HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences

FB1 - LOEL
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung
Campus Bernburg

Modulhandbuch

Berufsbegleitendes Studium

Bachelor of Science Ernährungstherapie

Stand: WiSe 2026/27

Inhaltsverzeichnis

Anatomie und Physiologie 3
Angewandte Ernährungslehre 7
Bachelorarbeit und Kolloquium 10
Bewertung von Diät- und Ernährungsformen 12
Biochemie der Ernährung 16
Diabetes mellitus 20
Diättherapie bei Fettstoffwechselstörungen und kardiovaskulären Erkrankungen 23
Diättherapie bei gastroenterologischen und hepatischen Erkrankungen 26
Diät- und Ernährungsberatung 29
Ernährung des Menschen I 32
Ernährung des Menschen II 35
Ernährung und Prävention 38
Fallstudien aus Ernährungsberatung und -therapie 41
Grundlagen der Beratung und Kommunikation 45
Hygiene und Toxikologie 49
Interdisziplinäres Projekt 54
Klinische Ernährung 57
Lebensmittelkunde 60
Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz 64
Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten 68
Naturwissenschaftliche Grundlagen 71
Psychosoziale Grundlagen 75
Unter- und Mangelernährung 78
Überernährung 81
Wissenschaftliches Arbeiten 84
10-tägiges Fachpraktikum mit Reflexion 88
Betriebsorganisation und Management 91
Empirische Methoden 94
Ernährung in der Geriatrie 97
Ernährung in der Onkologie 100
Ernährung in der Pädiatrie 103
Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem 106
Verarbeitung und Gesundheitswert der Lebensmittel 109
Verpflegungssysteme 112

Anatomie und Physiologie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Uwe Reuter
Lehrende	Nils Eggers
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	8
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	1. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	mündlich (20 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>15 h (20 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>15</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>225 h</td><td>225</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>240 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Anatomie und Physiologie.
Die Studierenden kennen den Aufbau und die Funktionsweisen der einzelnen Organe.
Die Studierenden haben Kenntnis vom Zusammenspiel der Organe und Organsysteme im Organismus.
Die Studierenden erkennen anatomische und physiologische Gegebenheiten und den Bezug zur Humanernährung.
Die Studierenden sind in der Lage, Vorgänge im Stoffwechsel aufgrund der anatomischen und physiologischen Gegebenheiten herzuleiten.
Die Studierenden kennen systemische Zusammenhänge.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	• Zellphysiologie • Gewebearten und Körperflüssigkeiten • Atmung • Herz-Kreislauf-System • Leber • Harnapparat • Verdauungstrakt und Verdauungsprozesse (Hauptschwerpunkt) • Nervöse Steuerung • Hormonelle Steuerung • Sinnesorgane • Skelettsystem und Bewegungsapparat • Immunologie

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Schwegler, J., Lucius, R.: Der Mensch, Anatomie und Physiologie. Thieme, Stuttgart. 6. Auflage, 2016 **Weiterführende Literatur** • Bommas-Ebert, K., Teubner, Ph., Voß, R.: Kurzlehrbuch Anatomie. Thieme, Stuttgart. 2011 • Gekle, M., Wischmeyer, E., Gründer, St.: Taschenlehrbuch Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2010 • Golenhofen, K.: Arbeitsheft Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2009 • Die Skripten fürs Physikum: Endspurt Vorklinik: Physiologie 1. Thieme, Stuttgart. 2013 • Die Skripten fürs Physikum: Endspurt Vorklinik: Physiologie 2. Thieme, Stuttgart. 2013 • Die Skripten fürs Physikum: Endspurt Vorklinik: Physiologie 3. Thieme, Stuttgart. 2011 • Platzer, W.: Taschenatlas Anatomie in 3 Bänden Band 1: Bewegungsapparat. Thieme, Stuttgart. 2009 • Fritsch, H., Kühnel, W.: Taschenatlas Anatomie Band 2: Innere Organe. Thieme, Stuttgart. 2009 • Kahle W., Frotscher, M.: Taschenatlas Anatomie Band 3: Nervensystem und Sinnesorgane. Thieme, Stuttgart. 2009
Medienformen	-
Links	-

Angewandte Ernährungslehre

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Sina Kleist
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultation</td><td>13.5 h (18 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übng Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166.5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungsprobleme sowohl in industrialisierten als auch in Entwicklungsländern zu definieren und wissen, welche ernährungsassoziierten Erkrankungen daraus resultieren.
Die Studierenden kennen die wichtigsten Methoden der Ernährungsanamnese, können diese anwenden und daran die Ernährungssituation von Individuen einschätzen.
Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungspläne nach definierten Erfordernissen zu gestalten, mit geeigneten Mitteln zu berechnen und umzusetzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln.
Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 4 / 5
Sozialkompetenz: 4 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	• Ernährungssituation in Deutschland und der Welt • Erhebung des Ernährungszustandes und Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs • Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln • Umgang mit Lebensmitteltabellen und Nährwertberechnungsprogrammen • Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte an Fallbeispielen
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsberichte 2021 • Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt am Main. 20013 • Andersen, G.: Der kleine Souci/Fachmann/Kraut. Lebensmitteltabelle für die Praxis. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart. 2011 • Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009 • Lückerath, E.; Müller, S.-D.: Diätetik und Ernährungsberatung. Haug, Stuttgart. 2011 • Körner, U.; Schareina, A.: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten: Diagnostik, Therapie und Beratung. Haug, Stuttgart. 2020 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Bachelorarbeit und Kolloquium

<table>
<tr><td>Modulverantwortliche</td><td>Prof. Dr. Katja Kröller</td></tr>
<tr><td>Lehrende</td><td>Prof. Dr. Katja Kröller</td></tr>
<tr><td>Fachbereich</td><td>LOEL</td></tr>
<tr><td>Veranstaltungsort</td><td>Bernburg</td></tr>
<tr><td>ECTS</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Benotung</td><td>Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.</td></tr>
<tr><td>Semesterwochenstunden</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Angebotsfrequenz</td><td>Winter-/ Sommersemester Block (ja/nein): ja</td></tr>
<tr><td>Empfohlenes Fachsemester</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Moduldauer</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Modultyp</td><td>Pflichtmodul</td></tr>
<tr><td>Lehrsprache</td><td>deutsch</td></tr>
<tr><td>Zwingende Vorausssetzungen</td><td>Studieninhalte 1.-6. Fachsemester</td></tr>
<tr><td>Empfohlene Voraussetzungen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Voraussetzung für die Vergabe von ECTS</td><td>Bachelorarbeit (15 % der Bachelorend- note); Kolloquium (5 % der Bachelor-endnote)</td></tr>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Selbststudium</td><td></td><td>450 h</td><td>450</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>450 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Lernziele	• Die Studierenden sind befähigt die erlernten Studieninhalte komplex, interdisziplinär und unter Berücksichtigung der Anforderungen des wissenschaftlichen Arbeitens anzuwenden und entsprechend zu verschriftlichen. • Die Studierenden sind in der Lage, die verfasste Arbeit im Rahmen des Kolloquiums zusammenfassend zu präsentieren und auf wissenschaftlichem Niveau zu verteidigen. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln und analysieren. • Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese erfolgreich an. • Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 3 / 5 Methodenkompetenz: 5 / 5 Sozialkompetenz: 3 / 5 Selbstkompetenz: 5 / 5
Inhalte	• Themenwahl und Entwicklung einer Fragestellung mit entsprechender theoretischer Ableitung und Einbettung in den Forschungsstand • Selbständige Durchführung der notwendigen wissenschaftlichen Arbeiten • Präzise und vollständige Dokumentation der Methodik und Ergebnisse • Diskussion der Ergebnisse und des individuellen Vorgehens • Verteidigung der Bachelorarbeit im Rahmen eines Kolloquiums vor der Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit
Literatur	• Moodlekurs • themenabhängige Festlegung
Medienformen	-
Links	-

Bewertung von Diät- und Ernährungsformen

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Julia Notz
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Hausarbeit

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min)</td><td></td><td>13,5</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166,5 h</td><td>166,5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden kennen die wichtigsten alternativen Ernährungsformen und sind in der Lage, diese unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten und auf die Nachhaltigkeit bezogen zu analysieren und zu bewerten.
Die Studierenden kennen aktuelle, populäre Diäten zur Gewichtsreduktion sowie die gängigen Gewichtsmanagementprogramme und sind in der Lage, diese unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zu bewerten.
Die Studierenden sind in der Lage aufgrund der individuellen Situationsbewertung, geeignete Ernährungsformen, Diäten und Gewichtsmanagementprogramme für bestimmte Zielgruppen zu empfehlen bzw. auszuschließen.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln.
Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	Ausgewählte alternative Ernährungsformen und Lebensstile • historische Entwicklung • Leitgedanken, Merkmale und praktische Anwendung • Energie- und Nährstoffversorgung • Einfluss auf Erkrankungen • in verschiedenen Lebensphasen und Bevölkerungsgruppen • ernährungsphysiologische Bewertung Ausgewählte Trenddiäten zur Gewichtsreduktion und Gewichtsmanagementprogramme • Ursprung • Theorie und praktische Anwendung • Energie- und Nährstoffversorgung • Kurzzeit- und Langzeiteffekte • ernährungsphysiologische Bewertung Diäten auf wissenschaftlicher Basis • Ursprung • Theorie und praktische Anwendung • Energie- und Nährstoffversorgung • Kurzzeit- und Langzeiteffekte • ernährungsphysiologische Bewertung

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Leitzmann, C.; Keller, M.; Hahn, A.: Alternative Ernährungsformen. Hippokrates, Stuttgart. 2005 • Stange, R.; Leitzmann, C.: Ernährung und Fasten als Therapie, Springer, Berlin. 2010 • Von Körber, K.; Männle, T.; Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. Haug, Stuttgart. 2012 • Hajeck-Lang, B.: Handbuch Diäten. Urban und Fischer, München. 2011 • Leitzmann, C.; Keller, M.: Vegetarische Ernährung. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. 2013 • Biesalski, H-K.; Grimm, P.; Nowitzki-Grimm, S.: Taschenatlas Ernährung, Thieme, Stuttgart, 2020 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Biochemie der Ernährung

Modulverantwortliche	Dr. Kathrin Kabrodt
Lehrende	Dr. Kathrin Kabrodt, Ingo Schellenberg
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	2. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfngsvorbereitung</td><td></td><td>166,5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden kennen Aufnahme- und Metabolisierungsvorgänge von Nährstoffen.
Dazu erfassen die Studierenden die Bedeutung von Enzymen und enzymatischer Reaktionen für den Ablauf sowie die Steuerung des Stoffwechsels auf zellulärer Ebene.
Die Studierenden beherrschen grundlegende biochemische Stoffwechselwege des Primärstoffwechsels. Dabei erlangen sie die Fähigkeit, deren Bedeutung für die Energieversorgung des Menschen sowohl unter aeroben als auch unter anaeroben Bedingungen zu erfassen.
Die Studierenden begreifen die Ernährung als Grundlage sowohl für die Energiebereitstellung als auch für Syntheseleistungen.
Die Studierenden können endokrinologische Regulationsmechanismen und deren Entgleisung nachvollziehen.
Sie verstehen durch die vermittelten Kenntnisse immunologische Mechanismen, insbesondere das Auftreten allergologischer Reaktionen, in ihrer Komplexität.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	Grundlagen der Zellbiologie Grundlagen der Enzymologie (Aufbau Enzyme, Enzymhauptklassen, Aktivität) Kohlenhydratstoffwechsel • Glykolyse, Gluconeogenese, Laktose- und Galaktosestoffwechsel, Fruktosestoffwechsel Lipidstoffwechsel • Lipoproteine, Lipolyse, Fettsäurestoffwechsel, Ketonkörpersynthese Proteinstoffwechsel • Abbau von Proteinen und Peptiden, Aminosäurestoffwechsel, Harnstoffzyklus Energiestoffwechsel • Pyruvatdehydrogenase-Komplex, Citratzyklus, Atmungskette Aufbau des Hormonsystems und hormonelle Regulation • Calzium-Phosphat-Stoffwechsel, Gluco-und Mineralocorticoide, Hormone der Schilddrüse, Insulin- und Glucagon, Adipokine Allgemeine Immunologie und Allergie, Nahrungsmittelallergie Pathobiochemie

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs incl. Kabrodt, K.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunktthemen, Bernburg, aktuelle Fassung Schellenberg, I.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunktthemen, Bernburg, aktuelle Fassung **Standardliteratur** • Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 7. Auflage, 2018 **Weiterführende Literatur** • Heinrich, P., Müller, M., Graeve, L. (Hrsg.): Löffler/Petrides Biochemie und Pathobiochemie, 9. Auflage, Springer Verlag Berlin-Heidelberg 2014 • Rehm, H., Hammar, F.: Biochemie light, 5. Auflage, Verlag Europa- Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH Co.KG, Haan-Gruiten, 2013 • Rassow, Joachim; Hauser, Karin; Netzker, Roland; et al.: Biochemie, Thieme Verlag, 4. Auflage 2016 • Rehner, Gertrud, Daniel, Hannelore: Biochemie der Ernährung, Spektrum Akademischer Verlag, 3. Auflage 2010 • Wahn, U. et. al.: Pädiatrische Allergologie und Immunologie, 4. Auflage, Urban & Fischer Verlag, München, 2005
Medienformen	-
Links	-

Diabetes mellitus

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Dr. Jürgen Krug
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verstehen Diabetes mellitus als eine chronische Erkrankung und kennen Entstehungsprozesse, Symptome, Einflussfaktoren und Folgen aller Klassifikationen und Altersgruppen.
Die Studierenden verfügen über Wissen zur adäquaten Diagnostik bei Diabetes mellitus.
Die Studierenden wissen um die Zusammenhänge zur ernährungsbasierten und medikamentösen Therapie sowie entsprechender Präventionsstrategien.
Die Studierenden können auf Grundlage ihres Wissens Fallbeispiele analysieren, individuelle Therapiemaßnahmen ableiten und entsprechende Schulungen bzw. Beratungseinheiten zur Prävention und Behandlung zielgruppengerecht entwickeln und im Sinne einer Anleitung zur selbstverantwortlichen Diabetestherapie umsetzen.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>
Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5
</td></tr>
</table>

Inhalte	• Entstehung und Verlauf verschiedener Diabetes mellitus-Typen • Risikofaktoren und Altersgruppen • Diagnostik bei Diabetes mellitus • Therapie bei Diabetes mellitus • Analyse von Fallbeispielen mit der Ableitung von Therapiemaßnahmen • Zielgruppen- und situationsspezifische Beratung
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Häring, H.-U. (Hrsg.) et al: Diabetologie in Klinik und Praxis. Thieme, 7. Auflage, Stuttgart. 2021 • … **Literaturempfehlungen** • Berger, M.: Diabetes mellitus. Urban & Fischer, 2. Auflage, 2000 • Schmeisl, G.W.: Schulungsbuch Diabetes. Urban & Fischer, 9. Auflage, 2019 • …
Medienformen	-
Links	-

Diättherapie bei Fettstoffwechselstörungen und kardiovaskulären Erkrankungen

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Melanie Pieles
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden besitzen pathophysiologische Grundkenntnisse der entsprechenden Erkrankungen und verstehen deren Einfluss auf andere Organe/Organsysteme. Sie erfassen die Bedeutung der Ernährung auf den Krankheitsverlauf und können entsprechende Möglichkeiten der diätetischen Unterstützung des leitliniengerechten Therapieverlaufes bestimmen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>Physiologische Grundlagen, Epidemiologie, Pathophysiologie und Diättherapie bei

Dyslipidämien
Erkrankungen der Niere
Herz-Kreislauf-Erkrankungen
Erkrankungen des Rheumatischen Formenkreises

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs Standardliteratur: • Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009 • Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung, Thieme, Stuttgart. 2011 • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Diättherapie bei gastroenterologischen und hepatischen Erkrankungen

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Anja Müller
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden besitzen pathophysiologische Grundkenntnisse der entsprechenden Erkrankungen und verstehen deren Einfluss auf andere Organe/Organsysteme. Sie erfassen die Bedeutung der Ernährung auf den Krankheitsverlauf und können entsprechende Möglichkeiten der diätetischen Unterstützung des leitliniengerechten Therapieverlaufes bestimmen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>Physiologische Grundlagen, Epidemiologie, Pathophysiologie und Diättherapie bei

Erkrankungen von Mund, Rachen und Speiseröhre
Erkrankungen des Magens,
Erkrankungen des Darms,
Erkrankungen der Pankreas,
Erkrankungen der Leber

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur:** • Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009 • Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung, Thieme, Stuttgart. 2011 • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Diät- und Ernährungsberatung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Nadja Gierth
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	8
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	mündlich (30 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen einschl. Training (Beratungssituation)</td><td>15 h (20 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>15</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>225 h</td><td>225</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>240 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierende können den Beratungsbegriff definieren, von anderen Konstrukten abgrenzen und wissen um die rechtlichen Rahmenbedingungen der Ernährungsberatung.
Die Studierenden kennen verschiedene Gesprächsführungsformen, Grundhaltungen und Praxishilfen und können diese klientenspezifisch anwenden.
Die Studierenden sind zur Planung, Durchführung und Analyse eines umfassenden und empathischen Beratungsgesprächs in der Lage.
Die Studierenden sind zur kritischen Analyse und Evaluation von Beratungsgesprächen in der Lage.
Sie kennen zudem die Voraussetzungen für eine mögliche Selbständigkeit.
Die Studierenden wissen um die für ihren Fachbereich relevanten Berufs- und Interessenverbände, Möglichkeiten der Zertifizierung sowie Berufsfelder.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden verfügen über grundlegende theoretische Kenntnisse und erste praktische Erfahrungen, zielorientierte Gespräche zu führen und dabei an Besonderheiten der Gesprächssituation oder des Klienten anzupassen.
Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

</td></tr>
</table>

Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 3 / 5 Methodenkompetenz: 4 / 5 Sozialkompetenz: 4 / 5 Selbstkompetenz: 3 / 5
Inhalte	• Definition, Ziele, Notwendigkeit, Grenzen der Diät- und Ernährungsberatung • rechtliche Rahmenbedingungen • Formen der Ernährungsberatung • verschiedene Beratungsansätze und -techniken • Gesprächsführung • Qualitätsmanagement • Existenzgründung, Berufs- und Interessenverbände, Zertifizierung, Berufsfelder
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Weinberger, S.: Klientenzentrierte Gesprächsführung. Beltz Juventa. 2011 • Rogers, C.R.: Therapeut und Klient. Fischer Taschenbuch.1983 • Müller, S.-D.: Diät- und Ernährungsberatung: das Praxisbuch. Haugk- Verlag. 2011 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Ernährung des Menschen I

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Nadja Gierth
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	2. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	mündlich (20 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5 h (18h Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststdium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166,5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden sind in der Lage, den Energie- und Nährstoffbedarf einer normalen Ernährungssituation einzuschätzen.
Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse bezüglich der Bestandteile einer Humanernährung.
Die Studierenden verstehen die wichtigsten pathophysiologischen Aspekte einer Über- und Unterversorgung mit Hauptnährstoffen und Energie.
Die Studierenden sind dazu befähigt, die Rolle des Alkohols in der menschlichen Ernährung einzuordnen.
Die Studierenden haben Kenntnisse zu einer vollwertigen Ernährung nach den Grundätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als praxisrelevantes Ernährungsmodell.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	• Energiehaushalt • Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, einschließlich Ballaststoffe, Lipide, Proteine) • Alkohol • Pathophysiologische Aspekte • Ernährungsempfehlungen
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährung des Menschen. 6. Auflage, 2019 • Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2011 • Suter, P.: Checkliste Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2008 • Schlieper, C.A.: Grundfragen der Ernährung. Handwerk und Technik. 2011 • Schek, A.: Ernährungslehre kompakt: Kompendium der Ernährungslehre für Studierende der Ernährungswissenschaft, Medizin und Naturwissenschaften und zur Ausbildung von Ernährungsfachkräften. Umschau Zeitschriftenverlag. 2011 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Ernährung des Menschen II

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Nadja Gierth
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	2. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	mündlich (20 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5 h (18 h Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststdium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166,5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse zur Bedeutung der Mikronährstoffe und der Flüssigkeitszufuhr in der Humanernährung.
Die Studierenden können die Lebensphasen durch das Alter, aber auch durch besondere Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase, charakterisieren.
Die Studierenden können, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, praktische Ernährungsstrategien und Ernährungsprogramme für besondere Lebensphasen beschreiben.
Die Studierenden sind aufgrund des gefestigten Ernährungswissens in der Lage, praxisrelevante Probleme zu erkennen und fundierte Lösungsansätze zu entwickeln.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Wasser- und Säuren-Basen-Haushalt
Einteilung, Eigenschaften, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Resorption, Aufgaben von Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen
Kostformen
Ernährung in verschiedenen Lebensphasen (Schwangerschaft, Säugling, Kleinkind, Kind, Jugendliche, Erwachsene, im Alter, beim Sport)

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährung des Menschen. 6. Auflage, 2019 • Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2011 • Suter, P.: Checkliste Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2008 • Schlieper, C.A.: Grundfragen der Ernährung. Handwerk und Technik. 2011 • Schek, A.: Ernährungslehre kompakt: Kompendium der Ernährungslehre für Studierende der Ernährungswissenschaft, Medizin und Naturwissenschaften und zur Ausbildung von Ernährungsfachkräften. Umschau Zeitschriftenverlag. 2011 • Raschka, C.; Ruf, S.: Sport und Ernährung: Wissenschaftlich basierte Empfehlungen und Ernährungspläne für die Praxis. Thieme, Stuttgart. 2012 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Ernährung und Prävention

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Joyce Ludwig
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstnden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>• Die Studierenden kennen das Potential und die Grenzen von Ernährung und Lebensstil in der Prävention und Gesundheitsförderung bestimmter Erkrankungen.
• Die Studierenden sind mit verschiedenen sowohl primär- als auch sekundärpräventiven Ansätzen vertraut und können unter Berücksichtigung der gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für eine die Gesundheit fördernde Umwelt entsprechende Maßnahmen planen und umsetzen.
• Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
• Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
• Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 4 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>• Möglichkeiten und Grenzen der Prävention
• Ökonomische Aspekte
• Gesundheitsziele mit dem Fokus Ernährung
• Anwendungsbeispiele
• Prävention und Gesundheitsförderung:
• Begriffsbestimmung
• Unterschiedliche Ansätze der Gesundheitsförderung
• Theoretische Konzepte zum Gesundheitsverhalten
• Umsetzung von Ernährungs- und Lebensstilempfehlungen</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Gesundheit Berlin Brandenburg (Hrsg.): Aktiv werden für Gesundheit. Arbeitshilfen für Prävention und Gesundheitsförderung im Quartier. Möller, Berlin. 2010 • Hurrelmann, K.; Klotz, T.; Haisch, J. (Hrsg.): Lehrbuch Prävention und Gesundheitsförderung. Huber, Bern. 2010 • Leitzmann, C.; Müller, C.; Michel, P.; Brehme, U.; Triebel, T.; Hahn, A., Laube, H.: Ernährung in Prävention und Therapie. 3. Auflage. Hippokrates, Stuttgart. 2009 • Müller, M.J.; Trautwein, E.A.: Gesundheit und Ernährung – Public Health Nutrition. Eugen Ulmer, Stuttgart. 2005 • Naidoo, J.; Wills, J.: Lehrbuch der Gesundheitsförderung. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Köln • Schwarzer, R.: Psychologie des Gesundheitsverhaltens. 2. Auflage. Hogrefe, Göttingen. 1996 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Fallstudien aus Ernährungsberatung und -therapie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Cathleen Bunzel
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg

Modulstruktur	**Lehrform**	**Kontaktzeit**	**Selbststudium**	**Gesamt**
	Konsultationen	13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.)		13.5
	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung		166,5 h	166.5
			Workload:	180 h

Lernziele	• Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit, die Krankheits- und Lebensgeschichte, Laborparameter, ärztliche Diagnosestellungen sowie den Ernährungsstatus fiktiver Personen korrekt zu interpretieren, das klinische Problem zu erkennen und individuelle Ernährungsstrategien für die Ernährungsberatung oder -therapie abzuleiten. • Die Studierenden sind in der Lage einen standardisierten Ablauf einer Ernährungstherapie nach G-NCP zu entwickeln und entsprechend umzusetzen. • Die Studierenden kennen die pathophysiologischen Gegebenheiten um differentialdiagnostische Überlegungen aufzuzeigen und mit adäquaten und wissenschaftlich abgesicherten Ernährungs- und Diätprinzipien zu verknüpfen. • Die Studierenden sind in der Lage, das Wissen aus vorangegangenen Modulen zu verknüpfen und praktisch anzuwenden. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln. • Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln und analysieren. • Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen. • Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 3 / 5 Methodenkompetenz: 4 / 5 Sozialkompetenz: 3 / 5 Selbstkompetenz: 4 / 5

Inhalte	• Erstellung und Handhabung des German Nutrition Care Prozess (G-NCP) als standardisiertes Modell in der Ernährungsberatung und -therapie • Interpretation von Krankheits- und Lebensgeschichte, Laborparametern und ärztlichen Diagnosen • Ernährungs- und Diätprinzipien und deren Anwendung • Problemorientierte Umsetzung an Fallbeispielen aus der Ernährungsberatung und -therapie im klinischen und ambulanten Kontext
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Müller; M.J.; Boeing, H.; Bosy-Westphal, A., Löser, C.; Przyrembel, H.; Selberg, O.; Weinmann, A.; Westenhöfer, A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007 • Barth, S.: BASICS Ernährungsmedizin. Urban & Fischer. 2009 • Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD) German Dietitian Association (Hrsg.): Manual für den German-Nutrition Care Process (G-NCP): Ein Standardwerk für die Durchführung, Weiterentwicklung, Überprüfung und Qualitätssicherung der Diätetik in Deutschland. 2015 • Kasper H.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer. 2020 • Höfler E., Sprengart P.: Praktische Diätetik: Grundlagen, Ziele und Umsetzung der Ernährungstherapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2018 • Schlieper CA.: Grundfragen der Ernährung. Verlag Dr. Felix Büchner. 2019 **Literaturempfehlungen** • Zeitschrift: Aktuelle Ernährungsmedizin. Thieme-Verlag • Zeitschrift: Ernährungsumschau.
Medienformen	-
Links	-

Grundlagen der Beratung und Kommunikation

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Ulrike Winter
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	1. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	mündlich (20 min)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5h (18 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166.5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden kennen die wichtigsten kommunikativen Anforderungen an eine Beraterpersönlichkeit und können diese situations- und personenadäquat einordnen und anwenden.
Die Studierenden verfügen über die notwendigen sozialen Kompetenzen zur Kommunikation, insbesondere der verbalen und nonverbalen Kommunikation und der Empathie.
Die Studierenden kennen die wichtigsten Beratungsansätze und können diese je nach Problemstellung und Zielgruppe sinnvoll einsetzen.
Die Studierenden sind sich ihrer eigenen Motivation zur Gesprächsdurchführung bewusst und reflektieren insbesondere mögliche Macht- und Abhängigkeitsstrukturen in der Kommunikation.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden verfügen über grundlegende theoretische Kenntnisse und erste praktische Erfahrungen, zielorientierte Gespräche zu führen und dabei an Besonderheiten der Gesprächssituation oder des Klienten anzupassen.
Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.

</td></tr>
</table>

Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 4 / 5 Methodenkompetenz: 4 / 5 Sozialkompetenz: 4 / 5 Selbstkompetenz: 3 / 5
Inhalte	Kommunikationspsychologie • Werkzeuge kommunikationspsychologischen Denkens und Arbeitens • Professionelle Gesprächsführung • Leitlinien der Moderation Grundlagen der Verhaltensänderung • Motivation • Verhaltensänderung • Ressourcenaktivierung Beraterpsychologie • Haltung • Beratungskonzepte • Helfender Beruf

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Bachmair, Sabine; Faber, Jan; Hennig, Claudius u.a.: Beraten will gelernt sein: e. praktisches Lehrbuch für Anfänger und Fortgeschrittene. – 11. Aufl. – Weinheim; Basel: Beltz Verl., 2014 – 180 S. • Boeger, Annette: Psychologische Therapie- und Beratungskonzepte: Theorie und Praxis. – 2., aktual. Aufl. - Stuttgart: Kohlhammer, 2013 – 203 S. • Harris, T.A.: Ich bin o.k. Du bist o.k. Wie wir uns selbst besser verstehen und unsere Einstellung zu anderen verändern können – Eine Einführung in die Transaktionsanalyse. Reinbek: Rowolt Verl., 1975 • Schulz von Thun, Friedemann: Miteinander reden 1: Störungen und Klärungen. Allgemeine Psychologie der Kommunikation. – Hamburg: Rowohlt Verl.,2010. – 269 S. • Schmidbauer, Wolfgang: Die hilflosen Helfer: über die seelische Problematik der helfenden Berufe. – Hamburg: Rowohlt Verl., 1998. – 219 S. • Storch, Maja; Krause, Frank: Selbstmanagement – ressourcenorientiert: Grundlagen und Trainingsmanual für die Arbeit mit dem Zürcher Ressourcen Modell (ZRM). – 4., vollst. Überarb. U. erw. Aufl. – Bern: Verl. Huber, 2007. – 286 S. **Weiterführende Literatur** • Storch, Maja; Tschacher, Wolfgang: Embodied Communication: Kommunikation beginnt im Körper – nicht im Kopf. – 1. Aufl. – Bern: Huber, 2014. – 171 S. • Thomann, Christoph; Schulz von Thun, Friedemann: Klärungshilfe: Handbuch für Therapeuten, Gesprächshelfer und Moderatoren in schwierigen Gesprächen. – 13. Aufl. – Hamburg: Rowolt Taschenbuch Verl., 2001 – 314 S. • Weisbach, Christian-Rainer; Sonne-Neubacher, Petra: Professionelle Gesprächsführung: e. praxisnahes Lese- und Übungsbuch. – 9. Aufl. – München: dtv, 2015. – 484 S.
Medienformen	-
Links	-

Hygiene und Toxikologie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Dietlind Hanrieder
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

Modulstruktur	**Lehrform**	**Kontaktzeit**	**Selbststudium**	**Gesamt**
	Konsultationen	9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)		9
			141 h	141
			Workload:	150 h

Lernziele	• Die Studierenden wissen um die Komplexität von Lebensmittelsicherheit und die Rolle, die physikalische, chemische und biologische Risiken dabei spielen. • Die Studierenden verstehen den präventiven Ansatz der Lebensmittelhygiene in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und sind mit wichtigen einschlägigen Vorschriften des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts vertraut. • Die Studenten kennen wichtige Erreger mikrobiell verursachter Erkrankungen sowie die Faktoren, die Einfluss auf das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen im Lebensmittel haben und wissen, wie man diese im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit beeinflussen kann. • Die Studierenden wissen über grundlegende Maßnahmen der Personalhygiene, Hygiene des Arbeitsumfelds und des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln Bescheid und können diese im Sinne der rechtlichen Vorschriften anwenden. • Die Studierenden wissen über die Wirkung potenzieller Schadstoffe auf den Organismus Bescheid. Sie kennen die Faktoren, die die Toxizität von Stoffen beeinflussen und die Bedeutung von Höchstmengenregelungen. Sie sind in der Lage, die Konsequenzen von Höchstmengenüberschreitungen einzuschätzen. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Gruppen potenziell toxischer Stoffe in Lebensmitteln sowie deren Vorkommen, Wirkungen und Möglichkeiten der Vermeidung ihrer Entstehung bzw. Aufnahme mit der Nahrung. Sie sind in der Lage, toxikologische Risiken, die aus deren Anwesenheit in Lebensmitteln erwachsen, sachlich zu einschätzen. • Die Studierenden wissen, bei welchen Lebensmitteln es sich um „Risikolebensmittel“ handelt und welche Anforderungen das Infektionsschutzgesetz an den Umgang mit derartigen Lebensmitteln stellt. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln. • Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 5 / 5 Methodenkompetenz: 1 / 5 Sozialkompetenz: 1 / 5 Selbstkompetenz: 3 / 5

Inhalte	• Lebensmittelsicherheit und vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz • Mikrobiell versursachte Erkrankungen via Lebensmittel, deren Ursachen, Übertragungswege und Maßnahmen zur Vorbeugung • Hygiene im Lebensmittelbereich, inkl. wichtiger Rechtsvorschriften • Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen • Einflussfaktoren auf die Toxizität, Toxizitätsprüfungen und Höchstmengenregelungen • Risikolebensmittel und die Anforderungen des IfSG
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Sinell, H. J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene (ab 4. Aufl.). Berlin, Hamburg: Verlag Paul Parey • J. Krämer: Lebensmittel-Mikrobiologie (ab 5. Aufl.). Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag • Diehl, J. F.: Chemie in Lebensmitteln. Weinheim: Verlag Wiley – VCH • Füllgraff, G.: Lebensmitteltoxikologie. Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag • Watzl, B.; Leitzmann, C.: Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln. Stuttgart: Hippokrates Verlag • Löbbert / Hanrieder / Berges / Beck: Lebensmittel Waren Qualitäten Trends, Haan-Gruiten: EUROPA Verlag **Ausgewählte Rechtsvorschriften, insbesondere** • Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) • Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) • Verordnung (EG) Nr. 852-854/2004 („Hygienepaket“) • Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe • Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) • Infektionsschutzgesetz (IfSG) d) Weiterführende Literatur • Literatur wird aktuell angegeben Weitere Anmerkungen: Für die anwendungsbezogene Vertiefung des Lehrstoffs ist es erforderlich, auf einschlägige aktuelle Beiträge in den Medien (z. B. über Hygieneskandale, Schadstoffe in Lebensmitteln) zu achten.

Medienformen	-
Links	-

Interdisziplinäres Projekt

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Katja Kröller
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	8
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	-
Angebotsfrequenz	Winter-/Sommersemester (5./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Hausarbeit mit Präsentation

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson</td><td></td><td>240 h</td><td>240</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>240 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten, zu formulieren und mit adäquaten Methoden zu bearbeiten.
Die Studierenden sind befähigt die erarbeiteten Sachverhalte in Form eines wissenschaftlichen Textes unter Berücksichtigung der Wissenschaft und formaler Rahmenbedingungen transparent zu verschriftlichen und in einem Fachgespräch angemessen zu visualisieren und zu verteidigen.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>
Fachkompetenz: 3 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 5 / 5
</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit bei mentorieller Betreuung
Verfassen des Projektberichtes
Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation und Verteidigung der Projektergebnisse.

</td></tr>
</table>

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodlekurs Standardliteratur • Klein, A. (2019). Wissenschaftliche Arbeiten schreiben. Mitp-Verlag. Weiterführende Literatur • Theisen, R. & Theisen, M. (2017). Wissenschaftliches Arbeiten. Vahlen- Verlag. • Sedlmeier, P. & Renkewitz, F. (2008). Forschungsmethoden und Statistik in der Psychologie. Pearson-Verlag. • Brink, A. (2013). Anfertigung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein prozessorientierter Leitfaden zur Erstellung von Bachelor-, Master- und Diplomarbeiten. Wiesbaden: Springer. • Eisend, M. & Kuß, A. (2017). Grundlagen empirischer Forschung. Wiesbaden: Springer • Jele, H. (2012). Wissenschaftliches Arbeiten: Zitieren. Stuttgart: Kohlhammer-Verlag. • Kollmann, T. (2016). Das 1x1 des Wissenschaftlichen Arbeitens. Wiesbaden: Springer.
Medienformen	-
Links	-

Klinische Ernährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Dr. Jürgen Krug
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstnden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>• Die Studierenden verfügen über vertiefendes Wissen zu ausgewählten Erkrankungen und kennen die ernährungstherapeutischen Maßnahmen im klinischen Alltag.
• Die Studierenden kennen Möglichkeiten und Grenzen der klinischen Ernährung einschließlich der Immunonutrition und können diese auf ernährungsrelevante Probleme und Therapiemaßnahmen in der Intensivmedizin übertragen.
• Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
• Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>• enterale und parenterale Ernährung / Sondenernährung
• OP-Vor- und Nachbereitung
• ausgewählte gastroenterologische Erkrankungen (Anwendungsbeispiele mit Schwerpunkt auf akute Erkrankungen)
• Intensivmedizin
• Immunonutrition</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Literatur wird aktuell angegeben **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Lebensmittelkunde

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Christoph Wiedmer
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	2. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden wissen, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind und wie sich diese Zusammensetzung auf das mikrobielle Risiko und auf chemische Veränderungen im Lebensmittel auswirkt.
Die Studierenden wissen über physikalische, chemische und biotische Veränderungen in Lebensmitteln und deren Relevanz für Lebensmittelqualität und –sicherheit Bescheid.
Die Studierenden besitzen grundlegende Kenntnisse in der Warenkunde der einzelnen Lebensmittelgruppen.
Die Studierenden kennen die Bedeutung von Warenpflege und Hygiene, Konservierung und Verpackung bei der Erhaltung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel und können die Wirksamkeit entsprechender Maßnahmen einschätzen.
Die Studierenden sind mit wichtigen Trends im Lebensmittelbereich (z. B. Convenience, Funktionelle Lebensmittel, Novel Food und gentechnisch veränderte Lebensmittel, Lebensmittel für besondere Verbraucheransprüche, …) vertraut.
Die Studierenden sind in der Lage fachspezifische Themen allgemeinverständlich und zielgruppenorientiert zu vermitteln.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln.
Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>
Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5
</td></tr>
</table>

Inhalte	Lebensmittel • Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung Zusammensetzung der Lebensmittel, Qualitäts- und sicherheitsrelevante Veränderungen in Lebensmitteln Warenkunde der Lebensmittel Erhaltung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel durch Warenpflege, Hygiene, Konservierung und Verpackung Aspekte der Lebensmittelqualität Trends im Lebensmittelbereich

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Löbbert/Hanrieder/Berges/Beck: Lebensmittel - Waren Qualitäten Trends (ab 4. Auflage). EUROPA-Verlag, Haan-Gruiten • Rimbach/Möhrung/Erbersdobler: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer-Verlag, Berlin Heidelberg • Vreden/Schenker/Sturm/Josst/Blachnik/Vollmer: Lebensmittelführer (ab 3. Auflage). Verlag Wiley-VCH, Weinheim • Schlieper, C. A.: Grundfragen der Ernährung. Hamburg: Verlag Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik • Sinell, H. J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene. Berlin, Hamburg: Verlag Paul Parey **Ausgewählte Rechtsvorschriften, insbesondere** • Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) • Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) • Verordnung (EG) Nr. 852-854/2004 („Hygienepaket“) • Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung) • Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) **Weiteres** • Für den Modulabschnitt „Spezielle Warenkunde der Lebensmittel“ sei ausdrücklich auch auf die umfangreiche warenkundliche Literatur (div. Bücher, Broschüren, z. B. des aid, Faltblätter usw.) sowie entsprechende Beiträge im Internet verwiesen. Weitere Anmerkungen: Für die anwendungsbezogene Vertiefung des Lehrstoffs ist es erforderlich, beim Einkaufen und im Haushalt aufmerksam auf das Lebensmittelangebot, erkennbare Trends, die Lebensmittelverpackung und –kennzeichnung zu achten. Des Weiteren ist die Beachtung einschlägiger Beiträge in den Medien hilfreich.
Medienformen	-
Links	-

Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Jean Titze
Lehrende	Prof. Dr. Jean Titze
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu rechtlichen Grundbegriffen.
Die Studierenden kennen die Verfahren, die zu Rechtsvorschriften führen, auf europäischer wie nationaler Ebene, am Beispiel des Lebensmittelrechts.
Die Studierenden verstehen die Anwendungsbereiche und gegebenenfalls die zu beachtenden Prioritäten der jeweiligen Rechtsvorschriften.
Die Studierenden kennen den Aufbau und die Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und rechtliche Grundbegriffe.
Die Studierenden verstehen die Prinzipien, die im Lebensmittelrecht angewendet werden und erkennen Tatbestände, die in den Rechtvorschriften formuliert sind.
Die Studierenden sind zur Erstellung oder Prüfung einer Lebensmittelkennzeichnung unter Berücksichtigung der entsprechenden Vorschriften befähigt.
Die Studierenden kennen Rechtsnormen und Einzelgesetze im privaten und öffentlichen Recht, die dem Lebensmittelrecht und dem gesundheitlichen Verbraucherschutz dienen und können damit ernährungstherapeutische und ernährungsphysiologische Fragestellungen beantworten.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>
Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5
</td></tr>
</table>

Inhalte	• Allgemeine Rechtslehre und Rechtsgebiete • Rechtsgrundlagen und lebensmittelrechtliche Systematik • Rechtliche Normen und Gesetze im Bereich der Ernährung, von Lebensmitteln und der Diätberatung (z. B. LFGB, Lebensmittelkennzeichnungs-VO, Zusatzstoffzulassungs-VO, Health-Claim-VO, Novel-Food-VO, Nahrungsergänzungsmittel-VO, Diät-VO) • Pflichtangaben gemäß LMIV • Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben • Prüfzeichen (Qualitätslabel) • Erfahrungen aus der Verpackungsprüfung • Verbraucherportale und -beschwerden
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Weck, M: Lebensmittelrecht, 3. Aufl., Stuttgart, 2017 • Meisterernst, A: Lebensmittelrecht, München, 2019 • Rechtsnormen der Europäischen Union und Deutschlands über Internetquellen **Weiterführende Literatur** • Titze, J. und Titze, C., 2022: Qualitätsprüfung von Süßwaren. – Der Lebensmittelbrief 33, Mai/Juni, S 3-6. • Titze, J., Jörissen, K. und Titze, C., 2021: EU-Rundungsleitlinien – Eine runde Sache! – Deutsche Lebensmittel-Rundschau (DLR) 117, Nr. 8, S. 390-397. • Titze, J., Jörissen, K. und Titze, C., 2020: Erfahrungen aus der Verpackungsprüfung – Nährwertdeklaration und andere Besonderheiten bei der Kennzeichnung von Cerealien. – Getreide, Mehl und Brot 26, Nr. 2, S. 81-84. • Titze, J., 2010: Qualitätssiegel oder Medaille? – Güte und Sicherheit von Produkten richtig kommunizieren. – Getränkeindustrie 64, Nr. 10, S. 52-55. • Titze, J., 2009: Kalorienreduziert, vitaminhaltig & isotonisch“ - Vorsicht bei Werbeslogans für Bier- und Biermischgetränken. – BrauIndustrie 94, Nr. 7, S. 38-39. • Titze, J. und Vogelpohl, H., 2009: Mehr Wettbewerb – Zunahme der Vielfalt, Neue EU-Richtlinie zur Festlegung von Nennfüllmengen in Fertigpackungen. – BrauIndustrie 94, Nr. 2, S. 26-30.

Medienformen	-
Links	-

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Elisa Nitzbon
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	6. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden wissen um die Mechanismen von allergischen Erkrankungen und Unverträglichkeiten und können Symptome, Diagnosemöglichkeiten und Therapieansätze entsprechend ableiten.
Die Studierenden können pathophysiologische und immunologische Merkmale von Nahrungsmittelhypersensitivitäten und -allergien unterscheiden.
Die Studierenden haben Kenntnisse zur ernährungsbezogenen Behandlung und können diese individuell entwickeln und in zielgruppengerechter Kommunikation umsetzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Klasse I und Klasse II Nahrungsmittelallergene
Symptome von Nahrungsmittelhypersensitivität und -allergie
In vitro/ vivo Diagnostik
Pathomechanismen und Epidemiologie der Nahrungsmittelhypersensitivität und - allergie
Umgang mit und Behandlung von Nahrungsmittelhypersensitivität und -allergie

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Körner, U., Schareina, A.: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten. Thieme. Stuttgart. 2. Auflage. 2022 • … **Literaturempfehlungen** • …
Medienformen	-
Links	-

Naturwissenschaftliche Grundlagen

Modulverantwortliche	Dr. Kathrin Kabrodt
Lehrende	Dr. Kathrin Kabrodt
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	1. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166,5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden beherrschen das Ordnungsprinzip des Periodensystems der Elemente und können daraus auf das Prinzip zur Bildung von Ionen und Molekülen schließen.
Die Studierenden beherrschen Bindungsprinzipien in anorganischen und organischen Molekülen.
Die Studierenden verstehen, auf welchen chemischen Grundlagen eine saure, neutrale bzw. basische Reaktion beruht.
Die Studierenden erfassen die Bedeutung des 1. und 2. Hauptsatzes der Thermodynamik für die Triebkraft in biochemischen Systemen.
Die Studierenden beherrschen die Prinzipien von Gleichgewichtsreaktionen und wenden das Massenwirkungsgesetz darauf an.
Die Studierenden beherrschen die Prinzipien von Redoxvorgängen und können deren Bedeutung im biochemischen Kontext verstehen (z.B. Katabolismus)
Die Studierenden können durch die vermittelten grundlegenden Inhalte Lebensmittel bzgl. ihrer Zusammensetzung hinsichtlich anorganischer und organischer Inhaltsstoffe klassifizieren.
Die Studierenden schätzen Lebensmittel im Zusammenhang mit ernährungsphysiologischen Kenntnissen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit ein.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
</table>

Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 5 / 5 Methodenkompetenz: 2 / 5 Sozialkompetenz: 1 / 5 Selbstkompetenz: 3 / 5
Inhalte	• Das Periodensystem der Elemente, das Bohrsche Atommodell, Elektronenkonfiguration und Lewis-Schreibweise, Elementarteilchen und absolute bzw. relative Atommasse, Isotope, Masse von Molekülen, Elektronegativität • Einteilung von Stoffen; Prinzip des Aufbaus von Molekülen und Salzen, Atombindung, polare Atombindung, Ionenbeziehung, die Bindungswertigkeit, Dissoziation, Komplexbindung, Wasserstoffbrückenbindung, Van-der Waals-Kräfte • Säure-Base-Reaktionen als Protonenübertragungsreaktionen, Ampholyte, Ionenprodukt des Wassers, pH-Wert und pKs-Wert, Neutralisationsreaktionen, pH- Werte von Salzlösungen, Puffer • Chemische Reaktionen und thermodynamische Zustandsgrößen, Fließgleichgewicht des Stoffwechsels, ATP als Koppler zwischen exergonischen und endergonischen Reaktionen • Chemisches Gleichgewicht, Einflussgrößen wie Temperatur und Katalysatoren, Aufstellen der Massenwirkungsgleichung, Ermittlung der Gleichgewichtskonstante • Redoxreaktionen als Elektronenübertragungsreaktionen; die Oxidationszahl, Oxidations- und Reduktionsmittel, die Redoxreihe, das Redoxpotential • Nomenklatur und Einteilung organischer Verbindungen • Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße bzw. daraus zusammengesetzte Moleküle; wesentliche Reaktionsmechanismen, physiologische Funktionen

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Kabrodt, K.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunkten, Bernburg, aktuelle Fassung • Moodlekurs **Standardliteratur** • Standhartinger, K.: Chemie für Ahnungslose – eine Einstiegshilfe für Studierende, 7. Auflage, Hirzel Verlag, Stuttgart, 2009 • Standhartinger, K.: Organische Chemie für Ahnungslose - eine Einstiegshilfe für Studierende, 2. Auflage, Hirzel Verlag, Stuttgart, 2016 • Wurm, Thomas. Chemie für Einsteiger und Durchsteiger. Wiley-VCH, 2019 **Weiterführende Literatur** • Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 7. Auflage, 2018 • Baltes, W., Matissek, R.: Lebensmittelchemie, 7. Auflage, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2011
Medienformen	-
Links	-

Psychosoziale Grundlagen

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Ulrike Piske
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	1. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>13.5</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>166,5 h</td><td>166.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>180 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden wissen um sozialpsychologische Grundbegriffe und Methoden.
Sie kennen verschiedene demographische und soziale Einflussfaktoren und können diese auf verschiedene gesundheitsbezogene Verhaltensweisen anwenden.
Die Studierenden verstehen grundlegende psychosoziale Konzepte, können diese mit generellen menschlichen Verhaltensweisen in Verbindung bringen und hinsichtlich der Ableitung von Maßnahmen zur beispielsweise Einflussnahme und Verhaltensänderung, anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln.
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	Begriffsbestimmungen • Soziologie, Psychologie psychologische Ansätze sozialpsychologische Grundlagen und Methoden demographische und soziale Einflussfaktoren auf das gesundheitsbezogene Verhalten soziale Wahrnehmung und Urteilsbildung sozialer Einfluss und Interaktion
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodle **Standardliteratur** • Literatur wird aktuell angegeben **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Unter- und Mangelernährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Arved Weimann
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultation</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>9 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden kennen die Prävalenz und die verschiedenen Formen von Unter- und krankheitsassoziierter Mangelernährung.
Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu den medizinischen und ökonomischen Konsequenzen von Unter- und Mangelernährung.
Die Studierenden sind in der Lage, Unter- und Mangelernährung mit geeigneten Methoden zu erfassen und wissen um die Bedeutung der frühzeitigen Erkennung.
Die Studierenden kennen gezielte Ernährungsinterventionsmaßnahmen nach etablierten Standards und können diese zielgruppengerecht umsetzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	• Unterernährung bei Kindern und Erwachsenen • Unterernährung im Krankenhaus und in Alten- und Pflegeheimen • Fastenstoffwechsel/Stressstoffwechsel • Erfassung von Unter- und Mangelernährung • ausgewählte Anwendungsbeispiele • ethische Aspekte [Unterlassung einer gezielten Ernährungsintervention durch Nichterkennen einer Mangelernährung, Patientenwille - Freiwilliger Verzicht auf Nahrung und Flüssigkeit] • Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege und medikamentöse Therapie
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019 • Weimann, A.; Biesalski, H.K.; Bischoff, S.C.; Pirlich, M.; Sablotzki, A.: Klinische Ernährung und Infusionstherapie, 9. Aufl., Thieme, Stuttgart. 2021 • Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Überernährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Johannes Niebuhr-Fluch
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultation</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>150</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>159 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verfügen über ein vertieftes Wissen zur Verbreitung, Entstehung und Folgen einer Adipositas.
Die Studierenden sind in der Lage, durch Anwendung ausgewählter diagnostischer Maßnahmen, Adipositas zu erkennen.
Die Studierenden kennen Therapiemaßnahmen und können diese zielgruppengerecht, sicher sowie individuell planen und umsetzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	Adipositas im Kindes- und Erwachsenenalter: • Prävalenz • Äthiologie • Pathogenese • Medizinische und pathophysiologische Folgen • Diagnostische Maßnahmen • Therapiemaßnahmen • Mikronährstoffdefizite bei Adipositas • Bariatrische Chirurgie
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Wirth, A.; Engeli, S.; Hinney, A.; Reinehr, T.: Adipositas: Ätiologie, Folgekrankheiten, Diagnose, Therapie. Springer, Heidelberg. 2007 • Lehrke, S.; Laessle, R.G.; Oepen, J.: Adipositas im Kindes- und Jugendalter: Basiswissen und Therapie. Springer, Heidelberg. 2008 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Wissenschaftliches Arbeiten

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Katja Kröller
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	7
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	2. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	LNW, Hausarbeit

Modulstruktur	**Lehrform**	**Kontaktzeit**	**Selbststudium**	**Gesamt**
	Konsultationen	13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min)		13,5
	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung		198,5 h	196,5
			Workload:	210 h

Lernziele	• Die Studierenden kennen die Ziele und Grundbegriffe des wissenschaftlichen Arbeitens. Sie wissen um die die entsprechenden Gütekriterien und können diese auf die verschiedenen Phasen und Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens anwenden. • Die Studierenden können den wissenschaftlichen Wert verschiedener Literaturarten beurteilen. Sie wissen um verschiedene Recherche-Methoden und können diese sicher zur Vorbereitung eigener Literaturanalysen anwenden. • Die Studierenden haben Wissen um die Bedeutung von empirischem Arbeiten. Sie können verschiedene Methoden unterscheiden und wissen um die jeweiligen Anwendungsbedingungen und einer entsprechenden Auswertung. • Die Studierenden kennen verschiedene Aspekte des wissenschaftlichen Schreibens. Sie können ihr fachliches und methodisches Wissen bei einer Literaturanalyse oder empirischen Arbeit anwenden und unter Berücksichtigung einer wissenschaftlichen Ausdrucksweise, der richtigen Zitierweise und formalen Kriterien verschriftlichen. Die Studierenden haben die Kompetenz zur Erstellung von Tabellen und Abbildungen für wissenschaftliche Zwecke sowie dem strukturellen Aufbau einer wissenschaftlichen Arbeit. Beide Kompetenzen können beim Erstellen einer entsprechenden Arbeit sicher angewandt werden. • Die Studierenden sind in der Lage, ihre Vorgehensweise im wissenschaftlichen Arbeiten, auf die Fragestellung abgestimmt, zu strukturieren und kritisch zu reflektieren. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln und analysieren. • Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen. • Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese erfolgreich an. • Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.

Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 2 / 5 Methodenkompetenz: 5 / 5 Sozialkompetenz: 3 / 5 Selbstkompetenz: 5 / 5
Inhalte	• Grundbegriffe und wissenschaftliches Arbeiten als Prozess • Literatur im wissenschaftlichen Arbeiten (Bewertungskriterien, Recherche, Zitierweisen) • Literaturanalyse • Empirisches Arbeiten • Struktur und Umsetzung wissenschaftlicher Arbeiten
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Klein, A. (2019). Wissenschaftliche Arbeiten schreiben. Mitp-Verlag. **Weiterführende Literatur** • Theisen, R. & Theisen, M. (2017). Wissenschaftliches Arbeiten. Vahlen- Verlag. • Sedlmeier, P. & Renkewitz, F. (2008). Forschungsmethoden und Statistik in der Psychologie. Pearson-Verlag. • Brink, A. (2013). Anfertigung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein prozessorientierter Leitfaden zur Erstellung von bachelor-, Master- und Diplomarbeiten. Wiesbaden: Springer. • Eisend, M. & Kuß, A. (2017). Grundlagen empirischer Forschung. Wiesbaden: Springer • Jele, H. (2012). Wissenschaftliches Arbeiten: Zitieren. Stuttgart: Kohlhammer-Verlag. • Kollmann, T. (2016). Das 1x1 des Wissenschaftlichen Arbeitens. Wiesbaden: Springer.
Medienformen	-
Links	-

10-tägiges Fachpraktikum mit Reflexion

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Katja Kröller
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	-
Angebotsfrequenz	Winter-/ Sommersemester (4./5. Semester) Block (ja/nein): ja
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Voraussetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	LNW (Praktikumsbericht)
Modulstruktur	

Lehrform	**Kontaktzeit**	**Selbststudium**	**Gesamt**
Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikmsberichtes)			150
		Workload:	150 h

Lernziele	• Die Studierenden erhalten die Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse. • Die Studierenden festigen und stärken ihre sozialen Kompetenzen. • Die Studierenden erhalten Motivation und Orientierung für nachfolgende Studienabschnitte. • Die Studierenden erhalten Orientierung zum Thema des Interdisziplinären Projektes und / oder der Bachelorarbeit. • Die Studierenden gewinnen Einblick in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes. • Die Studierenden sind befähigt das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichen Einflussfaktoren differenziert im Praktikumsbericht darzulegen und zu reflektieren. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 1 / 5 Methodenkompetenz: 5 / 5 Sozialkompetenz: 5 / 5 Selbstkompetenz: 5 / 5
Inhalte	• Kennenlernen der Aufgaben, Möglichkeiten und Grenzen der zukünftigen Tätigkeitsbereiche • Anwenden, Ergänzen und Vertiefen von bereits erworbenen Kenntnissen und Fertigkeiten • Selbsterfahrung • Reflexion mit Kommilitonen und Betreuer • Erstellen des Praktikumsberichtes
Literatur	• Moodlekurs • themenabhängige Festlegung Wahlpflichtmodule

Medienformen	-
Links	-

Betriebsorganisation und Management

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Jens Beyer
Lehrende	Prof. Dr. Jens Beyer
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden sind mit den wichtigsten wirtschaftlichen Grundbegriffen vertraut und verfügen über grundlegendes Wissen der Buchhaltung und des Rechnungswesens.
Die Studierenden kennen grundlegende Inhalte der Mitarbeiterführung.
Die Studierenden kennen Abläufe und Strukturen in Unternehmen und haben ein Verständnis für die Funktionsweise von Unternehmen entwickelt.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 2 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Marktformen, Transaktionen und Verträge, Preisbildung, Angebots- und Nachfrageverhalten
Kostenrechnung und Liquiditätsrechnung
Finanzierung und Investition
Mitarbeiterführung – (Führungskompetenzen, Motivation, Kommunikation und Konfliktlösung)
Personalmanagement und Organisation, Unternehmensführung

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Thommen et.al. (2020): Allgemeine Betriebswirtschaftslehre – umfassende Einführung aus managementorientierter Sicht, 9.Aufl., Wiesbaden Springer. • Neubäumer, R./ Hewel, B./ Lenk, T. (2017): Volkswirtschaftslehre – Grundlagen der Volkswirtschaftstheorie und Volkswirtschaftspolitik, 6.Aufl., Wiesbaden Springer. • Schirmer, U./ Woydt, S. (2023): Mitarbeiterführung, 4. Aufl., Berlin Springer Gabler. • Plinke, W./ Utzig, P.B. (2020): Industrielle Kostenrechnung – eine Einführung, 9. Aufl., Berlin Springer Vieweg. **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Empirische Methoden

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Friederike Paetz
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3./5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden wissen um die Bedeutung des empirischen Arbeitens.
Die Studierenden kennen verschiedene empirische Methoden, können diesbezüglich Vor- und Nachteile einschätzen und geeignete Instrumente bzw. Studiendesigns auf bestimmte Problemstellungen bezogen entwickeln und anwenden.
Die Studierenden kennen unterschiedliche statistische Verfahren, wissen um die jeweiligen Anwendungsbedingungen und können die wichtigsten mit geeigneter Software (z.B. SPSS, R) umsetzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese erfolgreich an.
Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 3 / 5
Methodenkompetenz: 4 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 4 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Bedeutung des empirischen Arbeitens
empirische Methoden (Beurteilung, Erstellung, Anwendung)
Grundprinzipien statistischer Auswertung (Bedeutung, spezifische Anwendung)

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • … **Literaturempfehlungen** • …
Medienformen	-
Links	-

Ernährung in der Geriatrie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Bettina Daum
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3./5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden kennen altersbedingte physiologische, motorische und soziale Veränderungen, die Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die Nährstoffverwertung haben.
Die Studierenden besitzen Kenntnis, wie auf Basis einer angepassten Ernährung, ein gesundes Altern zu ermöglichen ist.
Die Studierenden sind in der Lage, Mangel- und Fehlernährung im Alter zu erkennen und kennen Strategien diese zu vermeiden.
Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Ernährungstherapie im Alter und sind unter Berücksichtigung des aktuellen Forschungsstandes und aktueller Leitlinien in der Lage adäquate Maßnahmen zu planen und anzuwenden.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasent zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Alter und Altern (Demographie, Gebrechlichkeit und Multimorbidität, Altersveränderungen)
Mangelernährung (Prävalenz, Ursachen, Erfassung)
Maßnahmen zur Prävention und Therapie der Mangelernährung im Alter (Expertenstandards/ Leitlinien)
Behandlung konkreter Fallbeispiele

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) (Hrsg.): Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege, Entwicklung-Konsentierung- Implementierung. 2010 • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010 • Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009 • Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung, Thieme, Stuttgart. 2011 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Ernährung in der Onkologie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Nadja Gierth
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3./5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden wissen um die Relevanz von Krebserkrankungen und kennen die pathophysiologischen Grundlagen im Überblick.
Die Studierenden kennen die ernährungsrelevanten Probleme bei verschiedenen Krebserkrankungen.
Die Studierenden können individuelle Ernährungsstrategien entwickeln, um Gewichtsverlust und Mangelernährung aufzuhalten bzw. zu mindern und können diese entsprechend anwenden.
Die Studierenden verfügen über ein vollständiges Verständnis für die allumfassende Beratung / Betreuung / Versorgung eines onkologischen Patienten.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Pathophysiologische Grundlagen der Krebserkrankungen
Bedeutung der Ernährung bei Krebserkrankungen,
Ursachen einer unzureichenden Energie- und Nährstoffaufnahme,
Ernährungsdiagnostik (Labor, bioelektrische Impedanzmessung, usw.)
Indikation, Ziele und Formen der Ernährungstherapie,
Spezifische Anwendung

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Holm, E.: Stoffwechsel und Ernährung bei Tumorkrankheiten. Thieme, Stuttgart. 2007 • Löser, C.: Unter- und Mangelernährung: Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2010 • Nehren, O.: DGEM – Leitlinien Enterale und Parenterale Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2007 • Biesalski, H.K. et al.: Ernährungsmedizin, Thieme, Stuttgart. 2010 • Mestrom, H.: Essen und Trinken nach Magenentfernung. ars bonae curae. 2009 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Ernährung in der Pädiatrie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Anke Rißmann, Simone Luttat
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (4./6. Semester) Sommerimmatrikulation (3./5. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4./6. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Pädiatrie und kennen die Bedeutung einer adäquaten Ernährung im Kindes- und Jugendalter.
Die Studierenden kennen spezielle Erhebungsinstrumente zur Erfassung des Ernährungszustands im Kindes- und Jugendalter.
Die Studierenden kennen die Besonderheiten der Ernährungstherapie im Kindes- und Jugendalter und sind in der Lage, ernährungstherapeutische Maßnahmen leitliniengerecht zu entwickeln und umzusetzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Ernährungsrelevante Situationen in der Pädiatrie (z.B. Frühgeborene, Allergien, Zöliakie, enterale Ernährung, Diabetes, Nephrologie, ang. Stoffwechselstörungen)
Diagnostisches Vorgehen (Screening-Tools für pädiatrische Patienten)
Leitlinien
Prävention und Therapie

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Jochum F (Hrsg.), Ernährungsmedizin Pädiatrie, 2. Auflage, DOI 10.1007/978-3-642-29817-2_1, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2013 • Alexy U, Hilbig A, Lang F. Ernährungspraxis Säuglinge, Kinder und Jugendliche. Beratungswissen kompakt. 1. Auflage. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 2020 **Weiterführende Literatur** • Abou-Dakn M, Alexy U, Beyer K, Cremer M, Ensenauer R, Flothkötter M, Geene R, Hellmers C, Joisten C, Koletzko B, Mata J, Schiffner U, Somm I, Speck M, Weißenborn A, Wöckel A. Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter. Monatsschr Kinderheilkd 2022. DOI: 10.1007/s00112-022- 01519-3 • weitere Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Jakob Schrötter
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	3./5. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse des Gesundheitswesens in Deutschland und der gesetzlichen und privaten Krankenversicherung.
Die Studierenden können die Bedeutung der Ernährung in Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem erfassen und kennen die nationalen und internationalen Verantwortlichkeiten.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	Das Gesundheitssystem • Historische Entwicklung des deutschen Gesundheitssystems • Grundprinzipien des Gesundheitssystems: • Demographie und Krankheitslast Gesundheitspolitik • Begriffsbestimmung • Präventionspolitik • Gesundheitsziele (Bund und Land) Rechtliche Situation in Deutschland Zuständigkeiten auf Bundesebene Rolle der Ernährungsberatung & Budgetrelevanz in der Ernährungsmedizin
Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Rosenbrock, R., Gerlinger, T.: Gesundheitspolitik, Eine systematische Einführung. 2. Auflage. Huber, Bern. 2006 • Schwartz, F.W. (Hrsg.): Public Health. Gesundheit und Gesundheitswesen. 2. Auflage. Urban&Fischer, München. 2003 • Simon, M.: Das Gesundheitssystem in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 3. Auflage. Huber, Bern. 2010 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Verarbeitung und Gesundheitswert der Lebensmittel

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Jean Titze
Lehrende	Prof. Dr. Jean Titze
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4./6. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden besitzen Kenntnisse, um Prinzipien der Prozess- und Verfahrensgestaltung sowie -optimierung zu verstehen.
Die Studierenden sind in der Lage, physikalische Stoff- und Prozesskenngrößen für Lebensmittel und deren Bedeutung für den Lebensmittelproduktionsprozess sowie die Qualitätssicherung vor dem Hintergrund einer gesunden Ernährung richtig zu interpretieren.
Die Studierenden kennen die Einflüsse ausgewählter Verarbeitungsprozesse auf die Veränderung von Qualität und Inhaltsstoffen bei der Entwicklung gesunder Lebensmittel und können diese zielgerichtet ausnutzen.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

physikalische Kenngrößen zur Messung von Produkt- und Prozessqualität
Beeinflussung von Nährwert, Gesundheitswert und Konsumreife durch technologische Prozesse
Einfluss technologischer Prozesse auf Angebotsform, Haltbarkeit und Ökologiewert von Lebensmitteln
Anforderungen an und Wirkungsweise von lebensmitteltechnischen Anlagen

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Behr`s Verlag, Hamburg. 3. Auflage 2008 • Tscheuschner, H.D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik. Behr`s Verlag, Hamburg. 3. Auflage 2004 • Kunz, B.: Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie. Behr’s Verlag, Hamburg. 1. Auflage 2006 • Kurzhals, H.-A.: Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln. Behr‘s-Verlag, Hamburg. 1. Auflage 2007 • Müller, G.; Weber, H.: Mikrobiologie der Lebensmittel, Grundlagen. Behr`s- Verlag, Hamburg. 9. Auflage 2010 • Hartwig, G.; von der Linden, H.; Skrobisch, H.P.: Grundlagen der thermischen Konservierung. Behrs’s Verlag, Hamburg. 2009 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben
Medienformen	-
Links	-

Verpflegungssysteme

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Bettina Daum
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) Block (ja/nein): nein
Empfohlenes Fachsemester	4./6. Fachsemester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Digitale schriftliche Prüfung (90 min.)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Konsultationen</td><td>9 h (12 Lehrstunden á 45 min.)</td><td></td><td>9</td></tr>
<tr><td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td><td></td><td>141 h</td><td>141</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden wissen um psychosoziale, ernährungsphysiologische und auf Nachhaltigkeit bezogene Anforderungen zu verschiedenen Systemen der individuellen und auf die Gemeinschaft bezogenen Verpflegung und können diese charakterisieren.
Die Studierenden kennen ernährungsbezogene Entwicklungen (z.B. Snacken) und können diesbezügliche Anforderungen an Verpflegungssysteme ableiten.
Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 1 / 5
Sozialkompetenz: 1 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Gemeinschaftsverpflegung (z.B. stationär, ambulant für verschiedene Zielgruppen und individuelle Angebote)
Trends und neue Entwicklungen (z.B. Food Trucks)
konkrete Anwendungsbeispiele

</td></tr>
</table>

Literatur	**Arbeitsunterlagen** • Moodlekurs **Standardliteratur** • Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019 **Weiterführende Literatur** • Literatur wird aktuell angegeben **Internetseiten** • www.espen.de
Medienformen	-
Links	-