

Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

berufsbegleitender Masterstudiengang
Ernährungstherapie

Stand: 01.04.2019

Pflichtmodule

Humanernährung.....	3
Allgemeines Notfallmanagement	5
Grundlagen der Ernährungsmedizin.....	7
Ernährungsmedizin I.....	9
Gruppen- und kulturspezifische Ernährung	11
Ernährungsepidemiologie und Ernährungsstudien	13
Grundlagen des Lebensmittel- und Gesundheitsrechts.....	14
Ernährungsmedizin II.....	16
Ernährung und Medikamente	18
Public Health Nutrition	20
Interdisziplinäres Projekt mit Fachpraktikum	22
Psychologie der Ernährung	24
Individualisierte Beratungspsychologie	26
Aktuelle Entwicklungen und Forschungsschwerpunkte in der Ernährungswissenschaft.....	28
Masterarbeit und Kolloquium	30

Wahlpflichtmodule

Existenzgründung.....	32
Humanbiologie.....	34
Kommunikationstechniken und Rhetorik.....	36
Lebensmittelverarbeitung und Bromatologie	38
Naturheilkunde	40
Soziologie der Ernährung	42

Pflichtmodule

Name des Moduls: Humanernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. Markus Seewald Lehrperson/en: Prof. Jana Markert		
Studiengang: Master Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)		Block (ja/nein): nein
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform		Stunden
Konsultationen		12
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		138
Prüfung (lt. PO): 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 Bestandteile der Humanernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, den Energie- und Nährstoffbedarf einer normalen Ernährungssituation zu beurteilen. • Die Studierenden kennen die wichtigsten pathophysiologischen Aspekte einer Über- und Unterversorgung mit Hauptnährstoffen und Energie. • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse zur Bedeutung der Mikronährstoffe und der Flüssigkeitszufuhr in der Humanernährung. • Die Studierenden haben Kenntnisse zu einer vollwertigen Ernährung nach den Grundätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als praxisrelevantes Ernährungsmodell. • Die Studierenden sind aufgrund des gefestigten Ernährungswissens in der Lage, praxisrelevante Probleme zu erkennen und fundierte Lösungsansätze zu entwickeln. 		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Energiehaushalt 		

- Aufgaben, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Einteilung, Eigenschaften, Verdauung und Resorption der Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, einschließlich Ballaststoffe, Lipide, Proteine)
- Hormonelle Regulation und Steuerung
- Pathophysiologische Aspekte
- Alkohol
- Wasserhaushalt
- Säuren-Basen-Haushalt
- Einteilung, Eigenschaften, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Resorption, Aufgaben von Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen
- Ernährungsempfehlungen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - 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

Name des Moduls: Allgemeines Notfallmanagement Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. med. Carl Meißner Lehrperson/en: Dr. med. Carl Meißner								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 16	Credits: 5						
Aufteilung der 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;">16</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">134</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	16	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	134
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	16							
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	134							
Prüfung (lt. PO): LNW, Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse hinsichtlich des Verhaltens im Notfall. • Die Studierenden kennen wesentliche Modelle der Notarztsysteme. • Die Studierenden verfügen über grundlegende Fähigkeiten der Herz-Lungen-Wiederbelebung. • Die Studierenden besitzen Basisfähigkeiten für das Gespräch von traumatisierten Personen. • Die Studierenden sind in der Lage, sich in spezifischen Notfallsituationen angemessen zu verhalten. • Die Studierenden verfügen über Fähigkeiten bei der Organisation der Rettungskette. • Die Studierenden verfügen über grundlegendes Wissen der Körperphysiologie. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Verhalten in der Notfallsituation • Grundlagen und (wissenschaftliche) Erklärungsansätze der Reanimation • Interaktion mit betroffenen Personen • Verhalten in spezifischen Notfallsituationen (Organisation, Erstmaßnahmen) • Umgang mit Unbeteiligten (Schaulustigen) beim Unfall 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
 - Aufgabensammlung als Seminargrundlage und Lernerfolgskontrolle
- b) Standardliteratur
 - Schröder, H.; Winkelmann, M.: Praxisratgeber Erste Hilfe. Lau Verlag & Handel KG. 2011
- c) Internetquellen
 - www.erc.edu
 - <http://www.dfv.org/erste-hilfe-kompakt.html>

Name des Moduls: Grundlagen der Ernährungsmedizin Modulverantwortliche Lehrperson: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel Lehrperson/en: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über umfangreiche Kenntnisse zum Zusammenhang zwischen der Ernährung und Stoffwechselkrankheiten, ernährungsabhängigen Erkrankungen (sog. Zivilisationskrankheiten) sowie krankheitsassoziiertes Unterernährung und erkennen die Einflussmöglichkeiten der Ernährung im Rahmen von Prävention und Therapie dieser Erkrankungen. • Die Studierenden kennen den Einfluss relevanter Erkrankungen auf Nahrungsbedarf, -aufnahme, und -verwertung. • Die Studierenden kennen Methoden der Ernährungsanamnese einschließlich gängiger Untersuchungsverfahren als Grundlage der Ernährungstherapie und sind in der Lage, daraus ein ernährungsbedingtes Risikoprofil des Patienten zu erstellen. • Die Studierenden kennen die Grundsätze einer substitutiven, therapeutischen und palliativen Ernährung einschließlich evidenzbasierter Leitlinien. • Die Studierenden besitzen Kenntnis zu qualitätssichernden und ökonomischen Aspekten der Ernährungsmedizin. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssituation in Deutschland • Aufgaben und Bedeutung der Ernährungsmedizin • Ursachen von Über- und Fehlernährung • Erfassung und Beurteilung des Ernährungszustandes 								

- Ernährung in stationären Einrichtungen/Kostformen
- Einführung in ernährungsmedizinische Aspekte
- Qualitätsmanagement im Gesamtkonzept einer Klinik
- Hygienemaßnahmen in Klinikküchen
- Ernährung in der Palliativmedizin unter Berücksichtigung körperlicher und psychischer Symptome
- Enterale und parenterale Ernährungstherapie
- Ökonomische Aspekte in der Ernährungsmedizin

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsbericht 2012, Frankfurt 2012
 - Kluthe, R.; Dittrich, A.; Everding, R.; Gebhardt, A.; Hund-Wissner, E.; Kasper, H.; Rottka, H.; Rabast, U.; Weingard, A.; Wild, M.; Wirth, A.; Wolfram, G.: Das Rationalisierungsschema 2004 des Bundesverbandes Deutscher Ernährungsmediziner (BDEM) e.V., der Deutschen Adipositas Gesellschaft e.V., der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) e.V., der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V., der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) e.V., des Verbandes der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD) und des Verbandes der Diplom-Oecotrophologen (VDOE) e.V. In: *Aktuel Ernähr Med* 204; 29:244-253
 - Schauder, P.; Ollenschläger, G.: *Ernährungsmedizin: Prävention und Therapie*. Urban und Fischer, München. 2006
 - 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
 - Daschner, F.; Dettenkofer, M.; Frank, U.; Scherrer, M.: *Praktische Krankenhaushygiene und Umweltschutz*. Springer, Berlin. 2006
- c) Internetseiten
 - www.dge.de
 - www.espen.de
 - www.dgem.de

Name des Moduls: Ernährungsmedizin I Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (120 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Humanernährung, Grundlagen der Ernährungsmedizin								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegendes Wissen zu Krankheitsursache und Krankheitsverlauf und kennen die Rolle nutritiver Maßnahmen im therapeutischen Konzept. • Die Studierenden sind befähigt, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, diättherapeutische Behandlungskonzepte zu planen und durchzuführen. • Die Studierenden kennen Grenzen und mögliche Probleme von Ernährungstherapiemaßnahmen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Besprechung der Krankheitsbilder, theoretische Grundlagen und praktische Umsetzungsstrategien von nutritiven Therapiekonzepten bei der diättherapeutischen Behandlung von: <ul style="list-style-type: none"> • Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Erwachsenenalter • Diabetes mellitus • Herz- und Gefäßkrankungen • Hyperurikämie/Gicht • Rheumatischen Erkrankungen • Nierenerkrankungen • Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes 								

- Krebserkrankungen
- Untergewicht und Mangelernährung
- Ernährung in Akut- und Intensivmedizin (einschließlich Immunonutrition)
- Perioperative Ernährung
- Einsatz von Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Lebensmitteln, Trinknahrung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009
 - Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009
 - Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010
 - Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2013
 - Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Müller; M.J.; Boeing, H.; Bosy-Westphal, A., Löser, C.; Przyrembel, H.; Selberg, O.; Weinmann, A.; Westenhöfer, A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007
 - Ledochowski, M. (Hrsg.): Klinische Ernährungsmedizin. Springer. 2010
 - Löser, C.; Keymling, M. (Hrsg.): Praxis der enteralen Ernährung: Indikation, Technik, Nachsorge. Thieme. 2001

Name des Moduls: Gruppen- und kulturspezifische Ernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Claudia Meißner Lehrperson/en: Dr. Claudia Meißner								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Humanernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, praktische Ernährungsstrategien und Ernährungsprogramme für besondere Lebensphasen. • Die Studierenden können die Lebensphasen durch das Alter, aber auch durch besondere Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase, charakterisieren. • Die Studierenden können die Vor- und Nachteile spezieller Kostformen und Diäten darstellen und diese charakterisieren. • Die Studierenden kennen kultur- und landesspezifische Besonderheiten der Ernährung und können den Einfluss auf das Ernährungsverhalten ableiten. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährung des Neugeborenen • Ernährung des Kleinkindes und Kindes • Ernährung im Jugend- und Erwachsenenalter • Ernährung in der Schwangerschaft • Ernährung im Alter • Ernährung und Sport • Alternative Ernährungsformen und Diäten • Ernährung in anderen Kulturen und Religionen 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010
 - Raschka, C.; Ruf, S.: Sport und Ernährung: Wissenschaftlich basierte Empfehlungen und Ernährungspläne für die Praxis. Thieme, Stuttgart. 2012
 - Leitzmann, C.; Keller, M.; Hahn, A.: Alternative Ernährungsformen. Hippokrates, Stuttgart. 2005
 - Leitzmann, C.; Keller, M.: Vegetarische Ernährung. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. 2013
 - Eugster, G.: Kinderernährung gesund & richtig. Urban und Fischer, München 2012
 - Rübkes, M.: Religion, Ernährung und Gesellschaft: Ernährungsregeln und Verbote in Christentum, Judentum und Islam. Diplomica Verlag, Hamburg. 2013

Name des Moduls: Ernährungsepidemiologie und Ernährungsstudien Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Margot Dasbach Lehrperson/en: Prof. Margot Dasbach								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: Die Studierenden sind befähigt, eine eigene empirische Studie im Ernährungsbereich zu planen, durchzuführen, auszuwerten und einen wissenschaftlichen Bericht darüber abzulegen. Dadurch sind die Studierenden gleichzeitig in der Lage, die Ergebnisse anderer Ernährungsstudien vor dem methodischen Hintergrund richtig zu interpretieren.								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Epidemiologie und Ernährungserhebungsmethoden • Studiendesign, Formulierung eines Forschungsziels, Definition der Grundgesamtheit, Entscheidung über Auswahlmethode und Stichprobenumfang, Auswahl der Erhebungsmethode • Entwicklung eines Erhebungsinstruments • Durchführung und Auswertung eines Pretests • Durchführung der Feldarbeit • Auswertung der eigenen Studie, Darstellung der Ergebnisse in Tabellen und Abbildungen • Erstellen einer Hausarbeit mit allen Ergebnissen nach den Regeln des Wissenschaftlichen Arbeiten 								
Literatur/Arbeitsunterlagen: wird bekanntgegeben								

Name des Moduls: Grundlagen des Lebensmittel- und Gesundheitsrechts Modulverantwortliche Lehrperson: Rechtsanwalt Max Meißner Lehrperson/en: Rechtsanwälte Max Meißner, Thomas Müller, Kathrin Böhme								
Studiengang: Master Ernährungstherapie (Fernstudium)								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultation	12	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultation	12							
Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen, wie das Lebensmittelrecht in Deutschland und Europa strukturiert ist. • Die Studierenden kennen Rechtsvorschriften, die dem gesundheitlichen Verbraucherschutz dienen und wissen, welche Institutionen sich mit dem gesundheitlichen Verbraucherschutz beschäftigen. • Die Studierenden kennen ausgewählte Grundlagen zum Medizin- und Gesundheitsrecht. • Die Studierenden entwickeln ein Verständnis der Zusammenhänge und Beteiligten im Lebensmittel- und Gesundheitsrecht. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Normen und Gesetze im Lebensmittelrecht • Gesundheits- und Verbraucherschutz • Ausgewählte Normen aus dem Recht der Heilberufe • Ausgewählte Normen aus dem Bereich des Arznei- und Heilmittelrechts • Ausgewählte rechtliche Normen aus dem Bereich der gesetzlichen Krankenversicherungen • Sozialgesetzbuch V 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - wird bekanntgegeben

Name des Moduls: Ernährungsmedizin II
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald
Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Studiengang: Master Ernährungstherapie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)

Block (ja/nein): nein

work load: 150

davon Lehrstunden (lt. SO): 12

Credits: 5

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

Lehrform	Stunden
Konsultationen	12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138

Prüfung (lt. PO): Klausur (120 min.)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Humanernährung, Grundlagen der Ernährungsmedizin

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über grundlegendes Wissen zu Krankheitsursache und Krankheitsverlauf und kennen die Rolle nutritiver Maßnahmen im therapeutischen Konzept.
- Die Studierenden sind befähigt, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, diättherapeutische Behandlungskonzepte zu planen und durchzuführen.
- Die Studierenden kennen Grenzen und mögliche Probleme von Ernährungstherapiemaßnahmen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Besprechung der Krankheitsbilder, theoretische Grundlagen und praktische Umsetzungsstrategien von nutritiven Therapiekonzepten bei der diättherapeutischen Behandlung von:
 - Angeborenen Stoffwechselerkrankungen
 - Erkrankungen des Respirationstraktes
 - Nahrungsmittelallergien und –unverträglichkeiten
 - Dermatologischen Erkrankungen
 - Autoimmunerkrankungen
 - Endokrinen Erkrankungen
 - Erkrankungen des Skelettsystems

- Zahnerkrankungen
- HIV-Infektionen und AIDS
- Wundheilungsstörungen
- Psychiatrischen und neurologischen Erkrankungen
- Psychosomatischen Essstörungen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009
 - Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009
 - Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010
 - Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2013
 - Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Müller, M.J.; Boeing, H.; Bosy-Westphal, A., Löser, C.; Przyrembel, H.; Selberg, O.; Weinmann, A.; Westenhöfer, A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007
 - Ledochowski, M. (Hrsg.): Klinische Ernährungsmedizin. Springer. 2010

Name des Moduls: Ernährung und Medikamente Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Ulrike Scholz Lehrperson/en: Dr. Ulrike Scholz								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Humanernährung, Grundlagen der Ernährungsmedizin, Ernährungsmedizin I								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden entwickeln ein grundlegendes Verständnis zur Wirkung von Arzneimitteln. • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Veränderung von Arzneistoffen im menschlichen Organismus. • Die Studierenden kennen grundlegenden Mechanismen und Zusammenhängen der gegenseitigen Beeinflussung von Medikamenten und Nährstoffen. • Die Studierenden besitzen Kenntnisse über Arzneimittel, die im Rahmen der klinischen Ernährung eingesetzt werden können. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Pharmakologische Grundlagen • Grundlagen der Pharmakokinetik und –dynamik • Einfluss der Ernährung auf Wirkung der Medikamente, Interaktionen • Bedeutung von Arzneimitteln für die Nährstoffversorgung, TPE 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur

- Gröber, U.: Interaktionen – Arzneimittel und Mikronährstoffe. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft. 2008
- Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010
- Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung, Thieme, Stuttgart. 2011
- Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 2012
- Mutschler, Ernst: Arzneimittelwirkungen - Pharmakologie, Klinische Pharmakologie, Toxikologie, Wiss. Verlagsgesellschaft, 2012

Name des Moduls: Public Health Nutrition Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Prof. Dr. Katja Kröller								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Humanernährung, Gruppen- und kulturspezifische Ernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen Lebensbedingungen, ökonomische und politische Verhältnisse sowie psychosoziale Einflussfaktoren, die Gesundheit und Ernährung prägen bzw. Ursache von Krankheiten sein können. • Die Studierenden kennen verschiedene Modelle des Gesundheitsverhaltens und sind in der Lage diese auf die Entwicklung von Präventions- und Interventionsmaßnahmen hin anzuwenden. • Die Studierenden kennen bevölkerungsweite Maßnahmen zur Prävention und Gesundheitsförderung sowie die Probleme bei der Integration der Maßnahmen in den Alltag und sind so in der Lage, Lösungsstrategien kritisch zu reflektieren. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Public Health - Begriffsbestimmung • Sozioökonomische und psychosoziale Faktoren der Gesundheit • Modelle und Theorien des Gesundheitsverhaltens • Maßnahmenentwicklung zur Gesundheitsförderung • Beispiele der (Betrieblichen) Gesundheitsförderung • Gesundheitsbildung (Ernährungsbildung) 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur

- Göpel, E. (Hrsg.): Systemische Gesundheitsförderung. Gesundheit gemeinsam gestalten. Mabuse, Frankfurt. 2008
- Hurrelmann, K.; Klotz, T.; Haisch, J. (Hrsg.): Lehrbuch Prävention und Gesundheitsförderung. Huber, Bern. 2010
- Kleiber, D.; Willich, S.: Ernährung im Fokus der Prävention. Akademie Verlag, Berlin. 2010.
- Knoll, Scholz & Rieckmann: Einführung Gesundheitspsychologie, UTB, München. 2011
- Leitzmann, C.; Müller, C.; Michel, P.; Brehme, U.; Triebel, T.; Hahn, A., Laube, H.: Ernährung in Prävention und Therapie. 3. Auflage. Hippokrates, Stuttgart. 2009
- Lohaus, A.; Jerusalem, M.; Klein-Heßling, J. Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter. Hogrefe, Göttingen. 2006
- 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
- Renneberg, Hammelstein: Gesundheitspsychologie, Springer, Heidelberg, 2006.
- Schwarzer, R.: Psychologie des Gesundheitsverhaltens. 2. Auflage. Hogrefe, Göttingen. 1996
- 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

Name des Moduls: Interdisziplinäres Projekt mit Fachpraktikum Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommer-/Wintersemester (3./4. Semester)		Block (ja/nein): ja						
work load: 300	davon Lehrstunden (lt. SO): 0	Credits: 10						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumberichts)</td> <td style="text-align: right;">150</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium unter Begleitung der betreuenden Lehrperson</td> <td style="text-align: right;">150</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumberichts)	150	Selbststudium unter Begleitung der betreuenden Lehrperson	150
Lehrform	Stunden							
Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumberichts)	150							
Selbststudium unter Begleitung der betreuenden Lehrperson	150							
Prüfung (lt. PO): LNW (Praktikumsbericht), Hausarbeit und Präsentation		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wenden die im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse in einem 10-tägigen Praktikum in der Praxis an. • Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten und zu formulieren. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit zur selbständigen Suche, Auswertung und Verarbeitung wissenschaftlicher Quellen. • Die Studierenden sind in der Lage, geeignete Forschungsmethoden für die Bearbeitung einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung auszuwählen. • Die Studierenden beherrschen die Anwendung fachspezifischer Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens. • Die Studierenden beherrschen das Beschreiben, Systematisieren, Vergleichen, Analysieren, Interpretieren, Bewerten und Argumentieren beim Schreiben von wissenschaftlichen Texten. • Die Studierenden können wissenschaftliche Sachverhalte, vor allem eigene Ergebnisse wissenschaftlicher Arbeit, verständlich visualisieren, wirkungsvoll präsentieren und in einem Fachgespräch angemessen kommunizieren. • Die Studierenden erhöhen ihre sozialen Kompetenzen durch die praktische Tätigkeit. 								

- Die Studierenden erlangen Orientierung zum Thema der Masterarbeit sowie für zukünftige Arbeitsfelder.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit bei mentorieller Betreuung;
- Anwendung, Ergänzung und Vertiefung der im Studium erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten
- Kennenlernen der Aufgaben, Möglichkeiten und Grenzen der zukünftigen Tätigkeitsbereiche
- Selbsterfahrung als Beteiligter in Problemlöseprozessen
- Übungen zur Methodik wissenschaftlichen Arbeitens einschl. des Verfassens wissenschaftlicher Texte unter direkter Anleitung
- Verfassen des Projektberichtes
- Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation der Projektergebnisse

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- themenabhängige Festlegung

Name des Moduls: Psychologie der Ernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Prof. Dr. Katja Kröller								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit und Präsentation		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <p>Die Studierenden sind in der Lage den Begriff der Ernährungspsychologie in das entsprechende Berufsfeld einordnen. Sie kennen sowohl psychische Einflussfaktoren auf das Essverhalten als auch entsprechende psychische Auswirkungen des individuellen Essverhaltens. Ferner können sie dieses Wissen kontextbezogen im Sinne verschiedener Präventions- und Interventionsansätze sowie der Gestaltung eines individuellen Ernährungsalltags anwenden.</p> <p>Die Studierenden erkennen gestörtes Essverhalten und insbesondere das Auftreten von Essstörungen. Sie schätzen ihre Möglichkeiten und Grenzen dabei richtig ein und verfügen über entsprechende Handlungskonzepte.</p>								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Begrifflichkeiten und Definition der Ernährungspsychologie • Einflussfaktoren auf das menschliche Essverhalten • psychische Auswirkungen des menschlichen Essverhaltens • gestörtes Essverhalten • Prävention & Intervention 								
Literatur/Arbeitsunterlagen:								

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur

- Pudel (2003), Ernährungspsychologie, Hogrefe-Verlag
- Klotter (2014), Einführung Ernährungspsychologie, utb-Verlag
- Logue (1991), Die Psychologie des Essens und Trinkens, Spektrum-Verlag
- Renneberg (2006), Gesundheitspsychologie, Springer-Verlag
- Lohaus (2006), Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter, Hogrefe-Verlag

Name des Moduls: Individualisierte Beratungspsychologie Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Prof. Dr. Katja Kröller								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: Die Studierenden verfügen über die theoretischen und praktischen Kompetenzen einer individualisierten Ernährungsberatung. Sie kennen verschiedene Ansätze und Methoden und können diese sicher zielgruppen- und situationsgerecht anwenden. Sie können anhand konkreter Fallbeispiele ein individualisiertes Planungskonzept erstellen sowie Beratungsgespräche auf Grundlage verschiedener Kommunikations- und Beratungsansätze durchführen.								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundhaltung und Kompetenzen des Beraters • Haltung und Ressourcen des Klienten • klientenzentrierte, motivierende und ressourcenorientierte Gesprächsstrategien • Compliance und Verhaltensänderung • Beratungsprozess 								
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> • Studienanleitung 								

b) Standardliteratur

- Pudel (2003), Ernährungspsychologie, Hogrefe-Verlag
- Warschburger (2009), Beratungspsychologie, Springer-Verlag
- Nußbeck (2010), Einführung in die Beratungspsychologie, UTB Verlag
- Klotter (2014), Einführung Ernährungspsychologie, utb-Verlag

Name des Moduls: Aktuelle Entwicklungen und Forschungsschwerpunkte in der Ernährungswissenschaft Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. med. Carl Meißner Lehrperson/en: Dr. med. Carl Meißner								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Humanernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen aktuelle Entwicklungen der Forschungslandschaft in der Ernährungswissenschaft und können diese wissenschaftlich einordnen. • Die Studierenden kennen den Weg von der Grundlagenforschung in die praxisorientierte Forschung. • Die Studierenden kennen rechtliche Regelungen, die im Zuge wissenschaftlichen Fortschritts erstellt bzw. überarbeitet werden müssen. • Die Studierenden sind in der Lage, Chancen und Risiken der Ernährungsforschung zu erkennen und zu diskutieren. • Die Studierenden kennen die Deklaration von Helsinki. • Die Studierenden kennen verschiedene Studiendesigns. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Forschungsschwerpunkte in der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft <ul style="list-style-type: none"> • Nutrigenomik • Functional Food • Nahrungsergänzungsmittel • Orale Trink- und Zusatznahrung • Ethikkommission 								

- Vitamine und deren Bedeutung
- Gentechnologie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - wird bekanntgegeben

Name des Moduls: Masterthesis mit Kolloquium Modulverantwortliche Lehrperson: - Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges		
Studiengang: Master Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Wintersemester (5. Semester)		Block (ja/nein): ja
work load: 900	davon Lehrstunden (lt. SO): 0	Credits: 30
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform Selbststudium		Stunden 900
Prüfung (lt. PO): Bewertung der schriftlichen Arbeit (15 % der Masterendnote); Bewertung des Kolloquiums (5 % der Masterendnote)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Studieninhalte 1.- 4. Fachsemester		
Lernziele: <p>Mit der Masterarbeit stellt die Studentin bzw. der Student seine Fähigkeit unter Beweis, ein Problem innerhalb einer vorgegebenen Zeit selbständig zu bearbeiten, wissenschaftliche Erkenntnisse und geeignete Methoden anzuwenden, die fachlichen Zusammenhänge zu überblicken und die gewonnenen Erkenntnisse überzeugend, eindeutig, in angemessener Sprache und in übersichtlicher Form darzustellen. Im Kolloquium zur Masterarbeit beweist die Studentin bzw. der Student, dass sie bzw. er in der Lage ist, wissenschaftliche Erkenntnisse und eigene Ergebnisse in Vortragsform, unterstützt mit modernen Mitteln, vorzutragen und in einem wissenschaftlichen Disput inhaltlich und methodisch überzeugend zu kommunizieren.</p>		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Wahl eines geeigneten Themas • Selbstständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige umfangreiche Recherche von Quellen • Präzise Dokumentation der Methodik 		

- Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse im Sinne der Anfertigung einer anwendungsorientierten wissenschaftlichen Abschlussarbeit unter ggf. exakter Verwendung biometrischer und anderer Methoden zur Ergebnissicherung
- Ableitung von praxisorientierten Schlussfolgerungen
- Verteidigung der Masterthesis im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- themenabhängige Festlegung

Wahlpflichtmodule

Name des Moduls: Existenzgründung Modulverantwortliche Lehrperson: Christian Schöne Lehrperson/en: Christian Schöne								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):								
<table> <thead> <tr> <th>Lehrform</th> <th>Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td>138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit und Präsentation		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: Ernährungstherapie findet oft im Rahmen freiberuflicher Beratung statt. Eine erfolgreiche Selbständigkeit setzt die Kenntnis verschiedener Basisfaktoren voraus, die in diesem Modul vermittelt werden. Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu <ul style="list-style-type: none"> • einer fachgerechte Planung der Gründung, • Wachstumsstrategien, • Analyse und Reaktion auf Marktentwicklungen, • Preisanalyse, • Kundenansprache. Die Studierenden sind in der Lage, einen investoren- und banktauglichen Businessplan zu entwickeln.								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Produkt und Dienstleistung • Geschäftsmodell • Unternehmer/in – Team • Markt und Wettbewerb • Marketing • Realisierungsfahrplan 								

- Chancen und Risiken
- Finanzplanung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

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

Name des Moduls: Humanbiologie Modulverantwortliche Lehrperson: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel Lehrperson/en: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (empfohlen im 1. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Anatomie, Physiologie und Biochemie. 2. Die Studierenden kennen anatomische Gegebenheiten und biochemische Prozesse sowie Regulationsmechanismen, aus denen sie die physiologischen Funktionen im menschlichen Organismus ableiten können. 3. Die Studierenden sind in der Lage, zwischen den anatomischen, biochemischen, physiologischen Bedingungen und der Humanernährung einen Bezug herzustellen und Rückschlüsse auf eine geeignete Ernährung von Individuen und Kollektiven zu ziehen. 4. Die Studierenden erwerben die Kompetenz, auf Grundlage humanbiologischer Prozesse, Lebensmittel hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit einzuschätzen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Anatomie und Physiologie <ul style="list-style-type: none"> - Knöchernes Skelett - Gelenke - Muskeln - Zentrales, peripheres und vegetatives Nervensystem - Binde- und Stützgewebe - Epithel-, Muskel-, und Nervengewebe 								

- Sinnesorgane
- Endokrinum
- Blut- und Lymphsystem
- Herz-/Kreislauf- und Gefäßsystem
- Atmungssystem
- Verdauungssystem
- Urogenitalsystem
- Biochemie
 - Kohlenhydrate
 - Lipide
 - Proteine
 - Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine
 - Säure-Base-Haushalt
 - Stoffwechsel-Kreisläufe

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Schwegler, J., Lucius, R.: Der Mensch, Anatomie und Physiologie. 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
 - Gekle, M., Wischmeyer, E., Gründer, St.: Taschenlehrbuch Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2010
 - Golenhofen, K.: Arbeitsheft Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2009
 - Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 2011

Name des Moduls: Kommunikationstechniken und Rhetorik Modulverantwortliche Lehrperson: Anne Sailer Lehrperson/en: Anne Sailer								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (1. und 3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): LNW, mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, Botschaften zielgruppengerecht zu vermitteln. • Die Studierenden kennen unterschiedliche Medien und deren Wirkung zur Vermittlung von Botschaften und können geeignete Medien für unterschiedliche Kommunikationsaufgaben nutzen. • Die Studierenden kennen Unterschiede in der Kommunikation mit Laien und Experten. • Die Studierenden beherrschen die Grundlagen des öffentlichen Auftritts und kennen die Wirkungen aus praktischen Übungen. • Die Studierenden sind in der Lage, Ihr Verhalten in Gesprächs- und Redesituationen bewusst wahrzunehmen und zu kontrollieren. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung • Vom Umgang mit Medien • Die Nachricht, Nachrichten und Professionalität • Glaubwürdigkeit ist alles • Formulieren will gelernt sein • Meine Botschaft – Deine Botschaft • Der Öffentlichkeitsarbeiter als Dolmetscher • Einführung in die Rhetorik 								

- Äußerlichkeiten und innere Werte
- Reden
- Ich schreibe eine Rede
- Praktische Übungen vor Kamera und Mikrofon

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - wird bekanntgegeben

Name des Moduls: Lebensmittelverarbeitung und Bromatologie Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Claudia Meißner Lehrperson/en: Dr. Claudia Meißner, M. Sc. Stefanie Wehner								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende warenkundliche Kenntnisse der einzelnen Lebensmittelgruppen und wissen, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind. • Die Studierenden kennen wichtige Verfahren der Lebensmitteltechnologie zur Herstellung von Lebensmitteln. • Die Studierenden kennen Veränderungen, die Lebensmittel bei der Verarbeitung erfahren. • Die Studierenden sind in der Lage, unverarbeitete und verarbeitete Lebensmittel ernährungsphysiologisch zu beurteilen. • Die Studierenden können Speisepläne nach bestimmten Ernährung- und Diäterfordernissen gestalten, mit geeigneten Mitteln berechnen und umsetzen. • Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungsprotokolle für Gesunde und Patienten auszuwerten und individuelle Optimierungen zu erarbeiten. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Warenkunde der Lebensmittelgruppen • Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln • Lebensmittelverarbeitung (technologische Aspekte, Veränderungen im Lebensmittel) 								

- Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs
- Umgang mit Lebensmitteltabellen und Nährwertberechnungsprogrammen
- Erstellung und Berechnung von Tages- und Wochenspeiseplänen
- Ernährungsprotokolle und Auswertung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur:

- Rimbach, G.; Möhring, J.; Erbersdobler, H.F.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer, Heidelberg. 2010
- Löbber, R.; Hanrieder, D.; Berges, U.; Beck, J.: Lebensmittel – Waren, Qualitäten, Trends. Europa-Lehrmittel. 2010
- Andersen, G.: Der kleine Souci/Fachmann/Kraut. Lebensmitteltabelle für die Praxis. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart. 2011
- Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009
- Lückerath, E.; Müller, S.-D.: Diätetik und Ernährungsberatung. Haug, Stuttgart. 2011

Name des Moduls: Naturheilkunde Modulverantwortliche Lehrperson: Eva Schreiegg Lehrperson/en: Eva Schreiegg								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die Grundidee von Naturheilverfahren und haben Kenntnisse zur ganzheitlichen Betrachtung von Erkrankungen. • Die Studierenden können konventionelle Therapieansätze und Ansätze aus der Naturheilkunde in der Therapie von (ernährungsabhängigen) Erkrankungen beschreiben und diskutieren. • Die Studierenden kennen wissenschaftliche Untersuchungen zum Wirksamkeitsnachweis der Methoden in der Naturheilkunde. • Die Studierenden sind in der Lage, nutritive Möglichkeiten und Grenzen der Naturheilkunde zu erkennen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Arten des Fastens • Kräutermedizin • Phytotherapie • Orthomolekulare Medizin • Darmdysbiose • Diätetik der traditionellen chinesischen Medizin • Ayurvedische Ernährung 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) - Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - wird bekanntgegeben

Name des Moduls: Soziologie der Ernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Prof. Dr. Katja Kröller								
Studiengang: Master Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übungen u. Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit und Präsentation		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verstehen Ernährung als soziologisch und demographisch bedingtes Gesellschaftsphänomen. • Die Studierenden wissen um sozialpsychologische Grundbegriffe und Methoden. • Die Studierenden wissen um die historische Entwicklung des Ernährungswandels. • Die Studierenden kennen verschiedene demographische und soziale Einflussfaktoren und können diese auf das individuelle Ernährungsverhalten des Einzelnen anwenden. • Die Studierenden verstehen die identitätsstiftende Bedeutung von Ernährung und können diese Bedeutsamkeit in Präventions- und Interventionsmaßnahmen auch entsprechend berücksichtigen. • Die Studierenden sind in der Lage, ihr erworbenes Wissen auf den aktuellen Ernährungswandel und diesbezügliche Ernährungstrends hin anzuwenden. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Soziologie - Begriffsbestimmung • sozialpsychologische Grundlagen und Methoden • demographische und soziale Einflussfaktoren • Entwicklung von Ernährungs- und Lebensstilen • Ernährung als Identität 								
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> • Studienanleitung b) Standardliteratur 								

- Barlösius, E. (2016). Soziologie des Essens. Weinheim: Beltz Verlag.
- Brombach, C. (2011). Soziale Dimensionen des Ernährungsverhaltens. Ernährungsumschau, 6, S. 318-324.
- Dechmann, B. & Ryffel, C. (2008). Soziologie im Alltag. Weinheim: Beltz Verlag.
- Ferber, C. (1980). Ernährungsgewohnheiten: Zur Soziologie der Ernährung. Zeitschrift für Soziologie, 9: S. 221-235.