

Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

berufsbegleitender
Bachelorstudiengang
Ernährungstherapie

Stand: 01.04.2024

Änderungen vorbehalten

gültig für immatrikulierte Studierende ab WS 2023/24

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.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Modulhandbuch das generische Maskulinum verwendet. Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.

| 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 <i>Pflichtmodule</i> gekennzeichneten Module sind dabei verpflichtender Anteil des Studiums. Der Begriff des <i>Wahlpflichtmoduls</i> 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 Gesundheitsstudiengängen häufig von <i>Konsultationen</i> 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 angegebene Prüfungsart zutreffend ist, ist dort ebenfalls die Zeitdauer der Prüfung aufgeführt. |
| Inhaltliche Voraussetzungen | <p>Die Voraussetzungen zur Teilnahme an einem Modul werden unter dem Punkt <i>Inhaltliche Voraussetzungen</i> 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.</p> <p>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 ‚<i>Inhaltliche Voraussetzungen</i>‘ verankert.</p> |
| Lernziele | Innerhalb der Modulbeschreibungen werden die spezifischen Lern- und Qualifikationsziele durch die <i>Lernziele</i> jedes Moduls definiert. |
| inhaltliche Schwerpunkte: | Die fachlichen, methodischen, fachpraktischen und fächerübergreifenden Inhalte eines Moduls werden durch die <i>inhaltlichen Schwerpunkte</i> erläutert. |
| Arbeitsunterlagen/ Literatur | Jeder Modulbeschreibung ist weiterhin eine <i>Literaturliste</i> mit Hinweisen auf Arbeitsunterlagen oder die Lernplattform, der für das Modul empfohlenen Standardliteratur sowie weiteren Empfehlungen beigelegt, die die erfolgreiche Modulteilnahme sowie das Selbststudium unterstützen. |

Pflichtmodule

| | |
|--|----|
| Anatomie und Physiologie | 6 |
| Angewandte Ernährungslehre | 8 |
| Bachelorarbeit und Kolloquium | 10 |
| Bewertung von Diät- und Ernährungsformen..... | 12 |
| Biochemie der Ernährung | 14 |
| Diabetes mellitus | 16 |
| Diättherapie bei Fettstoffwechselstörungen und kardiovaskulären Erkrankungen.... | 18 |
| Diättherapie bei gastroenterologischen und hepatischen Erkrankungen..... | 20 |
| Diät- und Ernährungsberatung | 22 |
| Ernährung des Menschen I..... | 24 |
| Ernährung des Menschen II..... | 26 |
| Ernährung und Prävention..... | 28 |
| Fallstudien aus Ernährungsberatung und -therapie..... | 30 |
| Grundlagen der Beratung und Kommunikation..... | 32 |
| Hygiene und Toxikologie | 35 |
| Interdisziplinäres Projekt..... | 37 |
| Klinische Ernährung | 39 |
| Lebensmittelkunde | 41 |
| Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz | 43 |
| Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten..... | 45 |
| Naturwissenschaftliche Grundlagen | 47 |
| Psychosoziale Grundlagen..... | 49 |
| Unter- und Mangelernährung..... | 51 |
| Überernährung | 53 |
| Wissenschaftliches Arbeiten..... | 55 |
| 10-tägiges Fachpraktikum mit Reflexion..... | 57 |

Wahlpflichtmodule

| | |
|---|----|
| Betriebsorganisation und Management | 59 |
| Empirische Methoden | 61 |
| Ernährung in der Geriatrie | 63 |
| Ernährung in der Onkologie | 65 |
| Ernährung in der Pädiatrie | 67 |
| Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem | 69 |
| Verarbeitung und Gesundheitswert der Lebensmittel | 71 |
| Verpflegungssysteme | 73 |

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: 240 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 20 | Credits: 8 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 15 h (20 Lehrstunden á 45 min.) 225 h |
| Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Anatomie und Physiologie. • Die Studierenden kennen den Aufbau und die Funktionsweisen der einzelnen Organe. • Die Studierenden haben Kenntnis vom Zusammenspiel der Organe und Organsysteme im Organismus. • Die Studierenden erkennen anatomische und physiologische Gegebenheiten und den Bezug zur Humanernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, Vorgänge im Stoffwechsel aufgrund der anatomischen und physiologischen Gegebenheiten herzuleiten. • Die Studierenden kennen systemische Zusammenhänge. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |

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: Angewandte Ernährungslehre Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Sina Kleist | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------------------------|------------------------------|---------|----------------------|--|
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | | | | | | | | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | | | | | | | | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester) | | Block (ja/nein): nein | | | | | | | | |
| work load: 180 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 | | | | | | | | |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.)</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung</td> <td style="text-align: right;">166,5 h</td> </tr> <tr> <td>Prüfungsvorbereitung</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | Lehrform | Stunden | Konsultationen | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) | Selbststudium einschl. Übung | 166,5 h | Prüfungsvorbereitung | |
| Lehrform | Stunden | | | | | | | | | |
| Konsultationen | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) | | | | | | | | | |
| Selbststudium einschl. Übung | 166,5 h | | | | | | | | | |
| Prüfungsvorbereitung | | | | | | | | | | |
| Prüfung (lt. SPO): Beleg | | Sprache: deutsch | | | | | | | | |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | | | | | | | | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungsprobleme sowohl in industrialisierten als auch in Entwicklungsländern zu definieren und wissen, welche ernährungsassoziierten Erkrankungen daraus resultieren. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Methoden der Ernährungsanamnese, können diese anwenden und daran die Ernährungssituation von Individuen einschätzen. • Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungspläne nach definierten Erfordernissen zu gestalten, mit geeigneten Mitteln zu berechnen und umzusetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln. • Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln. | | | | | | | | | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

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

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Moodlekurs

b) Standardliteratur

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsberichte 2021
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt am Main. 20013
- Andersen, G.: Der kleine Souci/Fachmann/Kraut. Lebensmitteltabelle für die Praxis. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart. 2011
- Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009
- Lückerath, E.; Müller, S.-D.: Diätetik und Ernährungsberatung. Haug, Stuttgart. 2011
- Körner, U.; Schareina, A.: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten: Diagnostik, Therapie und Beratung. Haug, Stuttgart. 2020

c) Weiterführende Literatur

- Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|---------------------------------------|----------------------------|
| Name des Moduls: Bachelorarbeit und Kolloquium Modulverantwortliche Lehrperson: - Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Winter-/ Sommersemester | | Block (ja/nein): ja |
| work load: 450 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 0 | Credits: 15 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Selbststudium | Stunden 450 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Bachelorarbeit (15 % der Bachelorendnote); Kolloquium (5 % der Bachelorendnote) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Studieninhalte 1.-6. Fachsemester | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind befähigt die erlernten Studieninhalte komplex, interdisziplinär und unter Berücksichtigung der Anforderungen des wissenschaftlichen Arbeitens anzuwenden und entsprechend zu verschriftlichen. • Die Studierenden sind in der Lage, die verfasste Arbeit im Rahmen des Kolloquiums zusammenfassend zu präsentieren und auf wissenschaftlichem Niveau zu verteidigen. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln und analysieren. • Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese erfolgreich an. • Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren. | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Themenwahl und Entwicklung einer Fragestellung mit entsprechender theoretischer Ableitung und Einbettung in den Forschungsstand
- Selbständige Durchführung der notwendigen wissenschaftlichen Arbeiten
- Präzise und vollständige Dokumentation der Methodik und Ergebnisse
- Diskussion der Ergebnisse und des individuellen Vorgehens
- Verteidigung der Bachelorarbeit im Rahmen eines Kolloquiums vor der Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Moodlekurs
- themenabhängige Festlegung

| | | |
|---|--|------------------------------|
| Name des Moduls: Bewertung von Diät- und Ernährungsformen Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Julia Notz | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 180 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) 166,5 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die wichtigsten alternativen Ernährungsformen und sind in der Lage, diese unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten und auf die Nachhaltigkeit bezogen zu analysieren und zu bewerten. • Die Studierenden kennen aktuelle, populäre Diäten zur Gewichtsreduktion sowie die gängigen Gewichtsmanagementprogramme und sind in der Lage, diese unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zu bewerten. • Die Studierenden sind in der Lage aufgrund der individuellen Situationsbewertung, geeignete Ernährungsformen, Diäten und Gewichtsmanagementprogramme für bestimmte Zielgruppen zu empfehlen bzw. auszuschließen. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln. • Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden. | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

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

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| 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: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 180 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen | | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen Aufnahme- und Metabolisierungsvorgänge von Nährstoffen. • Dazu erfassen die Studierenden die Bedeutung von Enzymen und enzymatischer Reaktionen für den Ablauf sowie die Steuerung des Stoffwechsels auf zellulärer Ebene. • Die Studierenden beherrschen grundlegende biochemische Stoffwechselwege des Primärstoffwechsels. Dabei erlangen sie die Fähigkeit, deren Bedeutung für die Energieversorgung des Menschen sowohl unter aeroben als auch unter anaeroben Bedingungen zu erfassen. • Die Studierenden begreifen die Ernährung als Grundlage sowohl für die Energiebereitstellung als auch für Syntheseleistungen. • Die Studierenden können endokrinologische Regulationsmechanismen und deren Entgleisung nachvollziehen. • Sie verstehen durch die vermittelten Kenntnisse immunologische Mechanismen, insbesondere das Auftreten allergologischer Reaktionen, in ihrer Komplexität. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |

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
 - Calcium-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: Diabetes mellitus Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: N.N. | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verstehen Diabetes mellitus als eine chronische Erkrankung und kennen Entstehungsprozesse, Symptome, Einflussfaktoren und Folgen aller Klassifikationen und Altersgruppen. • Die Studierenden verfügen über Wissen zur adäquaten Diagnostik bei Diabetes mellitus. • Die Studierenden wissen um die Zusammenhänge zur ernährungsbasierten und medikamentösen Therapie sowie entsprechender Präventionsstrategien. • Die Studierenden können auf Grundlage ihres Wissens Fallbeispiele analysieren, individuelle Therapiemaßnahmen ableiten und entsprechende Schulungen bzw. Beratungseinheiten zur Prävention und Behandlung zielgruppengerecht entwickeln und im Sinne einer Anleitung zur selbstverantwortlichen Diabetestherapie umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Entstehung und Verlauf verschiedener Diabetes mellitus-Typen | | |

- Risikofaktoren und Altersgruppen
- Diagnostik bei Diabetes mellitus
- Therapie bei Diabetes mellitus
- Analyse von Fallbeispielen mit der Ableitung von Therapiemaßnahmen
- Zielgruppen- und situationsspezifische Beratung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - Häring, H.-U. (Hrsg.) et al: Diabetologie in Klinik und Praxis. Thieme, 7. Auflage, Stuttgart. 2021
- c) Literaturempfehlungen
 - Berger, M.: Diabetes mellitus. Urban & Fischer, 2. Auflage, 2000
 - Schmeisl, G.W.: Schulungsbuch Diabetes. Urban & Fischer, 9. Auflage, 2019
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|--|---|
| Name des Moduls: Diättherapie bei Fettstoffwechselstörungen und kardiovaskulären Erkrankungen Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: N.N | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden besitzen pathophysiologische Grundkenntnisse der entsprechenden Erkrankungen und verstehen deren Einfluss auf andere Organe/Organsysteme. Sie erfassen die Bedeutung der Ernährung auf den Krankheitsverlauf und können entsprechende Möglichkeiten der diätetischen Unterstützung des leitliniengerechten Therapieverlaufes bestimmen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: Physiologische Grundlagen, Epidemiologie, Pathophysiologie und Diättherapie bei <ul style="list-style-type: none"> • Dyslipidämien • Erkrankungen der Niere • Herz-Kreislauf-Erkrankungen • Erkrankungen des Rheumatischen Formenkreises | | |

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

- Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|--|---|
| Name des Moduls: Diättherapie bei gastroenterologischen und hepatischen Erkrankungen Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: N.N | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden besitzen pathophysiologische Grundkenntnisse der entsprechenden Erkrankungen und verstehen deren Einfluss auf andere Organe/Organsysteme. Sie erfassen die Bedeutung der Ernährung auf den Krankheitsverlauf und können entsprechende Möglichkeiten der diätetischen Unterstützung des leitliniengerechten Therapieverlaufes bestimmen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: Physiologische Grundlagen, Epidemiologie, Pathophysiologie und Diättherapie bei <ul style="list-style-type: none"> • Erkrankungen von Mund, Rachen und Speiseröhre • Erkrankungen des Magens, • Erkrankungen des Darms, • Erkrankungen der Pankreas, • Erkrankungen der Leber | | |

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

- Aktuelle Literatur wird im Kurs 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: Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 240 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 20 | Credits: 8 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen einschl. Training (Beratungssituation) | | 15 h (20 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 225 h |
| Prüfung (lt. SPO): mündlich (30 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden können den Beratungsbegriff definieren, von anderen Konstrukten abgrenzen. In diesem Zusammenhang können sie zwischen den Begriffen der Ernährungsberatung und der Ernährungstherapie inhaltlich und auch rechtlich unterscheiden. • Die Studierenden kennen verschiedene Gesprächsführungsformen. • Im Rahmen der klientenzentrierten Gesprächsführung können sie die Grundhaltungen des Beraters subsumieren und lernen diese anzuwenden. • Die Studierenden sind zur Planung, Durchführung und Analyse eines umfassenden und empathischen Beratungsgesprächs in der Lage. • Die Studierenden sind zur kritischen Analyse und Evaluation von Beratungsgesprächen in der Lage. • Sie kennen zudem die Voraussetzungen für eine mögliche Selbständigkeit. Die Praxishilfen können klientenspezifisch angewendet werden. • Die Studierenden wissen um die für ihren Fachbereich relevanten Berufs- und Interessenverbände, Möglichkeiten der Zertifizierung, Fort- und Weiterbildung sowie mögliche Berufsfelder. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. | | |

- Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
- Die Studierenden verfügen über grundlegende theoretische Kenntnisse und erste praktische Erfahrungen, zielorientierte Gespräche zu führen und dabei an Besonderheiten der Gesprächssituation oder des Klienten anzupassen.
- Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Definition, Ziele, Notwendigkeit, Grenzen der Diät- und Ernährungsberatung
- rechtliche Rahmenbedingungen
- Formen der Ernährungsberatung
- verschiedene Beratungsansätze und -techniken
- Gesprächsführung
- Qualitätsmanagement
- Existenzgründung, Berufs- und Interessenverbände, Zertifizierung, Berufsfelder
- Übung anhand von Praxisbeispielen

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen | | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung | | 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, den Energie- und Nährstoffbedarf einer normalen Ernährungssituation einzuschätzen. • Die Studierenden verstehen die wichtigsten pathophysiologischen Aspekte einer Über- und Unterversorgung mit Hauptnährstoffen und Energie. • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse bezüglich des Aufbaus und der Struktur sowie der Verdauung und Resorption der Hauptnährstoffe in der Humanernährung. • Die Studierenden sind dazu befähigt, die Rolle des Alkohols in der menschlichen Ernährung einzuordnen. • Die Studierenden haben Kenntnisse zu einer vollwertigen Ernährung nach den Grundätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als praxisrelevantes Ernährungsmodell und können diese auf besondere Lebensphasen anwenden. Die Studierenden können die Lebensphasen durch das Alter, aber auch durch besondere Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase, charakterisieren. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Energiehaushalt
- Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, einschließlich Ballaststoffe, Lipide, Proteine)
- Alkohol
- Pathophysiologische Aspekte der energetischen Über- und Unterversorgung
- Vollwertige Ernährung lt. DGE sowie Ernährungsempfehlungen für besondere 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
- c) Weiterführende Literatur
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen | | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung | | 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse zur Bedeutung des Wasserhaushaltes und des Säure-Basen-Haushaltes in der Humanernährung. • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse bezüglich der Zufuhr und der Funktionen von Mikronährstoffen im menschlichen Körper. Zudem können die Studierenden die Funktionen der Sekundären Pflanzenstoffe lebensmittelbezogen anwenden. • Die Studierenden können, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, praktische Ernährungsstrategien und Ernährungsprogramme für besondere Lebensphasen beschreiben. • Die Studierenden sind aufgrund des gefestigten Ernährungswissens in der Lage, praxisrelevante Probleme zu erkennen und fundierte Lösungsansätze zu entwickeln. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Wasserhaushalt | | |

- Säuren-Basen-Haushalt
- Einteilung, Eigenschaften, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Resorption, Aufgaben von Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen
- Praktische Anwendung: Erarbeitung von Ernährungsstrategien und Ernährungsprogrammen

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|--|---|
| Name des Moduls: Ernährung und Prävention Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Joyce Ludwig | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen das Potential und die Grenzen von Ernährung und Lebensstil in der Prävention und Gesundheitsförderung bestimmter Erkrankungen. • Die Studierenden sind mit verschiedenen sowohl primär- als auch sekundärpräventiven Ansätzen vertraut und können unter Berücksichtigung der gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für eine die Gesundheit fördernde Umwelt entsprechende Maßnahmen planen und umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen selbst zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten und Grenzen der Prävention <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ökonomische Aspekte ✓ Gesundheitsziele mit dem Fokus Ernährung ✓ Anwendungsbeispiele | | |

- Prävention und Gesundheitsförderung:
 - ✓ Begriffsbestimmung
 - ✓ Unterschiedliche Ansätze der Gesundheitsförderung
 - ✓ Theoretische Konzepte zum Gesundheitsverhalten
 - ✓ Umsetzung von Ernährungs- und Lebensstilempfehlungen

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Name des Moduls: Fallstudien aus Ernährungsberatung und -therapie Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Cathleen Bunzel | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (5. Semester) Sommerimmatrikulation (6. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 180 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen | | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): Beleg | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit, die Krankheits- und Lebensgeschichte, Laborparameter, ärztliche Diagnosen sowie den Ernährungsstatus fiktiver Personen korrekt zu interpretieren, das klinische Problem zu erkennen und individuelle Ernährungsstrategien für die Ernährungsberatung oder -therapie abzuleiten. • Die Studierenden sind in der Lage einen standardisierten Ablauf einer Ernährungstherapie nach G-NCP zu entwickeln und entsprechend umzusetzen. • Die Studierenden kennen die pathophysiologischen Gegebenheiten um differentialdiagnostische Überlegungen aufzuzeigen und mit adäquaten und wissenschaftlich abgesicherten Ernährungs- und Diätprinzipien zu verknüpfen. • Die Studierenden sind in der Lage, das Wissen aus vorangegangenen Modulen zu verknüpfen und praktisch anzuwenden. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln. • Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln und analysieren. | | |

- Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.
- Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden.
- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.

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](#); M.J.; [Boeing](#), H.; [Bosy-Westphal](#), A., [Löser](#), C.; [Przyrembel](#), H.; [Selberg](#), O.; [Weinmann](#), A.; [Westenhöfer](#), A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007
 - Barth, S.: BASICS Ernährungsmedizin. Urban & Fischer. 2009
 - Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD) German Dietitian Association (Hrsg.): Manual für den German-Nutrition Care Process (G-NCP): Ein Standardwerk für die Durchführung, Weiterentwicklung, Überprüfung und Qualitätssicherung der Diätetik in Deutschland. 2015
 - Kasper H.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer. 2020
 - Höfler E., Sprengart P.: Praktische Diätetik: Grundlagen, Ziele und Umsetzung der Ernährungstherapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart. 2018
 - Schlieper CA.: Grundfragen der Ernährung. Verlag Dr. Felix Büchner. 2019
- c) Weiterführende Literatur
 - Zeitschrift: Aktuelle Ernährungsmedizin. Thieme-Verlag
 - Zeitschrift: Ernährungsumschau.

| | | |
|---|--|--|
| 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: Wintersemester Winterimmatrikulation (1. Semester) Sommerimmatrikulation (2. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 180 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): mündlich (20 min) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die wichtigsten kommunikativen Anforderungen an eine Beraterpersönlichkeit und können diese situations- und personenadäquat einordnen und anwenden. • Die Studierenden verfügen über die notwendigen sozialen Kompetenzen zur Kommunikation, insbesondere der verbalen und nonverbalen Kommunikation und der Empathie. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Beratungsansätze und können diese je nach Problemstellung und Zielgruppe sinnvoll einsetzen. • Die Studierenden sind sich ihrer eigenen Motivation zur Gesprächsdurchführung bewusst und reflektieren insbesondere mögliche Macht- und Abhängigkeitsstrukturen in der Kommunikation. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden verfügen über grundlegende theoretische Kenntnisse und erste praktische Erfahrungen, zielorientierte Gespräche zu führen und dabei an Besonderheiten der Gesprächssituation oder des Klienten anzupassen. • Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu | | |

vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kommunikationspsychologie
 - Werkzeuge kommunikationspsychologischen Denkens und Arbeitens
 - Professionelle Gesprächsführung
 - Leitlinien der Moderation
- Grundlagen der Verhaltensänderung
 - Motivation
 - Verhaltensänderung
 - Ressourcenaktivierung
- Beraterpsychologie
 - Haltung
 - Beratungskonzepte
 - Helfender Beruf

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Moodlekurs

b) Standardliteratur

- Bachmair, Sabine; Faber, Jan; Hennig, Claudius u.a.: Beraten will gelernt sein: e. praktisches Lehrbuch für Anfänger und Fortgeschrittene. – 11. Aufl. – Weinheim; Basel: Beltz Verl., 2014 – 180 S.
- Boeger, Annette: Psychologische Therapie- und Beratungskonzepte: Theorie und Praxis. – 2., aktual. Aufl. - Stuttgart: Kohlhammer, 2013 – 203 S.
- Harris, T.A.: Ich bin o.k. Du bist o.k. Wie wir uns selbst besser verstehen und unsere Einstellung zu anderen verändern können – Eine Einführung in die Transaktionsanalyse. Reinbek: Rowolt Verl., 1975
- Schulz von Thun, Friedemann: Miteinander reden 1: Störungen und Klärungen. Allgemeine Psychologie der Kommunikation. – Hamburg: Rowohlt Verl., 2010. – 269 S.
- Schmidbauer, Wolfgang: Die hilflosen Helfer: über die seelische Problematik der helfenden Berufe. – Hamburg: Rowohlt Verl., 1998. – 219 S.
- Storch, Maja; Krause, Frank: Selbstmanagement – ressourcenorientiert: Grundlagen und Trainingsmanual für die Arbeit mit dem Zürcher Ressourcen Modell (ZRM). – 4., vollst. Überarb. U. erw. Aufl. – Bern: Verl. Huber, 2007. – 286 S.

c) Weiterführende Literatur

- Storch, Maja; Tschacher, Wolfgang: Embodied Communication: Kommunikation beginnt im Körper – nicht im Kopf. – 1. Aufl. – Bern: Huber, 2014. – 171 S.
- Thomann, Christoph; Schulz von Thun, Friedemann: Klärungshilfe: Handbuch für Therapeuten, Gesprächshelfer und Moderatoren in schwierigen Gesprächen. – 13. Aufl. – Hamburg: Rowolt Taschenbuch Verl., 2001 – 314 S.

- Weisbach, Christian-Rainer; Sonne-Neubacher, Petra: Professionelle Gesprächsführung: e. praxisnahes Lese- und Übungsbuch. – 9. Aufl. – München: dtv, 2015. – 484 S.

| | | |
|--|--|---|
| 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 (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um die Komplexität von Lebensmittelsicherheit und die Rolle, die physikalische, chemische und biologische Risiken dabei spielen. • Die Studierenden verstehen den präventiven Ansatz der Lebensmittelhygiene in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und sind mit wichtigen einschlägigen Vorschriften des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts vertraut. • Die Studenten kennen wichtige Erreger mikrobiell verursachter Erkrankungen sowie die Faktoren, die Einfluss auf das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen im Lebensmittel haben und wissen, wie man diese im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit beeinflussen kann. • Die Studierenden wissen über grundlegende Maßnahmen der Personalhygiene, Hygiene des Arbeitsumfelds und des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln Bescheid und können diese im Sinne der rechtlichen Vorschriften anwenden. • Die Studierenden wissen über die Wirkung potenzieller Schadstoffe auf den Organismus Bescheid. Sie kennen die Faktoren, die die Toxizität von Stoffen beeinflussen und die Bedeutung von Höchstmengenregelungen. Sie sind in der Lage, die Konsequenzen von Höchstmengenüberschreitungen einzuschätzen. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Gruppen potenziell toxischer Stoffe in Lebensmitteln sowie deren Vorkommen, Wirkungen und Möglichkeiten der Vermeidung ihrer Entstehung bzw. Aufnahme mit der Nahrung. Sie sind in der Lage, toxikologische Risiken, die aus deren Anwesenheit in Lebensmitteln erwachsen, sachlich zu einschätzen. | | |

- Die Studierenden wissen, bei welchen Lebensmitteln es sich um „Risikolebensmittel“ handelt und welche Anforderungen das Infektionsschutzgesetz an den Umgang mit derartigen Lebensmitteln stellt.
- Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
- Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
- Die Studierenden sind in der Lage, Informationen selbstständig und kritisch zu sammeln.
- Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelsicherheit und vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz
- Mikrobiell verursachte Erkrankungen via Lebensmittel, deren Ursachen, Übertragungswege und Maßnahmen zur Vorbeugung
- Hygiene im Lebensmittelbereich, inkl. wichtiger Rechtsvorschriften
- Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen
- Einflussfaktoren auf die Toxizität, Toxizitätsprüfungen und Höchstmengenregelungen
- Risikolebensmittel und die Anforderungen des IfSG

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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
 - Füllgraß, 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: 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: 240 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 0 | Credits: 8 | | | | | | |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lehrform</th> <th>Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson</td> <td>240 h</td> </tr> </tbody> </table> | | | Lehrform | Stunden | Konsultation | | Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson | 240 h |
| Lehrform | Stunden | | | | | | | |
| Konsultation | | | | | | | | |
| Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson | 240 h | | | | | | | |
| Prüfung (lt. SPO): Hausarbeit mit Präsentation | | Sprache: deutsch | | | | | | |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | | | | | | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten, zu formulieren und mit adäquaten Methoden zu bearbeiten. • Die Studierenden sind befähigt die erarbeiteten Sachverhalte in Form eines wissenschaftlichen Textes unter Berücksichtigung der Wissenschaft und formaler Rahmenbedingungen transparent zu verschriftlichen und in einem Fachgespräch angemessen zu visualisieren und zu verteidigen. | | | | | | | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit bei mentorieller Betreuung • Verfassen des Projektberichtes • Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation und Verteidigung der Projektergebnisse. | | | | | | | | |
| Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> • Moodlekurs b) Standardliteratur <ul style="list-style-type: none"> • 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: 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 (4. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultation Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über vertiefendes Wissen zu ausgewählten Erkrankungen und kennen die ernährungstherapeutischen Maßnahmen im klinischen Alltag. • Die Studierenden kennen Möglichkeiten und Grenzen der klinischen Ernährung einschließlich der Immunonutrition und können diese auf ernährungsrelevante Probleme und Therapiemaßnahmen in der Intensivmedizin übertragen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • enterale und parenterale Ernährung / Sondenernährung • OP-Vor- und Nachbereitung • ausgewählte gastroenterologische Erkrankungen (Anwendungsbeispiele mit Schwerpunkt auf akute Erkrankungen) • Intensivmedizin • Immunonutrition | | |

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - keine
- c) Weiterführende Literatur
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|--|---|
| Name des Moduls: Lebensmittelkunde Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Christoph Wiedmer Lehrperson/en: Prof. Dr. Christoph Wiedmer | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (2. Semester) Sommerimmatrikulation (1. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden haben einen allgemeinen Überblick über den deutschen Lebensmittelmarkt und die dort angebotenen Produkte, welcher als Grundlage für den weiteren Studienverlauf dient, um das dort gelehrt Detailwissen richtig in den Gesamtkontext der Lebensmittel einordnen zu können. • Sie verfügen insbesondere über Kenntnisse im Bereich Warenkunde bezüglich der Arten von Lebensmitteln, deren Eigenschaften, Herstellung und Zusammensetzung. • Darüber hinaus kennen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Moduls relevante Faktoren, die die Qualität eines Lebensmittels beeinflussen (z.B. wertgebende Inhaltsstoffe, aber auch Auswirkungen einer nachteiligen Beeinflussung) sowie potenzielle Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel – Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung • Milch und Milchprodukte | | |

- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie deren vegetarische und vegane Alternativen
- Fisch, Fischerzeugnisse und weitere Fischereiprodukte
- Fette und Öle
- Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sowie Erzeugnisse daraus
- Funktionelle Lebensmittel, Lebensmittel für besondere Verbrauchergruppen („diätetische Lebensmittel“) und Nahrungsergänzungsmittel
- Aktuelle Trends im Lebensmittelbereich

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - Löbbert/Hanrieder/Berges/Beck: Lebensmittel - Waren Qualitäten Trends (ab 4. Auflage). EUROPA-Verlag, Haan-Gruiten
 - Rimbach/Möhring/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: Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Jean Titze Lehrperson/en: Prof. Dr. Jean Titze | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Wintersemester Winterimmatrikulation (3. Semester) Sommerimmatrikulation (4. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultation | | 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu rechtlichen Grundbegriffen. • Die Studierenden kennen die Verfahren, die zu Rechtsvorschriften führen, auf europäischer wie nationaler Ebene, am Beispiel des Lebensmittelrechts. • Die Studierenden verstehen die Anwendungsbereiche und gegebenenfalls die zu beachtenden Prioritäten der jeweiligen Rechtsvorschriften. • Die Studierenden kennen den Aufbau und die Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und rechtliche Grundbegriffe. • Die Studierenden verstehen die Prinzipien, die im Lebensmittelrecht angewendet werden und erkennen Tatbestände, die in den Rechtsvorschriften formuliert sind. • Die Studierenden sind zur Erstellung oder Prüfung einer Lebensmittelkennzeichnung unter Berücksichtigung der entsprechenden Vorschriften befähigt. • Die Studierenden kennen Rechtsnormen und Einzelgesetze im privaten und öffentlichen Recht, die dem Lebensmittelrecht und dem gesundheitlichen Verbraucherschutz dienen und können damit ernährungstherapeutische und ernährungsphysiologische Fragestellungen beantworten. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. | | |

- Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Allgemeine Rechtslehre und Rechtsgebiete
- Rechtsgrundlagen und lebensmittelrechtliche Systematik
- Rechtliche Normen und Gesetze im Bereich der Ernährung, von Lebensmitteln und der Diätberatung (z. B. LFGB, Lebensmittelkennzeichnungs-VO, Zusatzstoffzulassungs-VO, Health-Claim-VO, Novel-Food-VO, Nahrungsergänzungsmittel-VO, Diät-VO)
- Pflichtangaben gemäß LMIV
- Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben
- Prüfzeichen (Qualitätslabel)
- Erfahrungen aus der Verpackungsprüfung
- Verbraucherportale und -beschwerden

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - Weck, M: Lebensmittelrecht, 3. Aufl., Stuttgart, 2017
 - Meisterernst, A: Lebensmittelrecht, München, 2019
 - 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: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: N.N. | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (6. Semester) Sommerimmatrikulation (5. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um die Mechanismen von allergischen Erkrankungen und Unverträglichkeiten und können Symptome, Diagnosemöglichkeiten und Therapieansätze entsprechend ableiten. • Die Studierenden können pathophysiologische und immunologische Merkmale von Nahrungsmittelhypersensitivitäten und -allergien unterscheiden. • Die Studierenden haben Kenntnisse zur ernährungsbezogenen Behandlung und können diese individuell entwickeln und in zielgruppengerechter Kommunikation umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Klasse I und Klasse II Nahrungsmittelallergene • Symptome von Nahrungsmittelhypersensitivität und -allergie • In vitro/ vivo Diagnostik • Pathomechanismen und Epidemiologie der Nahrungsmittelhypersensitivität und -allergie | | |

- Umgang mit und Behandlung von Nahrungsmittelhypersensitivität und -allergie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - Körner, U., Schareina, A.: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten. Thieme. Stuttgart. 2. Auflage. 2022
- c) Literaturempfehlungen
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Name des Moduls: Naturwissenschaftliche Grundlagen 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen | | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden beherrschen das Ordnungsprinzip des Periodensystems der Elemente und können daraus auf das Prinzip zur Bildung von Ionen und Molekülen schließen. • Die Studierenden beherrschen Bindungsprinzipien in anorganischen und organischen Molekülen. • Die Studierenden verstehen, auf welchen chemischen Grundlagen eine saure, neutrale bzw. basische Reaktion beruht. • Die Studierenden erfassen die Bedeutung des 1. und 2. Hauptsatzes der Thermodynamik für die Triebkraft in biochemischen Systemen. • Die Studierenden beherrschen die Prinzipien von Gleichgewichtsreaktionen und wenden das Massenwirkungsgesetz darauf an. • Die Studierenden beherrschen die Prinzipien von Redoxvorgängen und können deren Bedeutung im biochemischen Kontext verstehen (z.B. Katabolismus) • Die Studierenden können durch die vermittelten grundlegenden Inhalte Lebensmittel bzgl. ihrer Zusammensetzung hinsichtlich anorganischer und organischer Inhaltsstoffe klassifizieren. • Die Studierenden schätzen Lebensmittel im Zusammenhang mit ernährungsphysiologischen Kenntnissen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit ein. | | |

- Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
- Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.

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
 - Kabrodt, K.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunkten, Bernburg, aktuelle Fassung
 - Moodlekurs
- 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: Psychosoziale Grundlagen 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: 180 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 6 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultationen | | 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 166,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um sozialpsychologische Grundbegriffe und Methoden. • Sie kennen verschiedene demographische und soziale Einflussfaktoren und können diese auf verschiedene gesundheitsbezogene Verhaltensweisen anwenden. • Die Studierenden verstehen grundlegende psychosoziale Konzepte, können diese mit generellen menschlichen Verhaltensweisen in Verbindung bringen und hinsichtlich der Ableitung von Maßnahmen zur beispielsweise Einflussnahme und Verhaltensänderung, anwenden. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, fachspezifische Themen allgemeinverständlich und nach Zielgruppen differenziert zu vermitteln. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren. | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Begriffsbestimmungen – Soziologie, Psychologie
- psychologische Ansätze
- sozialpsychologische Grundlagen und Methoden
- demographische und soziale Einflussfaktoren auf das gesundheitsbezogene Verhalten
- soziale Wahrnehmung und Urteilsbildung
- sozialer Einfluss und Interaktion

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodle
- b) Standardliteratur
 - keine
- c) Weiterführende Literatur
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform | | Stunden |
| Konsultation | | 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) |
| Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die Prävalenz und die verschiedenen Formen von Unter- und krankheitsassoziiertes Mangelernährung. • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu den medizinischen und ökonomischen Konsequenzen von Unter- und Mangelernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, Unter- und Mangelernährung mit geeigneten Methoden zu erfassen und wissen um die Bedeutung der frühzeitigen Erkennung. • Die Studierenden kennen gezielte Ernährungsinterventionsmaßnahmen nach etablierten Standards und können diese zielgruppengerecht umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Unterernährung bei Kindern und Erwachsenen • Unterernährung im Krankenhaus und in Alten- und Pflegeheimen • Fastenstoffwechsel/Stressstoffwechsel • Erfassung von Unter- und Mangelernährung | | |

- ausgewählte Anwendungsbeispiele
- ethische Aspekte [Unterlassung einer gezielten Ernährungsintervention durch Nichterkennen einer Mangelernährung, Patientenwille - Freiwilliger Verzicht auf Nahrung und Flüssigkeit]
- Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege und medikamentöse Therapie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2019
 - Weimann, A.; Biesalski, H.K.; Bischoff, S.C.; Pirlich, M.; Sablotzki, A.: Klinische Ernährung und Infusionstherapie, 9. Aufl., Thieme, Stuttgart. 2021
 - Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011
- c) Weiterführende Literatur
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|---|------------------------------|
| Name des Moduls: Überernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Johannes Niebuhr-Fluch | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (4. Semester) Sommerimmatrikulation (3. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultation Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über ein vertieftes Wissen zur Verbreitung, Entstehung und Folgen einer Adipositas. • Die Studierenden sind in der Lage, durch Anwendung ausgewählter diagnostischer Maßnahmen, Adipositas zu erkennen. • Die Studierenden kennen Therapiemaßnahmen und können diese zielgruppengerecht, sicher sowie individuell planen und umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: Adipositas im Kindes- und Erwachsenenalter: <ul style="list-style-type: none"> • 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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|--|--|
| Name des Moduls: Wissenschaftliches Arbeiten 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: 210 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 18 | Credits: 7 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 13,5 h (18 Lehrstunden á 45 min.) 198,5 h |
| Prüfung (lt. SPO): LNW, Hausarbeit | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die Ziele und Grundbegriffe des wissenschaftlichen Arbeitens. Sie wissen um die die entsprechenden Gütekriterien und können diese auf die verschiedenen Phasen und Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens anwenden. • Die Studierenden können den wissenschaftlichen Wert verschiedener Literaturarten beurteilen. Sie wissen um verschiedene Recherche-Methoden und können diese sicher zur Vorbereitung eigener Literaturanalysen anwenden. • Die Studierenden haben Wissen um die Bedeutung von empirischem Arbeiten. Sie können verschiedene Methoden unterscheiden und wissen um die jeweiligen Anwendungsbedingungen und einer entsprechenden Auswertung. • Die Studierenden kennen verschiedene Aspekte des wissenschaftlichen Schreibens. Sie können ihr fachliches und methodisches Wissen bei einer Literaturanalyse oder empirischen Arbeit anwenden und unter Berücksichtigung einer wissenschaftlichen Ausdrucksweise, der richtigen Zitierweise und formalen Kriterien verschriftlichen. Die Studierenden haben die Kompetenz zur Erstellung von Tabellen und Abbildungen für wissenschaftliche Zwecke sowie dem strukturellen Aufbau einer wissenschaftlichen Arbeit. Beide Kompetenzen können beim Erstellen einer entsprechenden Arbeit sicher angewandt werden. • Die Studierenden sind in der Lage, ihre Vorgehensweise im wissenschaftlichen Arbeiten, auf die Fragestellung abgestimmt, zu strukturieren und kritisch zu reflektieren. | | |

- Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren.
- Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden.
- Die Studierenden sind zum eigenständigen Literaturstudium befähigt und können Informationen selbstständig und kritisch sammeln und analysieren.
- Die Studierenden sind in der Lage sich über die zur Verfügung gestellten Übungen auszutauschen, andere Lösungswege nachzuvollziehen und zu vergleichen, kritisch zu diskutieren und eigene Lösungsansätze sachlich zu verteidigen.
- Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese erfolgreich an.
- Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden.
- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundbegriffe und wissenschaftliches Arbeiten als Prozess
- Literatur im wissenschaftlichen Arbeiten (Bewertungskriterien, Recherche, Zitierweisen)
- Literaturanalyse
- Empirisches Arbeiten
- Struktur und Umsetzung wissenschaftlicher Arbeiten

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: 10-tägiges Fachpraktikum mit Reflexion Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater*in/ Studienorganisation Lehrperson/en: - | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Pflichtmodul | | |
| Semesterlage: Winter-/ Sommersemester (4./5. Semester) | | Block (ja/nein): ja |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 0 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumsberichtes) | | Stunden 150 h |
| Prüfung (lt. SPO): LNW (Praktikumsbericht) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden erhalten die Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse. • Die Studierenden festigen und stärken ihre sozialen Kompetenzen. • Die Studierenden erhalten Motivation und Orientierung für nachfolgende Studienabschnitte. • Die Studierenden erhalten Orientierung zum Thema des Interdisziplinären Projektes und / oder der Bachelorarbeit. • Die Studierenden gewinnen Einblick in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes. • Die Studierenden sind befähigt das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichen Einflussfaktoren differenziert im Praktikumsbericht darzulegen und zu reflektieren. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit und Bereitschaft, das eigene Handeln und Erleben unter unterschiedlichsten Einflussfaktoren differenziert und kritisch zu reflektieren. | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kennenlernen der Aufgaben, Möglichkeiten und Grenzen der zukünftigen Tätigkeitsbereiche
- Anwenden, Ergänzen und Vertiefen von bereits erworbenen Kenntnissen und Fertigkeiten
- Selbsterfahrung
- Reflexion mit Kommilitonen und Betreuer
- Erstellen des Praktikumsberichtes

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Moodlekurs
- themenabhängige Festlegung

Wahlpflichtmodule

| | | |
|--|--|---|
| 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: Sommersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind mit den wichtigsten wirtschaftlichen Grundbegriffen vertraut und verfügen über grundlegendes Wissen der Buchhaltung und des Rechnungswesens. • Die Studierenden kennen grundlegende Inhalte der Mitarbeiterführung. • Die Studierenden kennen Abläufe und Strukturen in Unternehmen und haben ein Verständnis für die Funktionsweise von Unternehmen entwickelt. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Marktformen, Transaktionen und Verträge, Preisbildung, Angebots- und Nachfrageverhalten • Kostenrechnung und Liquiditätsrechnung • Finanzierung und Investition | | |

- Mitarbeiterführung – (Führungskompetenzen, Motivation, Kommunikation und Konfliktlösung)
- Personalmanagement und Organisation, Unternehmensführung

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|---|------------------------------|
| Name des Moduls: Empirische Methoden Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: N.N. | | |
| 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Beleg | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um die Bedeutung des empirischen Arbeitens. • Die Studierenden kennen verschiedene empirische Methoden, können diesbezüglich Vor- und Nachteile einschätzen und geeignete Instrumente bzw. Studiendesigns auf bestimmte Problemstellungen bezogen entwickeln und anwenden. • Die Studierenden kennen unterschiedliche statistische Verfahren, wissen um die jeweiligen Anwendungsbedingungen und können die wichtigsten mit geeigneter Software (z.B. SPSS, R) umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. • Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu statistischen und methodischen Grundlagen wissenschaftlicher Forschung und wenden diese erfolgreich an. • Die Studierenden können Kompetenzen zum effizienten und strukturierten Vorgehen bei der Erstellung eines wissenschaftlichen Berichts anwenden. | | |

Inhaltliche Schwerpunkte:

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

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Moodlekurs
- b) Standardliteratur
 - keine
- c) Literaturempfehlungen
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|---|------------------------------|
| Name des Moduls: Ernährung in der Geriatrie 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen altersbedingte physiologische, motorische und soziale Veränderungen, die Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die Nährstoffverwertung haben. • Die Studierenden besitzen Kenntnis, wie auf Basis einer angepassten Ernährung, ein gesundes Altern zu ermöglichen ist. • Die Studierenden sind in der Lage, Mangel- und Fehlernährung im Alter zu erkennen und kennen Strategien diese zu vermeiden. • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Ernährungstherapie im Alter und sind unter Berücksichtigung des aktuellen Forschungsstandes und aktueller Leitlinien in der Lage adäquate Maßnahmen zu planen und anzuwenden. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Alter und Altern (Demographie, Gebrechlichkeit und Multimorbidität, Altersveränderungen) • Mangelernährung (Prävalenz, Ursachen, Erfassung) | | |

- Maßnahmen zur Prävention und Therapie der Mangelernährung im Alter (Expertenstandards/ Leitlinien)
- Behandlung konkreter Fallbeispiele

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

- Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|---|------------------------------|
| Name des Moduls: Ernährung in der Onkologie Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Nadja Gierth | | |
| 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h | |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um die Relevanz von Krebserkrankungen und kennen die pathophysiologischen Grundlagen im Überblick. • Die Studierenden kennen die ernährungsrelevanten Probleme bei verschiedenen Krebserkrankungen. • Die Studierenden können individuelle Ernährungsstrategien entwickeln, um Gewichtsverlust und Mangelernährung aufzuhalten bzw. zu mindern und können diese entsprechend anwenden. • Die Studierenden verfügen über ein vollständiges Verständnis für die allumfassende Beratung / Betreuung / Versorgung eines onkologischen Patienten. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Pathophysiologische Grundlagen der Krebserkrankungen • Bedeutung der Ernährung bei Krebserkrankungen, • Ursachen einer unzureichenden Energie- und Nährstoffaufnahme, | | |

- Ernährungsdiagnostik (Labor, bioelektrische Impedanzmessung, usw.)
- Indikation, Ziele und Formen der Ernährungstherapie,
- Spezifische Anwendung

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|--|---|
| Name des Moduls: Ernährung in der Pädiatrie Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Dr. Anke Reißmann, 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Pädiatrie und kennen die Bedeutung einer adäquaten Ernährung im Kindes- und Jugendalter. • Die Studierenden kennen spezielle Erhebungsinstrumente zur Erfassung des Ernährungszustands im Kindes- und Jugendalter. • Die Studierenden kennen die Besonderheiten der Ernährungstherapie im Kindes- und Jugendalter und sind in der Lage, ernährungstherapeutische Maßnahmen leitliniengerecht zu entwickeln und umzusetzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsrelevante Situationen in der Pädiatrie (z.B. Frühgeborene, Allergien, Zöliakie, enterale Ernährung, Diabetes, Nephrologie, ang. Stoffwechselstörungen) • Diagnostisches Vorgehen (Screening-Tools für pädiatrische Patienten) • Leitlinien • Prävention und Therapie | | |

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs 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 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse des Gesundheitswesens in Deutschland und der gesetzlichen und privaten Krankenversicherung. • Die Studierenden können die Bedeutung der Ernährung in Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem erfassen und kennen die nationalen und internationalen Verantwortlichkeiten. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Das Gesundheitssystem: <ul style="list-style-type: none"> ○ Historische Entwicklung des deutschen Gesundheitssystems ○ Grundprinzipien des Gesundheitssystems: ○ Demographie und Krankheitslast • Gesundheitspolitik: <ul style="list-style-type: none"> ○ Begriffsbestimmung ○ Präventionspolitik | | |

- Gesundheitsziele (Bund und Land)
- Rechtliche Situation in Deutschland
- Zuständigkeiten auf Bundesebene
- Rolle der Ernährungsberatung & Budgetrelevanz in der Ernährungsmedizin

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|--|--|---|
| Name des Moduls: Verarbeitung und Gesundheitswert der Lebensmittel Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Jean Titze Lehrperson/en: Prof. Dr. Jean Titze | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SPO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h |
| Prüfung (lt. SPO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden besitzen Kenntnisse, um Prinzipien der Prozess- und Verfahrensgestaltung sowie -optimierung zu verstehen. • Die Studierenden sind in der Lage, physikalische Stoff- und Prozesskenngößen für Lebensmittel und deren Bedeutung für den Lebensmittelproduktionsprozess sowie die Qualitätssicherung vor dem Hintergrund einer gesunden Ernährung richtig zu interpretieren. • Die Studierenden kennen die Einflüsse ausgewählter Verarbeitungsprozesse auf die Veränderung von Qualität und Inhaltsstoffen bei der Entwicklung gesunder Lebensmittel und können diese zielgerichtet ausnutzen. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • physikalische Kenngrößen zur Messung von Produkt- und Prozessqualität • Beeinflussung von Nährwert, Gesundheitswert und Konsumreife durch technologische Prozesse | | |

- Einfluss technologischer Prozesse auf Angebotsform, Haltbarkeit und Ökologiewert von Lebensmitteln
- Anforderungen an und Wirkungsweise von lebensmitteltechnischen Anlagen

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. Behr's Verlag, Hamburg. 2009
- c) Weiterführende Literatur
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.

| | | |
|---|---|------------------------------|
| Name des Moduls: Verpflegungssysteme Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: N.N. | | |
| Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie | | |
| Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul | | |
| Semesterlage: Sommersemester Winterimmatrikulation (3./5. Semester) Sommerimmatrikulation (4./6. Semester) | | Block (ja/nein): nein |
| work load: 150 h | davon Lehrstunden (lt. SO): 12 | Credits: 5 |
| Aufteilung work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): | | |
| Lehrform Konsultationen Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung | Stunden 9 h (12 Lehrstunden á 45 min.) 141 h | |
| Prüfung (lt. PSO): Digitale schriftliche Prüfung (90 min.) | | Sprache: deutsch |
| Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine | | |
| Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um psychosoziale, ernährungsphysiologische und auf Nachhaltigkeit bezogene Anforderungen zu verschiedenen Systemen der individuellen und auf die Gemeinschaft bezogenen Verpflegung und können diese charakterisieren. • Die Studierenden kennen ernährungsbezogene Entwicklungen (z.B. Snacken) und können diesbezügliche Anforderungen an Verpflegungssysteme ableiten. • Die Studierenden sind in der Lage sich in den Selbstlernphasen zu strukturieren und zu motivieren. • Die Studierenden kennen die spezifischen Fachtermini und können diese differenziert nach Zielgruppe und Situation im Sinne einer interdisziplinären Kommunikation anwenden. | | |
| Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Gemeinschaftsverpflegung (z.B. stationär, ambulant für verschiedene Zielgruppen und individuelle Angebote) • Trends und neue Entwicklungen (z.B. Food Trucks) • konkrete Anwendungsbeispiele | | |

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
 - Aktuelle Literatur wird im Kurs angegeben.
- d) Internetseiten
 - www.espen.de