HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences

FB1 - LOEL
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung
Campus Bernburg

Modulhandbuch

Berufsbegleitendes Studium

Master of Science Ernährungstherapie

Stand: WiSe 2026/27

Inhaltsverzeichnis

Angewandte Diätetik 3
Angewandte klinische Ernährung 6
Ernährungsepidemiologie und Ernährungsstudien 9
Ernährungsmedizin I 12
Ernährungsmedizin II 15
Ernährung und Medikamente 18
Grundlagen der Ernährungsmedizin 21
Gruppen- und kulturspezifische Ernährung 24
Humanernährung 27
Individualisierte Beratungspsychologie 30
Interdisziplinäres Projekt mit Fachpraktikum 33
Lebensmittel- und Gesundheitsrecht 35
Masterthesis mit Kolloquium 37
Psychologie der Ernährung 39
Public Health Nutrition 42
Angewandte Sporternährung 45
Betriebliches Gesundheitsmanagement 48
Ernährungsbildung und -kommunikation 51
Essgestörtes Verhalten und Essstörungen 54
Naturheilkunde 57
Soziologie der Ernährung 60

Angewandte Diätetik

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Sina Kleist
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
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Grundlagen der Ernährungsmedizin, Humanernährung, Ernährungsmedizin I, Ernährungsmedizin II
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 therapie- und anwendungsrelevante Kenntnisse aus der Warenkunde sowie der Koch- und Küchentechnik und sind in der Lage, unverarbeitete und verarbeitete Lebensmittel ernährungsphysiologisch zu beurteilen.
Die Studierenden kennen die Prozessschritte im Rahmen der Ernährungstherapie inklusive relevanter Rahmenbedingungen und können diese flexibel planen und auf unterschiedliche Fallbeispiele anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungsprotokolle für Gesunde und Patienten mit ernährungsbedingten medizinischen Indikationen zu analysieren und zu bewerten sowie Maßnahmen zur individuellen Optimierung abzuleiten und umzusetzen.
Die Studierenden können Speisepläne nach bestimmten Ernährungs- und Diäterfordernissen entwickeln, mit geeigneten Mitteln berechnen und umsetzen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln.
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und zielgruppenorientiert zu vermitteln.
Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

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

Inhalte	• therapie- und anwendungsrelevante Warenkunde der Lebensmittelgruppen • therapie- und anwendungsbezogene Lebensmittelverarbeitung • Umgang mit Lebensmitteltabellen und Nährwertberechnungsprogrammen • Prozessgeleitetes Handeln in der Ernährungstherapie • Spezifische Anwendung verschiedener Formen des Ernährungsassessments einschließlich Ernährungsprotokolle und Auswertung • Interventionsplanung und –durchführung einschließlich Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs sowie der Erstellung und Berechnung von Tages- und Wochenspeiseplänen • Qualitative und quantitative Analyse, Bewertung und Optimierung von Ernährungsprotokollen • Evaluation und Dokumentation • Fallbeispiele
Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: keine Weiterführende Literatur • Rimbach, G.; Möhring, J.; Erbersdobler, H.F.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer, Heidelberg. 2010 • Löbbert, R.; Hanrieder, D.; Berges, U.; Beck, J.: Lebensmittel – Waren, Qualitäten, Trends. Europa-Lehrmittel. 2010 • 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
Medienformen	-
Links	-

Angewandte klinische Ernährung

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	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Grundlagen der Ernährungsmedizin, Humanernährung, Ernährungsmedizin I, Ernährungsmedizin II
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg, LNW

<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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 den Aufbau eines klinischen Ernährungsteams und sind in der Lage, bestehende klinische Strukturen und Abläufe zu analysieren sowie eigenständig Ernährungsteams an die klinischen Gegebenheiten anzupassen und weiterzuentwickeln.
Die Studierenden kennen und wenden die ernährungstherapeutischen Prozesse von der Kostform bis zur Abrechnung sowohl für den klinischen als auch den ambulanten Bereich an Fallbeispielen an und sind in der Lage, diese kritisch zu beurteilen.
Die Studierenden kennen den Prozess der Überleitung von Patienten aus dem klinischen in den ambulanten Bereich unter Berücksichtigung der Anforderungen aller am Prozess beteiligten Parteien, wende diesen an Fallbeispielen an und bewerten diese kritisch. Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden sind in der Lage, sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen, 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 sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln.

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

Das Ernährungsteam
Der Ernährungstherapeutische Prozess
Abrechnung der Ernährungstherapie als Krankenhausleistung
Überleitung des enteralen oder parenteralen Patienten vom stationären in den ambulanten Bereich
Unter- und Mangelernährung im ambulanten Bereich

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Weimann, A., Schütz, T., Ohlrich-Hahn, S., Fedders, M., & Grünewald, G. (2019). Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Lansberg am Lech: ecomed Medizin. • Römer-Lüthi, C, Theobald, S: Ernährungstherapie – Ein evidenzbasiertes Kompaktlehrbuch • von Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (VDD) German Association of Dietitians 2017 Weiterführende Literatur • https://bit.ly/3mJxDHF • https://bit.ly/3pK4n5i • https://bit.ly/32UvbGZ • https://bit.ly/3ENMdns • https://bit.ly/3Jt7mXT • https://bit.ly/3Hs1210 • https://bit.ly/3HwfkgP
Medienformen	-
Links	-

Ernährungsepidemiologie und Ernährungsstudien

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Margot Dasbach
Lehrende	Prof. Dr. Margot Dasbach
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
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 relevante Begriffe aus der Ernährungsepidemiologie, unterschiedliche Studiendesigns, Erhebungsmethoden und können ernährungsepidemiologische Studien analysieren und auswerten.
Die Studierenden sind in der Lage, wissenschaftliche Veröffentlichungen aus der Ernährungsepidemiologie kritisch zu lesen, zu erfassen und zu beurteilen.
Die Studierenden können ernährungsepidemiologische Studien miteinander vergleichen und Aussagen zur Qualität der Studien treffen.
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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden.
Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln.
Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese an.

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

Ziele und Anwendungsgebiete der Ernährungsepidemiologie
Epidemiologische Maßzahlen und Begriffe
Design und Typen epidemiologischer Studien, Erhebungsmethoden
Analyse und Auswertung von ernährungsepidemiologischer Studien
Auseinandersetzung mit relevanten nationalen und internationalen ernährungsepidemiologischen Studien
Aufbau wissenschaftlicher Veröffentlichungen
Kriterien zur Beurteilung der Qualität wissenschaftlicher Veröffentlichungen

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: keine Weiterführende Literatur: Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben
Medienformen	-
Links	-

Ernährungsmedizin I

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	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Humanernährung
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 umfassend über detailliertes und spezialisiertes Wissen auf dem neuesten Kenntnisstand zu Krankheitsursache sowie Krankheitsverlauf und erfassen die Rolle nutritiver Maßnahmen im therapeutischen Konzept.
Die Studierenden sind befähigt, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, diättherapeutische Behandlungskonzepte und –maßnahmen abzuleiten, zielgruppengerecht zu planen und zu begründen.
Die Studierenden können Grenzen und mögliche Probleme von Ernährungstherapiemaßnahmen einschätzen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.

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

Besprechung der Krankheitsbilder, theoretische Grundlagen und praktische Umsetzungsstrategien von nutritiven Therapiekonzepten bei der diättherapeutischen Behandlung von:
Übergewicht und Adipositas • Diabetes mellitus
Fettstoffwechselstörungen
Immunologie
Akutmedizin
Herz-Kreislauferkrankungen
Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes
Hyperurikämie/Gicht
Nierenerkrankungen
Unter-, Fehl- und Mangelernährung
Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Lebensmitteln

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2014 • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2017 • Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019 Weiterführende Literatur • Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009 • Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011 • Müller; M.J.; Boeing, H.; Bosy-Westphal, A., Löser, C.; Przyrembel, H.; Selberg, O.; Weinmann, A.; Westenhöfer, A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007 • Ledochowski, M. (Hrsg.): Klinische Ernährungsmedizin. Springer. 2010 • Löser, C.; Keymling, M. (Hsrg.): Praxis der enteralen Ernährung: Indikation, Technik, Nachsorge. Thieme. 2001
Medienformen	-
Links	-

Ernährungsmedizin II

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	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Humanernährung
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 umfassend über detailliertes und spezialisiertes Wissen auf dem neuesten Kenntnisstand zu Krankheitsursache sowie Krankheitsverlauf und erfassen die Rolle nutritiver Maßnahmen im therapeutischen Konzept.
Die Studierenden sind befähigt, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, diättherapeutische Behandlungskonzepte und –maßnahmen abzuleiten, zielgruppengerecht zu planen und zu begründen.
Die Studierenden können Grenzen und mögliche Probleme von Ernährungstherapiemaßnahmen einschätzen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.

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

Besprechung der Krankheitsbilder, theoretische Grundlagen und praktische Umsetzungsstrategien von nutritiven Therapiekonzepten bei der diättherapeutischen Behandlung von:
Jodstoffwechsel und Schilddrüsenerkrankungen
Angeborenen Stoffwechselerkrankungen
Erkrankungen des Respirationstraktes
Nahrungsmittelallergien und –unverträglichkeiten
Dermatologischen Erkrankungen
Erkrankungen des Skelettsystems und der Zähne
Autoimmunerkrankungen und Rheuma
HIV-Infektionen und AIDS
Krebserkrankungen
Neurologischen Erkrankungen
Malnutrition im Alter
Wundheilung und Ernährung
Protektive Wirkung und Missbrauch von Alkohol

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2014 • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2017 • Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019 Weiterführende Literatur • Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009 • Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011 • Müller; M.J.; Boeing, H.; Bosy-Westphal, A., Löser, C.; Przyrembel, H.; Selberg, O.; Weinmann, A.; Westenhöfer, A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007 • Ledochowski, M. (Hrsg.): Klinische Ernährungsmedizin. Springer. 2010 • Löser, C.; Keymling, M. (Hsrg.): Praxis der enteralen Ernährung: Indikation, Technik, Nachsorge. Thieme. 2001
Medienformen	-
Links	-

Ernährung und Medikamente

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Jenny Dominico
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
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester, 3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Grundlagen der Ernährungsmedizin
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 entwickeln ein grundlegendes Verständnis zur Wirkung von Arzneimitteln.
Die Studierenden verfügen über Kenntnisse der Absorption, Distribution und Elimination von Arzneistoffen im menschlichen Organismus.
Die Studierenden kennen grundlegende Mechanismen und Zusammenhänge der gegenseitigen Beeinflussung von Arzneimitteln und Nährstoffen und können diese auf spezifische Fallbeispiele anwenden.
Die Studierenden besitzen Kenntnisse über Arzneimittel, die im Rahmen der klinischen Ernährung eingesetzt werden können und sind in der Lage, Vor- und Nachteile gegenüberzustellen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

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

Pharmakologische Grundlagen
Grundlagen der Pharmakokinetik und –dynamik
Grundlagen von Arzneimittelwechselwirkungen – relevante Interaktionspartner: Arznei- und Lebensmittel, Mikronährstoffe
Bedeutung von Arzneimitteln für die Nährstoffversorgung

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Gröber, U.: Interaktionen - Arzneimittel und Mikronährstoffe: mit ... 6 Tabellen. Wiss. Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2015. • Mutschler, E.: Pharmakologie kompakt: allgemeine und klinische Pharmakologie, Toxikologie. Wiss. Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2016 • Smollich, M.: Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln. Wiss. Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2016. • Weimann, A.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie: interdisziplänerer Praxisleitfaden für die klinische Ernährung. ecomed Medizin. 2019 Weiterführende Literatur • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2017 • Gröber, U.: Arzneimittel und Mikronährstoffe: Medikationsorientierte Supplementierung. Wiss. Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2018. • Geisslinger, G: Wenn Arzneimittel wechselwirken Wichtige Interaktionen erkennen und vermeiden. Wiss. Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2017 • Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 2020 • Geisslinger, G.: Mutschler Arzneimittelwirkungen - Pharmakologie, Klinische Pharmakologie, Toxikologie, Wiss. Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2020
Medienformen	-
Links	-

Grundlagen der Ernährungsmedizin

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Susanne Gatter
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
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 Kenntnis zu qualitätssichernden und ökonomischen Aspekten der Ernährungsmedizin in stationären Einrichtungen und können diese erklären.
Die Studierenden verfügen über ein übergreifendes Verständnis zum Zusammenhang zwischen der Ernährung und Stoffwechselkrankheiten, ernährungsabhängigen Erkrankungen (sog. Zivilisationskrankheiten) sowie krankheitsassoziierten Ernährungsmangelzuständen.
Die Studierenden kennen Methoden der Ernährungsanamnese einschließlich gängiger Screening– und Assessmentverfahren als Grundlage der Ernährungstherapie und können diese anwenden und auswerten.
Die Studierenden sind befähigt, den Ernährungszustand in Zusammenschau der relevanten Laborparameter zu analysieren und zu beurteilen.
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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

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

Begriffsbestimmungen
Ernährungsbezogenes Qualitätsmanagement im Gesamtkonzept einer Klinik
Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr • Ernährungssituation in Deutschland (Bezug zu ernährungsbezogenen Erkrankungen)
Erfassung und Beurteilung des Ernährungszustandes • Ökonomische Aspekte und Budgetrelevanz der Ernährungsmedizin

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsbericht 2012, Frankfurt 2012 • Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsbericht 2016, Frankfurt 2016 • Hans Hauner, Evelyn Beyer-Reiners, Gert Bischoff, Christina Breidenassel, Melanie Ferschke, Albrecht Gebhardt, Christina Holzapfel, Andrea Lambeck, Marleen Meteling-Eeken, Claudia Paul, Diana Rubin, Tatjana Schütz, Dorothee Volkert, Johannes Wechsler, Günther Wolfram, Olaf Adam: Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP). Aktuel Ernahrungsmed 2019; 44: 384–419 Weiterführende Literatur • www.dge.de • www.espen.de • www.dgem.de • 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. 2013 • Daschner, F.; Dettenkofer, M.; Frank, U.; Scherrer, M.: Praktische Krankenhaushygiene und Umweltschutz. Springer, Berlin. 2006 • Schauder, P.; Ollenschläger, G.: Ernährungsmedizin: Prävention und Therapie. Urban und Fischer, München. 2006
Medienformen	-
Links	-

Gruppen- und kulturspezifische Ernährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Dr. Kerstin Honscha
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
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Humanernährung
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, praktische Ernährungsstrategien und Ernährungsprogramme für besondere Lebensphasen.
Die Studierenden können die Lebensphasen durch das Alter, aber auch durch besondere Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase, charakterisieren.
Die Studierenden können die Vor- und Nachteile spezieller Kostformen und Diäten darstellen, charakterisieren und entsprechend der individuellen Situation bewerten.
Die Studierenden kennen kultur- und landesspezifische Besonderheiten der Ernährung und können den Einfluss auf das Ernährungsverhalten ableiten.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden.
Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln.

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

Ernährung in der Schwangerschaft
Ernährung des Neugeborenen
Ernährung im Kindes- und Jugendalter
Ernährung im Alter
Ernährung und Sport
Alternative Ernährungsformen
Einfluss von Kultur und Religion auf die Ernährung

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2017 • Leitzmann, C.; Keller, M.; Hahn, A.: Alternative Ernährungsformen. Hippokrates, Stuttgart. 2005 • Leitzmann, C.; Keller, M.: Vegetarische und vegane Ernährung. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. 2019 • Biesalski, H-K.; Grimm, P.; Nowitzki-Grimm, S.: Taschenatlas Ernährung,Thieme, Stuttgart, 2020 Weiterführende Literatur • Raschka, C.; Ruf, S.: Sport und Ernährung: Wissenschaftlich basierte Empfehlungen und Ernährungspläne für die Praxis. Thieme, Stuttgart. 2018 • Röbkes, M.: Religion, Ernährung und Gesellschaft: Ernährungsregeln und Verbote in Christentum, Judentum und Islam. Diplomica Verlag, Hamburg. 2013 • Eugster, G.: Kinderernährung gesund & richtig. Urban und Fischer, München 2012 • https://www.fitimalter-dge.de/startseite/ • https://www.gesund-ins-leben.de/index.html • weitere Literatur wird aktuell im Kurs angegeben
Medienformen	-
Links	-

Humanernährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Dr. Kerstin Honscha
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
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 der Grundlagen der Humanernährung.
Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu den Eigenschaften der Hauptnährstoffe und können deren Bedeutung im Rahmen ernährungsphysiologischer Fragestellungen analysieren und entsprechende Empfehlungen entwickeln.
Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu den Eigenschaften der Mikronährstoffe und der Flüssigkeitszufuhr in der Humanernährung und können deren Bedeutung im Rahmen ernährungsphysiologischer Fragestellungen analysieren und entsprechende Empfehlungen entwickeln.
Die Studierenden sind in der Lage, ernährungsökologische Herausforderungen zu erkennen und Handlungsalternativen aufzuzeigen und zu begründen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden sind in der Lage, sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.
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: 2 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 2 / 5
</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Nahrungsenergie
Aufgaben, Bedarf, Vorkommen, Einteilung, Eigenschaften, Verdauung und Resorption der Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, einschließlich Ballaststoffe, Lipide, Proteine)
Hormonelle Regulation und Steuerung der Nahrungsaufnahme
Fasten und Hungerstoffwechsel
Alkohol
Wasserhaushalt, Säuren-Basen-Haushalt
Einteilung und physiologische Funktion von Mineralstoffen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen
Ernährungsökologie, nachhaltige Ernährung

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Elmadfa I, Leitzmann C. Ernährung des Menschen. 6. Aufl. Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer; 2019. Weiterführende Literatur • www.dge.de • www.bzfe.de • www.bzfe.de/inhalt/was-wir-essen-blog-70.php • www.vdoe.de • www.vdd.de
Medienformen	-
Links	-

Individualisierte Beratungspsychologie

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	2 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Psychologie der Ernährung
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>12h (16 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>138h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 können die theoretischen und praktischen Kompetenzen aus den Bereichen der Kommunikation und Ernährungsberatung auf verschiedene Zielgruppen und Situationen angepasst anwenden. Sie können je nach Motivationsphase, Situation und Persönlichkeit des Klienten zwischen verschiedenen Methoden wählen, diese zielorientiert und sicher anwenden sowie die Wirkung evaluieren. Anhand konkreter Fallbeispiele erstellen die Studierenden individualisierte Planungskonzepte und führen entsprechende Beratungsgespräche durch und reflektieren diese kritisch.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 5 / 5
Selbstkompetenz: 5 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Wiederholungen und Ergänzungen zu Grundlagen der Beratung und Anforderungen an den Berater
Wirksamkeit der Beratung
Prozess der Verhaltensänderung
Motivationsphasen und Ressourcen des Klienten
motivierende und ressourcenorientierte Methodenauswahl
Individualisierter, auf die entsprechenden Motivationsphasen angepasster Beratungsprozess

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: keine Weiterführende Literatur • Bachmair, S. (1999). Beraten will gelernt sein. Weinheim: Beltz Verlag. • Kröller, K. (2026). *Ernährungspsychologie: Das Lehrbuch für Studierende und Fachkräfte der Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie und Psychologie*. Berlin: Springer Spektrum • Methner, A., Melzer, C. & Popp, K. (2013). Kooperative Beratung. Stuttgart: Kohlhammer. • Nußbeck, S. (2014). Einführung in die Beratungspsychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag. • Pudel (2003), Ernährungspsychologie, Hogrefe-Verlag • Rausch, A., Hinz, A. & Wagner, R. (2008). Modul Beratungspsychologie. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt. • Weisbach, C. (2013). Grundlagen und Trainingsprogramm beratender Gesprächsführung. München: Vahlen. • Yildiz, J. & Godemann, J. (2026). Ernährungsberatung: Grundlagen, Konzepte und Herausforderungen für den Beratungsprozess und die Gesprächsführung. Berlin: Springer Spektrum
Medienformen	-
Links	-

Interdisziplinäres Projekt mit Fachpraktikum

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	-
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	10
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	Sommer-/Wintersemester
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	LNW (Praktikumsbericht), Hausarbeit und Präsentation
Modulstruktur	

Lehrform	Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamt
Praktikum	150h	150h (unter Begleitung der betreuenden Lehrperson)	300
		Workload:	300 h

Lernziele	• Die Studierenden wenden die im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse in einem 10-tägigen Praktikum in der Praxis an, reflektieren diese kritisch, nehmen ggf. Ableitungen für die eigene berufliche Entwicklung vor. • Die Studierenden erhöhen ihre sozialen Kompetenzen durch die praktische Tätigkeit und die dort notwendige Auseinandersetzung mit verschiedenen Personen und Anforderungen. • Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten und zu formulieren und geeignete Forschungsmethoden für die Bearbeitung auszuwählen und entsprechend anzuwenden. Die erarbeitete Fragestellung sowie der Lösungsweg und entsprechende Ergebnisse können wissenschaftlich verschriftlicht und entsprechend reflektiert werden. • Dabei wenden die Studierenden das Beschreiben, Systematisieren, Vergleichen, Analysieren, Interpretieren, Bewerten und Argumentieren beim Schreiben von wissenschaftlichen Texten in sinnvoller Art und Weise an. • Die Studierenden können die eigenen Ergebnisse wissenschaftlicher Arbeit, verständlich visualisieren, wirkungsvoll präsentieren und in einem Fachgespräch angemessen kommunizieren. • Die Studierenden erlangen Orientierung zum Thema der Masterarbeit sowie für zukünftige Arbeitsfelder.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 5 / 5 Methodenkompetenz: 5 / 5 Sozialkompetenz: 3 / 5 Selbstkompetenz: 5 / 5
Inhalte	• Eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit bei mentorieller Betreuung; • Anwendung, Ergänzung und Vertiefung der im Studium erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten • Kennenlernen der Aufgaben, Möglichkeiten und Grenzen der zukünftigen Tätigkeitsbereiche • Selbsterfahrung als Beteiligter in Problemlöseprozessen • Übungen zur Methodik wissenschaftlichen Arbeitens einschl. des Verfassens wissenschaftlicher Texte unter direkter Anleitung • Verfassen des Projektberichtes • Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation der Projektergebnisse
Literatur	• themenabhängige Festlegung • Stock, Steffen et al.: Erfolgreich wissenschaftlich arbeiten. Springer Gabler. 2018 • Klein, Andrea: Wissenschaftliche Arbeiten schreiben. mitp. 2019
Medienformen	-
Links	-

Lebensmittel- und Gesundheitsrecht

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Jean Titze
Lehrende	Prof. Dr. Jean Titze, Caroline Traue
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
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Voraussetzungen	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
Konsultation	9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)	141h (und Prüfungsvorbereitung)	150
		Workload:	150 h

Lernziele	• Die Studierenden wissen, wie das Lebensmittelrecht in Deutschland und Europa strukturiert ist. • Die Studierenden kennen ausgewählte Grundlagen zum Medizin- und Gesundheitsrecht. • Die Studierenden entwickeln ein Verständnis der Zusammenhänge und Beteiligten im Lebensmittel- und Gesundheitsrecht und können rechtliche Fragestellungen entsprechend einordnen. • Die Studierenden kennen die rechtlichen Grundlagen zur Ausübung von Ernährungsberatung und –therapie und können diese erklären. • 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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 5 / 5 Methodenkompetenz: 3 / 5 Sozialkompetenz: 2 / 5 Selbstkompetenz: 2 / 5
Inhalte	• Normen und Gesetze im Lebensmittelrecht • Ausgewählte Normen aus dem Recht der Heilberufe • Ausgewählte Normen aus dem Bereich des Arznei- und Heilmittelrechts • Ausgewählte rechtliche Normen aus dem Bereich der gesetzlichen Krankenversicherungen • Sozialgesetzbuch V
Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: keine Weiterführende Literatur • https://www.gesetze-im-internet.de/sgb_5/ • https://www.gkv-spitzenverband.de/ • https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2002/178/2003-10-01 • https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/ • https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32006R1924 • https://www.bvl.bund.de/DE/Home/home_node.html
Medienformen	-
Links	-

Masterthesis mit Kolloquium

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	-
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	30
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	Sommer-/Wintersemester
Empfohlenes Fachsemester	5. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Studieninhalte im Umfang von 65 ECTS
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Bewertung der schriftlichen Arbeit (15 % der Masterendnote); Bewertung des Kolloquiums (5 % der Masterendnote)
Modulstruktur	

Lehrform	Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamt
		900h	900
		Workload:	900 h

Lernziele	Mit der Masterarbeit stellt die Studentin bzw. der Student seine Fähigkeit unter Beweis, ein Problem innerhalb einer vorgegebenen Zeit selbständig zu bearbeiten, wissenschaftliche Erkenntnisse und geeignete Methoden anzuwenden, die fachlichen Zusammenhänge zu überblicken und die gewonnenen Erkenntnisse überzeugend, eindeutig, in angemessener Sprache und in übersichtlicher Form darzustellen. Im Kolloquium zur Masterarbeit beweist die Studentin bzw. der Student, dass sie bzw. er in der Lage ist, wissenschaftliche Erkenntnisse und eigene Ergebnisse in Vortragsform, unterstützt mit modernen Mitteln, vorzutragen und in einem wissenschaftlichen Disput inhaltlich und methodisch überzeugend zu kommunizieren.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 5 / 5 Methodenkompetenz: 5 / 5 Sozialkompetenz: 5 / 5 Selbstkompetenz: 5 / 5
Inhalte	• Wahl eines geeigneten Themas • Selbstständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige umfangreichen Recherche von Quellen • Präzise Dokumentation der Methodik • Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse im Sinne der Anfertigung einer anwendungsorientierten wissenschaftlichen Abschlussarbeit unter ggf. exakter Verwendung biometrischer und anderer Methoden zur Ergebnissicherung • Ableitung von praxisorientierten Schlussfolgerungen • Verteidigung der Masterthesis im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit
Literatur	• themenabhängige Festlegung
Medienformen	-
Links	-

Psychologie der Ernährung

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	1 SWS
Angebotsfrequenz	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg, LNW

<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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 in der Lage, den Begriff der Ernährungspsychologie in das entsprechende Berufsfeld einzuordnen. Sie kennen sowohl psychische Einflussfaktoren auf das Essverhalten als auch entsprechende psychische Auswirkungen des individuellen Essverhaltens. Sie können dieses Wissen auf verschiedene Settings und Zielgruppen bezogen im Sinne der Beeinflussung und Gestaltung des Ernährungskontextes anwenden (z.B. Nudging, Werbung, Prävention, Beratung), eigene Forschungsfragen zum Thema wissenschaftlich bearbeiten sowie andere Arbeiten kritisch bewerten.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 4 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>• Begrifflichkeiten, Definition und Methoden der Ernährungspsychologie
• individuelles Essverhalten
• Einflussfaktoren auf das menschliche Essverhalten
• psychische Auswirkungen des menschlichen Essverhaltens</td></tr>
</table>

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: keine Weiterführende Literatur • Garcia, S.L., Lackner, S. & Wagner-Skacel, J. (2026). *Ernährung und Psyche*. Berlin: Springer • Klotter (2014), Einführung Ernährungspsychologie, utb-Verlag • Kröller, K. (2026). *Ernährungspsychologie: Das Lehrbuch für Studierende und Fachkräfte der Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie und Psychologie*. Berlin: Springer Spektrum • Logue (1991), Die Psychologie des Essens und Trinkens, Spektrum-Verlag • Pudel (2003), Ernährungspsychologie, Hogrefe-Verlag • Renneberg (2006), Gesundheitspsychologie, Springer-Verlag
Medienformen	-
Links	-

Public Health Nutrition

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Monique Bialojan
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
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester, 4. Semester
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>Konsultationen</td><td>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 die Bedeutung von Public Health sowie die Aufgabenfelder zur Gesundheit der Bevölkerung.
Die Studierenden verstehen die Epidemiologie als Grundlage für die evidenzbasierte Gesundheitsförderung.
Die Studierenden kennen Lebensbedingungen, ökonomische und politische Verhältnisse sowie psychosoziale Einflussfaktoren, die Gesundheit und Ernährung prägen bzw. Ursache von Krankheiten sein können.
Die Studierenden kennen verschiedene Modelle des Gesundheitsverhaltens und sind in der Lage, diese setting- und zielgruppenbezogen auf die Entwicklung von Präventions- und Interventionsmaßnahmen hin anzuwenden.
Die Studierenden kennen bevölkerungsweite Gesundheitsziele, Maßnahmen zur Prävention und Gesundheitsförderung sowie die Probleme bei der Integration der Maßnahmen in den Alltag und sind so in der Lage, Lösungsstrategien kritisch zu bewerten und entsprechend anzupassen.
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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese an.
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: 3 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 2 / 5
</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Public Health - Begriffsbestimmung
Epidemiologie • Theorien und Modelle von Gesundheit und Krankheit
Gesundheit im Kontext zu Umwelt, Lebensbedingungen, Gesellschaft, Psyche
Prävention und Gesundheitsförderung bei verschiedenen Zielgruppen im Bereich der Ernährung
Maßnahmenentwicklung zur Gesundheitsförderung

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Müller, M.J.; Trautwein, E.A.: Gesundheit und Ernährung – Public Health Nutrition. Eugen Ulmer, Stuttgart. 2005 • Brinkmann, R.: Angewandte Gesundheitspsychologie. Pearson, Hallbergmoos. 2014 Weiterführende Literatur • Göpel, E. (Hrsg.): Systemische Gesundheitsförderung. Gesundheit gemeinsam gestalten. Mabuse, Frankfurt. 2008 • Hurrelmann, K.; Klotz, T.; Haisch, J. (Hrsg.): Lehrbuch Prävention und Gesundheitsförderung. Huber, Bern. 2010 • Kleiber, D.; Willich, S.: Ernährung im Fokus der Prävention. Akademie Verlag, Berlin. 2010. • Knoll, Scholz & Rieckmann: Einführung Gesundheitspsychologie, UTB, München. 2011 • Leitzmann, C.; Müller, C.; Michel, P.; Brehme, U.; Triebel, T.; Hahn, A., Laube, H.: Ernährung in Prävention und Therapie. 3. Auflage. Hippokrates, Stuttgart. 2009 • Lohaus, A.; Jerusalem, M.; Klein-Heßling, J. Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter. Hogrefe, Göttingen. 2006 • Naidoo, J.; Wills, J.: Lehrbuch der Gesundheitsförderung. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Köln • Schwarzer, R.: Psychologie des Gesundheitsverhaltens. 3. Auflage. Hogrefe, Göttingen. 2004 • 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 • Renneberg, Hammelstein: Gesundheitspsychologie, Springer, Heidelberg, 2006. • Schnödewind, S. (Hrsg.): Projekt- und Potenzialentwicklung in Krankenhaus und Gesundheitswesen. Kohlhammer, Stuttgart. 2017 • Faltermaier, T.: Gesundheitspsychologie, 2. Auflage. Kohlhammer, Stuttgart. 2017
Medienformen	-
Links	-

Angewandte Sporternährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Eva Busam
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
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Humanernährung, Angewandte Diätetik
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	schriftliche digitale 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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 den spezifischen Fokus der Sporternährung sowie deren Ziele und können diese auf Personen individuell anwenden.
Die Studierenden verstehen den Zusammenhang und den Einfluss der Energie-, Nährstoff- sowie Flüssigkeitszufuhr auf die Trainingsleistung und können den individuellen Energie-, Nährstoff- und Flüssigkeitsbedarf von Sportlern abhängig von Trainingsziel und Sportart bestimmen sowie eine geeignete Lebensmittelauswahl treffen und passende Ernährungsempfehlungen geben.
Die Studierenden sind in der Lage, Sportler individuell in Ernährungsfragen zu beraten und passende Ernährungsprogramme zu entwerfen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.

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

Grundlagen zu Trainingseffekten
leistungsfördernde Ernährungsweise unter sportlicher Belastung, Einfluss der Ernährung auf Leistungsfähigkeit, Trainingsintensität, Muskelaufbau und Regeneration
Besonderheiten in Energiebereitstellung und Anthropometrie
Energie- und Nährstoffbedarf in Abhängigkeit von Sportart und Training
Über- und Unterernährung im Sport und ihre Folgen
Flüssigkeitsmanagement, Hydrierung und Dehydrierung im Sport
Nutzen und Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln im Sport
Besondere Situationen und Ernährungsformen im Sport und passende Ernährungsinterventionen (z.B. Trainingslager, Wettkampf, Gewichtsanpassung)

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: • A. Eisenhut & F. Zintl: Ausdauertraining. BLV Buchverlag • L. Burke & V. Deakin: Clinical Sports Nutrition. McGraw Hill • A. Jeukendrup & M. Gleeson: Sport Nutrition. Human Kinetics Weiterführende Literatur • Positionspapiere der Arbeitsgruppe Sporternährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/bevoelkerungsgruppen/sportler/
Medienformen	-
Links	-

Betriebliches Gesundheitsmanagement

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Kimberly Gith
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
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Humanernährung
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 Konzepte und Modelle der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsmanagements in der Arbeitswelt und besitzen ein vertieftes Verständnis für diese Ansätze.
Die Studierenden kennen Strategien der Verhaltensänderung und können entsprechende Maßnahmen im Setting Arbeitsplatz gestalten.
Die Studierenden sind in der Lage, unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, ethischen und gesellschaftlichen Aspekten, wirkungsvolle BGM-Ansätze zu entwickeln und Implementierungs- sowie Weiterentwicklungsprozesse zu gestalten.
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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

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

Gesundheitsförderung und –management im betrieblichen Kontext (Begriffe, Einordnung, Ziele, rechtliche Grundlagen, Konzepte und Modelle)
Strategien der Verhaltensänderung
Spezifisches betriebliches Gesundheitsmanagement (Prozesse, Analysen, Instrumente, Maßnahmen, Evaluation)
Handlungsfelder
Praxisbeispiele

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: • Lange, M., Matusiewicz, D., & Walle, O. (Eds.). (2022). Praxishandbuch Betriebliches Gesundheitsmanagement: Grundlagen – Standards –Trends. Haufe. • Uhle, T., & Treier, M. (2019). Betriebliches Gesundheitsmanagement: Gesundheitsförderung in der Arbeitswelt – Mitarbeiter einbinden, Prozesse gestalten, Erfolge messen (4. vollständig aktualisierte und erweiterte Auflage) [E-Book]. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-658-25410-0. Weiterführende Literatur • Badura, B., A. Ducki, H. Schröder, J. Klose und K. Macco (Hg.): Fehlzeiten-Report 2011. Führung und Gesundheit. Berlin und Heidelberg 2011. • Faller, G. (Hrsg.) (2014). Lehrbuch Betriebliche Gesundheitsförderung. Göttingen: Verlag Huber. • Steinke, M. & Badura, B (2012). Präsentismus–Ursachen, Folgen und Kosten. In BKK-Bundesverband (Hrsg.), Zukunft der Arbeit, 115-119. • Weinreich, I. & Weigl, C. (2011). Unternehmensratgeber betriebliches Gesundheitsschutzmanagement: Grundlagen - Methoden - personelle Kompetenzen. Berlin: Erich Schmidt Verlag.
Medienformen	-
Links	-

Ernährungsbildung und -kommunikation

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Dr. Eva-Maria Endres
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
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Wissen und Verstehen:

Die Studierenden kennen verschiedene Theorien und Modelle der Ernährungs- und Gesundheitskommunikation und können Potenziale und Grenzen für die Veränderung von Ernährungsverhalten einschätzen. Sie sind in der Lage, Theorien, Begriffe und Anwendungsmöglichkeiten der Ernährungskommunikation und der Ernährungsbildung in das entsprechende Berufsfeld einzuordnen. Die Studierenden wissen um die medialen Einflüsse auf das individuelle Ernährungsverhalten.

Anwendung von Wissen:

Sie können ein Kommunikationskonzept im Kontext von Ernährung unter Berücksichtigung zielgruppengerechter Bedarfslagen und Qualitätsanforderungen konzipieren, umsetzen und evaluieren.

Dabei sind sie in der Lage, zielgruppenbezogene Bedarfe gemäß dem aktuellen Forschungsstand zu recherchieren und zu identifizieren.

Wissenschaftliches Selbstverständnis:

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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 4 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	• Theorien und Konzepte der Ernährungskommunikation und -bildung • Modelle der Verhaltensänderung und ihr Einsatz in der Ernährungskommunikation • Einfluss digitaler Medien auf das Ernährungsverhalten, u.a. die Rolle von Foodbloggern und –influencern • Chancen, Gefahren und Herausforderungen in der Ernährungskommunikation • Zielgruppengerechte Kommunikation aktueller ernährungsrelevanter Forschungserkenntnisse und ihrer mediengestützten Aufarbeitung (z.B. Social-Media-Strategie, Zielgruppenorientierung) • Ernährungsbildung in verschiedenen Bildungsgruppen und Settings (Elternhaus, Kita, Schule, …)
Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: • Reifegerste und Ort (2018) Gesundheitskommunikation. Nomos Verlag, Baden Baden • Godemann und Bartelmeß (2021) Ernährungskommunikation. Springer, Wiesbaden Weiterführende Literatur: • Endres (2018) Ernährung in Sozialen Medien. Springer, Wiesbaden • Endres (2021) Soziale Medien in der Ernährungskommunikation. zem::dg-studies, München und Eichstätt • Hurrelmann und Baumann (2014) Handbuch Gesundheitskommunikation. Hans Huber Verlag, Bern • Heindl (2016) Essen ist Kommunikation. Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden • Bonfadelli und Friemel (2010) Kommunikationskampagnen im Gesundheitsbereich. UVK Verlag, Konstanz
Medienformen	-
Links	-

Essgestörtes Verhalten und Essstörungen

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	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Psychologie der Ernährung
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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 erkennen gestörtes Essverhalten und können zwischen verschiedenen Ausprägungen des individuellen Essverhaltens, gestörtem Essverhalten und Essstörungen unterscheiden. Sie kennen geeignete Möglichkeiten der Diagnostik und können diese zielgruppengerecht bezüglich ihrer Vor- und Nachteil beurteilen. Die Studierenden sind weiterhin mit den komplexen multifaktoriellen Entstehungsmechanismen für essgestörtes Verhalten und Essstörungen vertraut und können diese in prädisponierende, auslösende und aufrechterhaltende Aspekte unterteilen. Sie verfügen weiterhin über ein angemessenes Wissen zur Behandlung im Allgemeinen sowie über spezifische Kenntnisse der ernährungsbezogenen Elemente. Ernährungsrelevante Therapieaspekte können störungsbezogen und anhand der individuellen Entstehungsmechanismen abgeleitet und zielgruppengerecht umgesetzt werden. 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 zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 3 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 4 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>• Abgrenzung von Essverhalten, essgestörtes Verhaltens und Essstörungen
• Prävalenz, Diagnostik und Ausprägungen
• Entstehungsmechanismen
• Behandlung im Überblick
• Ernährungsbezogene Therapie</td></tr>
</table>

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: • Barthels, F., Pietrowsky, R.: Orthorektisches Ernährungsverhalten, 1. Auflage, Hogefe-Verlag, Göttingen 2024 • Meule, A.: Diagnostik von Essverhalten, 1. Auflage, Hogrefe-Verlag, Göttingen 2020 • Tyrer, P.: ICD – 11: Neue Entwicklungen in der Diagnostik und Klassifikation psychischer Störungen, Hogrefe-Verlag, 2025 • S3-Leitlinie: Diagnostik und Therapie der Essstörungen, Version 2.2 Weiterführende Literatur • Munsch, Wyssen, Biedert: Binge Eating, 4. Auflage, Beltz-Verlag, Weinheim 2024 • Wunderer, E.: Therapie-Tools Essstörungen, 1. Auflage, Verlagsgruppe Beltz, Weinheim 2029 • Gerlinghoff, M., Backmund, H., Wir waren essgestört, traurig, einsam und leer – heute leben wir, wie es uns gefällt, 1. Auflage, Beltz Verlag, Weinheim 2019 • Heinrichs, Lohaus, Klinische Entwicklungspsychologie kompakt, 2. Auflage, Beltz Verlag 2020 • Jaite, C., Salbach, H., Jacobi, C., Anorexia und Bulimia nervosa im Jugendalter, 3. Auflage, Verlagsgruppe Beltz, Weinheim 2024 • Kalveram, Stephan, Chaikowski, Franziska Esther, Therapie-Tools Essstörungen bei Jugendlichen, 1. Auflage, Verlagsgruppe Beltz, Weinheim 2023
Medienformen	-
Links	-

Naturheilkunde

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Uwe Reuter
Lehrende	Dr. Alexander 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	Sommersemester
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	Humanernährung
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	schriftliche digitale 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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 begreifen die grundsätzliche Herangehensweise und die ganzheitliche Betrachtung von Naturheilverfahren.
Die Studierenden kennen wissenschaftliche Untersuchungen zum Wirksamkeitsnachweis der Methoden in der Naturheilkunde und können entsprechende Veröffentlichungen oder Trends analysieren und beurteilen.
Die Studierenden können konventionelle Therapieansätze und Ansätze aus der Naturheilkunde in der Therapie von (ernährungsabhängigen) Erkrankungen beschreiben, kritisch vor dem Hintergrund individueller Lebensgeschichten bewerten und ggf. Maßnahmen zur Optimierung ableiten.
Die Studierenden sind in der Lage, nutritive Möglichkeiten und Grenzen der Naturheilkunde einzuschätzen.
Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
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: 2 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 2 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Grundlagen der Naturheilkunde
Phytotherapie & Kräutermedizin
Orthomolekulare Medizin • Therapeutisches Fasten
Darmdysbiosen / Der Einfluss des Mikrobioms auf verschiedene Erkrankungen
TCM & Ayurveda

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur • Bierbach, E. (2019). Naturheilpraxis Heute. Elsevier. • Schmiedel, V., Augustin, M. (2017). Leitfaden Naturheilkunde. Methoden, Konzepte und praktische Anwendung. Elsevier. • Huber, R., Michalsen, A. (2014). Checkliste Komplementärmedizin. Karl Haug Verlag. Weiterführende Literatur • Dan Buttner – The Blue Zones, 2008 • Pruimboom - Werde wieder Mensch, die Rückkehr des Homo Sapiens, 2020
Medienformen	-
Links	-

Soziologie der Ernährung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Michaela Pohl
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
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester, 4. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Hausarbeit und LNW

<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>9h (12 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>141h (einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</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 Ernährung als soziologisch und demographisch bedingtes Gesellschaftsphänomen.
Die Studierenden wissen um sozialpsychologische Grundbegriffe und Methoden.
Die Studierenden wissen um die historische Entwicklung des Ernährungswandels und sind in der Lage, ihr erworbenes Wissen auf diesbezügliche Ernährungstrends hin anzuwenden.
Die Studierenden kennen verschiedene demographische und soziale Einflussfaktoren und können diese auf das individuelle Ernährungsverhalten des Einzelnen anwenden.
Die Studierenden verstehen die identitätsstiftende Bedeutung von Ernährung und können anhand von Lebensstiltypologien die Entwicklung von Ernährungsstilen begründen, bewerten und ggf. Optimierungsmaßnahmen entwickeln. Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese zielgruppen- und situationsgerecht im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.
Die Studierenden sind in der Lage, sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen, 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 sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>
Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 3 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 4 / 5
</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>

Soziologie - Begriffsbestimmung
sozialpsychologische Grundlagen und Methoden
demographische und soziale Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
Entwicklung von Ernährungs- und Lebensstilen
Ernährung als Identität
Lebensstiltypen
Sozioökonomischer Hintergrund

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

Literatur	Arbeitsunterlagen • Moodle-Kurs Standardliteratur: keine Weiterführende Literatur • Barlösius, E. (2016). Soziologie des Essens. Weinheim und München: Juventa Verlag • Greitemeyer, T. (2022). Sozialpsychologie. Stuttgart: W. Kohlhammer • Hurrelmann, K. (2012). Sozialisation Das Modell der produktiven Realitätsverarbeitung Beltz Verlag Weinheim und Basel. Weinheim und Basel: Beltz Verlag • Setzwein, M. (1997). Zur Soziologie des Essens Tabu. Verbot. Meidung. Opladen: Leske + Buderich • Klotter, Christoph (2016); Identitätsbildung über Essen – Ein Essay über „normale“ und alternative Esser. Springer Fachmedien Wiesbaden • Hirschfelder, Gunther; Thanner, Sarah (Hrsg.) (2019); Prekäre Lebenswelten im Prisma der Ernährung. Waxmann Verlag GmbH Münster New York
Medienformen	-
Links	-