Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

berufsbegleitender

Bachelorstudiengang

Ernährungstherapie

Stand: 01.10.2023

gültig für immatrikulierte Studierende bis einschließlich Sommersemester 2023

Einführung

Das Studium im Studiengang Bachelor Ernährungstherapie ist modular aufgebaut. Ein Modul ist dabei ein inhaltlich zusammenhängender Lehr- und Lernabschnitt, der durch eine Prüfungs- oder Studienleistung abgeschlossen werden muss. Neben den Informationen des Studien- und Prüfungsplans der Prüfungs- und Studienordnung, bietet das Modulhandbuch weiterführende Informationen zu jedem einzelnen Modul, wobei die Bedeutung der jeweiligen Abschnitte nachfolgend näher erläutert wird.

Abschnitt im Modulhandbuch	**Erläuterungen**
Modulverantwortliche Lehrperson	Die modulverantwortlichen Lehrpersonen haben die Aufgabe, die auf die Erreichung der Qualifikationsziele und angestrebten Lernergebnisse ausgerichtete Tätigkeit sowohl innerhalb eines Moduls als auch zwischen verschiedenen Modulen zu koordinieren. Hierzu zählen insbesondere die inhaltliche und organisatorische Abstimmung mit den Lehrenden.
Einordnung in das Studium	Hier wird zwischen Pflicht- und Wahlpflichtmodul unterschieden. Alle als *Pflichtmodule* gekennzeichneten Module sind dabei verpflichtender Anteil des Studiums. Der Begriff des *Wahlpflichtmoduls* zeigt dagegen an, dass hier eine bestimmte Anzahl von Modulen aus einem größeren Angebot von Wahlpflichtmodulen zu wählen ist. Die notwendige Anzahl der zu wählenden Wahlpflichtmodule kann dem Studienplan der Prüfungs- und Studienordnung entnommen werden.
Semesterlage	Über die Angabe der Semesterlage lässt sich der Zeitpunkt jedes Moduls im Semester erkennen, wobei mögliche Veränderungen durch Winter- oder Sommerimmatrikulation entsprechend gekennzeichnet sind.
Workload	Der studentische Arbeitsaufwand (Workload) zur Absolvierung eines Moduls ergibt sich aus den zugeordneten Credits. Ein Credit nach dem European Credit Transfer System (ECTS) entspricht dabei einem Arbeitsaufwand von 30 Zeitstunden. In dem Gesamt-Workload eines Moduls eingeschlossen sind das Selbststudium, die Teilnahme an Konsultationen (in Präsenz oder virtuell), Prüfungsvorbereitungen sowie die Erbringung möglicher Prüfungsvorleistungen.
Lehrstunden	Hier werden die Konsultationsstunden (virtuell oder in Präsenz) für ein Modul angegeben, wobei eine spezifische Auflistung verschiedener Lehr- und Lernformen im nächsten Abschnitt erfolgt.

Abschnitt im Modulhandbuch	Erläuterungen
Credits	Jedem Modul ist entsprechend des Arbeitsaufwandes für die Studierenden eine bestimmte Anzahl von ECTS-Leistungspunkten (Credits) zugeordnet. Die Anzahl der ECTS-Punkte, die durch ein erfolgreiches Absolvieren des Moduls erlangt werden, sind für jedes Modul in der Studien- und Prüfungsordnung sowie in den Modulbeschreibungen im Modulhandbuch ausgewiesen. Ein Modul ist erfolgreich absolviert, wenn die Prüfung mindestens mit ausreichend bzw. einer Note nicht höher als 4,0 bewertet wurde. Im Zeugnis erfolgt eine getrennte Ausweisung von ECTS-Punkten und Noten.
Lehr- und Lernformen	Im Modulhandbuch werden für jedes Modul die genutzten Lehr- und Lernformen sowie ihr entsprechender zeitlicher Anteil am Gesamtarbeitsaufwand (workload) angegeben. Neben dem Selbststudium ist in den berufsbegleitenden Gesundheits-studiengängen häufig von *Konsultationen* die Rede – einer interaktiven, studentenzentrierten Lehrform, die sowohl online als auch in Präsenz durchgeführt werden kann.
Prüfung	Als Voraussetzung für die Vergabe von ECTS-Punkten in einem Modul ist das erfolgreiche Absolvieren der in der Studien- und Prüfungsordnung aufgeführten Prüfungen. Auch im Modulhandbuch ist für jedes Modul die jeweilige Prüfungsart oder Art der Prüfungsvorleistung benannt. Sofern es für die angebende Prüfungsart zutreffend ist, ist dort ebenfalls die Zeitdauer der Prüfung aufgeführt.
Inhaltliche Voraussetzungen	Die Voraussetzungen zur Teilnahme an einem Modul werden unter dem Punkt *Inhaltliche Voraussetzungen* genannt. Um eine angemessene Flexibilität der berufsbegleitend Studierenden zu gewährleisten, werden hier lediglich unabdingbare Voraussetzungen genannt, bezüglich einer empfehlenswerten Reihenfolge werden die Studierenden bei einer flexiblen Studienstruktur individuell durch den Studienkoordinator oder den Dozenten beraten. Informationen darüber, in welchem Zusammenhang das Modul mit anderen Modulen innerhalb desselben Studiengangs steht, sind in den Modulbeschreibungen im Modulhandbuch enthalten bzw. unter dem Punkt ‚*Inhaltliche Voraussetzungen*‘ verankert.
Lernziele	Innerhalb der Modulbeschreibungen werden die spezifischen Lern- und Qualifikationsziele durch die *Lernziele* jedes Moduls definiert.
inhaltliche Schwerpunkte:	Die fachlichen, methodischen, fachpraktischen und fächerübergreifenden Inhalte eines Moduls werden durch die *inhaltlichen Schwerpunkte* erläutert.
Arbeitsunterlagen/ Literatur	Jeder Modulbeschreibung ist weiterhin eine *Literaturliste* mit Hinweisen auf Arbeitsunterlagen oder die Lernplattform, der für das Modul empfohlenen Standardliteratur sowie weiteren Empfehlungen beigefügt, die die erfolgreiche Modulteilnahme sowie das Selbststudium unterstützen.

Pflichtmodule

Anatomie und Physiologie 6
Naturwissenschaftliche Grundlagen aus Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften 8
Biochemie der Ernährung 10
Lebensmittelkunde 12
Sozialwissenschaftliche Grundlagen zur Ernährungstherapie 15
Ernährung des Menschen I 17
Ernährung des Menschen II 19
Psychologische Grundlagen: Persönlichkeitspsychologie 21
Hygiene und Toxikologie 23
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens 26
Angewandte Ernährungslehre und Bromatologie 28
Diättherapie 30
Klinische Ernährung 32
Überernährung 34
Unter- und Mangelernährung 36
Grundlagen des Verbraucherschutzrechts 38
Grundlagen der Beratung und Kommunikation 40
Fachpraktikum 42
Ernährungstherapie in der Geriatrie 43
Ernährungstherapie in der Onkologie 45
Diät- und Ernährungsberatung 47
Interdisziplinäres Projekt 49
Qualitätsmanagement in der Ernährungstherapie 51
Fallstudien aus der Ernährungsmedizin 53
Fachpraktikum 55
Bachelorarbeit und Kolloquium 56

Wahlpflichtmodule

Ernährungsphysiologische Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen 57
Ernährungstherapie in der Pädiatrie 59
Ernährung und Prävention 61
Existenzgründung 63
Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem 65
Verarbeitung und Gesundheitswert von Lebensmitteln 67
Verpflegung in stationären Einrichtungen 69
Betriebsorganisation und Management 71

Pflichtmodule

Name des Moduls: Anatomie und Physiologie **Modulverantwortliche Lehrperson**: Prof. Dr. med. Uwe Reuter **Lehrperson/en**: Nils Eggers		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester)		**Block** (ja/nein): nein
work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- 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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Schwegler, J., Lucius, R.: Der Mensch, Anatomie und Physiologie. Thieme, Stuttgart. 6. Auflage, 2016

c) 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

Name des Moduls: Naturwissenschaftliche Grundlagen aus Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften
Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Kathrin Kabrodt
Lehrperson/en: Dr. Kathrin Kabrodt

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- 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 beurteilen.
- Die Studierenden schätzen Lebensmittel im Zusammenhang mit ernährungsphysiologischen Kenntnissen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit ein.

- Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs incl.
     Kabrodt, K.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunkten, Bernburg, aktuelle Fassung

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 7. Auflage, 2018
   - Baltes, W., Matissek, R.: Lebensmittelchemie, 7. Auflage, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2011

Name des Moduls: Biochemie der Ernährung
Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Kathrin Kabrodt
Lehrperson/en: Dr. Kathrin Kabrodt, Prof. Dr. Ingo Schellenberg

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- 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 selbst zu strukturieren und zu motivieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs incl.
     Kabrodt, K.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunktthemen, Bernburg, aktuelle Fassung
     Schellenberg, I.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunktthemen, Bernburg, aktuelle Fassung

b) Standardliteratur
   - Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 7. Auflage, 2018

c) 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

Name des Moduls: Lebensmittelkunde
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, die Komplexität des Begriffs „Lebensmittelqualität“ (LMQ) aus Verbrauchersicht zu verstehen und zu beurteilen.
- 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 wissen um die Rolle der Lebensmittelsensorik für die Lebensmittel-auswahl sowie die Bedeutung sensorischer Prüfungen im Lebensmittelbereich.
- 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 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 wissen somit, welche Veränderungen unter gegebenen Bedingungen im Lebensmittel ablaufen und wie man diese verhindern bzw. verlangsamen kann.

- Die Studierenden wissen Bescheid darüber, wie das Lebensmittelrecht in Deutschland strukturiert ist und wie es mit dem Codex Alimentarius und dem Europäischen Lebensmittelrecht verknüpft ist.
- Die Studierenden kennen Anliegen und Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und speziell der Lebensmittelüberwachung in Deutschland und der EU sowie die Rolle der EFSA, des BfR und des BVL.
- Die Studierenden wissen über Anliegen und Praxis der Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich Nährwertkennzeichnung, in Deutschland und in der EU Bescheid. Sie sind in der Lage, die obligatorischen und fakultativen Kennzeichnungselemente zu verstehen und anhand dieser die Qualität und den Nährwert des Lebensmittels zu beurteilen.
- Die Studierenden kennen wichtige Rechtsvorschriften im Lebensmittelbereich, insbesondere solche, die dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und der Vermeidung von Irreführung und Täuschung im Hinblick auf Nährwert und gesundheitlichen Zusatznutzen dienen.
- Die Studierenden besitzen grundlegende Kenntnisse in spezieller Warenkunde der einzelnen Lebensmittelgruppen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittel – Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung
- Aspekte der Lebensmittelqualität
- Trends im Lebensmittelbereich
- Zusammensetzung der Lebensmittel
- Qualitäts- und sicherheitsrelevante Veränderungen in Lebensmitteln
- Erhaltung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel durch Warenpflege, Hygiene, Konservierung und Verpackung
- Verbraucherschutz durch Lebensmittelrecht und –überwachung
- Lebensmittelkennzeichnung (obligatorische und fakultative, allgemeine und spezielle
  Kennzeichnung, incl. Nährwertkennzeichnung), Bedeutung der Lebensmittel-informationsverordnung und der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln
- Spezielle Warenkunde der Lebensmittel

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) 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)

d) 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.

Name des Moduls: Sozialwissenschaftliche Grundlagen zur Ernährungstherapie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Michaela Pohl

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über Kenntnisse des menschlichen Zusammenlebens und kennen dabei Methoden der Soziologie und grundlegende soziologische Theorien.
- Die Studierenden kennen soziale Determinanten der Nahrungsaufnahme und sind in der Lage, Ernährungsverhalten von Individuen und Gruppen im sozialen Kontext zu sehen und zu interpretieren.
- Die Studierenden sind in der Lage, das angeeignete Wissen auf ernährungstherapeutische Fragestellungen anzuwenden.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundlagen der Soziologie
  - Einführung in die Sozialisationstheorie
- Grundlagen der Ernährungssoziologie
  - soziokulturelle Hintergründe der Ernährung
  - geschlechtsspezifisches Ernährungsverhalten
  - Ernährungsbiographie
- Medizinische Soziologie
  - sozialpsychologische Modelle des Gesundheitsverhaltens
  - gesellschaftliche Einflüsse auf Gesundheit und Krankheit
  - Krankheitsbewältigung insbesondere bei chronischen Erkrankungen

- Soziologie der Therapeut-Patient-Beziehung • Salutogenese
Literatur/Arbeitsunterlagen: a) Arbeitsunterlagen • Moodle b) Standardliteratur • Literatur wird aktuell angegeben c) Weiterführende Literatur • Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Ernährung des Menschen I
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Nadja Gierth

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse bezüglich der Bestandteile einer Humanernährung.
- Die Studierenden sind in der Lage, den Energie- und Nährstoffbedarf einer normalen Ernährungssituation zu beurteilen.
- Die Studierenden sind dazu befähigt, die Rolle des Alkohols in der menschlichen Ernährung einzuordnen.
- Die Studierenden kennen die wichtigsten pathophysiologischen Aspekte einer Über- und Unterversorgung mit Hauptnährstoffen und Energie.
- Die Studierenden haben Kenntnisse zu einer vollwertigen Ernährung nach den Grundätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als praxisrelevantes Ernährungsmodell.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Energiehaushalt
- Aufgaben, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Einteilung, Eigenschaften, Verdauung und Resorption der Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, einschließlich Ballaststoffe, Lipide, Proteine)
- Hormonelle Regulation und Steuerung

- Pathophysiologische Aspekte
- Alkohol

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Ernährung des Menschen II
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Nadja Gierth

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse zur Bedeutung der Mikronährstoffe und der Flüssigkeitszufuhr in der Humanernährung.
- 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 und diese charakterisieren.
- Die Studierenden sind aufgrund des gefestigten Ernährungswissens in der Lage, praxisrelevante Probleme zu erkennen und fundierte Lösungsansätze zu entwickeln.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Wasserhaushalt
- Säuren-Basen-Haushalt
- Einteilung, Eigenschaften, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Resorption, Aufgaben von Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen

- Ernährungsempfehlungen
- Kostformen
- Ernährung in verschiedenen Lebensphasen (Schwangerschaft, Säugling, Kleinkind, Kind, Jugendliche, Erwachsene, im Alter, beim Sport)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Psychologische Grundlagen: Persönlichkeitspsychologie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Andreas Peez

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, ihre eigene Persönlichkeitsstruktur und –ausprägung wohlwollend zu hinterfragen und zu akzeptieren.
- Die Studierenden sind in der Lage, fremde Persönlichkeitseigenschaften und -merkmale differenziert wahrzunehmen und in ihrer Ausprägung zu analysieren und wertzuschätzen.
- Die Studierenden kennen die wichtigsten Persönlichkeitstheorien und sind in der Lage, diese im theoretischen Zusammenhang kritisch zu hinterfragen.
- Die Studierenden können sich besser auf die verschiedenen Persönlichkeiten empathisch einstellen und in ihrem Verhalten darauf adäquater und weniger vorurteils-besetzt reagieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Persönlichkeiten und deren Entstehung
    - Definition von Persönlichkeit
    - Theorien der Persönlichkeitsentstehung
- Erläuterung der wichtigsten Persönlichkeitstypen und deren Entstehung
- Unterscheidung von pathologischen und nichtpathologischen Ausprägungen
- Umsetzung der Erkenntnisse in berufliche und Alltagssituationen auf der Grundlage ausgewählter Fallstudien

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Asendorpf, J.: Persönlichkeitspsychologie für Bachelor: Lesen, Hören, Lernen im Web. Springer, Berlin. 2011
   - Fissinie, H.: Persönlichkeitspsycholoigie. Hogrefe, Göttingen. 2012
   - Herzberg, P.; Roth, M.: Persönlichkeitspsychologie. Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden. 2013
   - Kuhl, J.: Lehrbuch der Persönlichkeitspsychologie. Hogrefe, Göttingen. 2009
   - Oldham, J.; Morris, L.: Ihr Persönlichkeits-Portrait. Dietmar Klotz Verlag, Eschborn. 2010

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Hygiene und Toxikologie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden wissen um die Komplexität von Lebensmittelsicherheit und die Rolle, die physikalische, chemische und biologische Risiken dabei spielen.
- Die Studierenden sind mit dem HACCP-Konzept und dessen Bedeutung für die Produktion gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel vertraut.
- Die Studenten kennen wichtige Erreger mikrobiell verursachter Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können und deren gesundheitliche Auswirkungen.
- Die Studierenden kennen die Faktoren, die Einfluss auf das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen haben und wissen, wie man diese im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit beeinflussen kann.
- 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 verstehen den präventiven Ansatz lebensmittelhygienischer Maßnahmen und kennen die Vorschriften der EU-Verordnungen des sog. „Hygienepakets“.
- Die Studierenden wissen über grundlegende Maßnahmen der Personalhygiene, Hygiene des Arbeitsumfelds und des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln Bescheid.
- 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 zu beurteilen.

- Die Studierenden kennen die wichtigsten Schadstoffgruppen sowie deren Vorkommen, Wirkungen und Möglichkeiten der Vermeidung ihrer Entstehung bzw. Aufnahme mit der Nahrung.
- Die Studierenden sind in der Lage, toxikologische Risiken, die aus der Anwesenheit potenziell schädlicher Stoffe in Lebensmitteln erwachsen, sachlich zu bewerten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelsicherheit und vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz - Anliegen der Lebensmittelhygiene unter physikalischem. chemischem und mikrobiologischem Aspekt
- Management physikalischer, chemischer und biologischer Risiken nach dem HACCP-Konzept
- Mikrobiell versursachte Erkrankungen via Lebensmittel / wichtige Erreger und deren Übertragungswege
- Wachstumsfaktoren und deren Beeinflussung
- Risikolebensmittel und die Anforderungen des IfSG
- Hygiene im Lebensmittelbereich: Personalhygiene, Hygiene des Arbeitsumfelds, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln – wichtige Rechtsvorschriften auf diesem Gebiet
- Systematik der potenziell toxischen Stoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen
- Dosis und Wirkung
- Einflussfaktoren auf die Toxizität
- Toxizitätsprüfungen und Grenzwerte
- Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln: natürliche Giftstoffe; Kontaminanten aus der Umwelt und aus Bedarfsgegenständen; Rückstände aus der Landwirtschaft; Sekundärprodukte, die bei der Lagerung, Verarbeitung oder Zubereitung von Lebensmitteln entstehen; Zusatzstoffe

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) 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.

Name des Moduls: Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Prof. Dr. Katja Kröller

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

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 kennen verschiedene Aspekte des wissenschaftlichen Schreibens. Sie können eine wissenschaftliche Literaturanalyse sicher umsetzen und unter Berücksichtigung einer wissenschaftlichen Ausdrucksweise, der richtigen Zitierweise und einer kritischen Reflexion auch aufschreiben. 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 haben Wissen um die Bedeutung von empirischem Arbeiten. Sie können verschiedene Methoden unterscheiden und wissen um die jeweiligen Anwendungsbedingungen und einer entsprechenden Verschriftlichung.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundbegriffe wissenschaftlichen Arbeitens
- Literatur (Bewertungskriterien, Recherche, Zitierweisen)
- Struktur wissenschaftlicher Arbeiten (Gliederung, Bedeutung einzelner Kapitel, formelle Kriterien, Tabellen und Abbildungen)
- Wissenschaftliches Arbeiten als Prozess (Schreiben, kritische Reflexion)
- Empirisches Arbeiten (Fragebogenentwicklung, Qualitative und quantitative Methoden im Überblick, statistische Testverfahren im Überblick)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Klein, A. (2019). Wissenschaftliche Arbeiten schreiben. Mitp-Verlag.

c) 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.

Name des Moduls: Angewandte Ernährungslehre und Bromatologie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Sina Kleist

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	8
Praktikum	10
Selbststudium einschl. Übung	162
Prüfungsvorbereitung	

Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- 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 und können daran die Ernährungssituation von Individuen beurteilen.
- Die Studierenden besitzen die Kompetenz, Lebensmittel nach ihren Inhaltstoffen ernährungsphysiologisch zu beurteilen und wissen, bei welchen Erkrankungen spezielle Lebensmittel zum Einsatz kommen.
- Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungs- und Diätpläne nach definierten Erfordernissen zu gestalten, mit geeigneten Mitteln zu berechnen und umzusetzen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ernährungssituation in Deutschland und der Welt
- Erhebung des Ernährungszustandes
- Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln
- Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs
- Umgang mit Lebensmitteltabellen und Nährwertberechnungsprogrammen
- Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte

- Einsatz spezieller Lebensmittel
- Erstellung und Berechnung von Tages- und Wochenspeiseplänen
- Adaptierung von Rezepten an Erfordernisse bestimmter Erkrankungen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
- Moodlekurs

b) Standardliteratur:
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsberichte 2000, 2004, 2008, 2012
- 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

c) Weiterführende Literatur
- Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Diättherapie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Bettina Daum

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:
Die Studierenden besitzen pathophysiologische Grundkenntnisse den Stoffwechsel tangierender Erkrankungen sowie deren Einfluss auf andere Organe/Organsysteme und die Möglichkeiten der diätetischen Unterstützung des leitliniengerechten Therapieverlaufes.

Inhaltliche Schwerpunkte:
Physiologische Grundlagen, Epidemiologie, Pathophysiologie und Diättherapie bei

- Erkrankungen von Mund, Rachen und Speiseröhre
- Erkrankungen des Magens,
- Erkrankungen des Darms,
- Erkrankungen der Pankreas,
- Erkrankungen der Niere,
- Erkrankungen der Leber,
- Erkrankungen der Galle,
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen,
- Erkrankungen des rheumatischen Formenkreises,
- Allergien und Unverträglichkeiten

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Klinische Ernährung
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Dr. med. Jürgen Krug

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultation	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über vertiefendes Wissen zu ausgewählten Erkrankungen, in denen ernährungstherapeutische Maßnahmen im Rahmen der klinischen Ernährung angewendet werden.
- Die Studierenden kennen die ernährungstherapeutischen Maßnahmen im klinischen Alltag.
- Die Studierenden kennen Möglichkeiten und Grenzen der klinischen Ernährung einschließlich der Immunonutrition.
- Die Studierenden sind vertraut mit ernährungsrelevanten Problemen und Therapiemaßnahmen in der Intensivmedizin.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Intensivmedizin
- Immunonutrition
- gastroenterologische Erkrankungen (Kurzdarm, Pankreatitis, Sprue, chronisch entzündliche Darmerkrankungen)
- Lebererkrankungen
- enterale und parenterale Ernährung / Sondenernährung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
    - Moodlekurs

b) Standardliteratur
    - Literatur wird aktuell angegeben

c) Weiterführende Literatur
    - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Überernährung
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Priv.-Dozent Dr. med. habil. Roland Prondzinsky;
Johannes Niebuhr-Fluch

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester)		**Block** (ja/nein): nein
work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultation	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über ein vertiefendes 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 und individuell planen.

Inhaltliche Schwerpunkte:
Adipositas im Kindes- und Erwachsenenalter:

- Prävalenz
- Äthiologie
- Pathogenese
- Medizinische und pathophysiologische Folgen
- Diagnostische Maßnahmen
- Therapiemaßnahmen
- Mikronährstoffdefizite bei Adipositas
- Bariatrische Chirurgie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Unter- und Mangelernährung
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Prof. Dr. Arved Weimann

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**:5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultation	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden kennen die Prävalenz von Unter- und 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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Unterernährung bei Kindern und Erwachsenen
- Unterernährung im Krankenhaus und in Alten- und Pflegeheimen
- Erfassung von Unter- und Mangelernährung
- Fastenstoffwechsel/Stressstoffwechsel
- Krankheitsassoziierte Unterernährung
- krebsassoziierte Unterernährung
- ernährungsmedizinische Aspekte bei hämatopoetischer Stammzelltransplantation
- Mangelernährung und Stoffwechselstörung bei HIV-Infektion
- Haut- und Schleimhautveränderungen bei Mangelernährung
- Medikamentöse Therapie der Anorexie

• Medikamentöse Therapie bei Übelkeit und Erbrechen • ethische Aspekte (Nahrungsverweigerung, Patientenwille) • Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege (Pflegediagnostik, Pflegeintervention, Implementierung von Expertenstandards)
Literatur/Arbeitsunterlagen: a) Arbeitsunterlagen • Moodlekurs b) Standardliteratur • Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019 • Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011 c) Weiterführende Literatur • Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Grundlagen des Verbraucherschutzrechts
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Jean Titze
Lehrperson/en: Prof. Dr. Jean Titze

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**:5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultation	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

Die Studierenden

- kennen die Verfahren, die zu Rechtsvorschriften führen, auf europäischer wie nationaler Ebene, am Beispiel des Lebensmittelrechts.
- verstehen die Anwendungsbereiche und gegebenenfalls die zu beachtenden Prioritäten der jeweiligen Rechtsvorschriften.
- kennen den Aufbau und die Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und rechtliche Grundbegriffe.
- verstehen die Prinzipien, die im Lebensmittelrecht angewendet werden und erkennen Tatbestände, die in den Rechtvorschriften formuliert sind.
- werden zur Erstellung oder Prüfung einer Lebensmittelkennzeichnung unter Berücksichtigung der entsprechenden Vorschriften befähigt.
- 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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Rechtsgrundlagen und lebensmittelrechtliche Systematik
  Basis-Verordnung und LFGB

- Rechtliche Normen und Gesetze im Bereich der Ernährung, der Lebensmittel und der Diätberatung (z. B. LMIV, 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:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Weck, M: Lebensmittelrecht, 3. Aufl., Stuttgart, 2017
   - Rechtsnormen der Europäischen Union und Deutschlands über Internetquellen

c) 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.

Name des Moduls: Grundlagen der Beratung und Kommunikation
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Ulrike Winter

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

Die Studierenden

- verfügen über die notwendigen sozialen Kompetenzen einer Beratung, insbesondere der verbalen und nonverbalen Kommunikation und der Empathie,
- kennen die wichtigsten Anforderungen an eine Beraterpersönlichkeit und können diese situations- und personenadäquat reflektieren und anwenden
- kennen die wichtigsten Beratungsmethoden und können diese je nach Problemstellung sinnvoll einsetzen,
- sind sich ihrer eigenen Motivation, Beratung durchzuführen bewusst und reflektieren insbesondere mögliche Macht- und Abhängigkeitsstrukturen in einer Beratung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kommunikationspsychologie
  - Werkzeuge kommunikationspsychologischen Denkens und Arbeitens (Vier Seiten einer Nachricht, Werte- und Entwicklungsquadrat)
  - Struktur Gesprächsverlauf
  - Leitlinien der Moderation
  - Embodied Communication nach Storch
- Motivationspsychologie
  - Bedürfnishierarchie nach Maslow

- Intrinsische / extrinsische Motivation
- Motto-Ziele, S.M.A.R.T.-Ziele
- Aggression, Altruismus, Emotion

- Vorstellung verschiedener Beratungskonzepte
  - Tiefenpsychologischer Ansatz
  - Lerntheoretischer Ansatz
  - Humanistischer Ansatz
  - Systemischer Ansatz
- Prozesse der Verhaltensänderung
  - Handlungsphasen nach dem Rubikonmodell
  - Neurobiologische Aspekte im Hinblick auf Lernprozesse
  - Bewertungssysteme des Menschen
- Zürcher Ressourcen Modell – Selbstmanagement ressourcenorientiert
- Rolle der Haltung des Beraters
  - Transaktionsanalyse nach Berne
  - Empathie, Motivation des Beraters
  - Menschenbild in der humanistischen Psychologie
- Helfender Beruf als Risiko
  - Helfersyndrom nach W. Schmidbauer
  - Burnout

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Schulz von Thun, Friedemann: Miteinander reden 1 : Störungen und Klärungen. Allgemeine Psychologie der Kommuikation. – 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.

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Fachpraktikum
Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/Studienorganisation
Lehrperson/en: -

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester (5 Tage) Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester)	**Block** (ja/nein): ja

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 0	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumberichts)	180

Prüfung (lt. SPO): LNW (Praktikumsbericht)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:
- Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse
- Erhöhung der sozialen Kompetenzen
- Motivierung und Orientierung für nachfolgende Studienabschnitte
- Orientierung zum Thema des Interdisziplinären Projektes und / oder der Bachelorarbeit
- Einstieg in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes

Inhaltliche Schwerpunkte:
- 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
- Erstellung des Praktikumsberichts

Literatur/Arbeitsunterlagen:
- themenabhängige Festlegung

Name des Moduls: Ernährungstherapie in der Geriatrie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Bettina Daum

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden kennen altersbedingte physiologische, motorische und soziale Veränderungen, die Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die Nährstoffverwertung haben.
- Die Studierenden besitzen Kenntnis, auf Basis einer angepassten Ernährung, ein gesundes Altern zu ermöglichen.
- Die Studierenden sind in der Lage, Mangel- und Fehlernährung im Alter zu erkennen und kennen Strategien, um diese zu vermeiden.
- Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Ernährungstherapie im Alter unter Berücksichtigung des aktuellen Expertenstandards „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ und dessen praktische Umsetzung.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Alter und Altern (Demographie, Gebrechlichkeit und Multimorbidität, Altersveränderungen)
- Prävalenz von Mangelernährung im Alter (Privathaushalte, Einrichtungen),
- Ursachen von Mangelernährung im Alter
- Erfassung von Mangelernährung im Alter
- Maßnahmen zur Prävention und Therapie der Mangelernährung im Alter
- Flüssigkeitsmangel im Alter

- Ernährung bei Demenz
- Expertenstandard

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
- Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
- Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Ernährungstherapie in der Onkologie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Nadja Gierth

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden kennen die ernährungsrelevanten Probleme bei verschiedenen Krebserkrankungen.
- Die Studierenden können individuelle Ernährungsstrategien entwickeln, um Gewichtsverlust und Mangelernährung aufzuhalten bzw. zu mindern.
- Die Studierenden verfügen über ein vollständiges Verständnis für die allumfassende Beratung / Betreuung / Versorgung eines onkologischen Patienten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Bedeutung der Ernährung bei Krebserkrankungen,
- Mangelernährung
- Ursachen einer unzureichenden Energie- und Nährstoffaufnahme,
- Ernährungsdiagnostik (Labor, bioelektrische Impedanzmessung, usw.)
- Indikation und Ziele der Ernährungstherapie,
- Formen der Ernährungstherapie
- Energie- und Nährstoffzufuhr,
- Ernährung unter spezifischer Tumortherapie (Chemotherapie und Radiatio)
- Ernährung nach der Tumortherapie,
- Ernährung in der Palliativsituation,
- Ernährung in der Sterbephase

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Diät- und Ernährungsberatung
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Nadja Gierth

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen einschl. Video – Training (Beratungssituation)	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:
- Die Studierende können den Beratungsbegriff definieren und von anderen Konstrukten abgrenzen.
- Die Studierenden kennen verschiedene Gesprächsführungsformen und können diese anwenden.
- Die Studierenden sind zur Durchführung und Analyse eines umfassenden und empathischen Beratungsgesprächs in der Lage.

Inhaltliche Schwerpunkte:
- Definition, Ziele, Notwendigkeit, Grenzen der Diät- und Ernährungsberatung,
- Formen der Ernährungsberatung,
- verschiedene Beratungsansätze und -techniken
- Gesprächsführung

Literatur/Arbeitsunterlagen:
a) Arbeitsunterlagen
    - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur

- Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Interdisziplinäres Projekt
Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/Studienorganisation
Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Winter/Sommersemester (5./6. Semester)		**Block** (ja/nein): nein
work load: 360	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 0	**Credits**: 12

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultation	
Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson	360

Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit mit Präsentation	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten und zu formulieren.
- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit zur selbständigen Suche, Auswertung und Verarbeitung wissenschaftlicher Quellen.
- Die Studierenden sind in der Lage, geeignete Forschungsmethoden für die Bearbeitung einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung auszuwählen.
- Die Studierenden beherrschen die Anwendung fachspezifischer Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens.
- Die Studierenden beherrschen das Beschreiben, Systematisieren, Vergleichen, Analysieren, Interpretieren, Bewerten und Argumentieren beim Schreiben von wissenschaftlichen Texten.
- Die Studierenden können wissenschaftliche Sachverhalte, vor allem eigene Ergebnisse wissenschaftlicher Arbeit, verständlich visualisieren, wirkungsvoll präsentieren und in
- einem Fachgespräch angemessen kommunizieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Übungen zur Methodik wissenschaftlichen Arbeitens einschl. des Verfassens wissenschaftlicher Texte unter direkter Anleitung;
- Eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit bei mentorieller Betreuung;
- Verfassen des Projektberichtes;

- Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation der Projektergebnisse.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
    - Moodlekurs

b) Standardliteratur
    - Klein, A. (2019). Wissenschaftliche Arbeiten schreiben. Mitp-Verlag.

c) 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.

Name des Moduls: Qualitätsmanagement in der Ernährungstherapie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Nadja Gierth

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen einschl.	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):

Lernziele:
Die Studierenden verfügen über vertiefende Kenntnisse zur Qualitätssicherung der Ernährungsberatung/Ernährungstherapie. Sie

- kennen Anforderungen an das Dienstleistungsspektrum, Ernährungsberatung/Ernährungstherapie,
- sind in der Lage, Leistungsangebote für definierte Zielgruppen zu formulieren,
- sind in der Lage, Leistungsangebote zu standardisieren,
- kennen die Bedeutung der Dokumentation und sind in der Lage, diese dienstleistungsabhängig anzuwenden und auszuwerten,
- besitzen die Kompetenz, Ergebnisse der Ernährungsinterventionsmaßnahmen zu prüfen und sicherzustellen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Definition von Dienstleistungen im Bereich der Ernährungsberatung/Ernährungstherapie
- Rahmenbedingungen i.w.S.
  - Professionalisierung
  - Fachwissenschaftliche/fachliche Standards, Leitlinien, Handlungsempfehlungen
  - Arbeit in interdisziplinären Teams und Vernetzung

• Rahmenbedingungen i.e.S. (Auftragsklärung, Setting, betriebswirtschaftliche Aspekte) • Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität und Evaluation in der Ernährungstherapie (nach dem Leitfaden Nutrition Care Process) • Klienten- bzw. Patientenorientierung
Literatur/Arbeitsunterlagen: a) Arbeitsunterlagen • Moodlekurs b) Standardliteratur • Literatur wird aktuell angegeben c) Weiterführende Literatur • Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Fallstudien aus der Ernährungsmedizin
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Cathleen Bunzel

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 18	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	18
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162

Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, das Wissen aus vorangegangenen Modulen zu verknüpfen und praktisch anzuwenden.
- Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit, Laborparameter, ärztliche Diagnosestellungen sowie den Ernährungsstatus korrekt zu interpretieren, das klinische Problem zu erkennen und individuelle Ernährungsstrategien für die Ernährungsberatung oder -therapie abzuleiten.
- Die Studierenden kennen die pathophysiologischen Gegebenheiten um differentialdiagnostische Überlegungen aufzuzeigen und mit adäquaten und wissenschaftlich abgesicherten Ernährungs- und Diätprinzipien zu verknüpfen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Müller MJ., Boeing H., Bosy-Westphal A., Löser C., Przyrembel H., Selberg O., Weinmann A., Westenhöfer A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007
   - 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

c) Weiterführende Literatur
   - Zeitschrift: Aktuelle Ernährungsmedizin. Thieme-Verlag
   - Zeitschrift: Ernährungsumschau.

Name des Moduls: Fachpraktikum
Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/Studienorganisation
Lehrperson/en: -

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester (5 Tage) Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester)	**Block** (ja/nein): ja

work load: 180	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 0	**Credits**: 6

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumberichts)	180

Prüfung (lt. SPO): LNW (Praktikumsbericht)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:
- Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse
- Erhöhung der sozialen Kompetenzen
- Motivierung und Orientierung für nachfolgende Studienabschnitte
- Orientierung zum Thema des Interdisziplinären Projektes und / oder der Bachelorarbeit
- Einstieg in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes

Inhaltliche Schwerpunkte:
- 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
- Erstellung des Praktikumsberichts

Literatur/Arbeitsunterlagen:
- themenabhängige Festlegung

<table>
<tr><td colspan="3">Name des Moduls: Bachelorarbeit und Kolloquium
Modulverantwortliche Lehrperson: -
Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges</td></tr>
<tr><td colspan="3">Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie</td></tr>
<tr><td colspan="3">Einordnung in das Studium: Pflichtmodul</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semesterlage: Winter-/ Sommersemester</td><td>Block (ja/nein): ja</td></tr>
<tr><td>work load: 450</td><td>davon Lehrstunden (lt. SPO): 0</td><td>Credits: 15</td></tr>
<tr><td colspan="3">Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform — Stunden
Selbststudium — 450</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prüfung (lt. SPO): Bachelorarbeit (15 % der Bachelorendnote); Kolloquium (5 % der Bachelorendnote)</td><td>Sprache: deutsch</td></tr>
<tr><td colspan="3">Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Studieninhalte 1.- 6. Fachsemester</td></tr>
<tr><td colspan="3">Lernziele:
• Befähigung zu wissenschaftlichem Arbeiten
• Befähigung, die erlernten Studieninhalte komplex und interdisziplinär anzuwenden
• Befähigung zur Abfassung eines wissenschaftlichen Berichts</td></tr>
<tr><td colspan="3">Inhaltliche Schwerpunkte:
• Wahl eines geeigneten Themas
• Selbstständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige umfangreichen Recherche von Quellen
• Präzise Dokumentation der Methodik
• Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse
• Ableitung von praxisorientierten Schlussfolgerungen
• Verteidigung der Bachelorarbeit im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit</td></tr>
<tr><td colspan="3">Literatur/Arbeitsunterlagen:
• Moodlekurs
• themenabhängige Festlegung</td></tr>
</table>

Wahlpflichtmodule

Name des Moduls: Ernährungsphysiologische Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen **Modulverantwortliche Lehrperson**: Prof. Dr. Katja Kröller **Lehrperson/en**: Julia Notz		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4./6. Semester) Sommerimmatrikulation (3./5. Semester)		**Block** (ja/nein): nein
work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden kennen die wichtigsten alternativen Ernährungsformen und sind in der Lage, diese unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten 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 dazu befähigt, neue Ernährungsformen, Trenddiäten und Gewichtsmanagementprogramme selbstständig ernährungsphysiologisch zu bewerten und die Bewertung fachlich korrekt zu begründen.
- Die Studierenden sind in der Lage, geeignete Ernährungsformen, Diäten und Gewichtsmanagementprogramme für bestimmte Zielgruppen zu empfehlen bzw. auszuschließen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ausgewählte alternative Ernährungsformen und Lebensstile (z.B. Vegetarismus, Ernährung im Ayurveda, chinesische Ernährungslehre, Makrobiotische Ernährung, anthroposophisch orientierte Ernährung, Hay´sche Trennkost, Schnitzer-Kost, Rohkosternährung, Vollwerternährung, Planetary Health Diet, Paleo-Diät, Clean Eating, Superfood)
  - 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 Gewichtsmanagement-programme (z.B. Brigitte-Diät, Schlank im Schlaf, Typgerechtes Abnehmen, Nutrigenomik, fettarme Diäten, ketogene Diät, LOGI-Methode, Heilfasten, Basenfasten, Metabolic Balance, M.O.B.I.L.I.S., DOC WEIGHT, Weight-Watchers)
  - Ursprung
  - Theorie und praktische Anwendung
  - Energie- und Nährstoffversorgung
  - Kurzzeit- und Langzeiteffekte
  - ernährungsphysiologische Bewertung
- Diäten auf wissenschaftlicher Basis (mediterrane Kost, DASH-Diät, A.D.A.M.-Diät, Intervallfasten, Leberfasten, Ernährung und Mikrobiota)
  - Ursprung
  - Theorie und praktische Anwendung
  - Energie- und Nährstoffversorgung
  - Kurzzeit- und Langzeiteffekte
  - ernährungsphysiologische Bewertung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Ernährungstherapie in der Pädiatrie
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Dr. Anke Rißmann, Simone Luttat

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4./6. Semester) Sommerimmatrikulation (3./5. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- 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.
- Die Studierenden sind in der Lage, ernährungstherapeutische Maßnahmen leitliniengerecht umzusetzen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ernährungsrelevante Situationen in der Pädiatrie
- Diagnostisches Vorgehen
- Screening-Tools für pädiatrische Patienten
- Leitlinien und aktuelle Lücken in den Leitlinien
- Prävention und Therapie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) 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

Name des Moduls: Ernährung und Prävention
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Mario Hellbardt

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4./6. Semester) Sommerimmatrikulation (3./5. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden kennen die häufigsten ernährungsbedingten Erkrankungen in Deutschland.
- Die Studierenden kennen das Potential und die Grenzen von Ernährung und Lebensstil in der Prävention bestimmter Erkrankungen.
- Die Studierenden kennen sowohl primär- als auch sekundärpräventive Ansätze.
- Die Studierenden kennen die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für eine die Gesundheit fördernde Umwelt.
- Die Studierenden wissen, welche Faktoren für erfolgreiche Präventionsprogramme erfüllt sein sollten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ernährungsassoziierte Krankheiten (Klinik, Ursachen, Folgen, Prävention, Therapie, Kennzahlen)
- Ernährungsrelevante Lebensstilfaktoren (Sozialer Status, Sport, Tabakkonsum, Rauchen, Alkohol, Kaffee, Tee, Arzneimittel, Obst- und Gemüsekonsum)
- Prävention und Gesundheitsförderung:
  - ✓ Begriffsbestimmung
  - ✓ Umsetzung von Ernährungs- und Lebensstilempfehlungen (Theoretische Konzepte zum Gesundheitsverhalten)

- ✓ Möglichkeiten und Grenzen der klinischen Prävention
- ✓ Ökonomische Aspekte
- ✓ Gesundheitsziele mit dem Fokus Ernährung
- ✓ Beispiele für Präventionsangebote zu ernährungsbedingten Erkrankungen an unterschiedlichen Settings (Kindertageseinrichtung, Schule, Betrieb, Kommunen/Städte)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Existenzgründung
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Nico Steinborn

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4./6. Semester) Sommerimmatrikulation (3./5. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit und Präsentation	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:
Ernährungstherapie findet oft im Rahmen freiberuflicher Beratung statt. Eine erfolgreiche Selbständigkeit setzt die Kenntnis verschiedener Basisfaktoren voraus, die in diesem Modul vermittelt werden. Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu

- einer fachgerechte Planung der Gründung,
- Wachstumsstrategien,
- Analyse und Reaktion auf Marktentwicklungen,
- Preisanalyse,
- Kundenansprache.

Die Studierenden sind in der Lage, ein Ideenpapier zu entwickeln, das die Basis für eine weiterführende Gründungs- und Finanzplanung bieten kann.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Produkt und Dienstleistung
- Geschäftsmodell
- Unternehmer/in – Team
- Markt und Wettbewerb

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Osterwalder, A.; Pigneur, Y.: Business Modell Generation: Ein Handbuch für Visionäre, Spielveränderer und Herausforderer. Campus Verlag, Frankfurt Main. 2011
   - Mc Kinsey & Company (Hrsg): Planen, Gründen, Wachsen: Mit dem professionellen Businessplan zum Erfolg. Redline, München. 6. Auflage 2011
   - Nagl, A.: Der Businessplan: Geschäftspläne professionell erstellen. Gabler Verlag / Springer Fachmedien, Wiesbaden. 2. Auflage 2005

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Dr. Jakob Schrötter

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse des Gesundheitswesens in Deutschland.
- Die Studierenden kennen die Grundprinzipien der gesetzlichen Krankenversicherung.
- Die Studierenden kennen die wichtigsten Institutionen, Behörden und Akteure im Gesundheitswesen.
- Die Studierenden können die Bedeutung der Ernährung in Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem erfassen und kennen nationalen und internationalen Verantwortlichkeiten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Das Gesundheitssystem:
  - ✓ Historische Entwicklung des deutschen Gesundheitssystems
  - ✓ Grundlagen des Gesundheitssystems:
    - Struktur, Finanzierung und Kosten
    - Grundprinzipien der sozialen Sicherung im Krankheitsfall
    - Die Säulen der Gesundheits-/Krankenversorgung (Krankenversicherung, ambulante ärztl. Versorgung, Arzneimittelversorgung, Krankenhausversorgung, Pflege)
  - ✓ Demographie und Krankheitslast

- Gesundheitspolitik:
  - ✓ Begriffsbestimmung
  - ✓ Präventionspolitik
  - ✓ Gesundheitsziele (Bund und Land)

- Rechtliche Situation in Deutschland
  - ✓ Sozialgesetzbuch (insbesondere SGB V)

- Zuständigkeiten auf Bundesebene:
  - ✓ Bundesministerium für Gesundheit,
  - ✓ Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
  - ✓ Initiativen

- Rolle der Ernährungsberatung & Budgetrelevanz in der Ernährungsmedizin
- Gremien auf EU-Ebene: Resolution des Europarates, European Nutrition for Health Alliance (ENHA), Prag-Deklaration vom 12. Juni 2009

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Verarbeitung und Gesundheitswert von Lebensmitteln
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Jean Titze
Lehrperson/en: Prof. Dr. Jean Titze

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:
Ziel des vorliegenden Moduls ist es, künftigen Ernährungstherapeuten ausgewählte Grundlagen der Verarbeitung von Lebensmitteln und die dabei einhergehenden Veränderungen auf Qualität und Gesundheitswert zu vermitteln bzw. ein Grundverständnis für den Zusammenhang zwischen notwendiger Verarbeitung agrarer Rohstoffe bei der Lebensmittelproduktion und den daraus resultierenden ernährungsphysiologischen Konsequenzen zu entwickeln.
Dabei werden folgende Einzelziele angestrebt:

- 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 auszunutzen.

Inhaltliche Schwerpunkte:
Technologische Aspekte der Lebensmittelqualität - Einfluss von Be- und Verarbeitung, Verpackung und Distribution

- wichtige physikalische Kenngrößen zur Messung von Produkt- und Prozessqualität – Wechselwirkungen zwischen physikalischen Messgrößen und dem Nähr- und Gesundheitswert sowie der Sensorik der Produkte
- Beeinflussung von Nährwert, Gesundheitswert und Konsumreife durch technologische Prozesse
  - Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen bei mechanischen Bearbeitungsverfahren (z.B. Mahlen, Schneiden, Pressen, Mischen, Sortieren)
  - Einfluss hoher und niedriger Temperaturen auf Nähr- und Gesundheitswert von Lebensmitteln (Sterilisation, Pasteurisation, Kühlen, Gefrieren)
  - Masseaustauschprozesse und ihre Wirkung auf die komplexe Qualität von Lebensmitteln (Trocknung, Extraktion, Salzen, Pökeln, Räuchern, Zuckern, Säuern)
  - Stoffwandlungen infolge biotechnologischer Prozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln und Ihr Einfluss auf Nähr- und Gesundheitswert (Fermentation, Reifungsprozesse, Einsatz technischer Enzyme)
  - Verpackung und Qualitätserhaltung
- Einfluss technologischer Prozesse auf Angebotsform, Haltbarkeit und Ökologiewert von Lebensmitteln
- Anforderungen an und Wirkungsweise von lebensmitteltechnischen Anlagen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Verpflegung in stationären Einrichtungen
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrperson/en: Bettina Daum

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Versorgung / Ernährung in stationären Einrichtungen, dabei kennen sie die Grundsätze der Gemeinschaftsverpflegung sowie gängiger Diätformen bis hin zur Supplementierung und der künstlichen Ernährung.
- Die Studierenden sind in der Lage, die Grundsätze des klinischen Ernährungsmanagements praktisch umzusetzen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Gemeinschaftsverpflegung
- Diätformen
- Trinknahrung, Zusatznahrung, Supplemente
- künstliche enterale Ernährung
- künstliche parenterale Ernährung
- Erfassung des Ernährungszustandes (inkl. Anthropometrie)
- Ziele und Indikation von Ernährungsinterventionen
- ethische Aspekte
- interdisziplinäre Ernährungsteams
- Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege
- juristische und ökonomische Aspekte

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) Standardliteratur
   - Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben

d) Internetseiten
   - www.espen.de

Name des Moduls: Betriebsorganisation und Management
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Jens Beyer
Lehrperson/en: Prof. Dr. Jens Beyer

Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester)	**Block** (ja/nein): nein

work load: 150	**davon Lehrstunden** (lt. SPO): 12	**Credits**: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen …):

Lehrform	**Stunden**
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. SPO): Klausur (90 min.)	**Sprache**: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

- 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 Personalführung.
- Die Studierenden kennen Abläufe und Strukturen in Unternehmen und haben ein Verständnis für die Funktionsweise von Unternehmen entwickelt.
- Die Studierenden sind in der Lage das erworbene Wissen für individuelle berufliche Fragestellungen anzuwenden.
- Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Marktformen, Transaktionen und Verträge, Preisbildung, Angebots- und Nachfrageverhalten
- Mitarbeiterführung - Führungskompetenzen, Motivation, Kommunikation und Konfliktlösung)
- Personalmanagement und der Organisation, Unternehmensführung
- Kostenrechnung

- Finanzierung und Investition

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen
   - Moodlekurs

b) 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.

c) Weiterführende Literatur
   - Literatur wird aktuell angegeben