
Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>	<b>Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 23 EV 4.5	162 h	6	ab 4. Semester	Sommersemester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Pathophysiologie		P	30	51	14 Studierende	3
Spezielle Biochemie der Ernährung		P	30	51	14 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden sollen die für die ernährungsassoziierten Erkrankungen relevanten klinischen Laborparameter und ihre klinische Bedeutung kennen lernen, praktisch selbstständig bestimmen können sowie ernährungswissenschaftliche/biochemische Abläufe kennen lernen und ausgewählte Arbeitstechniken anhand praxisrelevanter Beispiele anwenden und beurteilen können.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Pathophysiologie (Prof. Dr. Ludwig):</u> Die für die ernährungsassoziierten Erkrankungen relevanten klinischen Laborparameter werden erlernt und selbstständig bestimmt.  <u>Spezielle Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger):</u> Ausgewählte biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel anwenden und bewerten.						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: Pathophysiologie: Mündliche Prüfung Spezielle Biochemie der Ernährung: Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften  
Vertiefungsstudium: VT 4 Humanernährung  
sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Williger

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen  
Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Dienstleistungsmanagement</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 24 EV 4.2	162 h	6	ab 4. Semester	einmal jährlich	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Unternehmensorganisation		V	30	24	gesamtes Semester	2
Dienstleistungsmanagement		V	30	24	gesamtes Semester	2
Fallbeispiel Unternehmenspraxis		Ü	15	39	30 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Qualifikationsziele/Kompetenzen:</b> Die Studierenden erlernen die Fähigkeit für unterschiedliche betriebliche Aufgabenstellungen situativ gut geeignete Organisationsformen auszuwählen sowie beschaffungspolitische Basisaufgaben in der betrieblichen Praxis zu planen und umzusetzen. Sie lernen Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements sowie der ganzheitlichen, vernetzten Planung und Umsetzung von Projekten kennen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Unternehmensorganisation (Prof. Dr. Schürmeyer)</u> Grundlagen der Organisationslehre, Organisationseinheiten (Stellen, Gruppen, Abteilungen), Leitungsorganisation (Primär- und Sekundärorganisation), Organisationsmanagement, Ablauforganisation, Management von Geschäftsprozessen						
<u>Dienstleistungsmanagement (Prof. Dr. Heibüchel)</u> Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements, Bildung von Kundenerwartungen, Messung von Kundenzufriedenheit, Verkaufsphasen im Dienstleistungssektor unter Berücksichtigung der Vorabinformation und der Behandlung kognitiver Dissonanz, Einführung in das Servicedesign.						
<u>Fallbeispiel Unternehmenspraxis (Prof. Dr. Heibüchel)</u> Bildung eines Entscheidungs-/ Führungsteams; Diskussion betriebswirtschaftlicher Teilgebiete als vernetztes, ganzheitliches System; Fähigkeit betriebswirtschaftliche Entscheidungen unter komplexen Zusammenhängen und sich verändernden Rahmenbedingungen (Inflation, Zinsen, Sozialprodukt, Tariflöhnen) zu fällen; Bewertung und Verbesserung erfolgsrelevanter Entscheidungen durch die Nutzung eines Berichtsystems.						

**Prüfungsformen:**

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung  
Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung

Prüfungsform:

Unternehmensorganisation: Bestandteil der Modulklausur

Dienstleistungsmanagement: Bestandteil der Modulklausur

Fallbeispiel Unternehmenspraxis: Testat

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Ernährungswissenschaften

Vertiefungsstudium: VT 1 Ernährungskommunikation und Marketing

VT 2 Ernährungsmanagement

sowie Wahlpflicht

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Heidbüchel

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

<b>Modul:</b>		<b>Intensivseminar Ernährungsforschung</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
EWP 26	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Intensivseminar Ernährungsforschung			SL	45	117	20 Studierende
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen:</b> Die Studierenden kennen Leitlinien, Stellungnahmen von Fachgesellschaften sowie aktuelle Studien, Reviews und Metaanalysen zu ernährungswissenschaftlich relevanten Themen. Sie können Literaturrecherchen durchführen, Quellen bewerten und deren Ergebnisse evidenzbasiert auswerten. Sie kennen Leitlinienprozesse und verstehen evidenzbasiertes wissenschaftliches Arbeiten. Sie sind in der Lage Ergebnisse einzuordnen und in kritischem Diskurs zu vertreten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Intensivseminar Ernährungsforschung (Prof. Dr. Ellinger)</u> Aktuelle Themen - zum Beispiel: Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr u. deren wissenschaftlichen Hintergründe und praktische Umsetzung. Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln Kritische Nährstoffe, vulnerable Bevölkerungsgruppen Nahrungsergänzungsmittel – Nutzen und Risiken Ausgewählte Aspekte aus dem Bereich der Diätetik bzw. der klinischen Ernährung						
<b>Prüfungsformen:</b> Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Prüfungsform: mündliche Prüfung						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						



**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Ellinger

## 4. Wahlkatalog - Schlüsselkompetenzen

ESK 3.1	Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung
ESK 3.2	Wissenschaftliches Arbeiten
ESK 3.3	Validierung in der Analytik
ESK 3.10	Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz

<b>Modul: Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
ESK 3.1	81 h	3	3. - 5. Semester		einmal im Jahr	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung		Ü	30	51	14 - 16	3
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>						
Die Studierenden wenden Verfahren und Methoden der Projektplanung an. Sie sind in der Lage, ein eigenes Projekt exemplarisch von der Idee bis zur Durchführung planerisch zu gestalten. Sie kennen Qualitätskriterien und Maßnahmen der Qualitätssicherung und wenden diese beispielhaft an.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung (Prof. Dr. Bödeker)</u> Prozess der Konzeptentwicklung Instrumente und Verfahren der Konzeptentwicklung Projektplanung am Beispiel Dokumentation der Durchführung Evaluation und Projektabschluss						
<b>Prüfungsform</b>						
Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung: Testat						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Erfolgreiche Teilnahme (Testat) für Modulteil Projektmanagement aus EK 2.5 Projektmanagement						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Regelmäßige Teilnahme und Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>						
Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Wahlkatalog Schlüsselkompetenzen ESK						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b>						
Siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b>						
Prof. Dr. Bödeker						
<b>Sonstige Informationen:</b>						
Literatur wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben und im Semesterapparat und auf der E-Learning-Plattform bereitgestellt.						

<b>Modul:</b>		<b>Wissenschaftliches Arbeiten</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
ESK 3.2	81 h	3	3.- 5. Semester	in jedem Semester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Wissenschaftliches Arbeiten			Ü	30	51	14
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen:</b>						
Die Studierenden wissen, wie Facharbeiten geplant und strukturiert bearbeitet werden; sie kennen Aufbau und Gliederung einer Arbeit und verstehen die Funktion und Bedeutung der Bestandteile. Sie können eine Fragestellung entwickeln und die Zielsetzung festlegen; sie können Basismethoden der Recherche anwenden und Literatur zielgerichtet auswerten. Sie können bibliografische Angaben und Literaturverzeichnis sachgerecht erstellen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Wissenschaftliches Arbeiten (N.N.)</u> Bearbeitung eines Fachthemas im Rahmen eines Projektes; Projektplanung; Recherche und Auswertung von Literatur; Aufbau und Gliederung; formale Gestaltung; bibliografische Angaben und Literaturverzeichnis						
<b>Prüfungsformen:</b>						
<b>Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung</b> <b>Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung</b> <b>Wissenschaftliches Arbeiten:</b> Testat						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Erfolgreiche Teilnahme (Testat) an Modulteil Einführungsprojekt in Modul EK 2.5						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Regelmäßige Teilnahme und Testat						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>						
Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Wahlkatalog Schlüsselkompetenzen ESK						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b>						
siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b>						
Prof. Dr. Rademacher						
<b>Sonstige Informationen:</b>						
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.						

<b>Modul: Validierung in der Analytik</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
ESK 3.3	81 h	3	3. - 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Validierung in der Analytik		P	30	51	12 Studierende	3
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen:</b>						
Die Studierenden erarbeiten in einer Kleingruppe die wesentlichen Parameter zur Validierung chemisch-analytischer Verfahren und wenden diese Parameter an praxisnahen Beispielen im Labor an.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b>						
<u>Validierung in der Analytik (Prof. Dr. Williger)</u> Erarbeitung grundlegender Methoden zur Validierung chemisch-analytischer Verfahren. Einführung in Methoden der Qualitätssicherung im Labor.						
<b>Prüfungsform:</b>						
<b>Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung</b>						
<b>Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung</b>						
<b>Validierung in der Analytik:</b> Hausarbeit						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Siehe Prüfungsordnung § 14						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Regelmäßige Teilnahme und Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4.0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>						
Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Wahlkatalog Schlüsselkompetenzen ESK						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b>						
Siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte:</b>						
Prof. Dr. Williger						
<b>Sonstige Informationen:</b>						
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Veranstaltung.						

<b>Modul:</b>		<b>Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
ESK 3.10	81 h	3	3. – 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltung</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Fremdsprachenmodul auszuwählen aus nachfolgendem Angebot des Sprachenzentrums:		Ü	30	51	-	3
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Business English – general business English B2 und E</li> <li>2. Intercultural Business Skills – B2</li> <li>3. Advanced Discussion Skills B2/C1.</li> <li>4. Fremdsprachenvertiefung - Fachsprache für den Bereich Oecotrophologie - B2</li> <li>5. Fremdsprache, die nicht gleichzeitig Muttersprache und nicht Englisch auf Niveau A1 ist, aus dem Angebot des Sprachenzentrums</li> </ol>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b> Die Studierenden haben dem Referenzrahmen entsprechende Kenntnisse der gewählten Sprache und können diese für fachbezogene oder berufsfeldbezogene Themen anwenden.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile</b> Das Lehrangebot wird über das Sprachenzentrum realisiert. Der Inhalt des Moduls ergibt sich aus dem geforderten Niveau des Europäischen Referenzrahmens.						
<b>Prüfungsform</b> <b>Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen gem. § 14 der Prüfungsordnung</b> <b>Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung</b> <b>Prüfungsform:</b> Die Prüfungsform wird zu Beginn der Lehrveranstaltung im Sprachenzentrum der Hochschule Niederrhein bekannt gegeben.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Siehe § 14 der Prüfungsordnung						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls</b> Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Wahlkatalog Schlüsselkompetenzen ESK						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r</b> Prüfungsausschuss-Vorsitzender						

**Sonstige Informationen:**

Literaturhinweise erhalten die Studierenden auf der Homepage des Sprachenzentrums der HS Niederrhein.