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

1. Kernstudium – Pflichtmodule 1
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 29
Angewandte Ernährungswissenschaft 32
Grundlagen des Qualitätsmanagements 35
Ernährungsmedizin 1 und Diätetik 1 38
2. Vertiefungsstudium – Pflichtmodule 40
Biofunktionalität von Lebensmitteln 41
Dienstleistungsmanagement 43
Verpflegungsmanagement 45
Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung 47
Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung 49
Dienstleistungsmarketing und Marktforschung 51
Wissenschaftskommunikation 53
Betriebliche Gesundheitsförderung 55
Ernährungsberatung und Ernährungstherapie 57
Ernährungsmedizin 2 59
Vertiefungsprojekt 1 + 2 61
Vertiefungsprojekt 3 + Semesterprojekt 63
Biochemische Arbeitsmethoden 68
Public Relations / Public Affairs 69
Spezialseminar Ernährungsforschung 71
Erwachsenenbildung 73
Kampagnen der Ernährungsaufklärung 75

Lebensmittelrecht **77**
Spezialseminar Diabetes **78**
Spezialseminar Adipositas **80**
Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel **82**
Grundlagen der Verbraucherpolitik **83**
Bioanalytik **84**
Planetary Health Diet **86**
Journal Club - Ernährung in den ersten 1000 Lebenstagen **89**
Ernährungstherapie bei Allergien und Intoleranzen **91**
Interdisziplinäre Fallarbeit **93**
Ernährungsmedizin 3 ..... **95**
Vegane Ernährung – mehr als nur ein Trend? **97**
Spezialseminar Ernährungskommunikation **99**
Verbraucherrechte und Wirtschaftsrecht im Lebens-mittelsektor **101**
Warenkunde vegane Ersatzprodukte **103**
Angebotsgestaltung im Cateringbereich **106**
Versorgungsstrategien im demographischen Wandel **108**
Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit **110**
Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Basiswissen Klinische Psychologie **112**
Spezialseminar Ernährungstherapie **114**
Ökologie **116**
Betriebliche Gesundheitsförderung **118**
Diätetik 2 ..... **121**
Verpflegungsmanagement **123**
Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung **125**
Dienstleistungsmanagement **127**
Intensivseminar Ernährungsforschung **129**
Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung **131**
Modul: Mahlzeiten gestalten **133**
Betriebliche Gesundheitsförderung - Vertiefungsseminar **135**
Webseitengestaltung mit PHP **137**
Modul: **139**
Biomolekulare Zielstrukturen in der Pharmakotherapie **139**
Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft **141**
Internationales Modul **143**
Praxissemester Minor-Studiengang **144**
4. Wahlkatalog – Schlüsselkompetenzen **147**

Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung 148

Wissenschaftliches Arbeiten 150

Validierung in der Analytik 152

Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz 153

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

Modul:	**Humanbiologie**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 1.1	162 h	6	1. Semester	in jedem Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Anatomie und Physiologie (Prof. Dr. Ludwig):
Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der Herz-Kreislauforgane und des Gastrointestinaltraktes sowie der Nieren.

Angewandte Biologie und Genetik (Prof. Dr. Renner)
Grundlagen zu Zellaufbau, Stoffwechsel und Funktionen;
Grundlagen der Genetik sowie gentechnischer Verfahren

Ernährungslehre (Prof. Dr. Noreik)
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.

Modul:	**Chemie 1**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 1.2	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
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 Arbeitssicherheits-unterweisung	V	15	12	gesamtes Semester	1

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Allgemeine und anorganische Chemie (V) (Prof. Dr. Williger):
Atombau/Periodensystem, chemische Bindungen,
Gleichgewichtsreaktionen, Chemie der wässrigen Lösungen, Redoxsysteme.

Allgemeine und anorganische Chemie (P) (Prof. Dr. Williger):
Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Allgemeine und anorganische Chemie anhand praktischer Beispiele und Anwendungen.

Allgemeine und anorganische Chemie(Ü) (Prof. Dr. Williger):
Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Allgemeine und anorganische Chemie anhand theoretischer Beispiele und Anwendungen, vertiefendes chemisches Rechnen

Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung (Prof. Dr. Berger)
Unterweisung in die grundlegenden Regelungen der Arbeitssicherheit;
Einrichtungen und Ausrüstung zum sicheren Arbeiten in chemischen und

mikrobiologischen Laboratorien; Entsorgung von Abfällen; Verhalten bei Unfällen; Grundregeln zum Verhalten und Arbeiten in Laboren
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 und Anorganische Chemie (V): Bestandteil der Modulklausur Allgemeine und Anorganische Chemie (P): Testat Allgemeine und Anorganische Chemie (Ü): Testat Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung (V): 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 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.

Modul:	Lebensmittelwissenschaften 1				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 1.3	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Landwirtschaftliche Produktion	V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelkunde	V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelverarbeitung	V	30	24	gesamtes Semester	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Landwirtschaftliche Produktion (Prof. Dr. Sedlmeyer):
Eckdaten und Grundlagen der Landwirtschaft; ausgewählte Kulturen und Tierhaltung; Vergleich von Anbau- und Haltungsformen; Pflanzenschutz, Rückstände, Gentechnik; aktuelle Fragen und Problemsituationen.

Lebensmittelkunde (Prof. Dr. Berger):
Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln; Herkunft und stoffliche Zusammensetzung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel; Lebensmittelgruppen und ihr Verhalten bei unterschiedlichen Zubereitungsbedingungen.

Lebensmittelverarbeitung (Prof. Dr. Kühn):
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: Prof. Dr. Berger
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.
Beschluss der 323. FBR-Sitzung vom 05.11.2020

Modul:	Wirtschaftswissenschaften				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 1.4 / L 1.1	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die grundlegende Fachkompetenz des ökonomischen Aufgabenfeldes und haben einen Überblick über ökonomische und wirtschaftliche Zusammenhänge.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Allgemeine Betriebwirtschaftslehre (Prof. Dr. Heidbüchel):
Grundbegriffe des Wirtschaftens, Bedeutung und Zusammenhänge einzelner Disziplinen der Betriebswirtschaftslehre, einfache finanzwirtschaftliche Ansätze, Grundlagen des Rechnungswesens, statische und dynamische Investitionsrechenmodelle.

Grundlagen der Logistik (Prof. Dr. Schürmeyer):
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.

Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge (Prof. Dr. Schürmeyer):
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.

Modul:	**Mathematik und Physik**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 1.5	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Mathematik/Statistische Grundlagen (Vorlesung und Übung) (Prof. Dr. Menzel):
Ausgewählte Kapitel der angewandten Mathematik,
beschreibende Statistik, Grundzüge der schließenden Statistik.

Physik (Vorlesung und Übung) (Dr. Pakula)
Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen der Mechanik, Elektrizität und Optik.

Informationstechnische Grundbildung (Übung) (Prof. Dr. Menzel) :
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. akutalisierte 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.

Modul:	**Ernährungsphysiologie**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 2.1	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Ernährungsphysiologie 1	V	30	24	gesamtes Semester	2
Ernährungsphysiologie 2	V	30	24	gesamtes Semester	2
Ernährungsphysiologie – Labor	P	15	39	16 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Ernährungsphysiologie 1 (Prof. Dr. Renner):
Zusammenhang zwischen Ernährung, Energieverbrauch und Stoffwechsel; Speicherung der energiereichen Substrate im Organismus; energiebereitstellende Systeme und grundlegende Prinzipien des Energiestoffwechsels. Energietransport; hormonale Steuerungssysteme.

Ernährungsphysiologie – Labor (Prof. Dr. Ludwig):
Vertiefung, Umsetzung und Anwendung der Kenntnisse aus der Vorlesung und deren Kontrolle in ausgewählten Laborversuchen.

Ernährungsphysiologie 2 (Prof. Dr. Noreik):
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. Renner
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.

Modul:	Chemie 2 und Mikrobiologie				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 2.2	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Organische Chemie (Vorlesung) (Prof. Dr. Williger):
Bindungen und Reaktionen von Kohlenstoffverbindungen, Stoffklassen/funktionelle Gruppen, Stereochemie.

Organische Chemie (Praktikum) (Prof. Dr. Williger):
Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Organische Chemie anhand praktischer Beispiele und Anwendungen der Grundlagen der organischen Chemie

Mikrobiologie (Vorlesung) (N.N.):
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.

Mikrobiologie (Praktikum) (N.N.):
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 im 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

Modul:	Kommunikation 1				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 2.3	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr =Projekt)

Lernergebnisse / Kompetenzen:
Die Studierenden planen Präsentationen, indem sie Medien und Methoden flexible sowie didaktisch-methodisch begründet für analoge und digitale Kontexte auswählen. Sie reflektieren ihr eigenes Präsentationsverhalten, analysieren ihre Stärken und schwächenund setzen gezielt Traningmaßnahmen um, um Ihre Präsentationskompetenz weiterzuentwickeln.Zudem verfügen sie über Kenntnisse der Gesprächsführung und Beratungsarbeit. Darüber hinaus sind sie mit grundlegende Vorgehensweisen einer Moderation vertraut und wenden diese an, um Gruppenprozesse efektiv zu steuern und Diskussionen zielgerecht zu lenken.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Präsentation und Beratung 1 (Vorlesung) (Prof. Dr. Kardys):</u>
- Präsentations- und Moderationskonzepte,
- Verständlichkeit und zielgruppengerechte Kommunikation im Vortrag
- Grundverständnis des methodisch-didaktischen Planungsprozesses und des Medien- und Methodeneinsatzes
- Feedbackverfahren und Konzepte der Gesprächsführung

<u>Präsentation und Beratung 1 (Praktikum) (Prof. Dr. Kardys, Frau Sibum)</u>:
Planung einer zielgruppenorientierten Präsentation und Moderation, begleitete Vorbereitung des Medien- und Methodeneinsatzes, Training verschiedener Präsentations- und Moderations- sowie Vortragstechniken, Präsentation im Großauditorium.

<u>Medien in der Kommunikation (Prof. Dr. Kardys)</u>
- Konzepte und Theorien der Kommunikation,
- Grundlagen von analogen und digitalen Medien,
- Medialisierung - gesellschaftlicher Wandel durch Digitalisierung,
- fachliche Inhalte visualisieren und Medien einsetzen

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. Kardys
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.
Beschluss der 355. FBR. Sitzung vom 03.04.2025

Modul:	Soziologie und Grundlagen der Psychologie				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 2.4	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Psychologie 1	V	30	24	gesamtes Semester	2
Basiswissen Essstörungen	V	15	12	gesamtes Semester	1
Soziologie 1	V	30	51	gesamtes Semester	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Psychologie 1: (N.N.):
Grundlagen der Allgemeinen Psychologie (Kognition, Wahrnehmung, Motivation, Verhalten), Basiswissen Biologische Psychologie und Methoden der Psychologie, Grundlagen der Sozialpsychologie.

Basiswissen Essstörungen (N.N.):
Grundlagen der Ernährungspsychologie,
Basiswissen Essstörungen (Magersucht, Bulimie, Binge-Eating-Disorder)

Soziologie 1 (N.N.):
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 bestandenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Kernstudium, Pflicht
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Studiengangskoordinatorin
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Beschluss der 327. FBR-Sitzung vom 27.05.2021

Modul:	**Projektmanagement**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 2.5	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Projektmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):
Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle für kleinere und mittlere Projekte, projektrelevante Rahmenbedingungen, Grundelemente von MS-Project.

Spezielle BWL (Dr. Gallert):
Grundzüge des Personalmanagements; Nutzwertanalyse als Beispiel zur Bewertung von Projektalternativen, Einbindung von Projekten in die Aufbauorganisation von Betrieben.

Rechtskunde (N.N.):
Grundlagen der verschiedenen Rechtsgebiete (Öffentliches Recht, Straf- und Ordnungsrecht, Zivilrecht).

Einführungsprojekt E (Dr. Pakula):
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.

Modul:	Methoden der Ernährungswissenschaft				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 3.1	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden kennen ausgewählte Methoden zum Ernährungs-Screening und zur Erfassung des Ernährungsstatus und können ein Ernährungsassement 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. Noreik):
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. Noreik):
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:

Ernahrungsstatus: 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.

Modul:	**Biochemie der Ernährung**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 3.2	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger):
Grundzüge der Biochemie mit den Schwerpunkten der Stoffklassen Kohlenhydrate, Proteine und Lipide, Stoffwechsel der Zelle mit Schwerpunkt Hauptnährstoffe, Vitamine, Cofaktoren.

Biochemie der Ernährung (P) (Prof. Dr. Williger):
Vertiefung und Anwendung der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung Biochemie der Ernährung anhand praktischer Beispiele und Anwendungen.

Biochemie der Ernährung (Ü) (Prof. Dr. Williger):
Eigenständige Ausarbeitung, Vertiefung und Anwendung der in der Vorlesung Biochemie der Ernährung behandelten Themenschwerpunkte.

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:
Biochemie der Ernährung: Modulklausur
Biochemie der Ernährung (P): Testat
Biochemie der Ernährung (Ü): 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 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.

Modul:	**Lebensmittelwissenschaften 2**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 3.3/ L 3.2	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Lebensmittelchemie	V	30	24	Gesamtes Semester	2
Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie	V	15	18	Gesamtes Semester	1
Lebensmittelkontakt-materialien	V	15	18	Gesamtes Semester	1
Praktikum Lebensmittellehre	P	15	15	15 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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 Lebensmittel-verpackungssektor zum Einsatz kommen können. Sie kennen grundlegende biotechnologische Prozesse und Anwendungen in der Lebensmittelindustrie und besitzen zudem Kenntnisse über den nachhaltigen Einsatz von Nebenströmen für biotechnologische Anwendungen.
Labortechnisches und biotechnologisches Fachwissen werden durch ausgewählte Versuche und praktische Übungen vertieft und angewandt.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Lebensmittelchemie (Prof. Dr. Wittich):

Chemischer Aufbau und Eigenschaften von Eiweiß, Kohlenhydraten, Lipiden und pflanzlichen Sekundärstoffen; Wechselwirkungen und chemische Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen in Lebensmittelmatrices.

Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie (Prof. Dr. Sari)

Vermittlung von grundlegenden biotechnologischen Prozessen in der Lebensmittelindustrie, der Eigenschaften und Einsatz von relevanten Mikroorganismen und deren Enzyme.

Lebensmittelkontaktmaterialien (N.N.):

Vermittlung der Fertigung, Anwendung, Entsorgung und der spezifischen Eigenschaftsprofile anorganischer und polymerer Lebensmittelkontaktmaterialien.

Praktikum Lebensmittellehre (Prof. Dr. Sari; Prof. Dr. Wittich):

Durchführung ausgewählter Laborversuche als Vertiefung und Anwendung ausgewählter Themen aus den Vorlesungen zu Gebieten Lebensmittelchemie und -biotechnologie.

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

Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie: 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. Sari

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

Beschluss der 335. FBR-Sitzung vom 21.04.2022

Modul:	Kommunikation 2				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 3.4	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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)	P	15	39	16 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden haben Grundlagenwissen in die Kommunikationspsychologie, Arbeits- und Organisationspsychologie.

Die Studierenden kennen die Theorien des demographischen Wandels und seiner gesellschaftlichen Konsequenzen. Sie sind in der Lage, sich mit gesellschaftlichen Herausforderungen kritisch auseinanderzusetzen, und können die erworbenen Kenntnisse als Argumentationsgrundlage in der Praxis heranziehen. Auf dieser Basis aufbauend können isie, Zielgruppen identifizieren, empirische Daten analysieren und interpretieren ebenso wie Handlungsoptionen entwerfen.

Die Studierenden vertiefen die Ernährungssoziologie und werden in Hintergründe der Mahlzeiteneinnahmen in verschiedenen Settings eingeführt. Sie lernen strukturelle speisenexterne Einflüsse auf die Mahlzeitenverhalten kennen und können Mahlzeitsituationen zielgruppengerecht beurteilen und planen.

Die Studierenden erwerben die Grundlagen der Planung einer Gruppenveranstaltung mit oecotrophologischen Fragestellungen, indem die Inhalte Strukturieren, methodische aufbereiten und zielgruppengerecht anpassen. Sie formulieren klare und überprüfbare Lernziele unter Anwendung von Lernzieltaxonomien. Sie lernen grundlegende Beratungskonzepte kennen und wenden diese situationsgerecht an. Die Studierenden setzen sich mit Evaluationsmethoden auseinander und wenden diese gezielt an, um Lehr-, Lern- und Beratungsprozesse zu bewerten und zu optimieren.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile: Psychologie 2 (Dr. Gallert): Einführung in die Grundlagen der Kommunikationspsychologie, der Arbeits- und Organisationspsychologie sowie der Gesundheitspsychologie. Soziologie 2 (N.N.): Theorien des Mahlzeitverhaltens und von Mahlzeitensettings; aktuelle Erkenntnisse zu verschiedenen Mahlzeitsettings (private Haushalte, Care-Einrichtungen, Education-Einrichtungen) Präsentation und Beratung 2 (Prof. Dr. Kardys): 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. Kardys): 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 bestandenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Ernährungswissenschaften
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Kardys

Sonstige Informationen: Pflichtlektüre für Psychologie 2: Literatur für Psychologie 2: - Röhner, J.; Schütz, A.: Psychologie der Kommunikation, 3. Aufl. 2020 - Nerdinger, F. W.; Blickle, G.; Schaper, N.: Arbeits- und Organisationspsychologie, 4. Aufl. 2019 - Kauffeld, S. (Hrsg.): Arbeits-, Organisations- und Personalpsychologie für Bachelor, 3. Aufl. 2019 - Literatur Soziologie 2 sowie Präsentation und Beratung 2: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Veranstaltung
Beschluss der 355. FBR. Sitzung vom 03.04.2025

Modul:	Angewandte Ernährungswissenschaft				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 4.1	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- kennen Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und physiologischen Situationen und können dies ableiten und begründen, kennen kritische Nährstoffe;
- kennen und verstehen Anforderungen an die Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen
- kennen und verstehen Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können lebensmittelbezogene Empfehlungen für die Ernährung für unterschiedliche Anforderungen in Lebensphasen ableiten und bewerten
- kennen und verstehen Instrumente der Ernährungsplanung und können diese gezielt einsetzen,
- können Ernährungsplanung für die Praxis umsetzen

Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage:
- Wahrscheinlichkeiten in einfachen Fällen auszurechnen
- Die Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung zu erläutern und ihre Anwendbarkeit zu erkennen (Kennen, Verstehen),
- Wichtige Verteilungen zu benennen, im richtigen Kontext heranzuziehen und Kenngrößen dieser Verteilungen zu berechnen (Kennen, Verstehen, Anwenden),
- qualitative Testverfahren zum Testen sachgerechter Hypothesen zu entwerfen (Verstehen),
- Anwendungsfälle wichtige Testverfahren kennen und die Tests sachgerecht durchführen (Kennen, Verstehen, Anwenden),
- den Einfluss des Stichprobenziehungsverfahrens einzuschätzen (Kennen, Verstehen),
- statistische Methoden sachgerecht auszuwählen und einzusetzen, sich dabei in neue Verfahren und Methoden einzuarbeiten (Anwenden).

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

Modul:	Grundlagen des Qualitätsmanagements				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 4.2	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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 Modulteile: 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. Wetterau): 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, Zielparameter 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
Rödder 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

Modul:	Ernährungsmedizin 1 und Diätetik 1				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EK 5.1	162 h	6	5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1 (Prof. Dr. Ludwig):
Epidemiologie, klinisches Erscheinungsbild, Prävention und Therapie der Erkrankungen des sog. Metabolischen Syndroms mit Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2/Glucoseintoleranz, Hyperurikämie, Arteriosklerose

Diätetik 1 (Prof. Dr. Noreik):
Rationalisierungsschema, evidenzbasierte Richtlinien, Ernährungsempfehlungen, Leitlinien und Diätkonzepte
Lebensmittel in der Diätetik

Diätetik 1 (P) (Prof. Dr. Noreik):
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

Modul:	**Biofunktionalität von Lebensmitteln**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 4.1	162 h	6	4. Semester	in jedem Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Bewertung bioaktiver Stoffe in der Ernährung	V	30	51	gesamtes Semester	3
Lebensmittelrecht	V	30	51	gesamtes Semester	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:

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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Bewertung bioaktiver Stoffe in Lebensmitteln (Prof. Dr. Berger):
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.

Lebensmittelrecht (Prof. Dr. Wittich):
Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU-Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln.

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:

Bewertung bioaktiver Stoffe in Lebensmitteln: Bestandteil der Modulklausur

Lebensmittelrecht: 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 Ernährungswissenschaften Vertiefungsstudium : VT 1 Ernährungskommunikation und Marketing VT 4 Humanernährung
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Berger
Sonstige Informationen: Literaturvorschläge: Weck, M.; Krimphove, D. (Hrsg.): Lebensmittelrecht, Verlag Kohlhammer Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	**Dienstleistungsmanagement**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 4.2/EWP 24	162 h	6	ab 4. Semester	einmal jährlich	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Unternehmensorganisation	V	30	24	gesamtes Semester	2
Dienstleistungsmanagement	V	30	24	gesamtes Semester	2
Fallbeispiel Unternehmenspraxis	Ü	15	39	30 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Unternehmensorganisation (Prof. Dr. Schürmeyer):
Grundlagen der Organisationslehre, Organisationseinheiten (Stellen, Gruppen, Abteilungen), Leitungsorganisation (Primär-und Sekundärorganisation), Organisationsmanagement, Ablauforganisation, Management von Geschäftsprozessen.

Dienstleistungsmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):
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.

Fallbeispiel Unternehmenspraxis (Prof. Dr. Heidbüchel):
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 Ernährunskommunikation 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.

Modul:	**Verpflegungsmanagement**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 4.3/ EWP 22	162 h	6	ab 4. Semester	Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Produktions- und Verpflegungs-systeme	SL	60	102	20	6

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
<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.

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: Modulklausur

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 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.

Modul:	**Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 4.4 / EWP 27	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheits-beratung	V+Ü	60	102	gesamtes Semester	6

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Lernergebnisse / Kompetenzen:
Die Studierenden kennen Konzepte und Methoden der Aufklärung, Bildung und Beratung im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention. Sie erläutern grundlegende Prinzipien und strukturierte Maßnahmen für spezielle Indikationen, wenden zielgruppenspeziefische Beratungskonzepte an und reflektieren interdisziplinäre Ansätze. Zudem bewerten sie digitale Inovationen wie E-Health, Telemedizin und Ernährungs-Apps. Um Ernährungs- und Lebensstilgewohnheiten gezielt zu optimieren und effektive Präventions- und Beratungsmaßnahmen in unterschiedlichen Kontexten anzuwenden.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung (Prof. Dr. Kardys)</u>

- Grundlagen der Gesundheits- und Ernährungsberatung: Konzepte der Aufklärung und Bildung
- Gesundheitsförderung & Prävention: Evidenzbasierte Präventionsstrategien, Strukturierte Programme und Maßnahmen, Gesetzliche Rahmenbedingungen
- Zielgruppen- und Setting spezifische Beratungskonzepte
- Interdisziplinäre und innovative Beratungsansätze: E-Health, Telemedizin, Ernährungs-Apps & Wearables

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 Sowie Wahlpflicht
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Kardys
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Beschluss der 355. FBR Sitzung vom 03.04.2025

Modul:	**Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 4.5/ EWP 23	162 h	6	ab 4. Semester	Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Pathophysiologie	P	30	51	14 Studierende	3
Spezielle Biochemie der Ernährung	P	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Pathophysiologie (Prof. Dr. Ludwig):
Die für die ernährungsassoziierten Erkrankungen relevanten klinischen Laborparameter werden erlernt und selbständig bestimmt.

Spezielle Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger):
Ausgewählte biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel anwenden und bewerten.

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:

Pathophysiologie: Mündliche Prüfung

Spezielle Biochemie der Ernährung: Modulklausur

Teilnahmevoraussetzungen:
keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
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.

Modul:	Dienstleistungsmarketing und Marktforschung				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 5.1	162 h	6	5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Dienstleistungsmarketing	V	30	51	60 Studierende	3
Evaluations- und Marktforschung	SL	30	51	60 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden sollen die Grundlagen des Marketing mit dem Schwerpunkt Dienstleistungsmarketing inklusive der einzelnen Marketinginstrumente und deren Zusammenwirken sowie die unterschiedlichen Methoden der Evaluations- und Marktforschung kennen und anwenden können und entsprechende Ergebnisse und Befunde methodenkritisch interpretieren.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Dienstleistungsmarketing (Dr. Gallert):
Gegenstand und Besonderheiten des Dienstleistungsmarketing; Strategisches Dienstleistungsmarketing, Qualitätsmanagement im Dienstleistungsbereich; Operatives Dienstleistungsmarketing; Entwicklungstendenzen.

Evaluations- und Marktforschung (Dr. Gallert):
Informationsgrundlagen des Dienstleistungsmarketing; Methoden der Evaluations- und Marktforschung; Informationsgewinnung durch Primärforschung (Befragung, Beobachtung, Experiment, Panel); Informationsgewinnung durch Sekundärforschung (interne und externe Quellen); Auswahlverfahren; Verarbeitung und Aufbereitung der Informationen; Prognosemethoden.

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:

Dienstleistungsmarketing: Bestandteil der Modulklausur

Evaluations-und Marktforschung: Bestandteil der Modulklausur

Teilnahmevoraussetzungen:
Bestandene Module EK1.1 bis EK 2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: 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: Dr. Gallert
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden vor der Lehrveranstaltung:
Beschluss der 330. FBR-Sitzung vom 15.07.2021

Modul:	**Wissenschaftskommunikation**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 5.2	162 h	6	5. Semester	einmal jährlich	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Wissenschaftliche Kommunikation	SL	15	39	gesamtes Semester	2
Ernährungskommunikation	SL	15	39	gesamtes Semester	2
Schreibwerkstatt	Ü	15	39	30 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Wissenschaftliche Kommunikation (Prof. Dr. Kardys)
Formate wissenschaftlicher Kommunikation, Fachpublikation, Grundlagen des wissenschaftlichen Schreibens, Publizieren, Arbeitsprozess von der Recherche zum Text.

Ernährungskommunikation in der Praxis (Prof. Dr. Kardys)
Grundlagen der Wissenschaftskommunikation, Formate der Kommunikation von Themen aus Ernährung und Gesundheit Journalistisches Arbeiten.

Schreibwerkstatt (Prof. Dr. Kardys)
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 und Ernährungskommunikation in der Praxis: Hausarbeit (Mini-Review) 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
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Kardys
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Beschluss der 353. FBR Sitzung vom 06.02.2025

Modul:	**Betriebliche Gesundheitsförderung**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 5.3 / EWP 20	162 h	6	ab 5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden sollen die Grundzüge der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) und des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) hinsichtlich der Ziele, Zielgruppen, Akteure und spezifischen Besonderheiten kennlernen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Konzepte und Ansätze im Rahmen der betrieblichen Verhältnisprävention kennen, einsetzen und bewerten können.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Grundlagen von BGF und BGM (Prof. Dr. Wetterau):
Begrifflichkeiten bzgl. BGF und BGM; Ziele, Zielgruppen und Akteure in BGF und BGM; betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen von BGF und BGM

Strategien und Konzepte in der BGF (Prof. Dr. Wetterau):
Ansatzpunkte für BGF im Betrieb; Grundlagen zur betrieblichen Verhältnisprävention; sowie zur individuellen Verhaltensprävention.

BGF in der Praxis (Prof. Dr. Wetterau):
Best-Practice-Beispiele; BGF am Beispiel der Ernährungswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie (Rahmenbedingungen, Organisation, praktische Empfehlungen)

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:

Grundlagen von BGF und BGM: Bestandteil der Modulklausur

Strategien und Konzepte in der BGF: Bestandteil der Modulklausur

BGF in der Praxis: 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 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.

Modul:	Ernährungsberatung und Ernährungstherapie				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 5.4	162 h	6	5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Einzel- und Gruppenberatung	P	45	63	14 Studierende	4
Gesprächsführung	P	15	39	14 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Lernergebnisse / Kompetenzen:
Die Studierenden kennen Ziele, Methoden, Komponenten, Rahmenbedingungen und Einsatzfelder der Einzel- und Gruppenberatung. Sie wenden grundlegende Techniken der Gespächsführung 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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Gesprächsführung (Prof. Dr. Kardys):
- Phasen und Verlauf eines Beratungsgespräches
- Grundlegende Techniken der Gesprächsführung
- Verbale und nonverbale Kommunikation
- Aktive Gestaltung von Gesprächsanfängen und Gesprächsverlauf
- Aufgaben, Rollenverständnis, Menschenbild und Grundhaltung des Beraters im Konzept der Partnerzentrierten Beratung nach Rogers

Einzel- und Gruppenberatung (Prof. Dr. Kardys):
- Planung der Gruppenberatung (Vertiefung);
  Spezifische Fakten und Anwendungen zur Therapie des Typ 1-Diabetes mellitus;
  Mikroteaching von Gruppenberatungssituationen;
- Grundlagen der Motivierenden Gesprächsführung mit Anwendungsübungen
- Grundlagen und Planung der Einzelberatung; Vertiefende Fakten und Anwendungen zur Adipositastherapie; Mikroteaching von Einzelberatungssituationen;
- Evaluationsmanagement

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. Kardys

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) Adipositastherapie. 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 intensivierte 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.

Modul:	**Ernährungsmedizin 2**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EV 5.6	162 h	6	5. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2	V	30	51	50 Studierende	3
Aktuelles aus Praxis und Vorschung	SL	30	51	25 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden haben grundlegendes Fachwissen über die ausgewählten ernährungsassoziierten Erkrankungen u.a. der Niere, des Bewegungsapparats und der Leber sowie über Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Dabei sind die Studierenden in der Lage, die zugrundeliegenden Pathomechanismen solcher Erkrankungen zu erklären und können daraus sowohl diätetische als auch pharmakotherapeutische Ansätze ableiten und diesse begründen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Ernährungsassoziierte Krankheiten 2 (Prof. Dr. Renner):
Ernährungsassoziierte Krankheiten der Niere, des Bewegungsapparates, der Leber; Einführung in die Nahrungsmittelunverträglichkeiten inklusive Nahrungsmittelintoleranzen und allergische Reaktionen.

Aktuelles aus Praxis und Forschung (Prof. Dr. Renner):
Aktuelle diätetische Empfehlungen werden anhand der Beispiele besprochen, neue diätetische und auch andere therapeutische Ansätze werden vorgestellt und bewertet.

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 2: Klausur (50% der Gesamtnote)

Aktuelles aus der Praxis und Forschung: Referat (50% der Gesamtnote)

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 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. Renner
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Beschluss der 346. FBR-Sitzung vom 07.02.2024

Modul:	**Vertiefungsprojekt 1 + 2**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EVP 1	162 h	6	ab 3. Semester	jedes Semester	2 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Vertiefungsprojekt 1	Pr	30	51	14 Studierende	3
Vertiefungsprojekt 2	Pr	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projektstudium

Qualifikationsziele:
Studierende haben über den Zeitraum des dreisemestrigen Projektes die Kompetenz erworben, Projektarbeit erfolgreich innerhalb der Projektgruppe auszuführen und die Projektiele zu erreichen. Sie kennen dann Ziele, Methoden, Komponenten, Rahmenbedingungen und Phasen der Durchführung eines Projektes. Sie können Arbeitsprozesse strukturieren und zielgerichtet arbeiten. Sie beweisen, dass Sie Verantwortung übernehmen können und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. Studierende können erworbene Kompetenzen und Fachwissen zielgerichtet einsetzen und sind in der Lage, Informationen und Wissensbestände selbtsgesteuert zu erarbeiten..

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
<u>Projektleitung (jeweils einer der Dozenten des Fachbereichs):</u>
Praxisorientiertes Projekt mit einem konkreten Projektauftrag, der an der Praxis der Ernährungswissenschaft ausgerichtet ist. Fachübergreifendes und langfristiges Arbeiten, bei dem Studierende Konfliktfähigkeit, Persistenz, Termintreue, Kreativität, Engagement trainieren. Sie vertiefen Fachkenntnisse und wenden diese für die Aufgabenstellung des Projektes an.

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 in beiden Modulteilen: jeweils Projektarbeit

Teilnahmevoraussetzungen: Keine – die Zuteilung zum Projekt erfolgt nach Kapazität
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Details für die Durchführung des Moduls regelt die aktuelle Leitlinie LZP des Fachbereich Oecotrophologie Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Ernährungswissenschaft
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: (Dozent)
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	**Vertiefungsprojekt 3 + Semesterprojekt**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EVP 2	162 h	6	ab 5. Semester	jedes Semester	jeweils 1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Vertiefungsprojekt 3	Pr	30	51	14 Studierende	3
Semesterprojekt	Pr	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projektarbeit

Qualifikationsziele:

Vertiefungsprojekt:
Studierende haben über den Zeitraum des dreisemestrigen Projektes die Kompetenz erworben, Projektarbeit erfolgreich innerhalb der Projektgruppe auszuführen und die Projektiele zu erreichen. Sie kennen dann Ziele, Methoden, Komponenten, Rahmenbedingungen und Phasen der Durchführung eines Projektes. Sie können Arbeitsprozesse strukturieren und zielgerichtet arbeiten. Sie beweisen, dass Sie Verantwortung übernehmen können und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. Studierende können erworbene Kompetenzen und Fachwissen zielgerichtet einsetzen und sind in der Lage, Informationen und Wissensbestände selbtsgesteuert zu erarbeiten.

Semesterprojekt:
Studierende wenden die Kompetenzen, die im Vertiefungsprojekt erworben wurden, auf ein inhaltlich und zeitlich begrenztes Projekt an und können dieses erfolgreich abschließen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile: Projektleitung (jeweils einer der Dozenten des Fachbereichs): Praxisorientiertes Projekt mit einem konkreten Projektauftrag, der an der Praxis der Ernährungswissenschaft ausgerichtet ist. Fachübergreifendes und langfristiges Arbeiten, bei dem Studierende Konfliktfähigkeit, Persistenz, Termintreue, Kreativität, Engagement trainieren. Sie vertiefen Fachkenntnisse und wenden diese für die Aufgabenstellung des Projektes an. Semesterprojekt: Die Fragestellung des Semesterprojektes ist auf Praxis ausgerichtet und kann aus allen Bereichen der Ernährungswissenschaften stammen. Das Semesterprojekt ist auf eine Bearbeitsdauer von einem Semester angelegt und kann als Projekt einer Gruppe oder als Einzelprojekt ausgeführrt werden.
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 in beiden Modulteilen: jeweils Projektarbeit
Teilnahmevoraussetzungen: Details für die Durchführung des Modulteil Vertiefungsprojekt 3 regelt die aktuelle Leitlinie LZP des Fachbereich Oecotrophologie Vertiefungsprojekt: Teilnahme an den Projektteilen 1 und 2 Semesterprojekt: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Ernährungswissenschaft
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: (Dozent)
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
EWP 35 Planetary Health Diet
EWP 36 Journal Club – Ernährung in den ersten 1000 Lebenstagen
EWP 40 Ernährungstherapie bei Allergien und Intoleranzen
EWP 43 Interdisziplinäre Fallarbeit
EWP 44 Ernährungsmedizin 3
EWP 45 Vegane Ernährung – mehr als nur ein Trend? Aus wissenschaftlicher und praktischer Sicht
EWP 46 Spezialseminar Ernährungskommunikation
EWP 47 Verbraucherrechte und Wirtschaftsrecht im Lebensmittelsektor
EWP 48 Warenkunde vegane Ersatzprodukte

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 Basiswissen Klinische Psychologie
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
EWP 27 Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung
EWP 32 Mahlzeiten gestalten
EWP 33 Betriebliche Gesundheitsförderung – Vertiefungsseminar
EWP 34 Webseitengestaltung mit PHP
EWP 41 Biomolekulare Zielstrukturen in der Pharmakotherapie
EWP 42 Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft

Wahlpflichtmodule mit 3 Kreditpunkten

Modul:	Biochemische Arbeitsmethoden				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 01	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Biochemische Arbeitsmethoden	P	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden können ausgewählte chemische und biochemische Arbeitstechniken und Methoden an praxisrelevanten Beispielen anwenden. Sie können den Einsatz der verschiedenen Methoden einordnen und nachvollziehen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Biochemische Arbeitsmethoden (Prof. Dr. Williger)
Anhand selbständig durchgeführter analytischer Bestimmungsmethoden sollen unbekannte Untersuchungsmaterialien tierischen und pflanzlichen Ursprungs identifiziert und bewertet werden.

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: 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. Williger

Sonstige Informationen:
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

Modul:	**Public Relations / Public Affairs**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 02	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit punkte**
Public Relations / Public Affairs	SL	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:

Public Relations / Public Affairs (N.N.)
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.

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: Hausarbeit

Teilnahmevoraussetzungen:
keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:
Bachelor of Science Ernährungswissenschaft

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

Modul:	Spezialseminar Ernährungsforschung				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 04	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Spezialseminar Ernährungsforschung	SL	30	51	20 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Spezialseminar Ernährungsforschung (Prof. Dr. Noreik)</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

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: mündliche Prüfung

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. Noreik
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

Modul:	**Erwachsenenbildung**				
Modulnummer EWP 05	**Workload** 81 h	**Kredit-punkte** 3	**Studiensemester** ab 5. Semester	**Häufigkeit des Angebots** einmal jährlich	**Dauer** 1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Erwachsenenbildung	SL+Ü	30	51	20	3

Lehrformen:
Siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung, P = Praktikum, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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 Gestaltungspielraum und die Erfolgssausichten von Angeboten im Ernährungs- und Gesundheitsbereich reflektieren.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Erwachsenenbildung (N.N.)
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.

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: Modulklausur

Teilnahmevoraussetzungen:
keine

Voraussetzungen 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:
Studiengangskoordinatorin

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 Erwachsenbildung/Weiterbildung. 5.Aufl. VS Verlag: Wiesbaden, 2011

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

Modul:	**Kampagnen der Ernährungsaufklärung**				
Modulnummer EWP 06	**Workload** 81 h	**Kredit-punkte** 3	**Studiensemester** ab 5. Semester	**Häufigkeit des Angebots** nach Ankündigung	**Dauer** 1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt -zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Kampagnen der Ernährungsaufklärung	P	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Kampagnen der Ernährungsaufklärung (N.N.)
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.

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: 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:
Studiengangskoordinatorin

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	**Lebensmittelrecht**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 08	81 h	3	ab 5. Semester	Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Lebensmittelrecht 1	V	30	51	gesamtes Semester	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Studierende können Lebensmittel und deren Bestandteile in die Lebensmittelrechtliche Systematik einordnen, verstehen die grundsätzliche Rechtssystematik und überblicken die Basisanforderungen des Lebensmittelrechts.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Lebensmittelrecht 1 (Prof. Dr. Wittich)
Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU-Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln.

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: 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. Wittich

Sonstige Informationen:
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Spezialseminar Diabetes				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 09	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Spezialseminar Diabetes	SL + Ü	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden können nicht-medikamentöse und medikamentöse Behandlungsformen veschiedener 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 Interventions-möglichkeiten.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Spezialseminar Diabetes (N.N.)
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, diabtisches Fupsyndrom); fallspezifische Interventionen/Behandlungsmaßnahmen.

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: Hausarbeit

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: Studiengangskoordinatorin
Sonstige Informationen: Therapieleitlinien der Deutschen Diabetes-Gesellschaft Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Spezialseminar Adipositas				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 10	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Spezialseminar Adipositas	S	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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 Studienereignisse bewerten. Sie kennen Konzepte von prävbention und Therapie und können diese kritisch beurteilen und unter Berücksichtigung von wissenschaftlich fundierten Quellen bewerten.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Spezialseminar Adipositas (Prof. Dr. Renner)
Aktuelle Aspekte aus dem Themenkreis Übergewicht und Adipositas.

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: Referat

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. Renner

Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Änderungen nach Beschluss der 346. FBR Sitzung vom 07.02.2024

Modul:	Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 25	81 h	3	ab 5. Semester	Sommersemster	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel	SL+P	30	51	15 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Psychoaktive Stoffe im Lebensmittel – Analytik und Wirkung (Prof. Dr. Williger):
Eigenständige Bearbeitung der Wirkung psychoaktiver Substanzen aus ausgewählten Lebensmitteln (Teamarbeit).
Im Labor werden biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel angewendet und bewertet.

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: 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. Williger

Sonstige Informationen:
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Grundlagen der Verbraucherpolitik				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 30	81 h	3	ab 5. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Grundlagen der Verbraucherpolitik	SL+P	30	51	15 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Grundlagen der Verbraucherpolitik (N.N.)
- Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik in Deutschland
- Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise
- historische Entwicklung der Verbraucherpolitik und des Verbraucherschutzes
- Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten
- Anwendungsbeispiele aus dem Bereich Ernährung und Lebensmittel
- Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherforschung

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: 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:
Studiengangskoordinatorin

Sonstige Informationen:
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Bioanalytik				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 31	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Bioanalytische Arbeitsmethoden	P	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Bioanalytische Arbeitsmethoden (Prof. Dr. Berger)
Durchführung ausgewählter analytischer Untersuchungsmethoden zur Charakterisierung und Bewertung von Lebensmitteln und biologischen Materialien; Vertiefung durch seminaristische Begleitung der Methoden.

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: Hausarbeit

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. Berger
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

Modul:	**Planetary Health Diet**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 35	81 h	3	4. + 6. Semester	jedes Sommer-semester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Planetary Health Diet (Modul des ERASMUS Blended Intensive Programme) (Unterrichtssprache: **English**) (6 online Termine plus Präsenzwoche wechselnd zwischen den drei Partnern: Details werden vor Kursanmeldung Online bekanntgegeben)	SL, Ü	30	51	9 Studierende unseres Fachbereichs (am Modul nehmen insgesamt 27 Stud. Tiel, jew. 9 Stud. Der HN, der Hogeschool van Arnhem en Nijmengen [HAN] und Umeå University [UMU]	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele:
The student knows and can explain the concept of the Planetary Health Diet (PHD), taking into account the aspects “individual health“and “sustainable food production/earth systems“.

The student explains and illustrates the ecological, economic, cultural and political aspects of Planetary Health Diet (PHD) in international perspective.
The student experiences his/her own performance of the PHD in everyday life and uses appropriate documentation and evaluation skills.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

The module is characterized by its ERASMUS based international blended intensive approach. The three cooperating partner universities are: Hogeschool van Arnhem en Nijmengen [HAN], Hochschule Niederrhein [HN] and Umeå University [UMU], each represented by their nutrition-related faculties. Each institution will send at least two teachers/lecturers to the module; teachers from HN: Prof. Dr. Noreik and Prof. Dr. Sari.

Components of the module (exact dates will be published online before course enrolment deadline):

a) Online Phase: Six online sessions with teamwork in international working groups of 3 students on project homework assignments: Planetary Health Diet - key messages; EAT-Lancet Commission; the nine planetary boundaries; the relationship between diet, food production and earth systems; documentation of dietary behaviour.

b) Additional student and staff mobility (5-day block event): Meeting of all participating students and lecturers on the campus of the coordinating university for exchange, discussions, presentations: analysis of food records; insight into sustainable agriculture (e.g. fruit and vegetable production); psychology of behaviour change; interests and actors in the context of global food production.

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: Hausarbeit

Teilnahmevoraussetzungen:

Englisch-Sprachkenntnisse in Wort und Schrift mindestens auf Level B.

Wenn das Interesse zur Teilnahme an diesem Modul das Angebot der verfügbaren Plätze übersteigt, erfolgt die Auswahl der Studierenden gemäß Studienfortschritt und Sprachkompetenz.

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. Noreik

Zu beachten: **Vorbesprechung** zu Semesterbeginn (siehe Termin in hio) inkl. technische Anweisung zum MS-Teams-Zugang und gemeinsame Antragstellung für ERASMUS-Förderung
Sonstige Informationen: Literaturhinweise: - Wilett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on helathy diets from sustainable food systems. Lancet 2019; 393: 447-92 - Rockström J, Steffen W, Noone K, Persson A, Chapin FS III, Lambin Eric et al. Planetary boundaries: expoloring the safe operating space for humanity. Ecology and Society 2009 14: 1-33. - Renner B, Arerns-Azevédo U, Watzl B, Richter M, Virmani K, Linseisen J. DGE-Positionspapier zur nachhaltigen Ernährung. ErnährungsUmschau 2021, 68: M406-16 - Beckmann A, Kronsbein P. Pilotstudie zur Umsetzbarkeit der Planetary health Diet. ErnährungsUmschau 2021, 68: M662-6 - Literaturhinweise erhalten die Studierenden vor und während der Lehrveranstaltung
Beschluss der 353. FBR Sitzung vom 06.02.2025

Modul	Journal Club - Ernährung in den ersten 1000 Lebenstagen				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 36	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Journal Club - Ernährung in den ersten 1000 Lebenstagen	SL	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden kennen neben Lehr- und Fachbüchern auch Leitlinien und Stellungnahmen von Fachgesellschaften sowie aktuelle Studien, Reviews und Metaanalysen zu relevanten und aktuellen Themen der Ernährung in den ersten 1000 Lebenstagen.
Die Studierenden können Fachliteratur verstehen, bewerten und wiedergeben. Sie sind in der Lage, aktuelle Fragestellungen einzuordnen und können diese unter Berücksichtigung von wissenschaftlich fundierten Quellen diskutieren.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Journal Club – Ernährung in den ersten 1000 Lebenstagen (Dr. Hilbig)

- Metabolische Programmierung
- Schwangerschaft (z.B. Supplemente Jod, Folsäure; Gewichtsentwicklung)
- Aspekte der Muttermilchernährung (z.B. Zusammensetzung, Vorteile)
- Aspekte der Säuglingsnahrung (z.B. Zusätze, Werbung)
- Beikost (z.B. kritische Nährstoffe, Baby led Weaning)
- Besonderheiten der Kleinkinderernährung (z.B. Gewichtsentwicklung)

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: Mündliche Prüfung

Teilnahmevoraussetzungen:
Erfolgreicher Abschluss Modul EK4.1

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 erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.
Beschluss der 335. FBR – Sitzung vom 21.04.2022

Modul:	Ernährungstherapie bei Allergien und Intoleranzen				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 40	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Ernährungstherapie bei Allergien und Intoleranzen	SL	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Ernährungstherapie bei Allergien und Intoleranzen (N.N.)
Epidemiologie, klinisches Erscheinungsbild, Prävention und Therapie ausgewählter Krankheitsbilder aus dem Formenkreis der Allergien und Intoleranzen
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

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
Prüfung: Hausarbeit

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: Studiengangskoordinatorin
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.
Beschluss der 333. FBR Sitzung vom 03.02.2022

Modul:	Interdisziplinäre Fallarbeit				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 43	81 h	3	ab 4. Semester	Nach Ankündigung bevorzugt in der Campuswoche	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Interdisziplinäre Fallarbeit	SL	30	51	20 Studierende (am Modul nehmen insgesamt ca. 60 Stud. teil, jew. 20 aus dem Fachbereichen Gesundheitswesen (Hebammenwissenschaft), Pflegewissenschaft und Oecotrophologie)	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Studierende kennen und verstehen Fälle im Bereich der komplexen Versorgungssituationen, wie sie z. B. im Krankenhaus auftreten. Sie kennen die Kriterien für die Analyse der Ist-Situation und können diese einsetzen. Studierende können Lösungen aus den jeweilig eigenen Disziplinen erarbeiten und diese im Sinne eines therapeutischen Teams besprechen, zusammenführen und die Umsetzung konkret und abgestimmt planen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile: Aus jeder Disziplin kommen Studierende zusammen und werden in interdisziplinären Arbeitsgruppen Fälle bearbeiten: Problemdarstellung, Anamnese in den Disziplinen mit Erarbeitung von Maßnahmen, interdisziplinäre Besprechung der Maßnahmen, Priorisierung und Strategie der Patienteninformation. Die Inhalte werden in einem kompakten Lehr-/Lernprozess innerhalb einer Woche bearbeitet und abgeschlossen. Eine kontinuierliche Teilnahme an allen Terminen ist für den Lernerfolg erforderlich und Voraussetzung für das Bestehen des Moduls. **Lehrende:** Fachbereich Oecotrophologie (Ernährungswissenschaften): Prof. Dr. Noreik, Fachbereich Gesundheitswesen (Pflegewissenschaft): Prof. Dr. Hayder-Beichel, Fachbereich Gesundheitswesen (Hebammenwissenschaft): Prof. Dr. Walker.
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: Hausarbeit
Teilnahmevoraussetzungen: Mindestens 4. Studiensemester
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. Noreik
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.
Beschluss der 346. FBR-Sitzung vom 07.02.2024

Modul:	Ernährungsmedizin 3				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 44	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Ernährungsmedizin 3	S	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:

siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:

Die Studierenden haben Kenntnisse, über die ausgewählten Einheiten rund um das Thema Blut, inklusive Bildung der Zellen des Blutes aus blutzellbildenden Stammzellen, sowie Regulation der Blutbildung. Dabei sind die Studierenden in der Lage die zugrundeliegenden Pathomechanismen bei Anämien sowie bei ausgewählten Gerinnungsstörungen zu erklären und können daraus sowohl diätische als auch pharmakotherapeutische Ansätze ableiten und diese begründen.

Ferner erwerben die Studierenden Grundkenntnisse im Bereich der Immunologie, inklusive des angeborenen und adaptiven Immunsystems.

Ergänzend zu allen Themenbereichen sind die Studierenden befähigt den Erhebungsgrund sowie den Stellenwert einiger labordiagnostischer Parameter zu erklären.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile (Renner):

Hämatopoese, Anämien, Hämostase und ausgewählte Gerinnungsstörungen, Einführung in die Immunologie.

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: mündliche Prüfung (Gruppeninterview)
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. Renner
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Änderungen nach Beschluss der 346. FBR Sitzung vom 07.02.2024

Modul:	**Vegane Ernährung – mehr als nur ein Trend? Aus wissenschaftlicher und praktischer Sicht**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 45	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Vegane Ernährung	SL	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden haben ein vertieftes Verständnis für eine ausgewogene vegane Ernährung. Sie kennen nationale und internationale Empfehlungen sowie die aktuelle Studienlage zur veganen Ernährung und möglichen, assoziierten Risiken. Studierende können Vor- und Nachteile einer veganen Ernährung begründen. Sie können geeignete Maßnahmen zur Sicherung einer angemessenen Nährstoffversorgung ableiten und Empfehlungen für die Praxis entwickeln und umsetzen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Vegane Ernährung – mehr als nur ein Trend? Aus wissenschaftlicher und praktischer Sicht (Dipl. oec. troph. Cormann; Dr. Hilbig)

- Definition und Stellungnahmen zu veganer Ernährung
- Vegane Ernährung und Krankheitsrisiko
- Kritische Nährstoffe und geeignete Quellen zur Nährstoffzufuhr
- Vegane Ernährung und vulnerable Zielgruppen
- Praktische Aspekte einer veganen Ernährung
- Bewertung alternativer Produkte
- Klinische Laborparameter

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: mündliche Prüfung
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: Dr. Hilbig
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.
Beschluss der 350. FBR Sitzung vom 11.07.2024

Modul:	Spezialseminar Ernährungskommunikation				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 46	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Spezialseminar Ernährungskommunikation	SL	30	51	15 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden

- sind in der Lage, geeignete Kommunikationsstrategien für unterschiedliche Zielgruppen zu entwickeln und anzuwenden.
- können die Wirkung verschiedener Kommunikationsmittel und -kanäle analysieren und bewerten.
- können wissenschaftliche Erkenntnisse und komplexe ernährungswissenschaftliche Inhalte verständlich und ansprechend aufbereiten sowie kreative und innovative Kommunikationsmaterialien und -strategien zu entwickeln.
- entwickeln eigenständig eine Podcast-Episode

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Spezialseminar Ernährungskommunikation (Prof. Dr. Kardys)

- Ausgangslage der Ernährungskommunikation
- Zielgruppendefinition
- Kommunikationskanäle und -mittel
- Ernährungserziehung und -bildung
- Sensorische Lebensmittelkommunikation
- Health und Sensory Claims
- Qualitätskriterien für Informationsvermittlung
- Gesundheits und Risikokommunikation

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: mündliche Prüfung

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. Kardys

Sonstige Informationen:

- Godemann, J.; Bartelmeß, T. (Hrsg.) (2021): Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden. Wiesbaden, Springer
- Mörixbauer, A.; Gruber, M.; Derndorfer, E. (2019): Handbuch Ernährungskommuniaktion. Berlin, Springer Spektrum
- Bundeszentrum für Ernährung (2024): Ernährungskommunikation. Online unter: https://www.bzfe.de/ernaehrung/ernaehrungskommunikation/
- Endres, E.-M. (2021): Soziale Medien in der Ernährungskommunikation. Relevanz und Potenziale. München/Eichstätt, zemdg-studies

- Weitere Quellen werden in der Veranstaltung bekanntgegeben!

Beschluss der 353. FBR Sitzung vom 06.02.2025

Modul:	**Verbraucherrechte und Wirtschaftsrecht im Lebensmittelsektor**				
Modulnummer	**Workload**	**Kreditpunkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 47	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehrform**	**Kontaktzeit [h]**	**Selbststudium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kreditpunkte**
Verbraucherrechte und Wirtschaftsrecht im Lebensmittelsektor	V/Ü	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Studierende kennen und verstehen die rechtlichen Rahmenbedingungen, Verbraucherrechte und spezifisches Wirtschaftsrecht für den Lebensmittelsektor und können dies auf spezifische Fallkonstellationen anwenden.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Verbraucherrechte und Wirtschaftsrecht im Lebensmittelsektor (Dr. v. Ameln)</u>
Das Modul bietet eine interdisziplinäre Auseinandersetzung mit Verbraucherrechten und Wirtschaftsrecht im Zusammenhang mit dem Lebensmittelsektor. Das Verbraucherrecht schützt die Beteiligten im Wirtschaftsrecht, speziell im Bereich Lebensmittel und Außer-Haus-Verpflegung und bürdet den Unternehmen spezielle Pflichten auf. Betrachtet werden reale Fallkonstellationen und Rechtsbeziehungen zwischen Verbrauchern und der Wirtschaft (Rechtsgestaltung).

Insbesondere werden folgende Themen behandelt:

- Verbraucherschutz im Lebensmittelsektor (z.B. Rechte bei Mängeln, Produkthaftung, AGB-Recht)
- Definition und Bedeutung des Verbraucherschutzes, Institutionen und Akteure im Bereich Lebensmittelregulierung, Rolle der Verbraucherverbände und Organisationen
- Rechte und Pflichten von Verbrauchern und Produzenten
- Rechtliche Mechanismen zur Durchsetzung (gerichtliche und außergerichtliche Verfahren)
- Wirtschaftliche Aspekte und Unternehmensverantwortung (Compliance, Global Reporting)
- Marktregulierung und Wettbewerbsrecht im Lebensmittelsektor
- Lieferketten und Handelsbeziehungen
- Fälle und Anwendungen aus der Praxis

Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Modulklausur
Teilnahmevoraussetzungen: Siehe § 14 (1) der Prüfungsordnung Ziel, Umfang, Form und Durchführung der Studienbegleitenden Prüfungen gem. § 13 und §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung
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: Dr. von Ameln
Sonstige Informationen: Aktuelle Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung
Beschluss der 350 FBR Sitzung vom 11.07.2024

Modul:	Warenkunde vegane Ersatzprodukte				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 48	81 h	3	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Warenkunde vegane Ersatzprodukte	S	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden können die Warengruppen veganer Ersatzprodukte, sowie eingesetzte Rohstoffe unterscheiden. Sie kennen technologische Aspekte bei der Herstellung veganer Ersatzprodukte. Die Studierenden bewerten das aktuelle Produktsortiment in einer Warengruppe hinsichtlich der Zielgruppen, Informationen zu Nährwerten und zum Gebrauchswert. Die Studierenden können vegane Ersatzprodukte lebensmittelrechtlich einordnen. Die Studierenden können Fachliteratur zur Thematik verstehen, bewerten und wiedergeben. Sie sind in der Lage, aktuelle Fragestellungen einzuordnen und können diese unter Berücksichtigung von wissenschaftlich fundierten Quellen diskutieren.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Warenkunde vegane Ersatzprodukte (Dr. Stübner)</u>

- Warengruppen veganer Ersatzprodukte, z.B. pflanzliche Milchalternativen,pflanzliche Fleischalternativen, Ei-Ersatz
- alternative Proteinquellen, z.B. Soja, Hülsenfrüchte, Getreide, Algen
- lebensmittelrechtliche Einordnung
- Vertiefung durch Store-Checks, eigenständige Recherche und Bearbeitung von Aufgaben zu ausgewählten Warengruppen

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: Portfolio-Prüfung

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: Dr. Stübner
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.
Beschluss der 350 FBR Sitzung vom 11.07.2024

Wahlpflichtmodule mit 6 Kreditpunkten

Modul:	Angebotsgestaltung im Cateringbereich				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 11	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontaktzeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Grundlagen der Speisenangebote	SL	30	51	20	3
Speisenplanung	SL	30	51	20	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse über zielgruppengerechte Angebots-möglichkeiten der Verpflegung im Cateringbereich. Sie kennen und verstehen die Voraussetzungen und Prinzipien der Speisenplanung und können diese in den verschiedenen settings der Gemeischaftsgastronomie anwenden.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Grundlagen der Speisenangebote (Dr. Pakula):
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.

Speisenplanung (Dr. Pakula):
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.

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:

Grundlagen der Speisenangebote: Modulklausur

Speisenplanung: 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: Dr. Pakula
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Versorgungsstrategien im demographischen Wandel				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 12	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte	SL+Ü	30	51	20 Studierende	3
Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen	SL+Ü	30	51	20 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte (Prof. Dr. Sennlaub)
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.

Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen (Prof. Dr. Sennlaub)
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.

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 jeweiligenLehrveranstaltung.

Modul:	Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 13	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Grundlagen der Verbraucherpolitik	SL+Ü	30	51	32 Studierende	3
Praxis der Verbraucherarbeit	SL+Ü	30	51	32 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Grundlagen der Verbraucherpolitik (N.N.)
- Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik in Deutschland
- Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise
- historische Entwicklung der Verbraucherpolitik und des Verbraucherschutzes
- Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten
- Anwendungsbeispiele aus dem Bereich Ernährung und Lebensmittel
- Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherforschung

Praxis der Verbraucherarbeit (N.N.)
- Verbraucherorganisationen in Deutschland
- Praxis der Verbraucherarbeit im Ernährungs- und Lebensmittelbereich
- Vergleich der Arbeitsfelder und Beispiele ausgewählter Maßnahmen der Verbraucherarbeit (Information, Bildung, Beratung, Interessenesvertretung)
- Interessenskonflikte der Akteure

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:

Grundlagen der Verbraucherpolitik: Modulklausur
Praxis der Verbraucherarbeit: Hausarbeit

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: Studienganskoordinatorin
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Basiswissen Klinische Psychologie

Modulnummer	Workload	Kredit-punkte	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
EWP 14	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health	SL	30	51	20 Studierende	3
Basiswissen Klinische Psychologie	SL	30	51	20 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden verfügen über Basiswissen im Bereich Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health (N.N.):
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.

Basiswissen Klinische Psychologie (N.N.):
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.

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:

Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health: Bestandteil der Modulklausur

Basiswissen Klinische Psychologie: 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: Studiengangskoordinatior
Sonstige Informationen: 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.

Modul:	Spezialseminar Ernährungstherapie				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 18	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Spezialseminar Ernährungstherapie	SL	60	102	20 Studierende	6

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Spezialseminar Ernährungstherapie (N.N.)
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

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
Prüfung: Hausarbeit

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. Rademacher
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

Modul:	**Ökologie**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 19	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Nachhaltige Produkte und Prozesse	SL	30	51	30 Studierende	3
Nachhaltige Energieversorgung	SL	30	51	30 Studierende	3

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
Die Studierenden kennen grundlegende Methoden zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Produkten und Prozessen. Sie erwerben vertiefte Kenntnisse zu Aspekten der nachhaltigen Energieversorgung.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Nachhaltige Produkte und Prozesse (Dr. Pakula):
Grundlagen der Zertifizierung, insbesondere ökologischer Landbau und Fair Trade, Grundlagen der Lebenszyklusanalyse, Analyse und Bewertung von Studien zur Produkt- und Prozesslebenszyklusanalyse.

Nachhaltige Energieversorgung (Prof. Dr. Großmann):
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.

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
Nachhaltige Produkte und Prozesse: Mündliche Prüfung
Nachhaltige Energieversorgung: Mündliche

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. Großmann
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

Modul:	Betriebliche Gesundheitsförderung				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 20 EV 5.3	162 h	6	ab 5. Semester	jedes Wintersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
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

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden sollen die Grundzüge der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) und des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) hinsichtlich der Ziele, Zielgruppen, Akteure und spezifischen Besonderheiten kennlernen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Konzepte und Ansätze im Rahmen der betrieblichen Verhältnisprävention kennen, einsetzen und bewerten können.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Grundlagen von BGF und BGM (Prof. Dr. Wetterau):
Begrifflichkeiten bzgl. BGF und BGM; Ziele, Zielgruppen und Akteure in BGF und BGM; betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen von BGF und BGM

Strategien und Konzepte in BGF (Prof. Dr. Wetterau):
Ansatzpunkte für BGF im Betrieb; Grundlagen zur betrieblichen Verhältnisprävention; sowie zur individuellen Verhaltensprävention.

BGF in der Praxis (Prof. Dr. Wetterau):
Best-Practice-Beispiele; BGF am Beispiel der Ernährungswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie (Rahmenbedingungen, Organisation, praktische Empfehlungen)

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: Grundlagen von BGF und BGM: Bestandteil der Modulklausur Strategien und Konzepte in BGF: Bestandteil der Modulklausur BGF in der Praxis: 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 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.

Modul:	**Diätetik 2**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 21	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Ernährungsplanung in der Diätetik	SL	30	51	16 Studierende	3
Spezielle Lebensmittelzubereitung	P	30	51	16 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.
Die Studierenden üben Skills ein, um zielgerichtetes Handeln nach zuvor festgelegter Planung im Bereich Diätetik einzuführen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Spezielle Lebensmittelzubereitung (Frau Cormann)</u>

Praktische Umsetzung von Richtlinien für die Ernährung von Kranken mit Schwerpunkt auf der Anwendung von Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungstechniken bei der Verarbeitung von Lebensmittelgruppen für besondere Ernährungserfordernisse.

<u>Ernährungsplanung in der Diätetik (Frau Cormann)</u>
Entwicklung, Optimierung, Bewertung und praktische Umsetzung von diätetischen Konzepten. Überführen von Fähigkeiten und Fertigkeiten in zielgerichtetes Handeln nach dem Konzept des Ernährungstherapeutischen Prozess.

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:
Spezielle Lebensmittelzubereitung: Portfolio-Prüfung
Ernährungsplanung in der Diätetik: Portfolio-Prüfung

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: Frau Cormann
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.
Beschluss der 353. FBR-Sitzung vom 06.02.2025

Modul:	**Verpflegungsmanagement**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 22 EV 4.3	162 h	6	ab 4. Semester	Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Produktions- und Verpflegungs-systeme	SL	60	102	20	6

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Produktions- und Verpflegungssysteme (Dr. Pakula):
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.

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: Modulklausur

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 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.

Modul:	**Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 23 EV 4.5	162 h	6	ab 4. Semester	Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Pathophysiologie	P	30	51	14 Studierende	3
Spezielle Biochemie der Ernährung	P	30	51	14 Studierende	3

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:
Pathophysiologie (Prof. Dr. Ludwig):
Die für die ernährungsassoziierten Erkrankungen relevanten klinischen Laborparameter werden erlernt und selbständig bestimmt.

Spezielle Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger):
Ausgewählte biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel anwenden und bewerten.

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:
Pathophysiologie: Mündliche Prüfung
Spezielle Biochemie der Ernährung: Modulklausur

Teilnahmevoraussetzungen:
keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
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.

Modul:	**Dienstleistungsmanagement**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 24 EV 4.2	162 h	6	ab 4. Semester	einmal jährlich	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Unternehmensorganisation	V	30	24	gesamtes Semester	2
Dienstleistungsmanagement	V	30	24	gesamtes Semester	2
Fallbeispiel Unternehmenspraxis	Ü	15	39	30 Studierende	2

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele/Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Unternehmensorganisation (Prof. Dr. Schürmeyer)

Grundlagen der Organisationslehre, Organisationseinheiten (Stellen, Gruppen, Abteilungen), Leitungsorganisation (Primär-und Sekundärorganisation), Organisationsmanagement, Ablauforganisation, Management von Geschäftsprozessen

Dienstleistungsmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel)
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.

Fallbeispiel Unternehmenspraxis (Prof. Dr. Heibüchel)
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 Marketin 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.

Modul:	Intensivseminar Ernährungsforschung				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 26	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Intensivseminar Ernährungsforschung	SL	45	117	20 Studierende	6

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/ Kompetenzen:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:

Intensivseminar Ernährungsforschung (Prof. Dr. Noreik)

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

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: mündliche Prüfung

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. Noreik
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul:	Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 27 / EV 4.4	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheits-beratung	V+Ü	60	102	gesamtes Semester	6

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Lernergebnisse / Kompetenzen:
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 Modulteile:

Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung (N.N.)

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

N.N.:
- 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
Sowie Wahlpflicht

Stellenwert der Note in der Endnote:
siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:
Studiengangskoordinatorin

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) Adipositastherapie. 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

Beschluss der 322. FBR Sitzung vom 01.10.2020

Modul: Mahlzeiten gestalten

Modulnummer	Workload	Kredit-punkte	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
EWP 32 S 1.41	162 h	6	ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppengröße	Kredit-punkte
Mahlzeiten gestalten	S/Ü	60	102	18	6

Lehrformen:
Siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung, P = Praktikum, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)

Qualifikationsziele:
Wechselwirkungen zwischen Menschen und Räumen in Bezug auf die Einnahme von Speisen kennen, einschätzen und erforschen können. Raumtheoretische Ansätze und Einflussgrößen umsetzen können für die zielgerichtete Gestaltung von Räumen.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:
Mahlzeiten gestalten (Prof. Dr. Sennlaub):
Wie Mahlzeiten jenseits des Tellers gestaltet werden hat Auswirkungen auf das Verhalten in der Mahlzeitensituation, auf die Wahrnehmung der Qualität der Speisen und auf den Verzehr des Essens. Der Begriff „Mahlzeiten gestalten“ ist als solcher eingeführt und greift die speisenexternen Faktoren auf, die das Mahlzeitenverhalten beeinflussen. Er umfasst beispielsweise die räumliche Gestaltung wie Licht und Lärm, die soziale Situation (etwa andere Tischgäste oder Personal) oder die Zeitgestaltung.
Im Seminar werden die räumlichen Aspekte fokussiert. Es werden verschiedene raum-theoretische Ansätze erfahrbar und das Einschätzen von Räumen mit Blick auf die Mahlzeitenqualität geübt.
Das Modul ist als Projektarbeit aufgebaut: Nach der Vermittlung theoretischen Wissens werden in Kleingruppen Aspekte von Mahlzeitensituationen im Gastgewerbe, sozialen Einrichtungen oder der Betriebsgastronomie erhoben und Verbesserungsansätze abgeleitet. Das Modul schließt mit einer individuellen Hausarbeit ab.

Prüfungsform:
Das Modul Mahlzeiten gestalten wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Teilnahmevoraussetzungen:
keine

Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:
Gesamtnote in der Hausarbeit mindestens 4.0

Verwendbarkeit des Moduls:
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1
und Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Katalog Wahlpflichtmodule

Stellenwert der Note in der Endnote:
siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:
Prof. Dr. Sennlaub

Literaturvorschläge:

Sennlaub, Angelika; Feist, Cornelia; Feulner, Martina; Hagspihl, Stephanie; Maier-Ruppert, Inge; Schukraft, Ursula; Sobotka, Margarete; Steinel, Margot (2018): Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung. Freiburg: Lambertus

Angelika Sennlaub, Borbála Bálint, Thi Thanh Thuy Dang, Margareta Heinzel, Jacqueline Kriesche, Johanna Pauli, Charlotte Stender, Melina Stirl und Irem Yukaribas (2020): Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet? in: Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2020), DOI: 10.23782/HUW_03_2020

Sennlaub, Angelika (2015): Der Gast kommt nicht zum Essen allein – sozio-ökologische Erfolgsfaktoren, in: Peinelt, Volker/Wetterau, Jens: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Band 2, herausgegeben von der Hochschule Niederrhein. Berlin: Rhombos-Verlag, S. 407−432.

Seemüller, Thorsten (2008): Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten? Empirische Studie zur Erforschung von Esssituationen im Kontext von Ambiente. Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades (Dr. oec. troph.) am Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen. http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2008/5808/pdf/SeemuellerThorsten-2008-02-14.pdf

Poggendorf, Armin (1991): Gäste bewirten, Lebensgeister restaurieren – Eine grundlegende Systematik der gastronomischen Dienstleistung. Hamburg: Behr.

Beschluss der 325. FBR Sitzung vom 28.01.2021

Modul:	**Betriebliche Gesundheitsförderung - Vertiefungsseminar**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 33	162 h	6	5. oder 6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Gesundheitsorientierte Betriebsgastronomie	SL	30	51	Max. 25 Studierende	3
Smarte Verpflegung in modernen Arbeitswelten	SL	30	51	Max. 25 Studierende	3

Lehrformen:
V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden sollen das BGF-Handlungsfeld „Ernährung/Gesunde Verpflegung“ hinsichtlich der Ziele, spezifischen Ausgestaltungsaspekte sowie aktuellen und perspektivischen Herausforderungen kennlernen. Ebenso sollen die Studierenden die damit einhergehenden Konzepte und Ansätze im Rahmen der Verhältnis- und Verhaltensprävention kennen, einsetzen und bewerten können.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Gesundheitsorientierte Betriebsgastronomie (Prof. Dr. Wetterau):
Traditionelle vs. zeitgemäße Ausrichtung der Betriebsgastronomie; Mehrwert gesundheitsorientierter Betriebsgastronomie; Gesundheitskommunikation („Nudging“) im Betrieb; Seigerung der Arbeitgeber- und Arbeitsplatzattraktivität („Employer Branding“) mittels betrieblicher Gesundheitsorientierung / Gesundheitsförderung

Smarte Verpflegung in modernen Arbeitswelten (Prof. Dr. Wetterau):
Sich ändernde Arbeitswelten; sich änderndes Essverhalten; Make-or-buy-Entscheidungen in der Betriebsgastronomie; Smarte Verpflegungskonzepte; Verpflegung im Schichtdienst; Zusammen- und Wechselspiel von Gesundheitsorientierung und Nachhaltigkeit

Prüfungsformen:
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Gesundheitsorientierte Betriebsgastronomie: Bestandteil der Modulklausur.

Smarte Verpflegung in modernen Arbeitswelten: Bestandteil der Modulklausur.

Teilnahmevoraussetzungen:
Teilnahme am Modul „Betriebliche Gesundheitsförderung “

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: • **Hochschule Niederrhein (Hrsg.):** Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte, Band 1 und 2, 1. Auflage, Berlin 2015 (sowie die dort angegebenen Primärliteraturquellen) • **Wetterau, Jens; Schade, Margit; Fladung, Ulrich:** Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement in Küchen, Frankfurt am Main 2005 (sowie die dort angegebenen Primärliteraturquellen) • **Wetterau, Jens; Seidl, Marcus; Fladung, Ulrich (Hrsg.):** Modernes Verpflegungs-management, Frankfurt am Main 2008 (sowie die dort angegebenen Primärliteraturquellen)

Modul: Webseitengestaltung mit PHP

Modulnummer	Workload	Kredit-punkte	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
W9 / EWP 34	162 h	6	Ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Webseitengestaltung mit PHP	P	60	102	24 Studierende	6

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele:
Kenntnisse über die Entwicklung webbasierter Programme helfen im Berufsleben, mit den Entwicklern der unternehmenseigenen Software oder Webseite zusammen zu arbeiten. Im Einzelnen:
Die Studierenden haben fachliche und methodische Grundkompetenz im Bereich der Funktionsweise des WWW sowie der Programmierung. Sie kennen die grundlegende Funktionsweise des Internet (WWW) und können eine kleine Testumgebung selbstständig aufbauen und konfigurieren.
Sie kennen Grundzüge der für die Entwicklung einer interaktiven Webseite erforderlichen Applikationen (Webserver und die Sprachen HTML und PHP).
Sie erstellen eine eigenständige Spezifikation einer interaktiven Webseite, erstellen einen Entwurf und setzen ihn praktisch um.

Inhalt und Lehrende/r: (Prof. Dr. Menzel):
- Theoretische Einführung in die Funktionalität des Internets
- Vorstellung und Installation der benötigten (kostenfreien) Werkzeuge
- Erlernen der Grundzüge der benötigten Sprachen HTML und PHP
- Erstellung einer Webseite unter Einsatz der erlernten Kenntnisse

Im Vordergrund steht eine Einführung in die Programmierung in PHP für Progammieranfänger am Beispiel der Entwicklung einer inhaltlich frei wählbaren interaktiven Webseite. Dabei könnten beispielsweise ein online-Fragebogen, ein Informationsportal zum Thema Ernährung oder eine Rezeptverwaltung umgesetzt werden. Die Studierenden arbeiten jeweils zu zweit an einem Projekt.
Das Ergebnis ihrer Arbeit (Erläuterung des Entwurfs und Aufbaus, Bedienungsanleitung, Reflexion) wird in Form einer Hausarbeit beschrieben.

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: Hausarbeit
Teilnahmevoraussetzungen: Solide Grundkenntnisse im Umgang mit dem Rechner und Interesse an der Arbeit mit Computern.
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Ernährungswissenschaften Bachelor of Science Lebensmittelwissenschaften Hörerinnen und Hörer, welche dieses Modul als Zusatzmodul hören möchten, sind willkommen.
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Menzel
Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise (größtenteils online), Software (Freeware) sowie ein Skript erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.
Beschluss der 331. FBR-Sitzung vom 25.11.2021

Modul:	**Biomolekulare Zielstrukturen in der Pharmakotherapie**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 41	162 h	6	Ab 5. Semester	nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Biomolekulare Zielstrukturen in der Pharmakotherapie	SL	60	102	16 Studierende	6

Lehrformen:
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)

Qualifikationsziele/Kompetenzen:

Wissen und Verstehen
- Zelluläre Funktion krankheitsrelevanter Proteine, sogenannter drug targets, und deren Rolle bei der Entstehung von Krankheiten der Menschen verstehen.
- Die Bedeutung von therapeutischen chemischen und biologischen Wirkstoffen und deren pharmazeutische Entwicklung und Herstellung zur Behandlung von bestimmten Erkrankungen kennen und verstehen.

Nutzen und Transfer
- Bekannte therapeutische Wirkstoffe und solche, die sich in klinischer Entwicklung befinden, sowie deren Ziel Proteine benennen und beschreiben
- Englischsprachige Artikel aus Fachzeitschriften analysieren
- Arbeit mit internationalen Datenbanken
- Auf der Basis der angefertigten Analysen und Bewertungen Entscheidungsempfehlungen auch aus gesellschaftlicher und ethischer Perspektive ableiten

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Biomolekulare Zielstrukturen in der Pharmakotherapie: Prof. Dr. Renner

Im Mittelpunkt des Moduls stehen krankheitsrelevante biomolekularen Zielstrukturen, sogenannte drug targets, die, wenn diese in ihrer Funktion gestört sind, pathogenetische Folgen für den Menschen haben. Vorgestellt werden unter anderem: Kinasen, Enzyme, Rezeptoren, G-Protein-gekoppelte Proteine, Ionenkanäle und Transporter sowie Liganden, als sogenannte soluble ligands. Diese werden als Zielstrukturen für Arzneistoffe definiert. Anhand von ausgewählten Beispielen werden bestimmte Arzneistoffe in ihrer pharmakotherapeutischen Anwendung zur Behandlung von bestimmten Erkrankungen vorgestellt. Auch wird im Rahmen des Moduls die Entwicklung und Zulassung von chemischen Molekülen (drugs) und biologischen Wirkstoffen (biotech drugs) behandelt.

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: Referat

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. Renner
Sonstige Informationen: Literaturvorschläge • Mutschler Arzneimittelwirkungen, Geisslinger, Menzel, Guddermann, Hinz, Ruth, Pharmakologie, Klinische Pharmakologie, Toxikologie, 11. Auflage • Anatomie, Physiologie, Pathophysiologie des Menschen, Thews, Mutschler, Vaupel, 5. Auflage oder höher • Biochemie und Pathobiochemie, Löffler, Petrides, 6. Auflage oder höher • Molekulare Zellbiologie, Lodish, Berk, Zipursky, Matsudaira, Baltimore, Darnell, 2. Auflage oder höher • Relevante Datenbanken sowie Fachartikeln werden im Rahmen des Moduls vorgestellt
Beschluss der Mailabstimmung des FBR vom 13.08.2023

Modul:	**Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
WL 6/EWP 42	162 h	6	5./6. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft	V/Ü	60	102	20 Studierende	6

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung,
S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Die Studierenden sollen befähigt werden, die komplexen Wechselwirkungen zwischen Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -vermarktung zu verstehen und ihnen ein vertieftes Verständnis für die rechtlichen Rahmenbedingungen und Prinzipien der Nachhaltigkeit in Bezug auf Ernährung und Lebensmittel zu vermitteln.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft (Dr. von Ameln)
Das Modul bietet eine interdisziplinäre Auseinadersetzung mit ausgewählten Aspekten der Ernährungswirtschaft im Kontext der Nahhaltigkeit und des Umweltrechts. Die Studierenden erlangen die Möglichkeit das Umweltrecht als Instrument zur Förderung nachhaltiger Praktiken in der Lebensmittel- und Ernährungsbanche kennenzulernen und allgemeine Grundsätze des Wirtschaftsverwaltungsrechts zu verstehen. Insbesondere werden folgende Themen behandelt:

- Einführung in das Umweltrecht
- Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion:
  u.a. Ressourceneffizienz und nachhaltige Landwirtschaft, Gesetzliche Anforderungen und Anreize der nachhaltigen Produktion
- Lebensmittelverarbeitung und -verpackung
  u.a. Abfallmanagement und Recycling in der Ernährungswirtschaft, „Containern“, Rechtliche Aspekte der Lebensmittelverschwendung und -verwertung, Mehrwegpflicht, Verpackungsgesetz
- Lebensmittelvermarktung und -kennzeichnung
  u. a. Untersuchung von Umweltstandarts und Zertifizierungen in der Lebensmittel- und Ernährungsbranche. Nachhaltige Marketingpraktiken und Etikettierung, Green Washing, Kennzeichnung im Fernabsatz und B2B-Geschäft
- Europarechtliche Bezüge „Green Deal“ der EU-Kommission und Rechtsvergleich Schweiz
- Ethische Ansätze und soziale Verantwortung
- Zukunftsperspektiven und Trends
- Analyse realer Fälle und Best-Praktice-Beispiele

Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Umweltrecht und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft: Modulklausur
Teilnahmevoraussetzungen: Siehe § 14 (1) der Prüfungsordnung
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Lebensmittelwissenschaften: Wahlkatalog „Lebensmittelwissenschaften“ Bachelor of Science Ernährungswissenschaften: Wahlkatalog
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Dr. von Ameln
Sonstige Informationen: Aktuelle Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.
Beschluss der 345. FBR-Sitzung vom 30.11.2023

Modul:	**Internationales Modul**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
EWP 100	162 h	6	Ab 5. Semester	nach Angebot	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppen-größe**	**Kredit-punkte**
Einschlägige studienprogramm-bezogene Module/Studienleis-tungen an einer internationalen Hochschule	*)	*)	*)	*)	6

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung,
S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Studierende mit einem speziellen internationalen Anspruch sollen die bisher in Ihrem Studium an der Hochschule Niederrhein erworbenen Fachkentnisse sowie die Kenntnisse in der Sprache des Gastlandes vertiefen. Sie sollen zudem lernen, mit Studierenden und Lehrenden anderer Nationalitäten zusammenarbeiten und sich in einer anderen Ausbildungsstruktur zu bewähren, um für berufliche Einsätze in international tätigen Unternehmen und Instutionen in besonderer Weise qualifiziert zu sein.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:

An ausländischen Hochschulen angebotene Studieninhalte in Größenordnungen eines Moduls von 6CP können als zusätzliche Option gewählt werden, um erworbene Fachkompetenzen in einem internationalen Umfeld zu vertiefen und dabei zusätzlich Fremdsprachenkompetenzen und interkulturelle Kompetenz zu erweitern. *)

Prüfungsformen:
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule
wird abgeschlossen mit den entsprechenden Prüfungsformalitäten der ausländischen Hochschule.

Teilnahmevoraussetzungen:
siehe § 14 (1) der Prüfungsordnung

Sprachkompetenz (mindestens Niveaustufe B2.2) in der Unterrichtssprache der Gasthochschule.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 bzw. E (Sufficient) gemäß offiziellem 'Academic Transcript' / 'Course Certificate'

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: *) Lehrform, Kontaktzeit, Selbststudium und Gruppengröße folgen den Modulspezifika der Gasthochschule.

Modul:	**Praxissemester Minor-Studiengang**				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**

PRAX	20 Wochen	64	ab 6. Semester		1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppen-größe	Kredit-punkte
Praxissemester		*) 20 Wochen			**30**

Lehrformen:
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt

Qualifikationsziele:
Studierende kennen und verstehen die in der Ausbildungsstätte vertretenen Fachinhalte, Methoden und Fragestellungen. Sie kennen Arbeitsabläufe und wenden die in Ihrem Studium erworbenen Fachkenntnisse und Methoden für konkrete Aufgabenstellungen in der beruflichen Praxis an. Sie können aktiv neue Wissensbestände erwerben und effektiv in den Arbeitsprozess einbringen. Sie handeln verantwortlich und stellen sich auf die Anforderungen der Ausbildungsstätte ein. Sie können die bei der praktischen Tätigkeit gemachten Erfahrungen reflektieren, auswerten und für die nachfolgende Studienphase nutzbar machen.

Inhalt und Lehrende/r

Konkrete Aufgabenstellungen und praktische Mitarbeit in einschlägigen Unternehmen oder Einrichtungen der relevanten Berufspraxis. Details beschreibt die Praxissemester-Richtlinie in ihrer aktuellen Fassung

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 in Verbindung mit § 22 (7), (8), (9) der Prüfungsordnung

Teilnahmevoraussetzungen:
Details beschreibt die Praxissemester-Richtlinie in ihrer aktuellen Fassung

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
erworbenes 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:
*) weitere Details beschreibt die Praxissemester-Richtlinie in ihrer aktuellen Fassung

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

Modul:	Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung

Modulnummer	Workload	Kredit-punkte	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
ESK 3.1	81 h	3	3. - 5. Semester	einmal im Jahr	1 Semester

Lehrveranstaltungen	Lehr-form	Kontakt-zeit [h]	Selbst-studium [h]	geplante Gruppengröße	Kredit-punkte
Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung	Ü	30	51	14 – 16 Studierende	3

Qualifikationsziele:

Die Studierenden erwerben fundierte Kenntnisse über Planungsmodelle und deren Anwendung im Bereich der Ernährungswissenschaft. Sie sind in der Lage, ernährungswissenschaftliche Projekte und Kampagnen zu planen, umzusetzen und zu evaluieren. Dabei steht der Einsatz wissenschaftlich fundierte Methoden, insbesondere Intervention Mapping, im Mittelpunkt.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

<u>Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung (Prof. Dr. Kardys)</u>
Grundlagen der Projekt-/Kampagnenplanung
Planungsmodelle
Projektplanung am Beispiel (Intervention-Mapping-Ansatz)
Methoden und Tools der Projekt-/Kampagnenplanung
Entwicklung eines eigenen Projekts (Anwendung des IM)

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

Angewandte Projektplanung und Konzeptentwicklung im Bereich Gesundheit und Ernährung: Testat

Teilnahmevoraussetzungen:

Erfolgreiche Teilnahme (Testat) für Modulteil Projektmanagement aus EK 2.5 Projektmanagement

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Regelmäßige Teilnahme und 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. Kardys
Sonstige Informationen: Literatur wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben und im Semesterapparat und auf der E-Learning-Plattform bereitges
Beschluss der 353. FBR Sitzung vom 06.02.2025

Modul:	Wissenschaftliches Arbeiten				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
ESK 3.2	81 h	3	3. - 5. Semester	einmal im Jahr	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Wissenschaftliches Arbeiten	Ü	30	51	14	3

Qualifikationsziele:
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.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Wissenschaftliches Arbeiten (Prof. Dr. Noreik + Dr. Pakula)
Bearbeitung eines Fachthemas im Rahmen eines Projektes; Projektplanung; Recherche und Auswertung von Literatur; Aufbau und Gliederung; formale Gestaltung; bibliografische Angaben und Literaturverzeichnis

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
Wissenschaftliches Arbeiten: Testat

Teilnahmevoraussetzungen:
Erfolgreiche Teilnahme (Testat) an Modulteil Einführungsprojekt aus EK 2.5 Projektmanagement

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
Regelmäßige Teilnahme und Testat

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 Lehrveranstaltungen.

Modul:	Validierung in der Analytik				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
ESK 3.3	81 h	3	3. - 5. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Validierung in der Analytik	P	30	51	12 Studierende	3

Qualifikationsziele:
Die Studierenden erarbeiten in einer Kleingruppe die wesentlichen Parameter zur Validierung chemisch-analytischer Verfahren und wenden diese Parameter an praxisnahen Beispielen im Labor an.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Validierung in der Analytik (Prof. Dr. Williger)
Erarbeitung grundlegender Methoden zur Validierung chemisch-analytischer Verfahren. Einführung in Methoden der Qualitätssicherung im Labor.

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
Validierung in der Analytik: Testat

Teilnahmevoraussetzungen:
Siehe Prüfungsordnung § 14

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:
Regelmäßige Teilnahme und 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. Williger

Sonstige Informationen:
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul:	Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz				
Modulnummer	**Workload**	**Kredit-punkte**	**Studiensemester**	**Häufigkeit des Angebots**	**Dauer**
ESK 3.10	81 h	3	3. - 5. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester

Lehrveranstaltungen	**Lehr-form**	**Kontakt-zeit [h]**	**Selbst-studium [h]**	**geplante Gruppengröße**	**Kredit-punkte**
Fremdsprachenmodul auszuwählen aus nachfolgendem Angebot des Sprachenzentrums:	Ü	30	51	-	3

1. Business English – general business English B2 und E
2. Intercultural Business Skills – B2
3. Advanced Discussion Skills B2/C1.
4. Fremdsprachenvertiefung - Fachsprache für den Bereich Oecotrophologie - B2
5. weitere Englisch-Sprachkurse, mindestens Niveau B2
6. Fremdsprache, die nicht gleichzeitig auch Muttersprache ist, mindestens Niveau A1, aus dem Angebot des Sprachenzentrums

Qualifikationsziele:
Die Studierenden haben dem Referenzrahmen entsprechende Kenntnisse der gewählten Sprache und können diese für fachbezogene oder berufsfeldbezogene Themen anwenden.

Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:

Das Lehrangebot wird über das Sprachenzentrum realisiert.
Der Inhalt des Moduls ergibt sich aus dem geforderten Niveau des Europäischen Referenzrahmens.

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
Die Prüfungsform wird zu Beginn der Lehrveranstaltung im Sprachenzentrum der Hochschule Niederrhein bekannt gegeben.

Teilnahmevoraussetzungen:
Siehe Prüfungsordnung § 14

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: Prüfungsausschuss-Vorsitzende/r
Sonstige Informationen: Literaturhinweise erhalten die Studierenden auf der Homepage des Sprachenzentrums der HS Niederrhein.
Beschluss der 332. FBR-Sitzung vom 13.01.2022