



FH MÜNSTER  
University of Applied Sciences

# Modulhandbuch

Bachelor of Science (B. Sc.) **Oecotrophologie**

Gemäß IV. Ordnung zur Änderung der Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie (IV. ÄO BB Bachelor Oecotrophologie) vom 30.10.2023

Stand März 2025



**Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie –  
Grundstudium Studienbeginn zum Wintersemester 2023/24 oder später**

Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang: **Oecotrophologie - Grundstudium**

**Abkürzungen:**

SWS = Semesterwochenstunde/n  
LP = Leistungspunkt/e

S = Seminar  
P = Praktikum  
Ü = Übung

V = Vorlesung  
SU = Seminaristischer Unterricht

PE = Prüfungselement  
MP = Modulprüfung

LN = Leistungsnachweis  
TN = Teilnahmenachweis

Form der Lehrveranstaltung	1. Semester							2. Semester							Summe		
	SWS							SWS							SWS	LP	
	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE			
<b>Modul</b>																	
G1 - Lebensmittellehre	3,5		0,5				5 MP									4	5
G2 - Allgemeine und Anorganische Chemie	3			1			5 LN <sup>1</sup>									4	5
G3 - Psychologie und Grundlagen Haushaltswissenschaft	3			1			5 MP									4	5
G4 - Kommunizieren und Beraten	2		2				5 MP, TN <sup>2</sup>									4	5
G5 - Allgemeine BWL	2			2			5 MP									4	5
G6 - Grundlagen der Lebensmitteltechnik	3		1				5 MP, TN <sup>2</sup>									4	5
G7 - Grundlagen der Ernährungswissenschaft								2		1			5 MP		3	5	
G8 - Organische Chemie								3			1		5 MP <sup>3</sup>		4	5	
G9 - Humanbiologie								4					5 MP		4	5	
G10 - Arbeiten und Lernen in Gruppen								2		2			5 MP, TN <sup>2</sup>		4	5	
G11 - Marketing								2			2		5 MP		4	5	
G12 - Statistik								2			2		5 MP		4	5	
<b>SUMME</b>	16,5	0	3,5	4	0	30	0	15	0	3	5	0	30	0	47	60	
	24						23										

<sup>1</sup> Bestandener Leistungsnachweis ist Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung G8 - Organische Chemie

<sup>2</sup> Der Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die jeweilige Modulprüfung

<sup>3</sup> Die bestandene Modulprüfung ist Zulassungsvoraussetzung zur Teilnahme an den Modulen SE3 bzw. SL 3 - Labortechniken



## Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie – Schwerpunkt: Nachhaltigkeit, Ernährung und Management Studienbeginn zum Wintersemester 2023/24 oder später

Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang:

Oecotrophologie - Schwerpunkt Nachhaltigkeit, Ernährung und Management

**Abkürzungen:**

SWS = Semesterwochenstunde/n  
LP = Leistungspunkt/e

S = Seminar  
P = Praktikum  
Ü = Übung

V = Vorlesung  
SU = Seminaristischer Unterricht

PE = Prüfungselement  
MP = Modulprüfung

LN = Leistungsnachweis  
TN = Teilnahmenachweis

Form der Lehrveranstaltung	3. Semester							4. Semester							5. Semester							6. Semester							Summe		
	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	SWS	LP	
<b>Modul</b>																															
SN1 - Dienstleistungsmanagement			1		3	5	MP																						4	5	
SN2 - Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie			2		2	5	MP																						4	5	
SN3 - Qualitätsmanagement					4	5	MP																						4	5	
SN4 - Personalmanagement			2		2	5	MP <sup>1</sup>																						4	5	
SN5 - Relief in Disasters*					2	5	MP																						2	5	
SN6 - Wissenschaftliches Arbeiten & Ethik	2				2	5	TN <sup>2</sup>																						4	5	
SN8 - Hygienemanagement und Lebensmittelrecht											4	5	MP																4	5	
SN9 - Zielgruppenspezifische Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie									1		2	5	MP																3	5	
SN10 - Betriebliches Gesundheitsmanagement									2		2	5	MP																4	5	
SN11 - Hospitality Management*									2		2	5	MP																4	5	
Wahlpflicht 1									2 - 4			5	MP																2 - 4	5	
Wahlpflicht 2									2 - 4			5	MP																2 - 4	5	
SN7 - Facility Management																		4	5	MP									4	5	
SN12 - Sustainability in Foodservice*																1		2	5	MP									3	5	
SN13 - Esskultur und Lebenswelten																1		3	5	MP									4	5	
SN14 - Beratung und Kommunikation in Organisationen																		4	5	MP									4	5	
SN15 - Projektmanagement und Projekt																4			5	MP									4	5	
Wahlpflicht 3																2 - 4			5	MP									2 - 4	5	
Praxisphase																													20		20
Bachelorarbeit																													10		10
<b>SUMME</b>	2	0	5	0	15	30		0	0	5	0	10	30	0	0	2	0	13	30	0	0	0	0	0	0	30		62 - 68	120		
	22							19 - 23							21 - 23							0									

<sup>1</sup> Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung ist die Erbringung studienbegleitender Leistungen

<sup>2</sup> Teilnahmenachweis ist zu erbringen im Teil Wissenschaftliches Arbeiten, Leistungsnachweis ist zu erbringen im Teil Ethik

<sup>3</sup> Teilnahmenachweis wird im Praktikum erbracht und ist Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung

\* Diese Module werden auf Englisch unterrichtet



## Studienverlaufsplan Bachelorstudiengang Oecotrophologie – Schwerpunkt: Ernährung und Gesundheit Studienbeginn zum Wintersemester 2023/24 oder später

Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang:

Oecotrophologie - Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit

**Abkürzungen:**

SWS = Semesterwochenstunde/n  
LP = Leistungspunkt/e

S = Seminar  
P = Praktikum  
Ü = Übung

V = Vorlesung  
SU = Seminaristischer Unterricht

PE = Prüfungselement  
MP = Modulprüfung

LN = Leistungsnachweis  
TN = Teilnahmenachweis

Form der Lehrveranstaltung	3. Semester							4. Semester							5. Semester							6. Semester							Summe	
	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	SWS	LP
<b>Modul</b>																														
SE1 - Humanernährung					4	5	MP																						4	5
SE2 - Biochemie der Ernährung	4					5	MP																						4	5
SE3 - Labortechniken			4			5	MP <sup>1</sup> , TN <sup>1</sup>																						4	5
SE4 - Ernährungsökologie			1		2	5	MP <sup>2</sup> , TN <sup>2</sup>																						3	5
SE5 - Medizinische Statistik					2	5	MP																						2	5
SE6 - Wissenschaftliches Arbeiten & Ethik	2				2	5	LN, TN <sup>3</sup>																						4	5
SE7 - Praktikum Humanernährung								1	2			5	LN															3	5	
SE8 - Ernährung des kranken Menschen 1											4	5	MP															4	5	
SE9 - Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene u. Lebensmittelrecht											4	5	MP															4	5	
SE11 - Ernährungskommunikation und PR								2	1			5	MP															3	5	
Wahlpflicht 1									2	4		5	MP															2	4	5
Wahlpflicht 2									2	4		5	MP															2	4	5
SE10 - Aspekte ganzheitlicher Beratung																2		2	5	MP <sup>4</sup> , TN <sup>2</sup>								4	5	
SE12 - Ernährung von Bevölkerungsgruppen																2		2	5	MP								4	5	
SE13 - Ernährung des kranken Menschen 2																2			5	LN								2	5	
SE14 - Ernährungsmedizin																2		2	5	MP <sup>2</sup> , TN <sup>2</sup>								4	5	
SE15 - Projekt																4			5	MP								4	5	
Wahlpflicht 3																2	4		5	MP								2	4	5
Praxisphase																												20	20	
Bachelorarbeit																												10	10	
<b>SUMME</b>	6	0	5	0	10	30		2	1	3	0	8	30	0	0	8	0	6	30	0	0	0	0	0	30		59	65	120	
	21							18 - 22							20 - 22							0								

<sup>1</sup> Teilnahmenachweis ist im Laborpraktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung  
<sup>2</sup> Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung  
<sup>3</sup> Teilnahmenachweis ist zu erbringen im Teil Wissenschaftliches Arbeiten, Leistungsnachweis ist zu erbringen im Teil Ethik  
<sup>4</sup> Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung ist die Erbringung studienbegleitender Leistungen



## Studienverlaufsplan Bachelorstudiengang Oecotrophologie – Schwerpunkt: Lebensmittelwirtschaft Studienbeginn zum Wintersemester 2023/24 oder später

Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang:

Oecotrophologie - Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft

**Abkürzungen:**

SWS = Semesterwochenstunde/n  
LP = Leistungspunkt/e

S = Seminar  
P = Praktikum  
Ü = Übung

V = Vorlesung  
SU = Seminaristischer Unterricht

PE = Prüfungselement  
MP = Modulprüfung

LN = Leistungsnachweis  
TN = Teilnahmenachweis

Form der Lehrveranstaltung	3. Semester							4. Semester							5. Semester							6. Semester							Summe	
	SWS							SWS							SWS							SWS							SWS	LP
Modul	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	V	S	P	Ü	SU	LP	PE	SWS	LP
SL1 - Sensorik			2		2	5	MP																						4	5
SL2 - Biochemie der Ernährung	4					5	MP																						4	5
SL3 - Labortechniken			4			5	MP																						4	5
SL4 - Marktforschung				2	2	5	LN																						4	5
SL5 - Marktforschungspraktikum			4			5	MP																						4	5
SL6 - Wissenschaftliches Arbeiten & Ethik	2				2	5	LN, TN <sup>2</sup>																						4	5
SL7 - Qualitätsmanagement												4	5	MP															4	5
SL8 - Lebensmittelrecht								2				2	5	MP															4	5
SL9 - Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene										2		2	5	MP															4	5
SL10 - Lebensmitteltechnologie										2		2	5	MP															4	5
SL11 - Unternehmenskommunikation								2		1			5	MP															3	5
Wahlpflicht 1										2 - 4			5	MP															2 - 4	5
SL12 - Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement																				4	5								4	5
SL13 - Marketing-Innovationsmanagement																		2	2	5								4	5	
SL14 - Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie																	1,5		2	5								3,5	5	
SL15 - Projekt																	4			5								4	5	
Wahlpflicht 2																	2 - 4			5								2 - 4	5	
Wahlpflicht 3																	2 - 4			5								2 - 4	5	
Praxisphase																											20			20
Bachelorarbeit																											10			10
<b>SUMME</b>	6	0	10	2	6	30	0	4	0	5	0	10	30	0	0	0	1,5	2	8	30	0	0	0	0	0	0	30	0	64,5 - 70,5	120
	24							21 - 23							19,5 - 23,5															

<sup>1</sup> Teilnahmenachweis ist im Laborpraktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung

<sup>2</sup> Teilnahmenachweis ist zu erbringen im Teil Wissenschaftliches Arbeiten, Leistungsnachweis ist zu erbringen im Teil Ethik

<b>Name des Moduls : G1 Lebensmittellehre</b>		
<b>Prüfung:</b> G1 Lebensmittellehre	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 1. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer	<b>Modulturnus:</b> jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer, Prof. Dr. Anja Markant, Dipl.-Ing. Albrecht Fleischer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• tierische und pflanzliche Lebensmittel aufzählen und zuordnen.</li> <li>• Inhaltsstoffe von Lebensmitteln benennen, sowie deren ernährungsphysiologische Bedeutung ableiten.</li> <li>• sich kritisch mit den unterschiedlichen Herstellungs- und Produktionsweisen auseinandersetzen.</li> <li>• globale Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion ableiten.</li> <li>• Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Qualitätskriterien und gesunder Ernährung herstellen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktion bzw. Anbau von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln</li> <li>• Bewertung der Produktion von Lebensmitteln unter ökologischen, ökonomischen, sozialen und gesundheitlichen Aspekten Inhaltsstoffe pflanzlicher und tierischer Lebensmittel</li> <li>• lebensmittelchemische Grundlagen</li> <li>• zellphysiologische Abläufe</li> <li>• molekulare Aspekte</li> <li>• lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel</li> <li>• Bedeutung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel in der Ernährung des Menschen</li> <li>• küchentechnische Verarbeitung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3,5 SWS): Pflichtpraktikum (0,5 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	52 h 8 h 90,0 h 150,0 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimbach, G., Möhring, J., Erbersdobler, H.F. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag, Berlin Heidelberg, (aktuellste Auflage)</li> <li>• Krämer J., (2011), Lebensmittel-Mikrobiologie, Ulmer UTB, Stuttgart, (6. Aufl.)</li> <li>• Aktuelle Publikationen</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: G2 Allgemeine und Anorganische Chemie</b>		
<b>Prüfung:</b> G2 Allgemeine und Anorganische Chemie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 1. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> LSF
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• grundlegende Konzepte der allgemeinen und anorganischen Chemie erläutern.</li> <li>• Grundlagen der Chemie ausgewählter Hauptgruppenelemente erläutern.</li> <li>• grundlegende Prinzipien und Methoden der Chemie beschreiben.</li> <li>• stoffliche Zusammenhänge, Strukturen und Bindungsmodi ausgewählter Elemente / Verbindungen erkennen und bewerten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Leistungsnachweis: Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> <li>• Tutorium (freiwillig, zusätzlich)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atommodelle</li> <li>• klassische Bindungsformen in der Chemie</li> <li>• grundsätzliche Reaktionsarten (Säure, Lauge, Neutralisation Redox etc. pH-Wert)</li> <li>• Stöchiometrie und stöchiometrisches Rechnen</li> <li>• Wesentliche Informationen zu den Hauptgruppenelementen des Periodensystems, zielgruppenspezifisch aufbereitet</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mortimer, C. E., Müller, U., (2019), Chemie: Das Basiswissen der Chemie, Thieme-Verlag, Stuttgart (13. Auflage)</li> <li>• Binnewies, M., (2016) et. al. Allgemeine u. Anorganische Chemie, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg (3. Auflage)</li> <li>• Riedel, E., Meyer, H-J., (2013), Allgemeine und Anorganische Chemie, De Gruyter, Berlin (10. Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: G3 Psychologie und Grundlagen Haushaltswissenschaft</b>		
<b>Prüfung:</b> G3 Psychologie und Grundlagen Haushaltswissenschaft	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 1. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF] [WPF] [W]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack, weitere Lehrende		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einflussfaktoren auf menschliches Erleben und Verhalten unterscheiden sowie alltagspsychologisches Wissen von wissenschaftlich belegten Erkenntnissen differenzieren</li> <li>• Alltagsversorgung und Ernährungshandeln aus sozial- und haushaltswissenschaftlicher Perspektive analysieren und bewerten. Auf dieser Basis für haushaltswissenschaftliche Fragestellungen Konzepte und Lösungsvorschläge erarbeiten.</li> <li>• die Wechselwirkungen zwischen privaten Haushalten und Gesellschaft analysieren und dabei die Bedeutung des haushälterischen Handelns für das Individuum, die Gesellschaft und eine nachhaltige Entwicklung erläutern und darauf aufbauend Konzepte und Handlungsstrategien entwickeln.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	<p>Modulprüfung: Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden)</p> <p>Klausurteil „Grundlagen Haushaltswissenschaft“: Zusätzlich, zu den durch die Prüfungen zu erreichenden Punkte (100%), können semesterbegleitend (Besuch des Tutoriums, mindestens 3 x) Bonuspunkte in Höhe von maximal 5 % erreicht werden.</p>	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> <li>• Tutorium</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<p>Psychologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Psychologische Grundlagen des Erlebens und Verhaltens</li> <li>• Grundmodell der Verhaltensklärung</li> <li>• Entwicklung des Menschen von der Kindheit bis ins Alter</li> <li>• Funktionsweise des Wahrnehmens, Denkens, Lernens und der Motivation.</li> <li>• Grundlagen der Sozial-, Persönlichkeits- und Wirtschaftspsychologie.</li> </ul> <p>Grundlagen Haushaltswissenschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sozial- und haushaltswissenschaftliche Grundlagen</li> <li>• Lebensgestaltung auf Haushaltsebene und ihre Bedeutung für die gesellschaftliche Wohlfahrtsproduktion</li> <li>• Ernährungsverhalten und soziale Kontextualisierung der Ernährung</li> <li>• Lebensstile und soziale Ungleichheit</li> <li>• Nachhaltige Lebensstile</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<p>Nolting, H.-P. &amp; Paulus, P. (2015). <i>Psychologie lernen</i> (13. Aufl.). Weinheim: Beltz.</p> <p>Barlösius, E. (2011): <i>Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung</i> (2. Aufl.), Weinheim: Juventa.</p> <p>Methfessel, B.; Schlegel-Matthies, K. (Hrsg.) (2003): <i>Fokus Haushalt: Beiträge zur Sozioökonomie des Haushalts</i>, Baltmannweiler: Schneider.</p> <p>Brunner, K. M. et al. (Hrsg.) (2007): <i>Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit</i>. Wien: Springer.</p>	

<b>Name des Moduls: G4 Kommunizieren und Beraten</b>		
<b>Prüfung:</b> G4 Kommunizieren und Beraten	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 1. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Stefan Krings	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Stefan Krings		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden grundlegende Funktionsweisen interpersonaler Kommunikation sowie zentrale Konzepte und Methoden von Gesprächsführung und Beratung.</p> <p>Sie sind in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspekte nonverbaler, verbaler und paraverbaler Kommunikation sowie ausgewählte Kommunikationsmodelle und -strategien an einem Beispiel darzustellen und einzuordnen,</li> <li>• innere und äußere Einflüsse auf zwischenmenschliche Kommunikation zu unterscheiden und zu erläutern,</li> <li>• typische Hürden in der Kommunikation zu erkennen, Kommunikationssituationen mit Bezug auf die Modelle zu analysieren und begründete Handlungsempfehlungen für eine gelingende Kommunikation abzuleiten,</li> <li>• unterschiedliche Beratungsansätze und -instrumente zu identifizieren, von anderen Kommunikationsformen abzugrenzen und hinsichtlich ihrer Qualitäten zu bewerten,</li> <li>• Basiselemente grundlegender Beratungstechniken sachgerecht anzuwenden.</li> </ul> <p>Darüber hinaus sind die Studierenden durch das Modul angeregt, das eigene Kommunikationsverhalten zu reflektieren und Kommunikation aktiv zu gestalten.</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• psychologische und systemtheoretische Grundlagen interpersonaler Kommunikation</li> <li>• nonverbale, verbale und paraverbale Dimensionen von Kommunikation</li> <li>• ausgewählte Kommunikationsmodelle</li> <li>• Methoden der Gesprächsführung und Interaktionstechniken</li> <li>• Kommunikation in Verhandlungs- und Konfliktsituationen</li> <li>• Konzepte und Methoden der Beratungskommunikation</li> </ul> <p>Im Rahmen der Übung setzen die Studierenden sich zudem mit einem spezifischen Aspekt interpersonaler Kommunikation vertieft auseinander und erarbeiten dazu ein Referat bzw. Präsentation.</p>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h

<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis: ist im Praktikum zu erbringen und ist Voraussetzung zur Zulassung zur Modulprüfung
<b>Literaturempfehlungen</b>	Literaturhinweise werden themen- und aufgabenbezogen im Modulverlauf vermittelt.

<b>Name des Moduls: G5 Allgemeine BWL</b>		
<b>Prüfung:</b> G5 Allgemeine BWL	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 1. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Frank Lattuch	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Frank Lattuch		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die betriebswirtschaftlichen Teilbereiche und die dortigen Problemstellungen und eingesetzten Instrumente benennen und zuordnen.</li> <li>• Entscheidungen der betrieblichen Koordination ableiten und Handlungsempfehlungen für komplexe Systeme unter Unsicherheit und Knappheit von Ressourcen diskutieren.</li> <li>• sich kritisch mit wesentlichen Wertschöpfungsaktivitäten und ihrer Prozesse auseinandersetzen.</li> <li>• globale Zusammenhänge der strategischen, marktorientierten und nachhaltigen Unternehmensführung ableiten, analysieren und diskutieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<p>Betriebliche Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen Unternehmensführung und Wertschöpfungskette</li> <li>• Konstitutionen, Typologie und Ziele von Unternehmen</li> </ul> <p>Betriebliche Leistungserstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forschung und Entwicklung</li> <li>• Beschaffung und Material</li> <li>• Produktion und Absatz</li> </ul> <p>Unternehmensplanung und -steuerung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Externes Rechnungswesen und Kostenrechnung</li> <li>• Organisation und Personalmanagement</li> <li>• Unternehmensstrategie und Projektmanagement</li> </ul>	
<b>Workload</b>	<p>Vorlesung (2 SWS):</p> <p>Fallstudie/Übung (2SWS)</p> <p>Studentische Vor- und Nachbereitung:</p> <p>Summe:</p>	<p>30 h</p> <p>30 h</p> <p>90 h</p> <p>150 h</p>
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	

**Literaturempfehlungen**

- Lynch, R., Strategic Management, Pearson, aktuelle Auflage.
- Straub, T., Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Pearson, aktuelle Auflage.
- Thommen, J.-P., Achleitner, A.-K., Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Springer, aktuelle Auflage.

<b>Name des Moduls: G6 Grundlagen der Lebensmitteltechnik</b>		
<b>Prüfung:</b> G6 Grundlagen der Lebensmitteltechnik	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 1. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Dipl.-Ing. Albrecht Fleischer, Dipl.-Wirt.-Ing. Christian Helzig		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die elementaren physikalischen und physikalisch-chemischen Grundlagen verfahrenstechnologischer Prozesse beschreiben</li> <li>• die wichtigsten Prozessprinzipien der Lebensmittelverarbeitung, -behandlung, -lagerung und -verpackung und deren technische Realisierungen benennen</li> <li>• (in Grundzügen) Auswirkungen verwendeter Technologien, eingesetzter Werkstoffe und angewandeter Managementmethoden im Hinblick auf Qualitätsgesichtspunkte, Fragen der Lebensmittelhygiene sowie des Schutzes der Umwelt analysieren</li> <li>• elementare Prozesskenngrößen der Lebensmittelverfahrenstechnik messtechnisch erfassen und die Ergebnisse anwendungsgerecht zu interpretieren</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<b>Physik und Lebensmittelverfahrenstechnik (Vorlesung)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Lebensmittelproduktion</li> <li>• Grundlegende physikalische und verarbeitungstechnische Größen zur Stoffcharakterisierung</li> <li>• Mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelherstellung</li> <li>• Techniken der Umwandlung (Veredlung) von biologischen Ausgangsstoffen zu verbrauchergerichten Lebensmitteln</li> <li>• Einführung in die Anlagen- und Gerätetechnik der Lebensmittelindustrie</li> <li>• Einführung in biotechnische Verfahren</li> <li>• Einführung in die Qualitätssicherung</li> <li>• Transport, Lagerung und Logistik</li> <li>• Ver- und Entsorgung in der Lebensmitteleindustrie</li> <li>• Fundamentale Eigenschaften und Grundzüge der Eignungsbewertung von Werkstoffen der Lebensmitteltechnik</li> </ul> <b>Praktikum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Grundeigenschaften in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur, Dichte, Brechungsindex, Viskosität, Siedetemperatur</li> <li>• Eigenschaften disperser Systeme, Aufschlagvolumen und Stabilität von Schäumen, Stabilität von Emulsionen</li> <li>• Zerkleinern und Fraktionieren</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und ist Voraussetzung zur Zulassung zur Modulprüfung	

**Literaturempfehlungen**

- Lebensmittelverarbeitung im Haushalt, aid infodienst
- Interne Laborvorschriften, wie z.B. „Leitfaden Küche“ und Arbeitsvorschriften des Praktikums

<b>Name des Moduls: G7 Grundlagen der Ernährungswissenschaft</b>		
<b>Prüfung:</b> G7 Grundlagen der Ernährungswissenschaft	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 2. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wichtigsten Einrichtungen und Fachgesellschaften im Bereich der Ernährung benennen.</li> <li>• ernährungswissenschaftliche Termini verstehen und in der Praxis anwenden.</li> <li>• die Ernährungssituation in Deutschland beschreiben und die wichtigsten nationalen Großstudien benennen.</li> <li>• grundlegende physiologische Hintergründe einer gesunderhaltenden Ernährung darstellen.</li> <li>• die Herleitung, den Nutzen und die Verwendungsmöglichkeiten von Referenzwerten für Nährstoffzufuhr beschreiben.</li> <li>• nationale Ernährungsempfehlungen diskutieren und anwenden.</li> <li>• die Basis zur Erhebung des Ernährungsstatus (Ernährungsassessment) darstellen, die wichtigsten Methoden beschreiben und einfache anthropometrische Verfahren bereits in die praktische Anwendung übertragen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Online-Klausur (60 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung (2 SWS)</li> <li>• Praktikum (1 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einrichtungen und Institutionen im Bereich der Ernährungswissenschaften</li> <li>• Ernährungswissenschaftliche Grundbegriffe (Termini)</li> <li>• Ernährungssituation in Deutschland</li> <li>• Energie und (Mikro-/Makro-) Nährstoffe</li> <li>• Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und nationale Ernährungsempfehlungen</li> <li>• Erfassung des Ernährungsstatus</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS):	30 h
	Praktikum (1 SWS):	15 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	105 h
	Summe:	150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskripte</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE): D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. DGE (aktuelle Auflage)</li> <li>• Elmadfa I.: Ernährungslehre. Eugen Ulmer KG, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> <li>• Biesalski H.K., Grimm P., Nowitzki-Grimm S.: Taschenatlas Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li> <li>• Biesalski H.K., Bischoff S.C., Pirlich M., Weimann A.: Ernährungsmedizin. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: G8 Organische Chemie</b>		
<b>Prüfung:</b> G8 Organische Chemie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 2. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> LSF
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Chemie und die Eigenschaften von Kohlenstoffverbindungen beschreiben und vergleichen.</li> <li>• die Nomenklaturregeln und das chemische Reaktionsverhalten funktionell unterschiedlicher Kohlenstoffverbindungen beherrschen.</li> <li>• die verschiedenen Isomerearten der Kohlenstoffverbindungen erkennen und unterscheiden.</li> <li>• die grundlegenden biochemischen Verbindungsklassen nach deren Eigenschaft, Reaktionsverhalten beschreiben und bewerten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (90 Min). Durch erfolgreiche Bearbeitung der E-Learning-Module können 10 % der Klausurpunkte erworben werden.	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> <li>• Tutorium (freiwillig, zusätzlich)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der org. Chemie,</li> <li>• aliphatische und alicyclische Kohlenwasserstoffverbindungen unterschiedlicher Funktionalität sowie aromatische Kohlenwasserstoffverbindungen,</li> <li>• optische Aktivität und Enantiomerie,</li> <li>• grundlegende biochemisch wichtige Verbindungen und Stoffklassen.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul G2 Allgemeine und Anorganische Chemie	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Zur Teilnahme an der MP muss vorher der LN des Moduls G2 Allgemeine und Anorganische Chemie bestanden sein.	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arni, A., (2003), Grundkurs Chemie II: Org. Chemie, Wiley-Verlag, Weinheim, Berlin, (aktuellste Auflage)</li> <li>• Morrison, R. T., Boyd, R. N., (1986) Lehrbuch der organischen Chemie, Wiley-VCH-Verlag, Weinheim, Berlin (aktuellste Auflage)</li> <li>• Kaufmann, H., Hädener, A., (1996), Grundlagen der organischen Chemie, Birkhäuser Basel</li> <li>• Hart et. Al., Organische Chemie, Wiley-VCH-Verlag</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: G9 Humanbiologie</b>		
<b>Prüfung:</b> G9 Humanbiologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 2. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Mats Wiese	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Mats Wiese		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fundierte anatomische, physiologische Kenntnisse und solche aus der aktuellen klinischen Praxis zur Erläuterung der bedeutenden ernährungsmedizinisch relevanten Erkrankungen und deren Therapie heranziehen.</li> <li>• zur Begründung von Ernährungsempfehlungen in Beratungsgesprächen die Grundlagen von Gewebelehre, Bewegungsapparat, Herz-Kreislauf-System, Atemapparat, Hämatologie und Immunologie, Verdauungssystem, Nieren, Fortpflanzung, Nervensystem etc. nachvollziehbar erläutern.</li> <li>• unwissenschaftliche Trends und unseriöse Behandlungsmethoden auf der Basis naturwissenschaftlich gesicherter Erkenntnisse der Humanbiologie und Medizin entlarven.</li> <li>• mit Hilfe humanwissenschaftlicher und medizinischer Nomenklatur einen herrschaftsfreien Dialog mit weiteren klinisch Tätigen in Klinik und Praxis führen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (60 min) (Regelprüfungsform, der Prüfungsausschuss kann andere Prüfungsformen festlegen)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung und seminaristischer Unterricht</li> <li>• Präsentation aktueller Kasuistiken aus der ärztlichen Praxis</li> <li>• anatomische und technische Demonstrationen</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie des gesamten menschlichen Körpers</li> <li>• Physiologie der menschlichen Organsysteme</li> <li>• Pathologie und Pathophysiologie der häufigen Erkrankungen</li> <li>• Grundlagen ihrer medizinischen und chirurgischen Therapie</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>		
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	<p>Aktuelle Werke und Lehrbücher zur Anatomie, Physiologie und medizinischen Propädeutik  Gardemann J (2010) Humanmedizin als Hilfswissenschaft. Eine Einführung für gesundheitsbezogene Studiengänge. Red Guide, Lit-Verlag, Münster</p>	

<b>Name des Moduls: G10 Arbeiten und Lernen in Gruppen</b>		
<b>Prüfung:</b> G10 Arbeiten und Lernen in Gruppen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 2. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo S. Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Pirjo S. Schack		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lerntheorien, didaktische Konzepte sowie Konzepte der Gruppenarbeit reflektieren und auf Lehr-Lern-Situationen sowie Teamarbeit übertragen.</li> <li>• Lehr-Lernsituation in oecotrophologischen Handlungsfeldern ziel-, teilnehmer-, kompetenz- und handlungsorientiert planen, durchführen und evaluieren.</li> <li>• In Teams und Gruppen ergebnisorientiert arbeiten und dabei die Aufgabe, die einzelnen Teammitglieder, die Kooperation und die Rahmenbedingungen im Blick haben und gestalten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur )	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgewählte Lerntheorien</li> <li>• Bildungssystem, Lernorte und Lernsituationen</li> <li>• Didaktische Modelle und Konzepte zur Planung von Lehr-Lern-Situationen</li> <li>• Lehr- und Lernmethoden und Einsatz von Medien</li> <li>• Grundlagen der Arbeit in Gruppen und Teams, Leitung von Gruppen und Gruppendynamik</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Inhalte des Moduls G4 „Kommunizieren und Beraten“	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und ist Voraussetzung zur Zulassung zur Modulprüfung	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Seminar bekannt gegeben	

<b>Name des Moduls: G11 Marketing</b>		
<b>Prüfung:</b> G11 Marketing	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 2. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Holger Buxel	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> LSF
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Holger Buxel		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• marktorientiert denken und handeln (Oberziel)</li> <li>• grundlegende Marketing-Modelle beschreiben und anwenden</li> <li>• grundlegende Fachtermini des Marketings erklären und anwenden</li> <li>• grundlegende Methoden der Marketing-Strategieentwicklung, Produkt-, Preis-, Kommunikations- und Distributionspolitik erklären und anwenden</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (60 Minuten)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Marketings (Ziele, Aufgaben, usw.)</li> <li>• Strategisches Marketing</li> <li>• Produktpolitik</li> <li>• Preispolitik</li> <li>• Kommunikationspolitik</li> <li>• Distributionspolitik</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Homburg, C., Krohmer, H., (2009), Marketingmanagement, Gabler-Verlag, Wiesbaden (aktuellste Ausgabe)</li> <li>• Meffert, H., Burmann, C., Kirchgeorg, M., (2011), Marketing, Gabler-Verlag, Wiesbaden (aktuellste Ausgabe)</li> </ul>	

Name des Moduls : G 12 Statistik		Version 21.06.2023
<b>Prüfung:</b> G12 Statistik	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 2. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch oder Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Laura Große	<b>Modulturnus:</b> jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Laura Große		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Inhalte der deskriptiven und der induktiven Statistik wiedergeben.</li> <li>• Daten statistisch aufarbeiten und graphisch darstellen.</li> <li>• Datensätze statistischen Tests unterziehen.</li> <li>• Statistiken und Ergebnisse empirischer Studien in Veröffentlichungen kritisch interpretieren.</li> <li>• selbstständig adäquate Daten zu erheben und mit den geeigneten statistischen Verfahren darstellen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung (2 SWS)</li> <li>• Übung (2 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deskriptive Statistik (Skalenniveaus, Häufigkeitsverteilungen, Lage-, Streuungs- und Konzentrationsparameter, graphische Auswertung, Korrelation und Regression)</li> <li>• Induktive Statistik (Wahrscheinlichkeitsrechnung, Zufallsvariablen, statistische Testverfahren)</li> <li>• Statistische Anwendungen mit Excel</li> <li>• Interpretation publizierter, wissenschaftlich erhobener Daten</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Vorlesung (2 SWS): Übung (2 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 30 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskript</li> <li>• diverse Internetquellen</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SE1 Humanernährung</b>		
<b>Prüfung:</b> SE1 Humanernährung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer, Prof. Dr. Anja Markant		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• klinisch-chemische Parameter im Zusammenhang mit dem Ernährungsstatus benennen und bewerten.</li> <li>• Ernährungserhebungsmethoden differenzieren, bewerten und deren Anwendungsbereiche diskutieren.</li> <li>• Stärken bzw. Schwächen von nationalen und ausgewählten internationalen Studien zum Lebensmittelverzehr beschreiben und diskutieren.</li> <li>• alternative Ernährungsformen/-trends benennen und bewerten.</li> <li>• Ausgewählte internationale Ernährungsempfehlungen erläutern und mit nationalen Empfehlungen vergleichen.</li> <li>• ernährungsphysiologische Grundlagen erläutern und Zusammenhänge im Stoffwechsel ableiten.</li> <li>• auf Basis nationaler und internationaler wissenschaftlicher Standards zielgruppenspezifische, lebensmittelbasierte und praxisorientierte Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr ableiten und existierende Ernährungsempfehlungen kritisch reflektieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	Seminar (4 SWS)	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefung Ernährungsstatus (klinisch-chemische Parameter) und Ernährungserhebungsmethoden</li> <li>• Nationale und ausgewählte internationale Ernährungsstudien</li> <li>• Vergleich nationaler und internationaler Ernährungsempfehlungen</li> <li>• Intermediärstoffwechsel</li> <li>• Optimale Nährstoffzufuhr für gesunde Personen und Umsetzung in die Ernährungspraxis</li> <li>• Alternative Ernährungsformen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen von Modul G7 und G1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskripte</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE): D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. DGE (aktuelle Auflage)</li> <li>• Elmadfa I.: Ernährungslehre. Eugen Ulmer KG, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> <li>• Elmadfa I., Leitzmann C.: Ernährung des Menschen. Eugen Ulmer KG, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> </ul>	

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Biesalski H.K., Grimm P., Nowitzki-Grimm S.: Taschenatlas Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li><li>• Biesalski H.K., Bischoff S.C., Pirlich M., Weimann A.: Ernährungsmedizin. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li><li>• Hahn A.; Ströhle A.; Wolters M.: Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li></ul> |
|--|---|



1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) <b>SE2/SL2 Biochemie der Ernährung</b>	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)			
2 2.1 Modulturnus: <b>Angebot in <input type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:</b>	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester				
3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge  Oecotrophologie (Bachelor) Lehramt BK – Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl  Pf	3.3 Empfohlenes Fachsemester  3.Semester			
6 Workload					
6 0 h 4  <b>Kontaktzeit</b> (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	<b>Workload insgesamt</b>  <b>Arbeitsaufwand in Std. (Workload)</b> Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.  <b>240h</b>	<b>Leistungspunkte (Credits)</b> i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!  <b>5 CP</b>
	Vorlesung	4	60h		
	<b>Summen</b>	Summe Kontaktzeit in SWS <b>4</b>	Summe Kontaktzeit in Std. <b>60h</b>		
	<b>Selbststudium</b> (z. B. Tutorium, Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung E-learning (freiwillig)	180h		
<b>Summen</b>		Summe Selbststudium in Std. <b>180h</b>			
5 5.1 Lernziele					
<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Aufbau, die Eigenschaften und die ernährungsphysiologische Bedeutung verschiedener Nährstoffgruppen erläutern.</li> <li>• den Ablauf des Primärstoffwechsels beschreiben.</li> <li>• die Zusammenhänge verschiedener Stoffwechselwege erkennen und ihre Regulationsmechanismen beschreiben.</li> <li>• wichtige Prinzipien der Molekularbiologie beschreiben.</li> <li>• die Ursachen ernährungsbedingter Erkrankungen erkennen und ihre ernährungstherapeutische Behandlung nachvollziehen.</li> <li>• gesundheitsbezogene Aspekte bei der Lebensmittelproduktion verstehen und deren Prinzipien anwenden.</li> </ul> <p>In der Modulveranstaltung lernen die Studierenden viele Fachbegriffe aus dem Stoffwechsel kennen. Dies hilft ihnen, sich im Fachunterricht sprachlich angemessen auszudrücken.</p>					

**5.2 Lerninhalte**

- Aufbau und Eigenschaften der Proteine, Kohlenhydrate und Fette
- Verdauung und Resorption der Nährstoffe; Stofftransport
- Die Prinzipien der Signaltransduktion
- Enzyme, Enzymkinetik
- Energiestoffwechsel, einschl. Regulationsmechanismen
- Aminosäure-Stoffwechsel
- Molekularbiologische Grundlagen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

**5 5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

**6 6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal*: Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich*: Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)

**Inhaltlich: Die Inhalte der Module *LB2 Anorganische Chemie* und *LB4 Organische Chemie***

**6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten** (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

**Bestehen der Prüfung**

**6.3 Prüfungsformen und -umfang** (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

**Klausur (120 Min.) -in der Regel-**

Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

Durch erfolgreiche Bearbeitung der e-learning Module können 10% der Klausurpunkte erworben werden. Diese Regelung gilt immer nur für einen Jahreszyklus, also für die Prüfung nach dem jeweiligen WS, nach dem folgenden SoSe und vor dem kommenden WS. Danach muss das E-Learning erneut bearbeitet werden, um den Bonus zu erlangen.

**6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung**

**keine**

**6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote**

**s. Prüfungsordnung/-en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge\***

\*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link [https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche\\_bekanntmachungen/index.php?p=2,7](https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7).

**7 7.1 Veranstaltungssprache/n**

**Deutsch**  **Englisch**  **Weitere, nämlich:**

**7.2 Modulverantwortliche/r**

**Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell**

**7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)**

**Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell**

**7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)**

**7.5 Ergänzende Informationen (optional)** (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Müller-Esterl W., Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag
- Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L., Stryer Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag
- Löffler G., Petrides P.E., Heinrich P.C., Biochemie und Pathobiochemie, Springer Verlag

<b>Name des Moduls: SE3 Labortechniken</b>		
<b>Prüfung:</b> SE3 Labortechniken	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping, Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine sicherheitstechnisch angemessenen Arbeitsweise unter Berücksichtigung der jeweiligen Laborordnung und der Hinweise der Gefahrstoffverordnung durchführen.</li> <li>• sicher und richtig mit klassischen Laborgeräten in präparativen und analytischen Laborversuchen umgehen.</li> <li>• selbstständig präparative und analytische Versuche im Labor durchführen und Umsatz bzw. Genauigkeit des eingesetzten Verfahrens bewerten.</li> <li>• einfache qualitative Nachweisreaktionen/-methoden für lebensmittelspezifische Fragestellungen selbstständig durchführen und die Ergebnisse bewerten.</li> <li>• die wichtigsten Methoden zur Charakterisierung und Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen erläutern.</li> <li>• die wichtigsten Methoden zur Isolierung und Charakterisierung von Biomolekülen erläutern.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Online-Klausur (60 Min). Durch erfolgreiche Erstellung eines Laborprotokolls können bis zu 10 % der Klausurpunkte erworben werden.	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laborpraktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trennungs- und Reinigungsverfahren</li> <li>• Titrations, Destillation</li> <li>• Carbonsäureesterspaltung</li> <li>• Fettbestimmung in Nüssen</li> <li>• UV-Spektroskopie</li> <li>• Chromatographie</li> <li>• Gelelektrophorese (Agarose und SDS-PAGE)</li> <li>• Proteinbestimmung ...</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul: Grundlagen der Chemie Teil I (Allg. u. Anorg. Chemie) (G2) und Grundlagen der Chemie - Teil II (Organische Chemie) (G8)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Modulprüfung G8 (Organische Chemie) muss bestanden sein; Nachweis der Teilnahme an der sicherheitstechnischen Belehrung und Einführung in die Laborordnung durch Unterschrift  Teilnahmenachweis: ist im Praktikum zu erbringen und ist Voraussetzung zur Zulassung zur Modulprüfung	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Versuchsvorschriften werden gestellt	

<b>Name des Moduls: SE4 Ernährungsökologie</b>		
<b>Prüfung:</b> SE4 Ernährungsökologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Carola Strassner	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Carola Strassner, Leonie Fink M. Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• das Ernährungssystem, dessen Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen erläutern;</li> <li>• das Thema Nachhaltigkeit und dessen aktuelle Debatte wiedergeben, die Rolle der Ernährung und des Ernährungssystems bei der Debatte zuordnen;</li> <li>• herkömmliche und nachhaltige Alternativen von Wertschöpfungsstufen darstellen;</li> <li>• aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikeln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften selbständig Inhalte erarbeiten sowie kritisch betrachten;</li> <li>• eigene Erfahrung und Auffassung in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme erforschen und artikulieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur ( 120 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Konzept der Ernährungsökologie und seine Entwicklung, die Dimensionen der Ernährung;</li> <li>• Betrachtung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker auf den Teller: landwirtschaftliche u.a. Produktion, Lebensmittel-verarbeitung und -herstellung, Handel &amp; Distribution, Zubereitung und Verbrauch, Abfall und Entsorgung – herkömmliche und alternative Formen;</li> <li>• Das Ernährungssystem und seine Auswirkungen auf den Menschen als Individuum, auf die Gesellschaft, auf die Umwelt, auf die Wirtschaft. Wie Lebensmittelauswahl und Ernährungsverhalten auf das System einwirken;</li> <li>• Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien, beispielsweise Regionalität, Saisonalität, Gerechtigkeit, Fürsorge, Werte, bei der Anwendung auf das Ernährungssystem, Fallbeispiele;</li> <li>• Exkursionen zu Praxisbetrieben vermitteln Einblick in die betriebliche Praxis ökologisch/nachhaltig orientierter Betriebe und Institutionen.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h  105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunner, K.-M., Schönberger, G.U. (Hg.), (2005) Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum, Campus Verlag, Frankfurt</li> <li>• Von Koerber, K., Leitzmann, C., Männle, T., (2012) Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, Haug Verlag, Stuttgart</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SE5 Medizinische Statistik</b>		
<b>Prüfung:</b> SE5 Medizinische Statistik	<b>LV.-Nr.:</b> SE5	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortun</b> Prof. Dr. Jan Makurat	<b>Modulturnus:</b> Wintersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrender:</b> Prof. Dr. Jan Makurat		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• wesentliche Schritte eines Forschungsprozesses benennen und verstehen sowie den grundlegenden Ablauf einer Studie beschreiben</li> <li>• verschiedene Studientypen benennen, unterscheiden und verstehen</li> <li>• Grundbegriffe der deskriptiven und induktiven Statistik erläutern und anwendungsbezogen einordnen</li> <li>• Erhebungsdaten in die Statistiksoftware SPSS importieren, analysieren und diese mit SPSS aufbereiten</li> <li>• Studienergebnisse aus fachspezifischen Publikationen einordnen und interpretieren</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur inkl. SPSS-Anwendung (90 Min.)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Forschungsprozess (Zielsetzung / Fragestellung, Hypothesen, Auswahl Studienpopulation, Operationalisierung, Fallzahlkalkulation)</li> <li>• Studienablauf und Studientypen</li> <li>• Grundlagen der deskriptiven und induktiven Statistik</li> <li>• Einführung zur Statistiksoftware SPSS</li> <li>• Datenauswertung und -aufbereitung mit SPSS</li> <li>• Studienergebnisse aus fachspezifischen Publikationen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h  120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul G12 Statistik	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden im Seminar bekanntgegeben.	

<b>SN6/SE6/SL6 Wissenschaftliches Arbeiten &amp; Ethik</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Schack	<b>Modulturnus:</b> Wintersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Carola Strassner, Prof. Dr. Pirjo Schack, weitere Lerncoaches (Wissenschaftliches Arbeiten) Dr. Petra Michel-Fabian (Ethik)		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p><b>Wissenschaftliches Arbeiten</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine wissenschaftliche Hausarbeit inhaltlich und formal korrekt zu schreiben</li> <li>• eine Fragestellung auszuwählen und Ziele für die Arbeit zu formulieren</li> <li>• die Durchführung einer wissenschaftlichen Arbeit zu planen</li> <li>• fachlich und wissenschaftlich relevante Literatur zu recherchieren, zu exzerpieren und im wissenschaftlichen Text zu verwenden</li> <li>• wissenschaftliche Literatur sowie Studien hinsichtlich Methodik und Aussagekraft zu bewerten</li> <li>• eine Gliederung zu erstellen</li> <li>• eine Fragestellung wissenschaftlich mit Einleitung, Hauptteil und Schluss mit einem sinnvollen roten Faden zu beantworten</li> <li>• formal die Arbeit mit Titelblatt, Verzeichnissen, Zitation, Beschriftungen, Literaturverzeichnis sowie Erklärungen richtig zu erstellen</li> <li>• die Arbeit hinsichtlich der Erfüllung der Kriterien wissenschaftlichen Arbeitens selbst zu bewerten (Selbsteinschätzung)</li> </ul> <p><b>Ethik</b></p> <p>Es soll die Kompetenz der Studierenden gefördert werden, im Studium und im Berufsleben mit ethischen Fragestellungen reflektiert umgehen zu können.</p> <p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ethische Konfliktlagen als solche wahrnehmen und benennen,</li> <li>• die Bewertungssystematik solcher Konflikte, besonders der im Berufsleben, benennen und anwenden,</li> <li>• Handlungsspielräume in ethischen Konflikten erkennen,</li> <li>• wichtige ethische Theorien und Begriffe benennen, erklären und auf berufliche Alltagssituationen übertragen,</li> <li>• ethische Urteile begründet fällen.</li> </ul>	

<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Wissenschaftliches Arbeiten: Hausarbeit Ethik: Klausur (Online-Püfung)	
<b>Lehrform</b>	Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul> Ethik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wissenschaft, Merkmale und Kriterien für wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben</li> <li>• Wissenschaftliche Methodenansätze, Hierarchie der Information und der Evidenz</li> <li>• Themenfindung, Recherchieren, Datenbanken</li> <li>• Quellen Qualität beurteilen und Quellen verwalten</li> <li>• Umgang mit Plagiate und KI</li> <li>• Gliederung und Verzeichnisse erstellen</li> </ul> Ethik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der anwendungsbezogenen Ethik in der Oecotrophologie: Allgemeinethische Grundlagen wie z.B. Verantwortung, Glück, Gutes Leben, Gerechtigkeit, Autonomie, Nichtschaden und Wohltun, Menschenrechte, Teilhabe. Anwendungsbezogene Grundlagen wie z.B. Berufsethik, Umweltethik , Tierethik, Nachhaltigkeitsethik , Ethik der Ernährung</li> <li>• Aktuelle Probleme und Fragestellungen einer Ethik in der Oecotrophologie: Erkenntnisse aus den Grundlagenveranstaltungen werden auf ausgewählte aktuelle Fragestellungen bezogen und diskutiert.</li> <li>• Ethik in den Vertiefungsbereichen: Die Studierenden wenden das ethische Wissen auf ihren jeweiligen Vertiefungsbereich an.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h (Wiss. Arbeiten 15 h/ Ethik 30h) 105 h (Wiss. Arbeiten 45 h/ Ethik 60 h) 150 h (Wiss. Arbeiten 60 h/ Ethik 90 h)
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>		
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Rahmen des Moduls und des Lernplattformordners mitgeteilt bzw. zur Verfügung gestellt	

<b>Name des Moduls: SE7 Praktikum Humanernährung</b>		
<b>Prüfung:</b> SE7 Praktikum Humanernährung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer, Melanie Schumacher M.Sc., Prof. Dr. Anja Markant		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• einfache Ernährungspläne zielgruppenspezifisch erstellen und die dazugehörige Software anwenden.</li> <li>• ausgewählte Ernährungserhebungsmethoden durchführen und deren Vor- bzw. Nachteile diskutieren.</li> <li>• erzielte Ergebnisse in Gegenüberstellung mit Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr und Ernährungsempfehlungen bewerten.</li> <li>• die Qualität der eigenen praktischen Umsetzung von erstellten Ernährungsplänen und durchgeführten Ernährungserhebungen reflektieren.</li> <li>• Portionsgrößen abschätzen, Hilfsmittel zur Portionsschätzung anwenden und das Wissen in die Praxis übertragen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Leistungsnachweis	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar (1 SWS)</li> <li>• Praktikum (2 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Ernährungssoftware</li> <li>• Einschätzung von Portionsgrößen und Anwendung von Hilfsmitteln (Fotobücher, etc.) zur Mengenbestimmung</li> <li>• Durchführung und Auswertung von Ernährungserhebungsmethoden im Selbstversuch und in der Interviewsituation</li> <li>• Erstellung von Ernährungsplänen für spezifische Zielgruppen</li> <li>• Praktische Umsetzung von Ernährungsplänen in der Laborküche</li> <li>• Anwendung von digitalen Ernährungserhebungstools</li> <li>• Kostplanerstellung für spezifische Zielgruppen</li> <li>• Anwendung und Reflektion von Referenzwerten und Ernährungsempfehlungen einschlägiger Fachgesellschaften</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (1 SWS):	15 h
	Pflichtpraktikum (2 SWS):	30 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	105 h
	Summe:	150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul G1, G7 und SE1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikumsskripte</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE): D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. DGE (aktuelle Auflage)</li> <li>• Elmadfa I.: Ernährungslehre. Eugen Ulmer KG, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> <li>• Biesalski H.K., Grimm P., Nowitzki-Grimm S.: Taschenatlas Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li> <li>• Hahn A.; Ströhle A.; Wolters M.: Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SE8 Ernährung des kranken Menschen 1</b>		
<b>Prüfung:</b> SE8 Ernährung des kranken Menschen 1	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Ragna-Marie Kranz, M.Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen und Entstehung ernährungsabhängiger Zivilisationserkrankungen sowie ihre Folgen erklären.</li> <li>• auf dieser Basis Prinzipien und Wirkungsweise diättherapeutische Maßnahmen ableiten und Empfehlungen formulieren.</li> <li>• Prinzip und Bedeutung evidenz-basierter ernährungsmedizinischer Erkenntnisse einordnen und die Qualität und Aussagekraft von aktuellen Ernährungsstudien kritisch diskutieren und bewerten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epidemiologie, Pathogenese und klinische Folgen ernährungsabhängiger Erkrankungen wie Adipositas, Stoffwechselstörungen, Typ 2 Diabetes, Hypertonie, kardiovaskuläre Erkrankungen</li> <li>• ernährungspräventive und –therapeutische Maßnahmen</li> <li>• Evidenz-basierte Leitlinien relevanter Fachgesellschaften</li> <li>• aktuelle internationale ernährungsmedizinische Publikationen zu den angesprochenen Themen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	SE1 Ernährung des gesunden Menschen SE2 Biochemie	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskripte</li> <li>• Biesalski, H.K., Bischoff, S.C., Puchstein, C., Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Kasper, H., Ernährungsmedizin und Diätetik, Urban &amp; Fischer Verlag, München (aktuellste Auflage)</li> <li>• Wirth, A., Hauner, H., Adipositas, Springer Verlag, Heidelberg</li> <li>• Aktuelle internationale Zeitschriftenliteratur</li> <li>• Müller, M., (2007) Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden - Prävention - Behandlung, Springer Verlag, Heidelberg</li> <li>• Diabetologie und Stoffwechsel, Thieme Verlag</li> <li>• Diabetologie für die Praxis, Thieme Verlag</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SE9 Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene und Lebensmittelrecht</b>		
<b>Prüfung:</b> SE9 Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene und Lebensmittelrecht	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Fritz Titgemeyer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Aufbau und die Ziele des nationalen, europäischen und internationalen Lebensmittelrechts beschreiben.</li> <li>• lebensmittelrechtliche Fragestellungen recherchieren, einordnen, prüfen und beantworten.</li> <li>• Aufbau und Lebensweise von Mikroorganismen benennen.</li> <li>• Aspekte der Pathogenität und der Lebensmittelsicherheit bewerten.</li> <li>• mikrobiologische Prozesse in Lebensmitteln erklären.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht (4 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung des deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts</li> <li>• Aufbau, Ziele und Maximen des Lebensmittelrechts</li> <li>• Einführung in die Begriffe des Rechts – national und europäisch</li> <li>• Europäisches Recht: Vom „Grünbuch“ zum „Weißbuch“ und zur Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002)</li> <li>• Nationales Recht: Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB)</li> <li>• Supranationales Recht: Codex alimentarius</li> <li>• Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>• VO zu Novel Food, Health Claim, Bio-Lebensmitteln, Hygiene</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie, Sicherheit und Hygiene</li> <li>• Risikogruppen und deren Immunsystem</li> <li>• Probiotika und Darm-Mikrobiom</li> <li>• Beratung in der LM-Hygiene</li> <li>• Labordemonstrationen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 90 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aktuelle Lebensmittelrechtssammlungen</li> <li>2. ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht</li> <li>3. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, ISBN 9783825246587</li> <li>4. Keweloh, Mikroorganismen in Lebensmitteln, ISBN 9783805707183</li> <li>5. Aktuelle Publikationen</li> </ol>	

<b>Name des Moduls: SE10 Aspekte ganzheitlicher Beratung</b>		
<b>Prüfung:</b> SE10 Aspekte ganzheitlicher Beratung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF] [WPF] [W]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Michael Krämer	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Michael Krämer/Prof. Dr. Heike Englert		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsbedingte Erkrankungen und Essstörungen diagnostizieren</li> <li>• Erfolgsfaktoren im Beratungsprozess identifizieren</li> <li>• Beratungstechniken differenzieren und anwenden</li> <li>• Beratungskonzepte entwickeln und an ausgewählten Fallbeispielen umsetzen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform und -umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (120 min), Präsentation	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der verbalen und nonverbalen Kommunikation und Interaktion im Beratungskontext</li> <li>• Ernährungspsychologische Grundlagen</li> <li>• Ausgewählte ernährungsbedingte Krankheiten und Essstörungen</li> <li>• Training von Beratungsgesprächen an ausgewählten Fallbeispielen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Zulassungs	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Bachmair, S., Faber, J., Hennig, C., Kolb, R., Willig, W., (2014), Beraten will gelernt sein, Beltz, Weinheim, (11. Aufl.) Bamberger, G., (2015), Lösungsorientierte Beratung, PVU, Weinheim, (5. Aufl.) Klotter, Chr., (2017), Einführung Ernährungspsychologie München: utb. (3.Aufl.) Krämer, M., (2005), Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung, Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen	

<b>Name des Moduls: SE11 Ernährungskommunikation und PR</b>		
<b>Prüfung:</b> SE11 Ernährungs- kommunikation und PR	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Stefan Krings	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Stefan Krings		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• grundlegende Aspekte und Ansätze von Ernährungskommunikation und PR beschreiben.</li> <li>• die Wirkungen medial vermittelter Kommunikation reflektieren und bewerten.</li> <li>• evidenzbasierte Informationen zur Ernährung zielgruppenorientiert aufbereiten.</li> <li>• sich kritisch mit den Chancen, Herausforderungen und Grenzen von Ernährungskommunikation, PR, Mediennutzung sowie dem Einsatz von KI auseinandersetzen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (75 %, 60 min) + Hausarbeit (25 %) (Regelprüfungsform; Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters vom Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Ernährungskommunikation: Ausgangssituation, gesellschaftliche Relevanz, AkteurInnen, Ziele, Kommunikationskanäle</li> <li>• Grundlagen der PR und Strategien für erfolgreiche Öffentlichkeitsarbeit</li> <li>• Medien – Mediennutzung – Medienwirkungen</li> <li>• Entwicklung von Kommunikationsstrategien zur Förderung gesunder und nachhaltiger Essgewohnheiten</li> <li>• Einsatz Sozialer Medien in der Ernährungskommunikation</li> <li>• Kriterien für verständliche Texte</li> <li>• Gestalterische Grundregeln</li> <li>• Künstliche Intelligenz in der Ernährungskommunikation</li> <li>• rechtliche Grundlagen und ethische Aspekte</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Vorlesung (2 SWS): Übung (1 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 15 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen der Kommunikation aus dem Modul G4 („Kommunizieren & Beraten“)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Zur Einführung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mörixbauer, A. et al. (2019): Handbuch Ernährungskommunikation. Springer: Berlin.</li> </ul> Spezifische Literaturhinweise werden themen- und aufgabenbezogen im Modulverlauf vermittelt.	

<b>Name des Moduls: SE12 Ernährung von Bevölkerungsgruppen</b>		
<b>Prüfung:</b> SE12 Ernährung von Bevölkerungsgruppen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Anja Markant	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Anja Markant		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Ernährungsbedürfnisse/-besonderheiten (inkl. kritischer Nährstoffe) von ausgewählten Bevölkerungsgruppen erläutern.</li> <li>• Ernährungsempfehlungen für die tägliche Praxis ableiten.</li> <li>• eigenständig (populär)wissenschaftliche Publikationen bearbeiten und kritisch reflektieren.</li> <li>• eigenständig zielgruppenspezifische Produkte/Mahlzeiten beurteilen, herstellen und in Beziehung zu den Empfehlungen der Fachgesellschaften setzen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	<p>Modulprüfung: Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden); Zusätzlich, zu den in der Prüfung zu erreichenden Punkte (100 %), können semesterbegleitend (Praktikum) Bonuspunkte in Höhe von maximal 10 % erreicht werden.</p>	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Pflichtpraktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säuglingsernährung/Ernährung im Beikostalter</li> <li>• Ernährung von (Klein)kindern und Jugendlichen</li> <li>• Ernährung von Erwachsenen (u.a. Essstile von Männern und Frauen)</li> <li>• Ernährung in der Schwangerschaft und Stillzeit</li> <li>• Ernährung von Senioren</li> <li>• Ernährung von Bundeswehrsoldaten</li> </ul>	
<b>Workload</b>	<p>Präsenzveranstaltung (2 SWS): Pflichtpraktikum (2 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:</p>	<p>30 h 30 h 90 h 150 h</p>
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	<p>Biochemie der Ernährung (SE2), Ernährung des gesunden Menschen 1 &amp; 2 (SE1, SE7)</p>	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	<p>Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung</p>	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biesalski, H.K., Grimm, P., Taschenatlas der Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Frankfurt am Main: Umschau/Braus</li> <li>• Elmadfa, I., Leitzmann, C., Ernährung des Menschen, Eugen Ulmer Verlag GmbH &amp; Co, Stuttgart. (aktuellste Auflage)</li> <li>• Kersting, M., Kinderernährung, aktuell. Umschau Zeitschriftenverlag, Sulzbach im Taunus</li> <li>• Kofranyi, E., Wirths, W., (2007) Einführung in die Ernährungslehre. Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt an der Weinstraße</li> <li>• Pertzik, K., Golly, I., Loew, D., (2007) Handbuch Vitamine, Urban &amp; Fischer Verlag, Stuttgart (1. Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SE13 Ernährung des kranken Menschen 2</b>		
<b>Prüfung:</b> SE13 Ernährung des kranken Menschen 2	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Ursel Wahrburg	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Ursel Wahrburg; Melanie Schuhmacher, MSc.; Prof. Dr. Heike Englert		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• gängige Reduktionskostformen anhand selbst abgeleiteter Beurteilungskriterien kritisch bewerten.</li> <li>• Praxis- und patientengerechte Empfehlungen zur Ernährungsprävention und –therapie von ernährungsabhängigen Zivilisationskrankheiten, insbesondere Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ 2 Diabetes formulieren.</li> <li>• Speisepläne gemäß den Therapieanforderungen entwickeln und nährstoffmäßig kalkulieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Leistungsnachweis: zu erbringen durch Praktikumsaufgaben.	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduktionsdiäten</li> <li>• Diätbilanzierung und Nährstoffkalkulation anhand patientenbezogener Fallbeispiele</li> <li>• Küchentechnische Umsetzung der kalkulierten Diäten und Kostpläne</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	SE1 und SE7 Ernährung des gesunden Menschen 1 und 2 SE2 Biochemie SE8 Ernährung des kranken Menschen 1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskripte</li> <li>• Aktuelle Leitlinien der relevanten Fachgesellschaften</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SE14 Ernährungsmedizin</b>		
<b>Prüfung:</b> SE14 Ernährungsmedizin	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Heike Englert, Dipl.-Oecotroph. Alwine Kraatz		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden kennen <ul style="list-style-type: none"> <li>• pathologische, pathophysiologische und pathobiochemische Grundlagen der prävalenten Erkrankungen des Verdauungssystems sowie der nährstoffabhängigen Erkrankungen des Menschen</li> <li>• die Grundlagen der aktuellen internistischen, pädiatrischen, psychosomatischen und chirurgischen Therapieverfahren der prävalenten Erkrankungen des Verdauungssystems sowie der nährstoffabhängigen Erkrankungen des Menschen</li> <li>• die sozialmedizinische und gesundheitsökonomische Bedeutung und Auswirkung der prävalenten Erkrankungen des Verdauungssystems sowie der nährstoffabhängigen Erkrankungen des Menschen</li> <li>• die krankheitsspezifischen diätetischen Empfehlungen sowie deren ernährungsmedizinische Herleitung</li> <li>• kritische Lektüre medizinischer Literatur</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur ( 120 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• E-Learning</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repetitorium der Anatomie und Physiologie des menschlichen Verdauungssystems</li> <li>• Angeborene Fehlbildungen des Verdauungstraktes, ihre Entstehung und Behandlung</li> <li>• Krankheiten des Mundes und der Speiseröhre und deren Behandlung</li> <li>• Krankheiten des Magens und deren Behandlung</li> <li>• Krankheiten von Duodenum, Pankreas und Leber und deren Behandlung</li> <li>• Krankheiten von Jejunum und Ileum und deren Behandlung</li> <li>• Krankheiten von Colon und Rektum und deren Behandlung</li> <li>• Stoffwechselerkrankungen (Diabetes mellitus, Hyperurikämie, hormonelle Dysregulationen) und deren Behandlung</li> <li>• Einheimische und tropische Ernährungsmangelerkrankungen (Marasmus, Kwashiorkor, Pellagra, Beri-Beri, Skorbut, Rachitis etc.) sowie deren Prävention und Behandlung</li> <li>• Grundlagen der Säuglingsernährung in Gesundheit und Krankheit</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung + E-Learning: Summe:	45 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Humanbiologie, Gesunder Mensch, Kranker Mensch (Vorlesung)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Die regelmäßige Teilnahme am Praktikum Ernährungsmedizin ist Voraussetzung zur Teilnahme an der Klausur.	

**Literaturempfehlungen**

Literaturempfehlungen werden im Seminar gegeben

<b>Name des Moduls: SE15 Projektmanagement und Projekt</b>		
<b>Prüfung:</b> SE15 Projektmanagement und Projekt	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Michael Krämer (Dekan)	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Alle Lehrende des Fachbereichs		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• das in Veranstaltungen oder Selbststudium erworbene fachbezogene und überfachliche Wissen und Können praxisrelevant auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden umsetzen.</li> <li>• Methoden des Projektmanagements auf eine praxisrelevante Problemstellung anwenden.</li> <li>• die erarbeiteten Ergebnisse analysieren und kritisch bewerten.</li> <li>• Projektergebnisse in Form von Präsentationen und/oder einer wissenschaftlichen Abhandlung professionell darstellen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektarbeit (auch in Gruppen mit bis zu vier Studierenden)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstständiges wissenschaftliches Bearbeiten einer berufsbezogenen Projektaufgabe</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (0,5 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	8  142 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Aktuelle Literatur zu Projektmanagement und zum bearbeiteten Thema wird von den jeweiligen Lehrenden bekannt gegeben.	

<b>Name des Moduls: SL1 Sensorik</b>		
<b>Prüfung:</b> SL1 Sensorik	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Thorsten Sander	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Thorsten Sander, Tanja Öhmann B.Sc.,		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Methoden der Sensorikforschung anwenden</li> <li>• ausgewählte sensorische Methoden planen und durchführen</li> <li>• einfache Datenanalysen sensorischer Tests durchführen</li> <li>• ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten kennenlernen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (60 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Mensch als Messinstrument - mit allen Sinnen messen</li> <li>• Methoden zur Ermittlung der sensorischen Wahrnehmung - Unterschiedsprüfungen und Deskriptive Analyse</li> <li>• Methoden zur Ermittlung der sensorischen Beurteilung - Akzeptanz- und Präferenztests</li> <li>• Praxiskontakt</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derndorfer, E. (2016) Lebensmittelsensorik, 5. Auflage, Facultas, Wien</li> <li>• Meilgaard, M. C., Carr, T., Civille, G. V., (2015) Sensory Evaluation Techniques, 5. Auflage, CRC Press, UK</li> <li>• Stone, H., Bleibaum, R., Thomas, H., (2012) Sensory Evaluation Practices, 4. Auflage, Academic Press</li> </ul>	



1	1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) <b>SE2/SL2 Biochemie der Ernährung</b>	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)																																						
2	2.1 Modulturnus: <b>Angebot in <input type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:</b>	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester																																							
3	3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge  Oecotrophologie (Bachelor) Lehramt BK – Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl  Pf	3.3 Empfohlenes Fachsemester  3.Semester																																						
6	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Workload</th> <th colspan="4">Workload insgesamt</th> </tr> <tr> <th>Lehrformen/ Form</th> <th>SWS je Lehrform</th> <th>Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small></th> <th>Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small></th> <th>Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Kontaktzeit</b> <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small></td> <td>Vorlesung</td> <td>4</td> <td>60h</td> <td rowspan="3"><b>240h</b></td> <td rowspan="3"><b>5 CP</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Summen</b></td> <td></td> <td>Summe Kontaktzeit in SWS <b>4</b></td> <td>Summe Kontaktzeit in Std. <b>60h</b></td> </tr> <tr> <td><b>Selbststudium</b> <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small></td> <td>Vor- und Nachbereitung</td> <td></td> <td>180h</td> <td rowspan="3"><b>240h</b></td> <td rowspan="3"><b>5 CP</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>E-Learning (freiwillig)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Summen</b></td> <td></td> <td></td> <td>Summe Selbststudium in Std. <b>180h</b></td> </tr> </tbody> </table>			Workload	Workload insgesamt				Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>	<b>Kontaktzeit</b> <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Vorlesung	4	60h	<b>240h</b>	<b>5 CP</b>					<b>Summen</b>		Summe Kontaktzeit in SWS <b>4</b>	Summe Kontaktzeit in Std. <b>60h</b>	<b>Selbststudium</b> <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung		180h	<b>240h</b>	<b>5 CP</b>		E-Learning (freiwillig)			<b>Summen</b>			Summe Selbststudium in Std. <b>180h</b>
Workload	Workload insgesamt																																								
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>																																				
<b>Kontaktzeit</b> <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Vorlesung	4	60h	<b>240h</b>	<b>5 CP</b>																																				
<b>Summen</b>		Summe Kontaktzeit in SWS <b>4</b>	Summe Kontaktzeit in Std. <b>60h</b>																																						
<b>Selbststudium</b> <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung		180h	<b>240h</b>	<b>5 CP</b>																																				
	E-Learning (freiwillig)																																								
<b>Summen</b>			Summe Selbststudium in Std. <b>180h</b>																																						
5	<b>5.1 Lernziele</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>den Aufbau, die Eigenschaften und die ernährungsphysiologische Bedeutung verschiedener Nährstoffgruppen erläutern.</li> <li>den Ablauf des Primärstoffwechsels beschreiben.</li> <li>die Zusammenhänge verschiedener Stoffwechselwege erkennen und ihre Regulationsmechanismen beschreiben.</li> <li>wichtige Prinzipien der Molekularbiologie beschreiben.</li> <li>die Ursachen ernährungsbedingter Erkrankungen erkennen und ihre ernährungstherapeutische Behandlung nachvollziehen.</li> <li>gesundheitsbezogene Aspekte bei der Lebensmittelproduktion verstehen und deren Prinzipien anwenden.</li> </ul> <p>In der Modulveranstaltung lernen die Studierenden viele Fachbegriffe aus dem Stoffwechsel kennen. Dies hilft ihnen, sich im Fachunterricht sprachlich angemessen auszudrücken.</p>																																								

**5.2 Lerninhalte**

- Aufbau und Eigenschaften der Proteine, Kohlenhydrate und Fette
- Verdauung und Resorption der Nährstoffe; Stofftransport
- Die Prinzipien der Signaltransduktion
- Enzyme, Enzymkinetik
- Energiestoffwechsel, einschl. Regulationsmechanismen
- Aminosäure-Stoffwechsel
- Molekularbiologische Grundlagen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

**5 5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

**6 6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal*: Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich*: Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)

**Inhaltlich: Die Inhalte der Module *LB2 Anorganische Chemie* und *LB4 Organische Chemie***

**6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten** (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

**Bestehen der Prüfung**

**6.3 Prüfungsformen und -umfang** (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

**Klausur (120 Min.) -in der Regel-**

Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

Durch erfolgreiche Bearbeitung der e-learning Module können 10% der Klausurpunkte erworben werden. Diese Regelung gilt immer nur für einen Jahreszyklus, also für die Prüfung nach dem jeweiligen WS, nach dem folgenden SoSe und vor dem kommenden WS. Danach muss das E-Learning erneut bearbeitet werden, um den Bonus zu erlangen.

**6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung**

**keine**

**6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote**

**s. Prüfungsordnung/-en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge\***

\*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link [https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche\\_bekanntmachungen/index.php?p=2,7](https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7).

**7 7.1 Veranstaltungssprache/n**

**Deutsch**  **Englisch**  **Weitere, nämlich:**

**7.2 Modulverantwortliche/r**

**Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell**

**7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)**

**Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell**

**7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)**

**7.5 Ergänzende Informationen (optional)** (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Müller-Esterl W., Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag
- Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L., Stryer Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag
- Löffler G., Petrides P.E., Heinrich P.C., Biochemie und Pathobiochemie, Springer Verlag

<b>Name des Moduls: SL3 Labortechniken</b>		
<b>Prüfung:</b> SL3 Labortechniken	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping, Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine sicherheitstechnisch angemessenen Arbeitsweise unter Berücksichtigung der jeweiligen Laborordnung und der Hinweise der Gefahrstoffverordnung durchführen.</li> <li>• sicher und richtig mit klassischen Laborgeräten in präparativen und analytischen Laborversuchen umgehen.</li> <li>• selbstständig präparative und analytische Versuche im Labor durchführen und Umsatz bzw. Genauigkeit des eingesetzten Verfahrens bewerten.</li> <li>• einfache qualitative Nachweisreaktionen/-methoden für lebensmittelspezifische Fragestellungen selbstständig durchführen und die Ergebnisse bewerten.</li> <li>• die wichtigsten Methoden zur Charakterisierung und Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen erläutern.</li> <li>• die wichtigsten Methoden zur Isolierung und Charakterisierung von Biomolekülen erläutern.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Online-Klausur (60 Min). Durch erfolgreiche Erstellung eines Laborprotokolls können bis zu 10 % der Klausurpunkte erworben werden.	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laborpraktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trennungs- und Reinigungsverfahren</li> <li>• Titrations, Destillation</li> <li>• Carbonsäureesterspaltung</li> <li>• Fettbestimmung in Nüssen</li> <li>• UV-Spektroskopie</li> <li>• Chromatographie</li> <li>• Gelelektrophorese (Agarose und SDS-PAGE)</li> <li>• Proteinbestimmung ...</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul: Grundlagen der Chemie Teil I (Allg. u. Anorg. Chemie) (G2) und Grundlagen der Chemie - Teil II (Organische Chemie) (G8)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Modulprüfung G8 (Organische Chemie) muss bestanden sein; Nachweis der Teilnahme an der sicherheitstechnischen Belehrung und Einführung in die Laborordnung durch Unterschrift  Teilnahmenachweis: ist im Praktikum zu erbringen und ist Voraussetzung zur Zulassung zur Modulprüfung	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Versuchsvorschriften werden gestellt	

<b>Name des Moduls: SL4 Marktforschung</b>		
<b>Prüfung:</b> SL4 Marktforschung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Holger Buxel	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> LSF; zusammen mit SL5
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Holger Buxel		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> <li>• marktforscherisch denken und handeln zu können-(Oberziel)</li> <li>• die Rolle der Marktforschung im Marketing erklären können</li> <li>• grundlegende Schritte im Marktforschungsprozess erklären können</li> <li>• grundlegende Marktforschungsmethoden erklären und auf konkrete Problemstellungen übertragen und anwenden können</li> <li>• einen einfachen Fragebogen entwickeln können</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Leistungsnachweis	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Marktforschung</li> <li>• Marktforschungsprozess</li> <li>• Grundlegende Marktforschungsmethoden</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  90h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Das Modul SL4 ist zwingend zusammen mit dem Modul SL5 (Marktforschungspraktikum) im selben Semester zu besuchen. Beide Veranstaltungen bauen konsekutiv aufeinander auf.	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Kuß, A., Wildner, R., Kreis, H., (2014), Marktforschung: Grundlagen der Datenerhebung und Datenanalyse, Gabler Verlag, Wiesbaden (aktuellste Ausgabe)	

<b>Name des Moduls: SL5 Marktforschungspraktikum</b>		
<b>Prüfung:</b> SL5 Marktforschungspraktikum	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Holger Buxel	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> LSF; zusammen mit SL4
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Holger Buxel		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• einen Fragebogen gestalten und Interviews durchführen</li> <li>• Marktforschungs-Datenfiles kodieren und editieren</li> <li>• einfache deskriptive uni- und bivariate Analysen in SPSS bzw. Excel durchführen</li> <li>• Ergebnisse einfacher deskriptiver uni- und bivariater Analysen in Excel zu Abbildung weiterverarbeiten</li> <li>• zu Fragentypen geeignete Abbildungstypen zuordnen und in Präsentationsformaten umsetzen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Hausarbeit	
<b>Lehrform</b>	Praktikum	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragebogendesign und Interviewführung</li> <li>• Einfache uni- und bivariate statistische Methoden der Marktforschung</li> <li>• Grundlagen der Datenanalyse und -aufbereitung mit SPSS und Excel</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Besuch des Moduls SL4 im selber Semester.	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Das Modul SL5 ist zwingend zusammen mit dem Modul SL4 (Marktforschung) im selben Semester zu besuchen. Beide Veranstaltungen bauen konsekutiv aufeinander auf. Im Modul SL4 ist während des Semesters ein Leistungsnachweis abzulegen. Dieser ist Voraussetzung für das Ablegen der Prüfung im Modul SL5.	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Kuß, A., Wildner, R., Kreis, H., (2014), Marktforschung: Grundlagen der Datenerhebung und Datenanalyse, Gabler Verlag, Wiesbaden (aktuellste Ausgabe)	

<b>SN6/SE6/SL6 Wissenschaftliches Arbeiten &amp; Ethik</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Schack	<b>Modulturnus:</b> Wintersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Carola Strassner, Prof. Dr. Pirjo Schack, weitere Lerncoaches (Wissenschaftliches Arbeiten) Dr. Petra Michel-Fabian (Ethik)		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p><b>Wissenschaftliches Arbeiten</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine wissenschaftliche Hausarbeit inhaltlich und formal korrekt zu schreiben</li> <li>• eine Fragestellung auszuwählen und Ziele für die Arbeit zu formulieren</li> <li>• die Durchführung einer wissenschaftlichen Arbeit zu planen</li> <li>• fachlich und wissenschaftlich relevante Literatur zu recherchieren, zu exzerpieren und im wissenschaftlichen Text zu verwenden</li> <li>• wissenschaftliche Literatur sowie Studien hinsichtlich Methodik und Aussagekraft zu bewerten</li> <li>• eine Gliederung zu erstellen</li> <li>• eine Fragestellung wissenschaftlich mit Einleitung, Hauptteil und Schluss mit einem sinnvollen roten Faden zu beantworten</li> <li>• formal die Arbeit mit Titelblatt, Verzeichnissen, Zitation, Beschriftungen, Literaturverzeichnis sowie Erklärungen richtig zu erstellen</li> <li>• die Arbeit hinsichtlich der Erfüllung der Kriterien wissenschaftlichen Arbeitens selbst zu bewerten (Selbsteinschätzung)</li> </ul> <p><b>Ethik</b></p> <p>Es soll die Kompetenz der Studierenden gefördert werden, im Studium und im Berufsleben mit ethischen Fragestellungen reflektiert umgehen zu können.</p> <p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ethische Konfliktlagen als solche wahrnehmen und benennen,</li> <li>• die Bewertungssystematik solcher Konflikte, besonders der im Berufsleben, benennen und anwenden,</li> <li>• Handlungsspielräume in ethischen Konflikten erkennen,</li> <li>• wichtige ethische Theorien und Begriffe benennen, erklären und auf berufliche Alltagssituationen übertragen,</li> <li>• ethische Urteile begründet fällen.</li> </ul>	

<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Wissenschaftliches Arbeiten: Hausarbeit Ethik: Klausur (Online-Püfung)	
<b>Lehrform</b>	Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul> Ethik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wissenschaft, Merkmale und Kriterien für wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben</li> <li>• Wissenschaftliche Methodenansätze, Hierarchie der Information und der Evidenz</li> <li>• Themenfindung, Recherchieren, Datenbanken</li> <li>• Quellen Qualität beurteilen und Quellen verwalten</li> <li>• Umgang mit Plagiate und KI</li> <li>• Gliederung und Verzeichnisse erstellen</li> </ul> Ethik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der anwendungsbezogenen Ethik in der Oecotrophologie: Allgemeinethische Grundlagen wie z.B. Verantwortung, Glück, Gutes Leben, Gerechtigkeit, Autonomie, Nichtschaden und Wohltun, Menschenrechte, Teilhabe. Anwendungsbezogene Grundlagen wie z.B. Berufsethik, Umweltethik, Tierethik, Nachhaltigkeitsethik, Ethik der Ernährung</li> <li>• Aktuelle Probleme und Fragestellungen einer Ethik in der Oecotrophologie: Erkenntnisse aus den Grundlagenveranstaltungen werden auf ausgewählte aktuelle Fragestellungen bezogen und diskutiert.</li> <li>• Ethik in den Vertiefungsbereichen: Die Studierenden wenden das ethische Wissen auf ihren jeweiligen Vertiefungsbereich an.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h (Wiss. Arbeiten 15 h/ Ethik 30h) 105 h (Wiss. Arbeiten 45 h/ Ethik 60 h) 150 h (Wiss. Arbeiten 60 h/ Ethik 90 h)
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>		
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Rahmen des Moduls und des Lernplattformordners mitgeteilt bzw. zur Verfügung gestellt	

<b>Name des Moduls: SL7 Qualitätsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SL 7 Qualitätsmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zentrale Begriffe des Qualitätsmanagements definieren und wesentliche Anforderungen der ISO-Norm 9001:2015 erläutern;</li> <li>die Anforderungen der ISO-Norm 9001:2015 auf ein Fallunternehmen anwenden und die Grundzüge eines Qualitätsmanagementsystems für dieses Fallunternehmen entwickeln;</li> <li>den möglichen Nutzen verschiedener Methoden und Instrumente des Qualitätsmanagements bewerten und die jeweils geeigneten Instrumente reflektiert auswählen und zielführend einsetzen;</li> <li>das erworbene Wissen im Qualitätsmanagement auf weitere Unternehmensbeispiele übertragen und mit der Umsetzung im Fallunternehmen vergleichen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Mündliche Prüfung, Präsentation	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufbau und Entwicklung eines Qualitätsmanagementsystems entlang der Anforderungen der DIN EN ISO 9001</li> <li>Methoden und Werkzeuge des Qualitätsmanagements</li> <li>Ausgewählte Methoden und Werkzeuge zur Erfüllung der Anforderungen der Norm (z.B. Stakeholder Analyse, Personalplanung, Risikobewertung)</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS):	45 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	105 h
	Summe:	150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitshefte: Bäcker Lecker auf dem Weg zur ISO 9001 Zertifizierung (werden als Print zur Verfügung gestellt)</li> <li>Herrmann, J., Fritz, H., (2011) Qualitätsmanagement, Lehrbuch für Studium und Praxis, Hanser Verlag, München (aktuellste Auflage)</li> <li>DIN EN ISO 9000:2015 (auf ILIAS verfügbar)</li> <li>DIN EN ISO 9001:2015 (auf ILIAS verfügbar)</li> <li>Optional weitere Texte über ILIAS</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SL8 Lebensmittelrecht</b>		
<b>Prüfung:</b> SL8 Lebensmittelrecht	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Aufbau und die Ziele des Lebensmittelrechts auf den verschiedenen Ebenen (national, europäisch und international) beschreiben</li> <li>• lebensmittelrechtliche Fragestellungen recherchieren, einordnen, prüfen und beantworten.</li> <li>• Themen in der aktuellen Diskussion im Lebensmittelrecht bewerten und mit ihrer eigenen Meinung argumentieren</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung des deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts</li> <li>• Aufbau, Ziele und Maximen des Lebensmittelrechts</li> <li>• Einführung in die Begriffe des Rechts – National und Europäisch</li> <li>• Europäisches Recht: Vom „Grünbuch“ zum „Weißbuch“ und zur Basis Verordnung ((EG) Nr. 178/2002)</li> <li>• Nationales Recht: Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB)</li> <li>• Supranationales Recht: Codex alimentarius</li> <li>• Aufbau der Lebensmittelüberwachung</li> <li>• Lebensmittelkennzeichnung und Zusatzstoffrecht</li> <li>• Hygiene Verordnungen</li> <li>• VO zu Novel Food, Health Claim und Bio-Lebensmitteln</li> <li>• Aktuelle Fragestellungen des Lebensmittelrechts</li> <li>• Bearbeitung und Präsentation eines eigenen lebensmittelrechtlichen Falles im Team</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Aktuelle Lebensmittelrechtssammlungen ZLR- Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht	

<b>Name des Moduls: SL9 Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene</b>		
<b>Prüfung:</b> SL9 Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Sebastian Fischer, Dr. Nadine Mariani Corea		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Lebensweise von Mikroorganismen benennen.</li> <li>• Aspekte der Pathogenität und der Lebensmittelsicherheit bewerten.</li> <li>• mikrobiologische Prozesse in Lebensmitteln erklären.</li> <li>• Grundlagen der Betriebshygiene benennen.</li> <li>• theoretisch erworbene Kenntnisse der Mikrobiologie, Lebensmittelsicherheit und Hygiene praktisch umsetzen.</li> <li>• lebensmittelmikrobiologische Daten prüfen und bewerten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht (2 SWS)</li> <li>• Praktikum (2 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie, Sicherheit und Hygiene</li> <li>• Funktion und Struktur von Mikroorganismen</li> <li>• Lebensmittelpathogene Keime</li> <li>• Mikroorganismen in Lebensmitteln (Fermentation)</li> <li>• Identifizierung und Bestimmung von Mikroorganismen</li> <li>• Mikroskopie</li> <li>• Praktische Personalhygiene und Luftkeimmessungen</li> <li>• Hygienebegehungen mit mikrobiologischer Analyse</li> <li>• Mikrobiologische Qualität von diversen Lebensmitteln</li> <li>• Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln</li> <li>• Referenzwerte DGHM</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS):	60
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	90
	Summe:	150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voraussetzung zur Teilnahme am Praktikum: Teilnahme an der sicherheitstechnischen Belehrung und Einführung in die Laborordnung</li> <li>• Voraussetzung zur Zulassung zur Modulprüfung: Teilnahme am Praktikum</li> </ul>	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelle Lebensmittelrechtssammlungen</li> <li>• ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht</li> <li>• Krämer, J., Prange, A., Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB Verlag, Stuttgart</li> <li>• Keweloh, H., Hamdorf, J., Revermann, M., Mikroorganismen in Lebensmitteln, Pfanneberg, Haan (aktuelle Auflage)</li> <li>• Aktuelle Publikationen</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SL10 Lebensmitteltechnologie</b>		
<b>Prüfung:</b> SL10 Lebensmitteltechnologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Dipl.-Ing. Albrecht Fleischer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• wichtige lebensmitteltechnologische Prozesse zur Herstellung einzelner Lebensmittel beschreiben</li> <li>• den Einfluss von technologischen Verfahren auf die Lebensmittelqualität bewerten</li> <li>• eine Risiko-Nutzen-Abschätzung zu neuen lebensmitteltechnologischen Verfahren treffen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	Seminar: Technologien einzelner Lebensmittel, wie z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brot</li> <li>• Käse</li> <li>• Kakao, Kaffee, Tee</li> <li>• Saft, Wein und Bier</li> <li>• Whisky</li> <li>• Convenience Produkte</li> <li>• Schokolade</li> </ul> Besondere Lebensmitteltechnologische Verfahren, wie z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konservierung</li> <li>• Biotechnologie – Enzymeinsatz</li> </ul> Diskussion: Grenzen der Lebensmittel-Technologie Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung eines Lebensmittels mittels verschiedener technologischer Verfahren</li> <li>• Analyse der technologischen Einflussparameter</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heiss, R., (2004) Lebensmitteltechnologie, Springer, Berlin (aktuellste Auflage)</li> <li>• Leuchtenberger, A., Proll, J., Ruttloff, H., (1997) Lebensmittel – Biotechnologie und Ernährung, Springer, Berlin (aktuellste Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SL11 Unternehmenskommunikation</b>		
<b>Prüfung:</b> SL11 Unternehmenskommunikation	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Stefan Krings	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Stefan Krings		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden grundlegende Konzepte und Instrumente integrierter Unternehmenskommunikation und können diese auf Fragestellungen der Lebensmittelwirtschaft übertragen. Dies befähigt sie, die Kommunikation eines Unternehmens zielgerichtet zu unterstützen.</p> <p>Die Studierenden sind in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung der verschiedenen Anwendungsfelder von Unternehmenskommunikation mit ihren spezifischen Anforderungen in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben und sich dabei auf Theorieansätze der kommunikationswissenschaftlichen Forschung zu beziehen,</li> <li>- zentrale Methoden, Instrumente und Strategien der Unternehmenskommunikation einschließlich audiovisueller Elemente zu erläutern sowie auf unterschiedliche Dialoggruppen und Situationen zu beziehen.</li> <li>- eine Kundenbeschwerde deeskalierend zu beantworten und einen adressatengerechten Gebrauchstext zu erstellen,</li> <li>- Schritte bei der Entwicklung einer Kommunikationsstrategie zu beschreiben und situationsbezogen Kommunikationsziele, -botschaften und -maßnahmen zu formulieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (75 %, 60 min) + Hausarbeit (25 %)	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zentrale Ansätze der internen und externen Unternehmenskommunikation – Aufgaben, Anwendungsfelder, Ziele, Dialoggruppen, Kommunikationskanäle einschl. audiovisueller Medien</li> <li>• Methoden und Instrumente</li> <li>• Corporate Identity</li> <li>• Entwicklung einer Kommunikationsstrategie</li> <li>• Beschwerdemanagement</li> <li>• Nachhaltigkeitskommunikation</li> <li>• Kommunikations- und Reputationsmanagement in Veränderungsprozessen und in der Krise</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h  105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen der Kommunikation aus dem Modul G4 („Kommunizieren & Beraten“)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Literaturhinweise werden themen- und aufgabenbezogen im Modulverlauf vermittelt.	

<b>Name des Moduls: SL12 Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SL12 Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid, Dipl. oec.troph. Corinna Sprenger		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Anforderungen an das Nachhaltigkeitsmanagement von Unternehmen, die sich aus Erwartungen von Anspruchsgruppen ergeben,</li> <li>• kennen Schwerpunkte und Systematik integrierter Managementsysteme und können sie beispielhaft auf ein Fallunternehmen anwenden.</li> <li>• können ausgewählte Label/Standards erläutern und sie hinsichtlich Ihrer Zielsetzung und des Vergabeprozesses unterscheiden,</li> <li>• Funktion und Nutzen von Labeln und Standards beurteilen/einordnen,</li> <li>• können die Anforderungen des Lieferkettengesetzes auf Lebensmittelwertschöpfungsketten erkennen und einordnen.</li> </ul> <p>Die Studierenden kennen wichtige Anforderungen und den Aufbau des International Featured Standard Food</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	<p>Modulprüfung: Hausarbeit Prüfungsvorleistung: Bearbeitung und Präsentation von 2 – 3 Aufgaben</p> <p>Zusätzlich kann freiwillig an einer IFS Klausur teilgenommen werden. Ab Erreichen von 75 % der Punktzahl bekommen die Teilnehmer*innen das Zertifikat IFS Beauftragte*r</p>	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht, Präsenz und Hybrid	
<b>Lehrinhalte</b>	<p>Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferketten fair und gerecht gestalten</li> <li>• Integrierte Managementsysteme</li> <li>• Produktbezogene Umweltinformationen</li> <li>• Regionalkennzeichnungen</li> <li>• Label bewerten und Vergleichen</li> </ul> <p>International Featured Standard Food (IFS)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Weg zum Zertifikat</li> <li>• Vertiefte Kenntnisse ausgewählter Anforderungen</li> <li>• Kenntnisse über und Wissen um die Bedeutung der KO-Kriterien im Audit</li> <li>• Fähigkeit, mit dem Standard umgehen zu können</li> </ul>	
<b>Workload</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsenzveranstaltung (4 SWS)</li> <li>• Erarbeitung von Präsentationen</li> <li>• Erarbeitung der Prüfungsleistung</li> </ul> <p>Summe:</p>	<p>60 h 30 h 60 h 150 h</p>
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Teilnahme an SL7 (Qualitätsmanagement)	

<b>Formale Voraussetzungen</b>	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Grundlagen: VDOE(Hrsg.): Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft, Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit umsetzen, Hanser Verlag 2020  Weitere Literatur zur Bearbeitung der Aufgaben wird im Seminar bekannt gegeben

<b>Name des Moduls: SL13 Marketing- Innovationsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SL13 Marketing- Innovationsmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Holger Buxel	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> LSF
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Holger Buxel		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Neuproduktentwicklungen marketingorientiert denken und handeln (Oberziel)</li> <li>• die Bedeutung des Innovationsmanagements und damit verbundene zentrale Herausforderungen im Lebensmittelmarkt erklären</li> <li>• die grundlegenden Schritte der Produktentwicklung im Innovationsprozess aus Marketingperspektive erklären</li> <li>• grundlegende Methoden des Marketing-Innovationsmanagements erklären und auf konkrete Problemstellungen übertragen und anwenden</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (60 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutungen von Innovationen im Lebensmittelmarkt</li> <li>• Innovationsprozess aus Marketing-Perspektive</li> <li>• Methoden des Marketing-Innovationsmanagements</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Vorheriger Besuch des Moduls G11 (Marketing)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vahs, D., Brem, A., (2013) Innovationsmanagement: Von der Idee zur erfolgreichen Vermarktung, Verlag Schäffer Poeschel, Stuttgart (aktuellste Ausgabe)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SL14 Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie</b>		
<b>Prüfung:</b> SL14 Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Sebastian Fischer, Dr. Nadine Mariani Corea		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich Inhalte wissenschaftlicher und fachlicher Literatur erarbeiten.</li> <li>• naturwissenschaftliche Themen professionell zusammenfassen und präsentieren.</li> <li>• eigenständig Versuche planen, konzipieren, durchführen, bewerten, analysieren, interpretieren und Vorschläge für weitergehende Untersuchungen machen.</li> <li>• berufsrelevante Erfahrungen einordnen und in Beziehung setzen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht (2 SWS)</li> <li>• Praktikum (1,5 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissenschaftliche Publikationen und Fachliteratur zu Themen der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelmikrobiologie</li> <li>• Lebensmittelskandale</li> <li>• Prinzipien und Erstellung eines HACCP-Konzeptes</li> <li>• Biochemische und molekulare Bestimmung von Mikroorganismen</li> <li>• eigenständige Konzeption und Durchführung von Versuchen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3,5 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	53 97 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene Teilnahme am Modul SL9 – Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krämer, J., Prange, A., Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB Verlag, Stuttgart</li> <li>• Keweloh, H., Hamdorf, J., Revermann, M., Mikroorganismen in Lebensmitteln, Pfanneberg, Haan (aktuellste Auflage)</li> <li>• Praktikumsskript</li> <li>• Wissenschaftliche Publikationen und Fachliteratur</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SL15 Projektmanagement und Projekt</b>		
<b>Prüfung:</b> SL15 Projektmanagement und Projekt	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Michael Krämer (Dekan)	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Alle Lehrende des Fachbereichs		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• das in Veranstaltungen oder Selbststudium erworbene fachbezogene und überfachliche Wissen und Können praxisrelevant auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden umsetzen.</li> <li>• Methoden des Projektmanagements auf eine praxisrelevante Problemstellung anwenden.</li> <li>• die erarbeiteten Ergebnisse analysieren und kritisch bewerten.</li> <li>• Projektergebnisse in Form von Präsentationen und/oder einer wissenschaftlichen Abhandlung professionell darstellen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektarbeit (auch in Gruppen mit bis zu vier Studierenden)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstständiges wissenschaftliches Bearbeiten einer berufsbezogenen Projektaufgabe</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (0,5 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	8  142 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Aktuelle Literatur zu Projektmanagement und zum bearbeiteten Thema wird von den jeweiligen Lehrenden bekannt gegeben.	

<b>Name des Moduls: SN1 Dienstleistungsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SN1 Dienstleistungsmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack, Prof. Dr. Frank Ramsauer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oecotrophologische Dienstleistungen analysieren, gestalten und evaluieren</li> <li>• Oecotrophologische Dienstleistungen aus der Perspektive von Unternehmen, Mitarbeitern, Kunden und Gesellschaft bewerten und entwickeln und dabei ökonomische, soziale, ökologische und gesundheitsbezogene Kriterien einbeziehen.</li> <li>• Fachbegriffe und Methoden der Dienstleistungstheorie, wie Prozessorientierung, Dienstleistungsmanagement, Methoden der Qualitätssicherung und Methoden zur Kreierung neuer Dienstleistungen anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform und -umfang</b>	Modulprüfung: Hausarbeit, Präsentation	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merkmale und Herausforderungen einer Dienstleistungsgesellschaft</li> <li>• Konzepte und Instrumente des Dienstleistungsmanagements am Beispiel oecotrophologischer Dienstleistungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merkmale von Dienstleistungen</li> <li>○ Interaktive Arbeit und der arbeitende Kunde</li> <li>○ Kunden- und Mitarbeiterorientierung</li> <li>○ Service Engineering und Service Design,</li> <li>○ Produktion von Dienstleistungen und Prozessmodelle der Dienstleistungserstellung</li> <li>○ Qualität von Dienstleistungen</li> </ul> </li> <li>• Professionalisierung von Dienstleistungsberufen</li> <li>• Haushaltsbezogene und Care-Dienstleistungen im internationalen Vergleich</li> <li>• Nachhaltigkeit im Dienstleistungsbereich</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Haller, S., (2015), Dienstleistungsmanagement. Grundlagen - Konzepte - Instrumente, Springer Gabler, Wiesbaden (aktuellste Auflage)	

<b>Name des Moduls: SN2 Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie</b>		
<b>Prüfung:</b> SN2 Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Britta Rummler	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Britta Rummler		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Gegebenheiten des Gemeinschaftsgastronomiemarktes überblicksartig beschreiben.</li> <li>• die wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Anforderungen und Standards der verschiedenen Segmente und Zielgruppen der Gemeinschaftsgastronomie darstellen.</li> <li>• die Herausforderungen einer optimalen Speiseplanung in den verschiedenen Segmenten der Gemeinschaftsgastronomie darstellen und alternative Lösungen finden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Präsentation, Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters vom Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Exkursion</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marktübersicht und Einteilung der Segmente der Gemeinschaftsgastronomie (GG)</li> <li>• Verpflegungssysteme</li> <li>• Ziele und Interessen der Anspruchsgruppen, Herausforderungen in der GG</li> <li>• Anforderungen und Standards der Ernährung in den verschiedenen Segmenten sowie der Speisenplanung inkl. Praktikum zur Rezepturgestaltung</li> <li>• Besuch von Praxisbetrieben</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Böltz, M., Seidl, M., Fladung, U. (Hg.) (2015): Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Matthaes Verlag GmbH. 1. Aufl. Stuttgart: Matthaes Verlag.</li> <li>• Steinel, Margot (Hg.) (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement: Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 1. Aufl. München: Neuer Merkur.</li> <li>• Qualitätsstandards der DGE für die verschiedenen Zielgruppen</li> <li>• Weitere Literatur wird in der Veranstaltung bekannt gegeben</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SN3 Qualitätsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SN3 Qualitätsmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungsprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>zentrale Begriffe des Qualitätsmanagements definieren und wesentliche Anforderungen der ISO-Norm 9001:2015 erläutern;</li> <li>die Anforderungen der ISO-Norm 9001:2015 auf ein Fallunternehmen anwenden und die Grundzüge eines Qualitätsmanagementsystems für dieses Fallunternehmen entwickeln;</li> <li>den möglichen Nutzen verschiedener Methoden und Instrumente des Qualitätsmanagements bewerten und die jeweils geeigneten Instrumente reflektiert auswählen und zielführend einsetzen;</li> <li>das erworbene Wissen im Qualitätsmanagement auf weitere Unternehmensbeispiele übertragen und mit der Umsetzung im Fallunternehmen vergleichen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: mündliche Prüfung, Präsentation	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufbau und Entwicklung eines Qualitätsmanagementsystems entlang der Anforderungen der DIN EN ISO 9001</li> <li>Methoden und Werkzeuge des Qualitätsmanagements</li> <li>Ausgewählte Methoden und Werkzeuge zur Erfüllung der Anforderungen der Norm (z.B. Stakeholder Analyse, Personalplanung, Risikobewertung)</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS):	45 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	105 h
	Summe:	150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitshefte: Bäcker Lecker auf dem Weg zur ISO 9001 Zertifizierung (werden als Print zur Verfügung gestellt)</li> <li>Herrmann, J., Fritz, H., (2016) Qualitätsmanagement. Lehrbuch für Studium und Praxis, Carl Hanser Verlag, München (aktuellste Ausgabe)</li> <li>DIN EN ISO 9000:2015 (auf ILIAS verfügbar)</li> <li>DIN EN ISO 9001:2015 (auf ILIAS verfügbar)</li> <li>Optional weitere Texte über ILIAS</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SN4 Personalmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SN4 Personalmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF] [WPF] [W]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Michael Krämer	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrender:</b> Prof. Dr. Michael Krämer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönlichkeit der Führungskraft und der Geführten sowie die situativen Bedingungen als Einflussfaktoren erfolgreicher Mitarbeiterführung identifizieren und im eigenen Handeln berücksichtigen</li> <li>• den Beitrag der Personalentwicklung zum Organisationserfolg einordnen</li> <li>• Berufliche Personalentwicklungsziele in der Aus-, Fort- und Weiterbildung definieren und Personalentwicklungsmethoden anwenden</li> </ul>	
<b>Prüfungsform und -umfang</b>	Modulprüfung: Klausur, Präsentation	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Personalführung (wie Führungsbefähigung, Führungstechniken, Rollenkonflikte, Führungseffizienz)</li> <li>• Methoden und Instrumente der Personalentwicklung (wie Selbstmanagement, Potenzialanalyse, Teamentwicklung)</li> <li>• Anwendung der Kenntnisse an ausgewählten Beispielen aus dem Personalmanagement</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Blessin, Bernd & Wick, A. (2014). Führen und führen lassen (7. Aufl.). Konstanz: UVK. Krämer, Michael (2012). Grundlagen und Praxis der Personalentwicklung (2. Aufl.). Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht. Rosenstiel, Lutz von; Regnet, E. & Domsch, M. (Hrsg.). (2014). Führung von Mitarbeitern. Handbuch für erfolgreiches Personalmanagement (7. Aufl.). Stuttgart: Schäffer-Poeschel.	

<b>Module: SN5 Relief in Disasters</b>		
<b>Exam:</b> SN5 Relief in Disasters	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended semester:</b> 3rd semester	<b>Module:</b> compulsory	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Jan Makurat	<b>Cycle:</b> Winter term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturers:</b> Prof. Dr. Jan Makurat, colleagues from the Centre of Competence for Humanitarian Relief		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to: <ul style="list-style-type: none"> <li>• outline relevant terms, structures, principles and standards of humanitarian action</li> <li>• designate relevant national/international actors in humanitarian aid / disaster preparedness</li> <li>• classify and rate nutrition/water, sanitation and hygiene (WASH) conditions in crisis situations</li> <li>• distinguish and assess respective interventions/programs</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Written exam (60 min)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar-like lecture</li> </ul>	
<b>Teaching content</b>	Including: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction to national/international humanitarian action and disaster preparedness</li> <li>• International principles and standards (SPHERE) of humanitarian aid</li> <li>• Relevant national/international actors</li> <li>• Human right to food/water</li> <li>• Nutrition in crisis situations / acute malnutrition</li> <li>• Water, sanitation and hygiene (WASH) in emergencies</li> <li>• Respective interventions/programs</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (2 SWS):  Preparation and follow-up: Sum:	30 h  120 h 150 h
<b>Preconditions regarding content</b>	None	
<b>Formal preconditions</b>	None	
<b>Recommended reading</b>	Will be announced during the course.	

<b>SN6/SE6/SL6 Wissenschaftliches Arbeiten &amp; Ethik</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Schack	<b>Modulturnus:</b> Wintersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Carola Strassner, Prof. Dr. Pirjo Schack, weitere Lerncoaches (Wissenschaftliches Arbeiten) Dr. Petra Michel-Fabian (Ethik)		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p><b>Wissenschaftliches Arbeiten</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine wissenschaftliche Hausarbeit inhaltlich und formal korrekt zu schreiben</li> <li>• eine Fragestellung auszuwählen und Ziele für die Arbeit zu formulieren</li> <li>• die Durchführung einer wissenschaftlichen Arbeit zu planen</li> <li>• fachlich und wissenschaftlich relevante Literatur zu recherchieren, zu exzerpieren und im wissenschaftlichen Text zu verwenden</li> <li>• wissenschaftliche Literatur sowie Studien hinsichtlich Methodik und Aussagekraft zu bewerten</li> <li>• eine Gliederung zu erstellen</li> <li>• eine Fragestellung wissenschaftlich mit Einleitung, Hauptteil und Schluss mit einem sinnvollen roten Faden zu beantworten</li> <li>• formal die Arbeit mit Titelblatt, Verzeichnissen, Zitation, Beschriftungen, Literaturverzeichnis sowie Erklärungen richtig zu erstellen</li> <li>• die Arbeit hinsichtlich der Erfüllung der Kriterien wissenschaftlichen Arbeitens selbst zu bewerten (Selbsteinschätzung)</li> </ul> <p><b>Ethik</b></p> <p>Es soll die Kompetenz der Studierenden gefördert werden, im Studium und im Berufsleben mit ethischen Fragestellungen reflektiert umgehen zu können.</p> <p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ethische Konfliktlagen als solche wahrnehmen und benennen,</li> <li>• die Bewertungssystematik solcher Konflikte, besonders der im Berufsleben, benennen und anwenden,</li> <li>• Handlungsspielräume in ethischen Konflikten erkennen,</li> <li>• wichtige ethische Theorien und Begriffe benennen, erklären und auf berufliche Alltagssituationen übertragen,</li> <li>• ethische Urteile begründet fällen.</li> </ul>	

<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Wissenschaftliches Arbeiten: Hausarbeit Ethik: Klausur (Online-Püfung)	
<b>Lehrform</b>	Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul> Ethik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wissenschaft, Merkmale und Kriterien für wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben</li> <li>• Wissenschaftliche Methodenansätze, Hierarchie der Information und der Evidenz</li> <li>• Themenfindung, Recherchieren, Datenbanken</li> <li>• Quellen Qualität beurteilen und Quellen verwalten</li> <li>• Umgang mit Plagiate und KI</li> <li>• Gliederung und Verzeichnisse erstellen</li> </ul> Ethik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der anwendungsbezogenen Ethik in der Oecotrophologie: Allgemeinethische Grundlagen wie z.B. Verantwortung, Glück, Gutes Leben, Gerechtigkeit, Autonomie, Nichtschaden und Wohltun, Menschenrechte, Teilhabe. Anwendungsbezogene Grundlagen wie z.B. Berufsethik, Umweltethik , Tierethik, Nachhaltigkeitsethik , Ethik der Ernährung</li> <li>• Aktuelle Probleme und Fragestellungen einer Ethik in der Oecotrophologie: Erkenntnisse aus den Grundlagenveranstaltungen werden auf ausgewählte aktuelle Fragestellungen bezogen und diskutiert.</li> <li>• Ethik in den Vertiefungsbereichen: Die Studierenden wenden das ethische Wissen auf ihren jeweiligen Vertiefungsbereich an.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h (Wiss. Arbeiten 15 h/ Ethik 30h) 105 h (Wiss. Arbeiten 45 h/ Ethik 60 h) 150 h (Wiss. Arbeiten 60 h/ Ethik 90 h)
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>		
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Rahmen des Moduls und des Lernplattformordners mitgeteilt bzw. zur Verfügung gestellt	

<b>Name des Moduls: SN7 Facility Management</b>		
<b>Prüfung:</b> SN7 Facility Management	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Klaus Gellenbeck	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Klaus Gellenbeck		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Facility Managements erläutern</li> <li>• Facility Dienstleistungen und deren Besonderheiten erläutern</li> <li>• Gebäudemanagement, Facility Management, Lebenszyklus sowie technische, infrastrukturelle und kaufmännische Dienstleistungen beschreiben</li> <li>• Herausforderungen von Trends auf das Facility Management beziehen</li> <li>• Grundlagen zu Facility Management-Konzepten entwickeln</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darstellung von Grundlagen des Facility Managements</li> <li>• Lebenszyklusaspekte von Immobilien, In-/Outsourcing, Public Private Partnership, Steuerung von Dienstleistungen, Ausschreibung und Vergabe, Messung und Bewertung von Dienstleistungsqualität</li> <li>• Durchsprache und Diskussion anhand praktischer Beispiele</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Zehrer, H; Sasse, E.; Handbuch des Facility Managements; ecomed-Verlag, Meyer-Hofmann et al.; Public Private Partnership; Carl-Heymanns-Verlag	

<b>Name des Moduls:</b> <b>SN8 Hygienemanagement und Lebensmittelrecht</b>		
<b>Prüfung:</b> SN8 Hygienemanagement und Lebensmittelrecht	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Fritz Titgemeyer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Aufbau und die Ziele des nationalen, europäischen und internationalen Lebensmittelrechts beschreiben.</li> <li>• lebensmittelrechtliche Fragestellungen recherchieren, einordnen, prüfen und beantworten.</li> <li>• Aufbau und Lebensweise von Mikroorganismen benennen.</li> <li>• Aspekte der Pathogenität und der Lebensmittelsicherheit bewerten.</li> <li>• mikrobiologische Prozesse in Lebensmitteln erklären.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung des deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts</li> <li>• Aufbau, Ziele und Maximen des Lebensmittelrechts</li> <li>• Einführung in die Begriffe des Rechts – National und Europäisch</li> <li>• Europäisches Recht: Vom „Grünbuch“ zum „Weißbuch“ und zur Basis Verordnung ((EG) Nr. 178/2002)</li> <li>• Nationales Recht: Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB)</li> <li>• Supranationales Recht: Codex alimentarius</li> <li>• Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>• VO zu Novel Food, Health Claim, Bio-Lebensmitteln, Hygiene</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie</li> <li>• LM-Sicherheit in Gemeinschaftsgastronomie und Pflegeheimen</li> <li>• Lebensmittel-pathogene Keime</li> <li>• Mikroorganismen in Lebensmitteln (Fermentation)</li> <li>• Labordemonstrationen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 90 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelle Lebensmittelrechtssammlungen</li> <li>• ZLR- Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht</li> <li>• Krämer, J., Prange, A., Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB Verlag, Stuttgart</li> <li>• Keweloh, H., Hamdorf, J., Revermann, M., Mikroorganismen in Lebensmitteln, Pfanneberg, Haan (aktuellste Auflage)</li> <li>• Aktuelle Publikationen</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SN9 Zielgruppenspezifische Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie</b>		
<b>Prüfung:</b> SN9 Zielgruppenspezifische Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Anja Markant	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Anja Markant		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die ernährungsphysiologischen Grundlagen erläutern und Zusammenhänge im Stoffwechsel ableiten.</li> <li>• die Ernährungsbedürfnisse/-besonderheiten (inkl. kritischer Nährstoffe) von ausgewählten Bevölkerungsgruppen erklären.</li> <li>• zielgruppenspezifische Ernährungsempfehlungen für die Gemeinschaftsgastronomie ableiten und selbstständig Menülinien erstellen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (70 %) und Hausarbeit (30 %) (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden.)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen einer vollwertigen Ernährung</li> <li>• bedarfsgerechte Ernährung in verschiedenen Lebensphasen</li> <li>• Pathophysiologie und Ernährungsformen als therapeutische/präventive Maßnahmen für ernährungsassoziierte Erkrankungen</li> <li>• Gemeinschaftsverpflegung als Beitrag zur individuellen Leistungsfähigkeit, Produktivität und Gesundheit in den Segmenten Business, Education und Care</li> <li>• Speiseplanung für spezifische Segmente der Gemeinschaftsgastronomie</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Übung (1 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 15 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biesalski H.K.; Bischoff S.; Puchstein, C.: Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Frankfurt am Main, Umschau/Braus (aktuellste Auflage)</li> <li>• Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährungslehre. UTB, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Hahn, A.; Ströhle, A.; Wolters, M.: Ernährung. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Kasper, H.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban &amp; Fischer Verlag, München (aktuellste Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SN10 Betriebliches Gesundheitsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SN10 Betriebliches Gesundheitswesen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Frank Ramsauer	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Frank Ramsauer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Organisation dahingehend bewerten, welche Qualität diese in Hinblick auf das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) hat.</li> <li>• selbständig Daten von Fallbeispielen aufbereiten und analysieren, umso Vorschläge zur Optimierung des BGM zu entwickeln.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Hausarbeit	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	Gesetze und Verordnungen zu den Themen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</li> <li>• Betriebliches Eingliederungsmaßnahmen</li> <li>• Betriebliche Gesundheitsförderung</li> </ul> Aufbau eines Betrieblichen Gesundheitsmanagements <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instrumente zur Organisationsdiagnose und Evaluierung</li> <li>• Maßnahmen zur Intervention</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und ist Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung.	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jährlich erscheinend mit Zahlen, Daten, Analysen aus allen Branchen der Wirtschaft sowie Schwerpunktthema:</li> <li>• Badura B., Ducki A., Schröder H., u.a. Fehlzeiten-Report, Springer, Wiesbaden</li> <li>• Bamberg E., Ducki A., Metz A.-M. (2011), Gesundheitsförderung und Gesundheitsmanagement in der Arbeitswelt, Hogrefe, Göttingen</li> </ul>	

<b>SN11 Hospitality Management</b>		
<b>Prüfung:</b> Hospitality Management	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 LP
<b>Empfohlenes Semester:</b> 4. Semester	<b>Modul:</b>	<b>Sprache:</b> deutsch
<b>Verantwortlicher Dozent:</b> Prof. Dr. Britta Rummler	<b>Zyklus:</b> Sommersemester	<b>Informationen zur Anmeldung:</b>
<b>Verantwortlicher Dozent:</b> Prof. Dr. Britta Rummler		
<b>Lernergebnisse</b>	<p>Die Studierenden sind mit ausgewählten Themen und damit verbundenen Methoden des Hospitality Managements vertraut und</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können diese auf Fallstudien anwenden</li> <li>• sind in der Lage Nachhaltigkeitskonzepte vor dem Hintergrund ausgewählter ökologischer, ökonomischer und sozialer Fragestellungen zu bewerten und weiterzuentwickeln</li> <li>• kennen Beispiele relevanter Rechtsvorschriften aus der Hospitality-Management-Praxis und können deren Bedeutung skizzieren</li> <li>• können die Prinzipien von Partizipation, Selbstbestimmung und Normalität für das soziale Gastgewerbe erklären und deren Auswirkungen auf Hospitality-Dienstleistungen in Beziehung setzen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform</b>	Klausur	
<b>Form der Lehre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> <li>• ggf. Exkursion</li> </ul>	
<b>Kursinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastgewerbe im Sozial- und Gesundheitswesen</li> <li>• Methoden zur Planung, Entscheidungsfindung, Organisation und Steuerung nachhaltiger Hospitality-Dienstleistungen (Housekeeping, Catering, Textilversorgung, Unterkunft, Betreuung)</li> <li>• Einschlägige Rechtsgrundlagen</li> <li>• Relevante Netzwerke, Berufsverbände</li> </ul>	
<b>Arbeitsbelastung</b>	Präsenz (4 SWS):	60 Std.
	Vor- und Nachbereitung:	90 Std.
	Summe:	150 Std.
<b>Anforderungen</b>	keine	
<b>Literatur</b>	Wird zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht	

<b>Module: SN12 Sustainability in Foodservice</b>		
<b>Exam:</b> SN12 Sustainability in Foodservice	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> 5th Semester	<b>Module:</b> Mandatory	<b>Language:</b> German
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Carola Strassner	<b>Cycle:</b> Winter Term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Prof. Dr. Carola Strassner, Dipl.-Oecotroph. Manuela Kutteneuler		
<b>Learning outcomes</b>	<p>Students are able</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• to explain the concept of sustainability and its current debate, and identify the role of catering and the food system in the debate</li> <li>• to explain the basics of the food system, its components and, in particular, their interactions</li> <li>• to connect scientific method and its role to questions concerning the food system</li> <li>• to independently develop content from textbook chapters, scientific papers and articles from trade journals and critically review these to explore and articulate their own experience and understanding of sustainable nutrition systems.</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Module exam: written exam (120 min)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristic Tuition</li> <li>• Practical Training</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustainability, origin of the term, definitions, application to the food system, nutrition ecology model;</li> <li>• View food system elements from the field to the plate: agricultural and other production, food processing and manufacturing, trade &amp; distribution, preparation and consumption, waste and disposal - conventional and alternative forms;</li> <li>• The food system and its effects on humans as individuals, on society, on the environment, on the economy. How food selection and nutritional behaviour affect the system;</li> <li>• Possibilities and limitations of different principles, such as locality, seasonality, health, ecology, care, when applied to the nutrition system, case studies;</li> <li>• Applying sustainable development to foodservice and specifics;</li> <li>• Field trips to case studies offer insights into practical application of organisations orientated to sustainability.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (4 SWS): Preparation and Follow-up: Sum:	60 h 90 h 150 h
<b>Requirements</b>	Proof of attendance is to be provided during the practical training and is the admission requirement for the exam.	
<b>Literature</b>	Rainer Roehl & Carola Strassner (2012) Umsetzungsstrategien für eine nachhaltige Verpflegung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Herausgeber: Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster, Münster	

<b>Name des Moduls: SN13 Esskultur und Lebenswelten</b>		
<b>Prüfung:</b> SN13 Esskulturen und Lebenswelten	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Einfluss kulturgeschichtlicher, soziokultureller, wirtschaftlicher, ökologischer und psychischer Faktoren auf Esskultur, Ernährungsverhalten und alltägliche Lebensführung analysieren.</li> <li>• diese Einflussfaktoren bei der Bewertung, Entwicklung und Umsetzung von Verpflegungs- und Versorgungskonzepte in unterschiedlichen Lebenswelten anwenden.</li> <li>• Sie können Methoden zur Erhebung und Analyse von Ernährungsverhalten und der alltäglichen Lebensführung erläutern und ausgewählte Methoden auf eigene Fragestellungen anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Exkursion</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der essende Mensch als Natur- und Kulturwesen</li> <li>• Kulturgeschichtliche, soziokulturelle, wirtschaftliche, ökologische und psychische Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten und die alltägliche Lebensführung</li> <li>• Gender, Ernährung und alltägliche Lebensführung</li> <li>• Lebensstile, Haushaltsstile, Ess- und Konsumtypologien</li> <li>• Bedeutung von Mahlzeiten und Tischgemeinschaften für das Individuum und Gesellschaft</li> <li>• Kulturelle und Religiöse Speisegebote</li> <li>• Teilhabe und Selbstbestimmung bei der alltäglichen Lebensführung</li> <li>• Methoden der empirischen Sozialforschung zur Erforschung von Ernährungsverhalten und der alltäglichen Lebensführung</li> <li>• Analyse und Entwicklung von Lebensweise-, Versorgungs- und Verpflegungskonzepten</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (X SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barlösius, Eva (2011): Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim</li> <li>• Heindl, Ines (2016): Essen ist Kommunikation: Esskultur und Ernährung für eine Welt mit Zukunft. Wiesbaden.</li> <li>• Hirschfelder, Gunther; Ploeger, Angelika; Rückert-John, Jana; Schönberger Gesa (2015): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang,</li> </ul>	

ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Wiesbaden.

- Kaufmann, Jean-Claude (2006): Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz

<b>Name des Moduls: SN14 Beratung und Kommunikation in Organisationen</b>		
<b>Prüfung:</b> SN14 Beratung und Kommunikation in Organisationen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Stefan Krings	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Stefan Krings, Prof. Dr. Michael Krämer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bedeutung von Kommunikation in Organisationen beschreiben und mit Bezug auf die Organisationsziele einordnen,</li> <li>• verschiedenartige Formate und Instrumente der Organisationskommunikation unterscheiden,</li> <li>• Kommunikationssituationen in verschiedenen beruflichen Rollen professionell reflektieren und aktiv gestalten,</li> <li>• für eine Praxissituation ein Beratungs- und Kommunikationskonzept entwickeln und dabei Erkenntnisse aus der Fachpraxis, der Kommunikationswissenschaften und der Organisationspsychologie zusammenführen,</li> <li>• Instrumente der Organisationsberatung anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Hausarbeit, Präsentation	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen organisationsbezogener Kommunikation</li> <li>• Kommunikations- und Dialoggruppenmanagement</li> <li>• Grundlagen und Prozesse der Organisationsberatung</li> <li>• Methoden und Instrumente der Organisationskommunikation und Organisationsberatung</li> <li>• Spezifika von Kommunikation in Dienstleistungsbetrieben</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Inhalte des Moduls G4 (Kommunizieren & Beraten)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasl, F., Kalcher, T., Piber, H., (2014), Professionelle Prozessberatung, Haupt, Bern (aktuellste Auflage)</li> <li>• Herbst, D. (2014), Rede mit mir. Warum interne Kommunikation für Mitarbeitende so wichtig ist und wie sie funktionieren kann, SCM, Berlin (aktuellste Auflage)</li> <li>• König, E., &amp; Volmer, G., (2014), Handbuch Systemische Organisationsberatung, Beltz, Weinheim (aktuellste Auflage)</li> <li>• Schick, S. (2014): Interne Unternehmenskommunikation. Strategien entwickeln, Strukturen schaffen, Prozesse steuern, Schäffer-Poeschel, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Weitere Literaturhinweise werden themen- und aufgabenbezogen im Seminar vermittelt.</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: SN15 Projektmanagement und Projekt</b>		
<b>Prüfung:</b> SN15 Projektmanagement und Projekt	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Michael Krämer (Dekan)	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Alle Lehrende des Fachbereichs		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• das in Veranstaltungen oder Selbststudium erworbene fachbezogene und überfachliche Wissen und Können praxisrelevant auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden umsetzen.</li> <li>• Methoden des Projektmanagements auf eine praxisrelevante Problemstellung anwenden.</li> <li>• die erarbeiteten Ergebnisse analysieren und kritisch bewerten.</li> <li>• Projektergebnisse in Form von Präsentationen und/oder einer wissenschaftlichen Abhandlung professionell darstellen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektarbeit (auch in Gruppen mit bis zu vier Studierenden)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstständiges wissenschaftliches Bearbeiten einer berufsbezogenen Projektaufgabe</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (0,5 SWS):	8
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	142
	Summe:	150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Aktuelle Literatur zu Projektmanagement und zum bearbeiteten Thema wird von den jeweiligen Betreuern bekannt gegeben.	

<b>Name des Moduls: WP2 – Marketing Operations</b>		
<b>Prüfung:</b> WP2 Marketing Operations	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. oder 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [Wahl]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Holger Buxel	<b>Modulturnus:</b> Nur unregelmäßig	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Holger Buxel		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich ausgewählte Fragestellungen und Methoden des Marketings erarbeiten</li> <li>• ausgewählte Methoden des Marketings anwenden</li> <li>• ausgewählte Fragestellungen und Methoden des Marketings kritisch reflektieren</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste.	
<b>Lehrform</b>	Seminar (3 SWS) Übung (1 SWS) Genauere Lehrform und der Ablauf werden in Abhängigkeit der aktuellen Themenstellungen zu Beginn der Veranstaltung genannt.	
<b>Lehrinhalte</b>	Bearbeitung ausgewählter Fragestellungen des Marketings aus den Bereichen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategisches Marketing</li> <li>• Produktpolitik</li> <li>• Preispolitik</li> <li>• Kommunikationspolitik</li> <li>• Distributionspolitik</li> <li>• Konsumentenverhalten</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Module Marketing (G 11) und Marktforschung (SL 4) sollten vorher besucht worden sein.	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine.	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.	

<b>Name des Moduls: WP4 Verpackungen</b>		
<b>Prüfung:</b> WP4 Verpackungen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes Wintersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grundsätzliche Anforderungen an Lebensmittelverpackungen und an Packstoffe formulieren</li> <li>• wichtigsten Packsysteme und Packstoffe und ihre spezifischen Einsatzgebiete einordnen</li> <li>• die wichtigsten gesetzlichen Regelungen und können deren praktische Bedeutung beschreiben</li> <li>• Packsysteme und Packstoffe im Hinblick auf die praktische Eignung, auf Fragen der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelhaltbarkeit, Fragen der Handhabung durch den Endverbraucher sowie Probleme des Umweltschutzes analysieren und in Grundzügen bewerten</li> <li>• elementare Packstoffkenngrößen ermitteln und ihre praktischen Konsequenzen bewerten</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur ( 60 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht (2 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirtschaftliche Bedeutung von Verpackungen</li> <li>• Funktionen von Verpackungen</li> <li>• Verpackungsrecht</li> <li>• Normung</li> <li>• Deklaration und Umweltzeichen</li> <li>• Verhalten von Fertigpackungen bei Umwelt- und Medieneinwirkung</li> <li>• Schädigungsmechanismen von Verpackungen</li> <li>• Wechselwirkung Lebensmittel/Verpackung</li> <li>• Gasdurchlässigkeit von Packstoffen</li> <li>• Entwicklungstrends: z.B. Active Packaging/Smart Packaging</li> <li>• Spezielle Verpackungslösungen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Kaßmann: Grundlagen der Verpackung, Beuth Verlag Zeitschrift: Verpackungsrundschau, P. Keppeler Verlag, Heusenstamm Buchner: Verpackung von Lebensmitteln, Springer-Verlag, Berlin u.a.	

<b>Name des Moduls: WP8 Sport und Ernährung</b>		
<b>Prüfung:</b> WP8 Sport und Ernährung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Melanie Schumacher M.Sc.	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> Max. 30 TN, Anmeldung über LSF (Windhundwarte).
<b>Lehrende:</b> Melanie Schumacher M.Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Basis grundlegender metabolischer Abläufe beim Menschen im Hinblick auf sportliche Leistungsanforderungen gezielte sportartgerechte Ernährungsempfehlungen formulieren.</li> <li>• den Gebrauch von ergogenen Wirkstoffen und Nahrungsergänzungsmitteln kritisch bewerten und wissenschaftsbasierte praxisorientierte Empfehlungen geben.</li> <li>• englische Originalstudien selbstständig erarbeiten.</li> <li>• selbstständig Themen erarbeiten in Form von Teamarbeit, Gruppendiskussionen und anschließender Präsentation.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (90 min) + Präsentation	
<b>Lehrform</b>	2 SWS Seminaristischer Unterricht und 1 SWS Praktikum	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physiologische und metabolische Grundlagen der Sporternährung</li> <li>• Bedeutung einzelner Nährstoffe und Nahrungsinhaltsstoffe für die Ernährung des Sportlers</li> <li>• Aspekte des Wasserhaushalts – Dehydration und Rehydratation</li> <li>• Ernährungsprinzipien abgestimmt auf Trainingszyklen und Wettkampf</li> <li>• Sportartspezifische Ernährung</li> <li>• Essstörungen bei Leistungssportlern</li> <li>• Ergogene Wirkstoffe und Nahrungsergänzungsmittel</li> <li>• Immunsystem, Sport und Ernährung</li> <li>• Entwicklung, Nährstoffkalkulation und praktische Umsetzung für Zwischenmahlzeiten im Sport</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Folgende Module müssen absolviert sein: <ul style="list-style-type: none"> <li>• SE1 – Ernährung des gesunden Menschen 1</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• SE2 – Biochemie der Ernährung</li><li>• SE7 – Ernährung des gesunden Menschen 2</li></ul>
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Nur für Studierende des Schwerpunkts „Ernährung und Gesundheit“ im 5. Fachsemester.
<b>Literaturempfehlungen</b>	Skript und ergänzende Literatur wird in der Veranstaltung benannt.

<b>Name des Moduls : WP10 Schulverpflegung</b>		
<b>Prüfung:</b> WP10 Schulverpflegung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Carola Strassner	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Carola Strassner, Dipl.-Oecotroph. Manuela Kутtenkeuler		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Grundlagen der Ernährung von Kindern und Jugendlichen erläutern;</li> <li>• die Möglichkeiten der Gestaltung des Verpflegungssystems und Angebots für diese Zielgruppen wiedergeben;</li> <li>• Angebote und Handlungsalternativen beurteilen;</li> <li>• Kriterien zur Überprüfung der Einhaltung von Qualitätsvorgaben anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anforderungen an eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen;</li> <li>• Beurteilung der Qualität der Ernährung nach regionalen und individuellen Gegebenheiten;</li> <li>• Nachhaltigkeit von Ernährung und Verpflegung, Berücksichtigung ökologischer Prinzipien;</li> <li>• Geeignete Verpflegungssysteme für Schulküchen (Produktions-, Verteil-, Ausgabe- und Kassensysteme);</li> <li>• Anforderungen an Träger, Anbieter, Leiter und Mitarbeiter;</li> <li>• Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten, Bio- Lebensmittel;</li> <li>• Planung der Arbeits- und Produktionsabläufe in der Schulverpflegung;</li> <li>• Ernährungsbildung, Bildung für eine nachhaltige Entwicklung</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essen und Trinken in Schulen (aid, DGE), Bonn</li> <li>• Barbara Methfessel / Kariane Höhn / Barbara Miltner-Jürgensen: Essen und Ernährungsbildung in der KiTa. Entwicklung - Versorgung – Bildung. ISBN / Artikel-Nr: 978-3-17-028602-3</li> <li>• Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (DGE), Frankfurt</li> <li>• Reiprich, Annegret, Margot Steinel: Qualitätsmanagement in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. AID, Bonn</li> <li>• Zobel, Martin: Lexikon Gemeinschaftsverpflegung. Behr Verlag, Hamburg</li> </ul>	

<b>Name des Moduls : WP 11 Analytische Chemie und Lebensmittelanalytik</b>		
<b>Prüfung:</b> WP 11 Analytische Chemie und Lebensmittelanalytik	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WP]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Bordewick-Dell, Prof. Dr. Matthias Lamping		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein grundlegendes Verständnis für die Aussagekraft und für die Grenzen von analytischen Messmethoden entwickeln.</li> <li>• einen Messmethodenvergleich vornehmen und die theoretischen Grundlagen der Messmethodik erläutern.</li> <li>• verschiedene Probenaufbereitungen und Analysemethoden bei der Anwendung spezieller analytischer Fragestellungen (z. B. spezifische LM-Inhaltsstoffe) bewerten.</li> <li>• wichtige instrumentell analytische Messverfahren und Messgeräte bewerten und von der zielorientierten Anwendungsmöglichkeit her einordnen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Mündliche Prüfung (30 Min.)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar (2 SWS)</li> <li>• Praktikum (2 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse – Analytik – Instrumentelle Analytik</li> <li>• Probenaufbereitungsverfahren</li> <li>• Statistische Bewertung von Analyseergebnissen</li> <li>• Chromatographische Analyseverfahren</li> <li>• Spektroskopische Analyseverfahren</li> <li>• Elektrochemische Analyseverfahren</li> <li>• Enzymatische Analytik</li> <li>• Immunoassays</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul G 2 „Allgemeine. und anorganische Chemie“ und Modul G 8 „Organische Chemie“	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Bestandener LN Modul G 2 und bestandene MP Modul G 8	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Naumer, Haller; Untersuchungsmethoden in der Chemie, Thieme Verlag Stuttgart Camman; Instrumentelle Analytische Chemie, Spektrum Akademischer Verlag Heidelberg Schwedt; Taschenatlas der Analytik, Thieme Verlag Stuttgart Kunze, Schwedt; Grundlagen der qualitativen und quantitativen Analyse, Wiley-VCH Weinheim Otto, Analytische Chemie, Wiley-VCH Weinheim	

	Petrozzi; Instrumentelle Analytik, Wiley-VCH Weinheim Ohls, Analytische Chemie, Wiley-VCH Weinheim
--	---

<b>Name des Moduls: WP13 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln</b>		
<b>Prüfung:</b> WP13 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die rechtlichen Regelungen zum Einsatz von Zusatzstoffen und zur Begrenzung von Rückständen anwenden</li> <li>• Die gesundheitlichen Auswirkungen von Zusatzstoffen und Rückständen beurteilen</li> <li>• Die technologischen Eigenschaften und den Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe beschreiben</li> <li>• Das Vorkommen bzw. den Nachweis von Rückständen in Lebensmitteln kritisch diskutieren</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Präsentation (15 min) und Klausur (online, 45 min) Beide Prüfungsteile fließen zu jeweils 50 % in die Modulnote ein	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht und Exkursion (Praktikum)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Zusatzstoffregime</li> <li>• ADI-Konzept</li> <li>• Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe in der Lebensmittelproduktion</li> <li>• Ursache und Bedeutung ausgewählter Rückstände in Lebensmitteln</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30  120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rechtliche Regelungen auf EU- und Landesebene (EU-Verordnungen, LFGB)</li> <li>■ Fachartikel und aktuelle Internetseiten zu den angesprochenen Themengebieten</li> <li>■ Foliensammlung zur Veranstaltung</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: WP14 Zusatzstoffe und Zutaten</b>		
<b>Prüfung:</b> WP14 Zusatzstoffe und Zutaten	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> Begrenzte TN-Zahl: 12
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Dipl.-Oecotroph. Alwine Kraatz		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktische Methoden im Labor gezielt anwenden</li> <li>• die sensorischen und technologischen Eigenschaften von Lebensmitteln aus eigener praktischer Erfahrung beschreiben</li> <li>• auf der Basis eines Marketing Briefings eigenständig eine Produktentwicklung im Lebensmittellabor planen, durchführen, auswerten und präsentieren</li> <li>• in Teams ein Projekt in einer vorgegeben Zeit wissenschaftlich bearbeiten, Entscheidungsprozesse konstruktiv und ergebnisorientiert selbständig steuern, dokumentieren und gegenüber Projekt-Auftraggebern vertreten</li> <li>• den technologischen Einfluss von Zusatzstoffen auf die Lebensmittelqualität bewerten</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Präsentation der Praktikumsergebnisse und fachlicher Inhalte zum Thema	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum (4 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktentwicklung von Lebensmitteln auf der Basis eines Marketing Briefings im Team.</li> <li>• Es werden verschiedene Zusatzstoffgruppen und Zutaten im Labor auf ihre sensorischen und technologischen Eigenschaften getestet.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Teilnahme am Modul WP 13 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handbuch der Lebensmittelzusatzstoffe Behr's Verlag</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: WP15 Statistik in der Sensorik</b>		
<b>Prüfung:</b> WP15 Statistik in der Sensorik	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Thorsten Sander	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Thorsten Sander		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die in der Sensorikveranstaltung vermittelten Statistikkenntnisse vertiefen.</li> <li>• selbsterzeugte Datensätzen durch Anwendung der Standardsoftware (z.B. SPSS oder XLStat) auswerten.</li> <li>• über die ersten im Modul LW 4 vermittelten Analysemethoden hinaus die Datensätze mit anspruchsvoller Statistik auswerten (Faktorenanalysen, Clusteranalyse, Procrustes Analyse etc.).</li> <li>• Statistik anwenden und mit der relevanten Software umgehen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur oder mündliche Prüfung (Regelprüfungsform, der Prüfungsausschuss kann andere Prüfungsformen festlegen)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berücksichtigung statistischer Rahmenbedingungen (Skalierung von Variablen, Zusammenhänge zwischen abhängigen und unabhängigen Variablen usw.) bei der Konzeption sensorischer Prüfungen</li> <li>• statistische Verfahren: Rahmenbedingungen, Anwendung</li> <li>• Erzeugung und Eingabe eigener Datensätze mit PC-Unterstützung</li> <li>• Multivariate Datenanalyse mit SPSS</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Kenntnisse aus Modul Sensorik (SL 1)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden in der Veranstaltung bekannt gegeben	

<b>Name des Moduls : WP23 Vitamine und Mineralstoffe in der Ernährung des Menschen</b>		
<b>Prüfung:</b> WP23 Vitamine und Mineralstoffe in der Ernährung des Menschen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Anja Markant	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Anja Markant		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bedeutung der Vitamine und Mineralstoffe im Stoffwechsel des Menschen erläutern und Ernährungsempfehlungen für die tägliche Praxis ableiten.</li> <li>• eigenständig eine ernährungsphysiologische Bewertung von Nahrungsergänzungsmitteln vornehmen und in Beziehung zu den Empfehlungen der Fachgesellschaften setzen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden); Zusätzlich, zu den in der Prüfung zu erreichenden Punkte (100 %), können semesterbegleitend (Übung) Bonuspunkte in Höhe von maximal 10 % erreicht werden.	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau/Struktur, Stoffwechsel und Funktionen relevanter Vitamine (z.B. Vitamine A, D, E, B<sub>12</sub>, C und Folsäure) und Mineralstoffe (z.B. Magnesium, Calcium, Eisen, Fluor, Jod, Zink)</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Übung (1 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 15 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Biochemie der Ernährung (SE2)	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nowitzki-Grimm, S.; Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuellste Auflage)</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt am Main (aktuellste Auflage)</li> <li>• Elmadfa I.; Leitzmann C.: Ernährung des Menschen. Eugen Ulmer Verlag GmbH &amp; Co, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Hahn, A.; Ströhle, A.; Wolters, M.: Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Hahn A.: Nahrungsergänzungsmittel. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Pertzik, K.; Golly, I.; Loew, D.: Handbuch Vitamine, Urban &amp; Fischer Verlag, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Biesalski, H.K.: Vitamine und Minerale - Indikation, Diagnostik, Therapie. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuellste Auflage)</li> </ul>	

<b>Name des Moduls: WP26 Stress und Ernährung</b>		
<b>Prüfung:</b> WP26 Stress und Ernährung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus:</b> WS	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Corinna Tigges, M.Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• besitzen ein vertieftes Verständnis für den Stressmetabolismus und dessen Einflussfaktoren und Regulationsmechanismen</li> <li>• sind in der Lage die physiologischen, psychologischen und gesellschaftlichen Grundlagen von Stress in Verbindung zu bringen</li> <li>• können die Bedeutung von Stress auf die Gesundheit einschätzen und daraus Verhaltens- und Therapieempfehlungen ableiten</li> <li>• kennen die aktuelle Forschungsliteratur und können diese kritisch einschätzen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stressdefinitionen und Theorien (psychologischer &amp; physiologischer Stress; Eustress – Distress)</li> <li>• Parameter zum Erfassen von Stress (Perceived Stress Scale, Job Strain Cortisol etc.)</li> <li>• Stressmetabolismus (Hormone, HPA, Fettgewebe etc.)</li> <li>• Energienutzung und -bedarf bei Stress</li> <li>• Selfish Brain Theorie</li> <li>• Überlastungssyndrom (Burn-Out)</li> <li>• Einfluss einzelner Lebensmittel und Inhaltsstoffe auf die Stress- und Immunantwort</li> <li>• Verhaltenstheoretische Ansätze und Stressmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensstilkonzepte</li> <li>○ Stressassoziiertes Essverhalten</li> <li>○ Stressempfinden, Coping-Strategien, Achtsamkeit</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden in der Veranstaltung bekannt gegeben	

<b>Name des Moduls : WP32 Präsentieren und Moderieren</b>		
<b>Prüfung:</b> WP32 Präsentieren und Moderieren	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Frank Ramsauer	<b>Modulturnus:</b> WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Frank Ramsauer		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfahrungen mit Präsentieren und Moderieren hinsichtlich der Wirkung auf das Publikum bzw. die Zielgruppe reflektieren</li> <li>• Aspekte wie verbale und nonverbale Kommunikation, Zeitmanagement, Raum, Technik, Art der Medien und Methoden und Zielgruppe für Präsentation- und Moderationssetting s gestalten</li> <li>• je nach Aufgaben- bzw. Fragestellung eine Präsentation und Moderation erfolgreich durchzuführen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste.	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<p><b>Präsentieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Struktur einer Power Point Präsentation</li> <li>• Wirkung von Bildern; Bildrechte</li> <li>• Körpersprache</li> <li>• Technik und räumliche Strukturen</li> <li>• Präsentieren vor der Kamera und anschließende Videoanalyse</li> <li>• Reflektion der eigenen Fähigkeiten</li> </ul> <p><b>Moderieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele der Moderation</li> <li>• Phasen der Moderation: Einstieg, Themen sammeln, Themen bearbeiten, Maßnahmen, Abschluss</li> <li>• Rolle des Moderators / der Moderatorin: Eigenschaften, Ziele, Aufgaben</li> <li>• Standardablauf einer Prozessmoderation</li> <li>• Methoden und Medien</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Hartmann, Martin; Rieger, Michael; Funk, Rüdiger 2012: Zielgerichtet moderieren; Ein Handbuch für Führungskräfte, Berater und Trainer Belz, Weinheim.	

	Hartmann, Martin; Funk, Rüdiger; Nietmann, Horst 2012: Präsentieren, Belz, Weinheim.
--	--

<b>Name des Moduls: WP34 Film im Kontext Oecotrophologie</b>		
<b>Prüfung:</b> WP34 Film im Kontext Oecotrophologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Oliver Berg	<b>Modulturnus:</b> unregelmäßig	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Oliver Berg		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• einen Filmbeitrag zu einem Thema aus den Handlungsfeldern der Oecotrophologie inhaltlich konzipieren</li> <li>• eine Zeit- und Ressourcenplanung für einen Kurzfilm vornehmen</li> <li>• eine Digitale Filmkamera bedienen</li> <li>• ein professionelles Schnittprogramm bedienen</li> <li>• einen konsistenten Filmbeitrag realisieren (einschl. Dreh, Schnitt, Nachvertonung)</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Präsentation bzw. Hausarbeit	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzeption eines Filmbeitrags</li> <li>• filmische Dramaturgie</li> <li>• Recherche</li> <li>• Zeit - und Ressourcenplanung</li> <li>• mediengerechte Vermittlung von (wissenschaftlichen) Fachinhalten</li> <li>• Umgang mit der Digitalen Filmkamera</li> <li>• Bildgestaltung - Beleuchtung</li> <li>• Kommunikation mit Projekt- und Gesprächspartnern</li> <li>• Grundprinzipien der Interviewführung</li> <li>• Schnitt</li> <li>• Texten - Nachvertonung</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h  120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Jovy, J. (2017): Digital filmen. Das umfassende Handbuch, 2. Auflage, Bonn: Rheinwerk.  Weitere Literaturhinweise werden themen- und aufgabenbezogen im Seminar vermittelt.	

<b>Name des Moduls: WP35 Verbraucher und Konsum</b>		
<b>Prüfung:</b> WP35 Verbraucher und Konsum	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4./5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> WiSe oder SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden sind in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich eigenverantwortlich unter Heranziehung relevanter Literatur mit Verbraucherfragen kritisch auseinanderzusetzen</li> <li>• objektive Informationsquellen und Kriterien zur Bewertung von Gütern und Dienstleistungen zu identifizieren und zu bewerten</li> <li>• unterschiedliche Konsumgewohnheiten unter ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Auswirkungen auf den einzelnen Menschen und Gesellschaften zu bewerten</li> <li>• die theoretischen Grundlagen zu den Institutionen, Zielen und Instrumenten der Verbraucherpolitik zu erläutern</li> <li>• die wirtschaftspolitische Begründung für verbraucherpolitische Eingriffe zu erläutern</li> <li>• verbraucherpolitische Eingriffe einzuordnen und zu bewerten</li> <li>• Möglichkeiten der Interessenvertretung von Verbrauchern zu erläutern</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<p>Grundlagen des Konsums</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedürfnisse, Wünsche, Bedarfe</li> <li>• individuelle, soziale und gesellschaftliche Einflussfaktoren auf Kaufentscheidungen</li> <li>• Auswirkungen des Konsumverhaltens auf eine nachhaltige Entwicklung, u.a. ökologische und soziale Auswirkungen</li> </ul> <p>Perspektiven der Verbraucherarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriterien für qualifizierte Verbraucherinformation</li> <li>• Der gläserne Verbraucher – Verbraucher- und Datenschutz</li> <li>• Der verletzte Verbraucher – sozialpolitische Dimension des Verbraucherschutzes</li> <li>• Der verantwortungsvolle Verbraucher - Aspekte eines ethischen, nachhaltigen und politischen Konsums.</li> </ul> <p>Verbraucherpolitik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Institutionen der Verbraucherpolitik</li> <li>• Instrumente der Verbraucherpolitik</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben	

<b>Name des Moduls: WP 38 Ernährungs- und Verbraucherbildung</b>		
<b>Prüfung:</b> WP 38 Ernährungs- und Verbraucherbildung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>das Konzept der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Kombination mit dem Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung auf konkrete Bildungsanlässe für unterschiedliche Zielgruppen übertragen,</li> <li>eine eigene Bildungsveranstaltung zu Ernährungs- und Verbraucherthemen selbstständig planen, durchführen und evaluieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konzept der Ernährungs- und Verbraucherbildung</li> <li>REVIS-Bildungsziele</li> <li>Bildung für nachhaltige Entwicklung</li> <li>Nutrition Literacy und Consumer Literacy</li> <li>Konzept der Gestaltungskompetenz</li> <li>Didaktische Methoden zur Förderung eines selbstbestimmten und verantwortlichen Ernährungs- und Verbraucherverhaltens</li> <li>Zielgruppen (z.B. Kinder, Schüler, Eltern, ältere Menschen) und ihre spezifische Ansprache in der Ernährungs- und Verbraucherbildung</li> <li>Planung, Organisation, Durchführung und Evaluation von Bildungsveranstaltungen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul G 10 Arbeiten und Lernen in Gruppen Fachwissen zu Ernährungs- und Verbraucherthemen	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Im Rahmen des Moduls wird eine eigene Lehreinheit zu Ernährungs- und Verbraucherthemen bei einem Praxispartner geplant, durchgeführt und evaluiert.	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben	

Name des Moduls : WP40 Excel für Oecotrophologen		Version 23 Sep 2018
<b>Prüfung:</b> WP40 Excel für Oecotrophologen	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch oder Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Dr. Tim Fechtner	<b>Modulturnus:</b> jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dr. rer. nat. Tim Fechtner		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die grundlegenden Anwendungen von Excel wiedergeben.</li> <li>• Datensätze bearbeiten und verwalten.</li> <li>• Datensätze analysieren.</li> <li>• Daten in Diagrammen grafisch darstellen.</li> <li>• Datensätze statistisch Auswerten.</li> <li>• Daten selbstständig sammeln, organisieren und auswerten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kombination aus schriftlicher Klausur (25 %) und praktischer Prüfung am PC (75 %)</li> <li>• Umfang 2 Stunden</li> </ul>	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestaltung und Formatierung von Tabellen</li> <li>• Daten sortieren und filtern</li> <li>• Formeln und Funktionen</li> <li>• Verschiedene Diagrammtypen und geeignete Anwendungen</li> <li>• Statistik mit Excel (Lageparameter, Streuungsparameter, Regression, Korrelation)</li> <li>• Fallbeispiele aus der Praxis</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Vorlesung (0,5 SWS): Übung (1,5 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	7,5 h 22,5 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskript</li> <li>• diverse Internetquellen</li> </ul>	

<b>Name des Moduls : WP 43 Vegane Ernährung</b>		
<b>Prüfung:</b> WP 43 Vegane Ernährung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Christian Köder, M. Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• besitzen ein vertieftes Verständnis dafür, wie eine gesunde vegane Ernährung aufgebaut werden kann.</li> <li>• kennen die Nährstoffe, die bei veganer Ernährung beachtet werden sollten, und geeignete Quellen für diese Nährstoffe.</li> <li>• sind in der Lage evidenzbasierte Empfehlungen zu veganer Ernährung weiterzugeben.</li> <li>• kennen die gegenwärtige Studienlage in Bezug auf vegane Ernährung bzw. pflanzenbasierte Ernährung und dem damit assoziierten Risiko für verschiedene Krankheiten.</li> <li>• sind mit verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekten in Bezug auf vegane Ernährung vertraut, einschließlich in den Dimensionen Gesellschaft, Gesundheit, Wirtschaft, Umwelt, Kultur und Tierethik</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (Regelprüfungsform, der Prüfungsausschuss kann andere Prüfungsformen festlegen)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definitionen von veganer Ernährung, pflanzenbasierter Ernährung, Veganismus und Verwendung dieser Begriffe in der Literatur</li> <li>• Historischer Hintergrund von veganer Ernährung und Veganismus</li> <li>• Zu beachtende Nährstoffe bei veganer Ernährung (Empfehlungen, Hintergrund, Funktion, Mangel und Exzess) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamin B12</li> <li>• Calcium</li> <li>• Vitamin D</li> <li>• Jod</li> <li>• Omega-3-Fettsäuren</li> <li>• Eisen</li> <li>• Zink</li> <li>• Selen</li> <li>• Vitamin A</li> <li>• Protein</li> </ul> </li> <li>• Vegane Ernährung und Krankheitsrisiko <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kardiovaskuläre Erkrankungen</li> <li>• Krebs</li> <li>• Diabetes Typ 2 u. a.</li> </ul> </li> <li>• Vegane Ernährung und Zahngesundheit</li> <li>• Stellungnahmen von ernährungswissenschaftlichen Fachgesellschaften zu veganer Ernährung</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung (inkl. Prüfungsvorbereitung): Summe:	30 h  120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.	

<b>Name des Moduls : WP45 Instagram in der Ernährungskommunikation</b>		
<b>Prüfung:</b> WP45 Instagram in der Ernährungskommunikation	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. oec. troph. Anja Markant	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe/WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Oliver Berg (M.A.), Dzemila Muratovic (M.A.), Anja Markant (Prof. Dr. oec. troph.)		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Stellenwert der Ernährungskommunikation im Bereich sozialer Medien einordnen und die Bedeutung für die Lebenswelten der Zielgruppen ableiten.</li> <li>• Beiträge zu ernährungswissenschaftlichen Themen in Bild und Schrift adressatengerecht für Instagram erstellen.</li> <li>• eigenständig ernährungsphysiologische Bewertungen von aktuellen Themen aus dem Bereich der Ernährung(wissenschaft) vornehmen und in Beziehung zu den Empfehlungen der Fachgesellschaften setzen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Hausarbeit, Beiträge (Foto, Text, Film) auf Instagram posten	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• soziale Medien (Definition, Kanäle, Mediennutzung in Deutschland)</li> <li>• Partizipation und Teilhabe in sozialen Medien</li> <li>• Ernährungskommunikation in sozialen Medien/Ernährungsthemen auf Instagram</li> <li>• Urheber-, Personen- und Leistungsschutzrechte</li> <li>• Instagram-Posts (Foto, Text, Film)</li> <li>• wissenschaftliche Auseinandersetzung und kritische Reflexion von ernährungswissenschaftlichen Themen in sozialen Medien</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hahn, A.; Ströhle, A.; Wolters, M.: Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuellste Auflage)</li> <li>• Mörixbauer, A.; Gruber, M.; Dendorfer, E.: Handbuch Ernährungskommunikation. Springer Spektrum, Berlin (aktuellste Auflage)</li> <li>• Endres, E.-M.: Ernährung in Sozialen Medien: Inszenierung, Demokratisierung, Trivialisierung. Springer VS, Wiesbaden (aktuellste Auflage)</li> <li>• <a href="https://www.bzfe.de/inhalt/social-media-verstehen-und-nutzen-33229.html">https://www.bzfe.de/inhalt/social-media-verstehen-und-nutzen-33229.html</a></li> </ul>	



<b>WP 46 International Nutrition Security</b>		
<b>Exam:</b> International Nutrition Security	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended semester:</b> From 4th semester on	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Jan Makurat	<b>Cycle:</b> Summer term	<b>Registration information:</b> Up to 20 participants
<b>Lecturer:</b> Prof. Dr. Jan Makurat / Eleonore Kretz		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explain concepts / prerequisites of food security and nutrition security and name relevant actors.</li> <li>• Specify and differentiate between the extent, the survey methods and suitable interventions of global malnutrition.</li> <li>• Classify the profile of requirements and activities as a consultant in the field of nutrition security in the context of development cooperation.</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Presentation (50% of final grade) + oral exam (50% of final grade)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Teaching content</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concept of nutrition security / right to food / actors</li> <li>• Sustainable Development Goals (SDGs) and nutrition security</li> <li>• Global extent of malnutrition</li> <li>• Survey methods in the context of nutrition security</li> <li>• Global nutrition transition</li> <li>• Depending on students' choice of topics, including: Nutrition sensitive agriculture / aquaculture, WASH, home gardens, micronutrient supplements, fortified foods, nutrition education, infant and young child feeding, school feeding programs, ready to use supplementary / therapeutic foods, management of acute malnutrition.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (4 SWS):  Preparation and follow-up: Sum:	60 h  90 h 150 h
<b>Preconditions regarding content</b>	Interest in international development cooperation.	
<b>Formal preconditions</b>	None	
<b>Recommended reading</b>	As an introduction e.g. Global Hunger Index 2022 (Welthungerhilfe) & Handbuch Welternährung (Weingärtner & Trentmann 2011). Further recommendations will be announced at the beginning of the course (according to the choice of topics for presentations).	

<b>WP 47 Humanitäre Aktion: Ernährungsbezogenes Kurzprojekt (EN: Humanitarian action: nutrition-related short project)</b>		
<b>Prüfung:</b> WP 47 Humanitäre Aktion: Ernährungsbezogenes Kurzprojekt	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> ab 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Dr. Jan Makurat	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b> Max. 20 Teilnehmende
<b>Studierendenbetreuung/Lehrende:</b> Dr. Jan Makurat / Kompetenzzentrum Humanitäre Hilfe		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein ernährungsbezogenes Kurzprojekt im Bereich der Humanitären Hilfe, Entwicklungszusammenarbeit oder Wohlfahrts- und Sozialarbeit in eigenständiger Gruppenarbeit gestalten, organisieren und umsetzen.</li> <li>• Ihr Kurzprojekt im Rahmen eines Projektabschlussberichtes und einer Abschlusspräsentation (vor Externen) zusammenstellen und die Projektarbeit im Hinblick auf Zielgruppe, Auswirkungen und Praxisrelevanz kritisch überprüfen.</li> <li>• Ernährungs- und praxisbezogene Tätigkeiten im Bereich der Humanitären Hilfe, Entwicklungszusammenarbeit oder Wohlfahrts- und Sozialarbeit ausprobieren und einordnen.</li> <li>• Basisinstrumente und Standards des Projektmanagements anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit (u.a. Projektskizze und Projektabschlussbericht) und Präsentation	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungs- und praxisbezogene Tätigkeiten im Bereich der Humanitären Hilfe, Entwicklungszusammenarbeit und Wohlfahrts- und Sozialarbeit</li> <li>• Basisinstrumente und Standards des Projektmanagements</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Interesse an ernährungsbezogenen Themen im Bereich der Humanitären Hilfe, Entwicklungszusammenarbeit oder Wohlfahrts- und Sozialarbeit.	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Modul bekanntgegeben.	

<b>Name des Moduls : WP50 Esspsychologie</b>		
<b>Prüfung:</b> W50 Esspsychologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungs-sprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Anja Markant	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dipl. oec. troph. Sylvia Herberg		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können anhand der interaktiven Vorlesung und Bearbeitung von Fallbeispielen ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenhänge der Psychologie in Bezug auf Essverhalten erkennen und einordnen.</li> <li>• Die Entstehung des Essverhaltens und dessen Individualität verstehen.</li> <li>• Die Zusammenhänge von emotionalem Erleben und esspsychologischen Prägungen benennen.</li> <li>• Essstörungen diagnostizieren (Kriterien, Symptome).</li> <li>• Risikogruppen und mögliche Risikofaktoren benennen.</li> <li>• Möglichkeiten und Grenzen in der ambulanten Ernährungstherapie erkennen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entstehungsgeschichte der Esspsychologie</li> <li>• Zusammenhänge der Wissenschaften</li> <li>• Evolutionäre Esspsychologie</li> <li>• Bildung von Präferenzen, Geschmack, Essverhalten und Gewohnheiten</li> <li>• Emotionale Aspekte beim Essverhalten</li> <li>• Essen und Beziehung, Tisch und Tellerpsychologie</li> <li>• Möglichkeiten und Grenzen der Esspsychologie in Beratungssituationen</li> <li>• Formen von Essstörungen und Komorbiditäten</li> <li>• Essstörungen im Bereich der Ernährungstherapie</li> <li>• Essstörungen erkennen, eingrenzen und verstehen (Ursachen, Hintergründe)</li> <li>• Qualifikationen des Ernährungstherapeuten</li> <li>• Fallbeispiele</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h  120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Herpertz, St.; de Zwaan, M.; Zipfel, St.: Handbuch Essstörungen und Adipositas, Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg (aktuellste Auflage) Herpertz, S. et al.: S3-Leitlinie Diagnostik und Behandlung der Essstörungen, Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg ( <a href="http://www.awmf.org/leitlinien/detail/II/051-026.html">http://www.awmf.org/leitlinien/detail/II/051-026.html</a> ) Pudel, V.; Westenhöfer, J.: Ernährungspsychologie. Hogrefe-Verlag, Göttingen, Bern, Toronto, Seattle (aktuellste Auflage) Gätjen, E.: Tischgespräche: Das systemische Konzept in der Ernährungsberatung. Verlag Eugen Ulmer (aktuellste Auflage) Sanchez, M.: Warum wir ohne Hunger essen. Goldmann-Verlag (aktuellste Auflage) Pauli ,D.: Size zero: Essstörungen verstehen, erkennen und behandeln. C.H.Beck (aktuellste Auflage)	

<b>Name des Moduls: WP54 Chemische Küche</b>		
<b>Prüfung:</b> WP54 Chemische Küche	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4./6. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WP]	<b>Lehrveranstaltungs-sprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein grundlegendes Verständnis für die naturwissenschaftlichen Vorgänge bei der Zubereitung von Lebensmitteln entwickeln.</li> <li>• Unterschiedliche Koch-/Back- und Bratprozesse chemisch erläutern.</li> <li>• Kochrezepte und entsprechende Abweichungen davon individuell bewerten und optimieren.</li> <li>• Gelernte theoretische Grundlagen in der Praxis anwenden und Problemstellung eigenständig lösen.</li> <li>• Zusammenhänge zwischen anorganischer, organischer Chemie und Biochemie besser verstehen und anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit und Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters vom Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht (2 SWS)	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über die unterschiedlichen chemischen Reaktionen in der Küche: Maillard-Reaktion, Oxidationen, Fermentation etc.</li> <li>• Chemische Veränderungen von Texturen durch diverse chemische und physikalische Verfahrenstechniken</li> <li>• Einblick in die Molekularküche</li> <li>• Chemische Analyse von klassischen Rezepten aus der Küche</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Modul G2 „Allgemeine und Anorganische Chemie“ und Modul G8 „Organische Chemie“	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<p>T. Vilgis (2013): <i>Die Molekül-Küche</i>, S.Hirzel Verlag.  T. Vilgis (2014): <i>Kochen für Angeber</i>, Stiftung Warentest.  E. Marien, J. Groenewold (2021): <i>Küchenlabor</i>, Stiftung Warentest.  H. This-Benckhard et al. (2013): <i>Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst</i>, Piper Verlag.  P. Barham (2004): <i>Die letzten Geheimnisse der Kochkunst</i>, Springer Berlin Heidelberg.</p>	

<b>Name des Moduls:</b> <b>WP55 Geschlecht und Sexualität im Kontext der Ernährung(-swirtschaft)</b>		
<b>Prüfung:</b> WP55 Geschlecht und Sexualität im Kontext der Ernährung(-swirtschaft)	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> Jedes Sommersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer, Dr. Christian Lenz		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das Themengebiet wissenschaftsübergreifend einschätzen und Aussagen bewerten.</li> <li>• Differenzen/Überlappungen zwischen geistes- und naturwissenschaftlichen Ansichten bzw. Analysevorgänge erkennen.</li> <li>• Medien (z. B. Werbespots, Filme etc.) kultur- und ernährungswissenschaftlich analysieren.</li> <li>• verschiedene Aspekte des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Sexualität diskutieren.</li> </ul> <p>Gleichzeitig werden eventuell bestehende Hemmschwellen im Umgang mit den Themengebieten Gender/Sexualität abgebaut.</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (120 Min.) oder Hausarbeit (wird im Modul besprochen)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung/Lebensmittel im Zusammenhang/Zusammenspiel mit Gender/Sexualität in den Medien (Werbung [Gendermarketing], Film, Fernsehen)</li> <li>• kulturelle Komponenten von Nahrung(-saufnahme) und Sex bzw. Geschlecht (Stereotypen etc.)</li> <li>• aktive Verbindung aus kultur- und literaturwissenschaftlicher Analyse und ernährungswissenschaftlicher Bewertung (Repräsentation, Genderperformanz, Medienästhetik)</li> <li>• Geschlecht, Geschlechtsidentität und sexuelle Orientierung im Zusammenhang mit Ernährung</li> <li>• Ernährungskultur, Aphrodisiaka, Fetischismus, pathopsychologische Verhaltensweisen (z. B. Feeding, Essstörungen)</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen in der Literaturrecherche und Bewertung von wissenschaftlichen Studien, Grundlagen in der Ernährungswissenschaft, Grundlagen im Bereich Soziologie und Psychologie, Grundlagen in Beratung und Kommunikation, persönliche Offenheit gegenüber der Thematik Sexualität	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Seminar ausgegeben.	

<b>Name des Moduls : WP56 Ernährung und Immunsystem</b>		
<b>Prüfung:</b> WP56 Ernährung und Immunsystem	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Svenja Siepe M.Sc.	<b>Modulturnus:</b> SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Svenja Siepe M.Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Einfluss einzelner Nährstoffe bzw. Nahrungsbestandteile auf das Immunsystem erläutern und Ernährungsempfehlungen formulieren</li> <li>• die Auswirkungen verschiedener Ernährungszustände bzw. -formen auf die Funktionen des Immunsystems beschreiben</li> <li>• den Stellenwert der Ernährung im klinischen Kontext einer Immunschwäche beschreiben</li> <li>• den Einsatz funktioneller Produkte mit beworbener immunmodulierender Wirkung wissenschaftlich hinterfragen und bewerten sowie praxisorientierte Empfehlungen ableiten</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur + Präsentation der Übungsergebnisse	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen zum Immunsystem</li> <li>• Einfluss ausgewählter Vitamine, Mineralstoffe, sekundärer Pflanzenstoffe, Aminosäuren und Fettsäuren auf das Immunsystem</li> <li>• Zusammenhang zwischen Darmmikrobiom und Immunsystem</li> <li>• Auswirkungen von Unter-/Mangelernährung, Übergewicht/Adipositas, vegetarischer/veganer Ernährung auf das Immunsystem</li> <li>• Ernährung und Immunsystem im klinischen Kontext</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Übung (1 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 15 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	SE2 Biochemie der Ernährung SE1 Ernährung des gesunden Menschen 1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	s. Veranstaltungsskript	

<b>WP 57 Lebensstilmedizin</b>		
<b>Prüfung:</b> Lebensstilmedizin	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b>
<b>Empfohlene Einordnung:</b>	<b>Pflichtkennzeichen:</b>	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus: SS</b>	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Sigrid Siebert		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bedeutung der Lebensstilmedizin/Integrativen Medizin für die Gesunderhaltung bzw. zur Krankheitsvorbeugung einordnen und bewerten.</li> <li>• das Prinzip der unterschiedlichen Therapieformen beschreiben und wissenschaftsbasierte praxisrelevante Empfehlungen weitergeben.</li> <li>• den Nutzen, die Wirkungsweise und Einsatzgebiete der verschiedenen Therapieformen beschreiben und bewerten.</li> <li>• unterschiedliche Methoden zur Lebensstiländerung/ Selbstregulation beschreiben, bewerten und wissenschaftsbasierte praxisrelevante Empfehlungen geben.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit	
<b>Lehrform</b>	Seminar	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensstilmedizin (Komplementärmedizin, Integrative Therapie, -medizin): Definitionen, Allgemeine Grundlagen, Fakten, Bedeutung, Evidenz als Basis, Entstehung, historische Entwicklung/Pioniere</li> <li>• Bedeutung und Möglichkeiten einer Lebensstiländerung: Ressourcenstärkung und Selbstregulation, Wissenschaftliche Konzepte zu Wirkmechanismen und Wirkfaktoren (Salutogenene, Bedeutung von Stress, Placebo/Nocebo, Einfluss von Gefühlen, Entspannung und Achtsamkeit, Selbstmitgefühl)</li> <li>• Praxisrelevante Grundlagen und Anwendungsbeispiele der häufigsten Therapieformen der Integrativen Medizin: 5 klassischen Naturheilverfahren (Phyto-, Ernährungs-, Bewegungs-, Hydro-, Ordnungstherapie/Mind-Body-Medizin), Traditionelle Medizinsysteme wie z.B. Ayurveda, chinesische Medizin, Meditation.</li> <li>• Möglichkeiten der Umsetzung in die Praxis von: Einzelverfahren als auch Best practice Beispielen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung:  Summe:	30 h  120  150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Ernährung des kranken Menschen 1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	

<b>Literaturempfehlungen</b>	<p>Brinkhaus, B.; Esch, T. (Hrsg.) (2021): Integrative Medizin und Gesundheit, Berlin: MWV Medizinisch Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft</p> <p>Dobos, G.; Paul, A. (Hrsg.) (2019): Mind-Body-Medizin – Integrative Therapiekonzepte Urban &amp; Fischer Verlag/Elsevier GmbH; 2. Auflage</p> <p>Huber, R.; Michalsen, A. (Hrsg.) (2014): Checkliste Komplementärmedizin, Stuttgart: Haug Verlag</p> <p>Esch, T.; Esch, S. (2016): Stressbewältigung - Mind-Body-Medizin, Achtsamkeit, Selbstfürsorge, Berlin: Medizinische Verlagsgesellschaft, 2.Auflage</p>
------------------------------	--

<b>Name des Moduls: WP Audiopodcasts</b>		
<b>Prüfung:</b> WP 58 Audiopodcasts	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Stefan Krings	<b>Modulturnus:</b> WS	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Oliver Berg M.A.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Audiopodcast dramaturgisch konzipieren</li> <li>• Komplexe Inhalte zielgruppengerecht aufbereiten</li> <li>• Grundlagen der journalistischen Arbeit auf ein Thema hin anwenden</li> <li>• Rechtliche Aspekte berücksichtigen</li> <li>• Die technische Umsetzung durchführen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Anfertigen eines Konzepts (Gruppenarbeit). Erstellung eines Audiopodcasts (Gruppenarbeit) bis zum Ende der Veranstaltungszeit. 10-seitige Hausarbeit (Einzelarbeit).	
<b>Lehrform</b>	Seminar (1 SWS) Übung (1 SWS)	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche</li> <li>• Konzeptionsmodelle eines Audiopodcasts</li> <li>• Konzepterstellung</li> <li>• Schreiben für Podcasts</li> <li>• Mikrofonsprechen</li> <li>• Vorbereiten und Führen von Interviews</li> <li>• Technische Ausrüstung</li> <li>• Sounddesign</li> <li>• Postproduktion</li> <li>• Verbreitung</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	

<p><b>Literaturempfehlungen</b></p>	<p>Hammerschmidt, D. (2022). <i>Das Podcast-Buch: Strategie, Technik, Tipps mit Fokus auf Corporate-Podcasts von Unternehmen &amp; Organisationen</i> (2. Auflage 2022). Haufe Lexware.</p> <p>Fechner, F. (2021). <i>Medienrecht: Lehrbuch des gesamten Medienrechts unter besonderer Berücksichtigung von Presse, Rundfunk und Multimedia</i> (21., aktualisierte und ergänzte Auflage.). Mohr Siebeck.</p> <p>Wandtke, A.-A., &amp; Ostendorff, S. (2021). <i>Urheberrecht</i> (8., überarbeitete und erweiterte Auflage). De Gruyter.</p> <p>Dickreiter, M., ARD.ZDF medienakademie, Dittel, V., Hoeg, W., &amp; Wöhr, M. (2009). <i>Handbuch der Tonstudioteknik</i> (7. völlig neu bearb. u. erw. Aufl). K. G. Saur.</p> <p>SCHOLZ, Florian C., 2015. <i>Audiotechnik für Mediengestalter</i>. Berlin ; Boston: De Gruyter Saur.</p> <p>PREGER, Sven, 2019. <i>Geschichten erzählen: Storytelling für Radio und Podcast</i>. Wiesbaden, Germany: Springer VS.</p> <p>von La Roche, W., &amp; Buchholz, A. (2017). <i>Radio-Journalismus: Ein Handbuch für Ausbildung und Praxis im Hörfunk</i> (11. Aufl. 2017). Springer Fachmedien Wiesbaden, Imprint: Springer VS.</p> <p>Videotrainings von LinkedIn Learning. Zugang über die FH.</p>
-------------------------------------	--

<b>WP59 Aktuelle Ernährungspolitik</b>		
<b>Prüfung:</b> WP59 Aktuelle Ernährungspolitik	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungsprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wichtige Akteure der Ernährungspolitik benennen und deren Zuständigkeiten einschätzen.</li> <li>• ernährungspolitische Maßnahmen erläutern und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft einschätzen.</li> <li>• die aktuelle Ernährungspolitik und mögliche Hemmschwellen bei der Einführung neuer politischer Maßnahmen im Bereich der Ernährung diskutieren.</li> <li>• für ihr Berufsfeld wichtige Aspekte aus dem Koalitionsvertrag entnehmen und die dazugehörigen Strategien/Maßnahmen identifizieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit (wird im Modul besprochen)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Ernährungspolitik in Deutschland</li> <li>• Akteure und Einrichtungen in der Ernährungspolitik</li> <li>• Wichtige ernährungspolitischen Maßnahmen der vergangenen und der aktuellen Legislaturperiode</li> <li>• Rolle der Oecotrophologie in der Ernährungspolitik</li> <li>• Diskurs zwischen Ernährung und Gesundheit im politischen Umfeld</li> <li>• Diskussion bestehender und geplanter Strategien/Maßnahmen im Themenfeld der Ernährungspolitik</li> <li>• Diskussionen bzw. Diskussionskultur im politischen Umfeld</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 120 h 165 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	<p>Grundlagen in der Literaturrecherche und Bewertung von wissenschaftlichen Studien; Grundlagen im Bereich der Ernährungswissenschaft, Soziologie und Kommunikation.</p> <p>Bereitschaft zum aktiven Einbringen in Diskussionen.</p>	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird im Seminar ausgegeben.	

<b>WP 60 Nachhaltigkeit im beruflichen und persönlichen Handeln</b>		
<b>Prüfung:</b> Präsentation und Leistungsnachweis	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> Ab 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b>	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid	<b>Modulturnus:</b>	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Jana Weber M.Sc., Janina Hielscher M. Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wissenschaftlichen Grundlagen des Nachhaltigkeitsdiskurses wiedergeben &amp; verstehen, indem sie Modelle, Strategien und Ansätze (z. B. Vorrangmodell, SDGs, Postwachstumstheorie) bearbeiten und diskutieren, um später aktuelle Themen der Nachhaltigkeit kritisch einzuordnen.</li> <li>• Strategien nachhaltigen Handelns analysieren und bewerten, indem sie gemeinsam relevante Handlungsfelder (insbes. bezogen auf Ernährung) identifizieren und Lösungsansätze diskutieren, um diese später für ihr persönliches Handeln kritisch zu reflektieren und in den Gesamtkontext des Nachhaltigkeitsdiskurses einzuordnen.</li> <li>• Tätigkeitsfelder im Bereich der Nachhaltigkeit und Oecotrophologie identifizieren, indem sie sich mit Expert*innen über die berufliche Praxis und die Umsetzung möglicher Lösungsansätze austauschen, um später die eigenen beruflichen Perspektiven kritisch zu reflektieren und sie in den Gesamtkontext des Nachhaltigkeitsdiskurses einzuordnen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform und -umfang</b>	Gruppenpräsentation und individueller Leistungsnachweis (Selbstreflexionstagebuch)	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelle, Strategien und Ansätze über Nachhaltigkeit und der aktuelle Nachhaltigkeitsdiskurs.</li> <li>• Potenziale und Grenzen individuellen und kollektiven Handelns für nachhaltige Entwicklung.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenziale und Grenzen beruflicher Tätigkeitsfelder der Oecotrophologie für nachhaltige Entwicklung.</li> <li>• Raum für Selbstreflexion und kritisches Diskutieren.</li> <li>• Austausch und Reflexion mit Alumnis aus der Oecotrophologie über ihre berufliche Tätigkeit im Bereich Nachhaltigkeit.</li> <li>• Exkursion zu einer Solidarischen Landwirtschaft „Solawi Crowdsalat e.V.“ in Dülmen.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS):	60 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	90 h
	Summe:	150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird zu Beginn des Seminars bekanntgegeben.	

# Wahlpflichtmodul Social Entrepreneurship Interdisziplinäres Blockseminar

## Beschreibung

Klimakrisen, Armutsverhältnisse, Gesundheitsmissstände: Die globale Gesellschaft steht vor großen, sich stetig wandelnden Herausforderungen, welche es zu bewältigen gilt. Somit drängt sich die Fragestellung auf, welchen gestalterischen Beitrag die Studierenden als angehende Fachkräfte zur Entwicklung von Lösungsstrategien leisten können. **Social Entrepreneurship – also das Bearbeiten gesellschaftlicher Problemlagen mit unternehmerischen Mitteln – soll den Studierenden als ein Handlungsfeld vorgestellt werden. Innerhalb des Seminars erhalten die Studierenden die Gelegenheit, im interdisziplinären Kontext und experimentell eine Projektidee zu entwickeln.** Dabei werden sie durch ein multiprofessionelles Team von Lehrenden begleitet. Ein kreativer, diskursiver Austausch, ein umfassendes Verständnis von Nachhaltigkeit, die Auseinandersetzung mit der persönlichen Motivation sowie ein emanzipatorischer Ansatz stehen im Zentrum des Seminars.

## Termine

**Auftaktveranstaltung:** gemeinsame Einführung mit allen Social Entrepreneurship Seminaren der FH Münster und Social Impact Night

Zeit: 08.04.; 15:00 - 20:00 Uhr

Ort: vrsl. Hafenkäserei (Am Mittelhafen 20, 48155 Münster)

**Freitag** (12.04.24; 15:00 - 20:00; Leonardo Campus 6)

Thema: Nachhaltigkeitsverständnis, Gruppenfindung

Die Teilnehmer\*innen setzen sich mit ihrer persönlichen Motivation bei der Entwicklung sozialer Innovationen auseinander. Die Studierenden wählen die Teilbereiche aus und lernen sich in Kleingruppen kennen. Die Gruppen erarbeiten ein Nachhaltigkeitsverständnis.

**Samstag** (13.04.24; 09:00 - 17:00 Uhr; Leonardo-Campus 6)

Thema: Kreativitätstechniken

Die Gruppen nähern sich der Gründungsidee auf Basis des Nachhaltigkeitsverständnisses mit Kreativitätstechniken und setzen sich mit bestehenden Lösungsansätzen auseinander. In einem World Café teilen die Studierenden ihren aktuellen Projektstand und erhalten Feedback und Fragen von den anderen Studierenden, Lehrenden und Berater\*innen.

**Freitag** (19.04.24; 15:00 - 20:00 Uhr; Leonardo-Campus 6)

Thema: Persona-Modell, Social Business Model Canvas

Ausgehend von ersten Gründungsideen entwickeln die Studierenden geeignete Zielgruppen und entwerfen verschiedene Persona-Gruppen. Die Studierenden lernen das Social Business Model Canvas kennen.

**Samstag** (20.04.24; 09:00 - 17:00; Leonardo-Campus 6)

Thema: Pitch und Rhetorik

Die Teilnehmer\*innen lernen Pitch-Techniken und erfolgreiche Pitch-Decks kennen und transferieren ihre eingetragenen Inhalte des Social Business Model Canvas in eine Präsentationsform.

Sprechstunden und zusätzliche Workshops (nach Vereinbarung)

Thema: Prüfungsformalitäten und Unterstützung

In den Sprechstunden erhalten die Studierenden abschließendes Feedback und können Fragen stellen. Die zusätzlichen Workshops bieten den Studierenden die Gelegenheit, ihre Gründungsideen zu schärfen.

**Dienstag** (14.05.; 15:00 - 20:00 Uhr; Ort wird noch bekanntgegeben)

Thema: Abschlussveranstaltung

Die Veranstaltung besteht aus zwei Teilen: Pitch-Wettbewerb und Networking-Event. Beim Pitch-Wettbewerb präsentieren Studierende ihre erarbeiteten Projektideen aus der Lehre, stellen sich den Fragen des Publikums und erhalten Feedback. Die Studierenden im Publikum können im Anschluss an das Feedback die Projektideen bewerten. Im Anschluss an den Pitch-Wettbewerb findet das Networking-Event statt. Hier soll ein Raum für offenen Austausch entstehen.

<b>Name des Moduls: Social Entrepreneurship neue Perspektiven für die Oecotrophologie (Interdisziplinäres Modul)</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> Ab 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b>	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b>	<b>Modulturnus:</b>	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Janina Hielscher, Timo Adiek, Michael Kortenbrede		
<b>Qualifikationsziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Nachhaltigkeit:</i> Die Studierenden können verschiedene Nachhaltigkeitsmodelle kritisch einordnen, indem sie verschiedene Modelle kennenlernen und diese mit ihren persönlichen Einstellungen abgleichen, um später ein eigenes kritisches Nachhaltigkeitsverständnis zu entwickeln.</li><li>• <i>Professionsspezifische und individuelle Verortung:</i> Die Studierenden können ihre professionsspezifische und individuelle Verortung reflektieren, indem sie sich mit den Perspektiven ihres Fachs und ihrer Sozialisation, Kulturation, Personalisation auseinandersetzen, um später eine eigenständige Haltung formulieren und vertreten zu können.</li><li>• <i>Interdisziplinarität:</i> Die Studierenden können andere Perspektiven einnehmen, indem Studierende der Sozialen Arbeit und der Oecotrophologie zusammenarbeiten, um später</li></ul>	

	<p>ganzheitliche Lösungsansätze zu entwickeln.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Social Entrepreneurship</i>: Die Studierenden können sozialunternehmerische Praktiken anwenden, indem sie unterschiedliche Methoden kennenlernen (Pitch-, Kreativitätstechniken, Social Business Modell Canvas), um gesellschaftliche Problemlagen durch unternehmerische Mittel zu bearbeiten.</li> <li>• <i>Praktische Umsetzung</i>: Die Studierenden können durch ein kritisches Nachhaltigkeitsverständnis, sozialunternehmerische Methoden, ihre professionsspezifische und individuelle Verortung nutzen, indem sie in interdisziplinären Teams eine Social Business Ideen entwickeln, um später einen niedrighschwelligeren Zugang zur realen Gründung eines Social Business zu haben.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform und -umfang</b>	Mündliche Prüfung	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interdisziplinärer seminaristischer Unterricht an zwei Blockseminaren (2x Fr &amp; Sa) plus Auftakt- und Abschlussveranstaltung mit Studierenden von weiteren Fachbereichen</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen Nachhaltigkeit und Transformationswissenschaften</li> <li>• Grundlagen Social Entrepreneurship (SE) und soziale Innovationen</li> <li>• Anwendung verschiedener SE Methoden zur Entwicklung einer eigenen Projekt-/Gründungs idee</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	50 h  100 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<p>Dees, J. Gregory (2001): The Meaning of "Social Entrepreneurship".</p> <p>Kiefl, Sophia; Scharpe, Katharina; Wunsch, Michael; Hoffmann, Pablo (2022): 4. Deutscher Social Entrepreneurship Monitor. Social Entrepreneurship Netzwerk Deutschland e.V. (SEND).</p> <p>Göpel, Maja (2020): Unsere Welt neu Denken. Eine Einladung.</p>	

<b>WP 63 Wildnispädagogik in der Ernährungsbildung</b>		
<b>Prüfung:</b> Wildnispädagogik in der Ernährungsbildung	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3 und 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF] [WPF] [W]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack, Christa Bastgen		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wildnispädagogischen Handlungsweisen mit den Zielen der Ernährungsbildung kombinieren und Bildungsveranstaltungen für verschiedene Zielgruppen planen und praktisch umsetzen.</li> <li>• die wildnispädagogische Form der wertfreien Beobachtung anwenden, um komplexe gesellschaftliche und globale Bedingungen in Kombination mit der Planetary Health Diet aufzuzeigen.</li> <li>• die wildnispädagogische Lehrweise „Coyote Teaching“ zur Umsetzung von Zielen der Ernährungsbildung anwenden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Exkursion</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzept der Ernährungsbildung</li> <li>• Dreigliederung des Menschen</li> <li>• Konzept des Mentorings</li> <li>• Planetary Health Diet</li> <li>• Oikos – Haus- und Wirtschaftsgemeinschaft global betrachtet</li> <li>• Globale Kompetenz</li> <li>• Konzept der Gestaltungskompetenz</li> <li>• Methodisch und didaktische Handlungsweise des Coyote Teaching</li> <li>• Planung, Organisation, Durchführung und Evaluation von wildnispädagogischen Bildungsveranstaltungen</li> <li>• Im Rahmen des Moduls wird eine eigene Lehrinheit zu Ernährungs- und Verbraucherthemen bei einem Praxispartner geplant, durchgeführt und evaluiert.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen Modul G 10 „Arbeiten und Lehren in Gruppen“	
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben	

<b>Name des Moduls: WP64 Fotografie</b>		
<b>Prüfung:</b> WP64 Fotografie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Frank Ramsauer	<b>Modulturnus:</b> WS	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Oliver Berg M.A.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Fotoprojekt konzipieren und umsetzen</li> <li>• Grundlagen der Bildkommunikation, Foto- und Lichttechnik sowie der digitalen Bildbearbeitung auf eine Fragestellung hin anwenden</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Anfertigen einer Fotografie während der Veranstaltung. 10-seitige Hausarbeit. Kurzreferat zum Bildrecht während der Veranstaltung.	
<b>Lehrform</b>	Seminar (1 SWS) Übung (1 SWS)	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildgestaltung</li> <li>• Kamera- und Lichttechnik</li> <li>• Digital Bildbearbeitung</li> <li>• Bildrechte</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	EGGERS, Christian W., 2019. <i>Quick Guide Bildrechte: Rechtssichere Bildnutzung für Unternehmen, Vereine, Behörden, Journalisten und Fotografen – inklusive DSGVO</i> [online]. 2nd ed. 2019. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden, Imprint: Springer Gabler.  Rau, W. (2021). <i>Fotorecht: Ihr Ratgeber für den fotografischen Alltag</i> (4th ed.). Rheinwerk Verlag.	

Kapatais, C. (2021). *Foodfotografie: Wirkungsvolle Fotos mit einfachem Equipment. Foodstyling | Komposition | Licht | Requisiten* (2021. Aufl.). mitp-Verlag.

Striewisch, Tom 2012: Der große Humboldt Fotolehrgang. Humboldt, Hannover.

Videotrainings von Linked in Learning zur Fotografie und Bildbearbeitung. Zugang über die FH.

<b>Name des Moduls: WP 66 Alternative Ernährungsformen, Ernährungstrends und Fasten</b>		
<b>Prüfung:</b> WP66 Alternative Ernährungsformen, Ernährungstrends und Fasten	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Besonderheiten und Unterschiede relevanter Ernährungsformen beschreiben</li> <li>• vorhandene Differenzen von alternativen Ernährungsformen gegenüber nationalen und internationalen Ernährungsempfehlungen benennen und diskutieren</li> <li>• für bestimmte alternative Ernährungsformen die physiologischen und biochemischen Hintergründe erläutern</li> <li>• Ernährungstrends erkennen, bewerten und diskutieren</li> <li>• unterschiedliche Varianten des Fastens und deren Unterscheidungen beschreiben</li> <li>• bei Ernährungsformen, - trends und Fastenvarianten jeweils Vor- und Nachteile benennen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (120 min)  Zusätzlich, zu den in der Prüfung zu erreichenden Punkten (100 %), können semesterbegleitend (Übung) Bonuspunkte in Höhe von maximal 10 % erreicht werden.	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar (2 SWS)</li> <li>• Übung (1 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternative Ernährungsformen, wie Low Carb, ketogene Diäten, High Protein, Vegetarismus, Veganismus, etc.</li> <li>• Aktuelle und frühere Ernährungstrends</li> <li>• Entstehung und Entwicklung von Ernährungstrends</li> <li>• Kulturelle, wirtschaftliche und wissenschaftliche Bedeutung von alternativen Ernährungsformen und Ernährungstrends</li> <li>• Fastenmethoden und deren historische Entwicklung (Stichworte: Otto Buchinger; Intervallfasten [Intermittierendes Fasten])</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Module G1, G2, G7, G8 und SE2/SL2	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Vorlesungsskripte und im Seminar ausgegebene Literatur	

<b>WP 67 Produktspezifische Sensorik – Bier und Käse</b>		
<b>Prüfung:</b> Produktspezifische Sensorik – Bier und Käse	<b>LV.-Nr.:</b> WP	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WP]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Thorsten Sander	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Thorsten Sander, Gloria Börger M.Sc.		
<b>Allgemeiner Hinweis:</b>		
Die Modulteilnehmer bearbeiten <u>entweder</u> Käse <u>oder</u> Bier. Die Teilnahme ist auch möglich, wenn die Interessierten eine der beiden Produktkategorien nicht mögen, vertragen etc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen die Rohstoffe und die Technologie hinter der Käseherstellung bzw. dem Bierbrauen kennen und haben im Rahmen der Veranstaltung selbst Käse hergestellt bzw. Bier gebraut,</li> <li>• erlernen die Rahmenbedingungen rund um Verkostungen von Käse bzw. Bier: Material (passende Messer/Schnitttechnik bzw. passende Gläser, die Verkostungsreihenfolge, spezifische Produktsprache etc.),</li> <li>• lernen internationale Käse/Biere theoretisch und praktisch kennen,</li> <li>• können Konzepte für Käse- bzw. Biertastings konzipieren und die Produkte mit anderen Getränken bzw. Speisen kombinieren</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Mündliche Produktpräsentation, Verkostung und Beschreibung (30 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe und Technologie im Rahmen der Käse- und Bierherstellung</li> <li>• Käseherstellung und Bierbrauen</li> <li>• Verkostung und Präsentation von Bier bzw. Käse</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 45 h 105 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<u>Käse:</u> Albrecht-Seidel, M.: Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte (2014) Sicard, T.: Der Käse-Atlas: Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung (2019) <u>Bier:</u> Brückelmeier, J.: Bier verstehen (2021) Narziß, L. et al.: Abriss der Bierbrauerei (2017)	

## Beschreibung des Moduls

### Hintergrund / Praxisrelevanz

Das Oecotrophologie-Studium sieht im Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft ein allgemeines, relativ methodenbetonendes Sensorik-Modul vor. Die Methoden werden zwar anhand von Produktbeispielen vermittelt und können im Rahmen eines Praktikums auch angewandt werden, es werden aber bisher noch keine Produktschwerpunkte gesetzt, bei denen in die Tiefe gegangen wird.

Das Modulangebot richtet sich auch an die Studierenden anderer Oecotrophologie-Schwerpunkte und auch an Lehramt-Studierende.

Im Rahmen dieses Moduls beschäftigen wir uns in zwei Gruppen intensiv mit einer der beiden Produktkategorie Käse oder Bier. Neben einem sensorischen Schwerpunkt im Rahmen einer angemessenen Verkostung ist es aber auch das Ziel, Käse selbst herzustellen und eigenes Bier zu brauen. Erstrebenswert ist es, das gebraute Bier für den Students' Beer Award anzumelden, den die FH Münster in diesem Jahr erstmalig veranstaltet.

Die Praxisrelevanz ergibt sich nicht ausschließlich für die beiden ausgewählten Produktkategorien, denn die Rahmenbedingungen um die Verkostungsplanung und Beschreibungen weisen eine Systematik auf, aufgrund derer sich das Erlernte auch auf andere Produktbereiche übertragen lässt.

### Umsetzung im Modul

Die insgesamt maximal 12 Teilnehmer teilen sich zwei Gruppen auf: Im Idealfall bearbeiten jeweils genau sechs Personen Käse bzw. Bier (je nach Produktvorlieben der Modulteilnehmer).

Es sei ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es keine Teilnahmevoraussetzung ist, dass die Teilnehmer beide Produktkategorien mögen/vertragen und verkosten müssen. Käse oder Bier reicht aus.

Die folgende Tabelle enthält die einzelnen Modulinhalte:

	Käse	Bier
Rohstoffkunde	Milch, Bakterien, Enzyme, Schimmelpilze	Wasser, Malz, Hopfen und Hefe
Technologie	Käse selber machen	Bier selber brauen
Probenvorbereitung	Das passende Messer und die richtige Schnitttechnik	Das passende Glas zum jeweiligen Bierstil
Verkostung	Die "richtige" Verkostung von Käse	Die "richtige" Verkostung von Bier
Sensorische Sprache	Käsesprache und spezifische Begriffe für Optik, Aroma, Geschmack und Mundgefühl/Textur	Biersprache und spezifische Begriffe für Optik, Aroma, Geschmack und Mundgefühl
Käse / Bier der Welt	<u>Theorie:</u> Die Geschichte und Geschichten, Herstellung und Besonderheiten rund um populäre Käse der Welt	<u>Theorie:</u> Die Geschichte und Geschichten, Herstellung und Besonderheiten rund um populäre Biere der Welt
	Populäre Käsebeispiele verkosten und beschreiben	Populäre Bierbeispiele verkosten und beschreiben
Tasting	Konzeption eines Käsetastings	Konzeption eines Biertastings
Food Pairing / Kulinarik	Die Kombination von Käse mit passenden Getränken und Beilagen	Die Kombination von Bier mit passenden Speisen
Käse und Bier	Zumindest in der Theorie erstellen wir Konzepte zur Kombination von Käse und Bier. Die Akzeptanz beider Kategorien vorausgesetzt überprüfen wir praktisch, wie die erarbeiteten Käse-Bier-Kombinationen zueinander passen.	

### Informationen zur Prüfung

Die Prüfungsform ist offiziell eine mündliche Prüfung mit einer Dauer von ca. 30 Minuten.

Es geht jedoch nicht um die Abfrage und Wiedergabe erlernten Wissens, sondern um das Beschreiben und Präsentieren von zugeteilten Proben - Käse bzw. Bier. Die Beschreibung umfasst sowohl die sensorischen Eigenschaften als auch die Informationen rund um das Produkt (auch Storytelling).

<b>Name des Moduls: WP 68 Funktionelle Lebensmittel</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus:</b> WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dipl.-Oecotroph. Alwine Kraatz		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden kennen die physiologischen Wirkungen funktioneller Inhaltsstoffe von Lebensmitteln (Pflanzensterole, Omega- 3-Fettsäuren, Probiotika, Präbiotika, Ballaststoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe u. a.).</p> <p>Sie können Lebensmittel nach aktueller lebensmittelrechtlicher Gesetzgebung deklarieren und sind in der Lage, Health- und Nutrition Claims richtig einzusetzen</p> <p>Sie sind in der Lage, die auf dem Markt befindlichen Functional Food Produkte aus ernährungsphysiologischer Sicht zu bewerten und sich kritisch mit Wirkungsbehauptungen auseinanderzusetzen.</p> <p>Sie kennen spezielle lebensmittelrechtliche Bestimmungen, die für das Inverkehrbringen Funktioneller Lebensmittel erforderlich sind.</p> <p>Sie können im Team sinnvolle, eigene Produktideen entwickeln und umsetzen.</p> <p>Sie sind in der Lage, Chancen und Grenzen funktioneller Lebensmittel in Hinblick auf Prävention und Therapie von Erkrankungen einzuschätzen und sie von Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln abzugrenzen</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur 80 % Präsentation 20%	
<b>Lehrform</b>	Seminar (2 SWS), Praktikum (2 SWS)	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirkungen und Wirkungsbehauptungen im Bereich Funktioneller Lebensmittel</li> <li>- Europäische lebensmittelrechtliche Regelungen</li> <li>- Wirkungsprinzip, gesundheitliche Relevanz und Sicherheitsbewertung bioaktiver Stoffe</li> <li>- Funktionelle Lebensmittel in Prävention und Therapie von Krankheiten</li> <li>- Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel vs. Arzneimittel</li> <li>- Eigenschaften Funktioneller Inhaltsstoffe in sensorischer und lebensmitteltechnologischer Hinsicht</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Das Modul darf nicht von Studierenden belegt werden, die bereits das Modul WPE 4 Functional Food absolviert haben	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<p>Literatur:</p> <p>Ebersdobler HF u. Meyer AH (Herausgeber), Praxishandbuch Functional Food, Behr's Verlag Hamburg, jeweils aktuelle Version</p> <p>Gerstberger I, Funktionelle pflanzliche Zutaten in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln, Behr's Verlag, Hamburg, 1. Auflage, 2010</p> <p>Verordnungen und Gesetze der europäischen Lebensmittelgesetzgebung</p>	

<b>Name des Moduls: WP 69 Videos, Games und anderer OER-Content für Micro-Learning in der nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie</b>		
<b>Prüfung:</b> Einreichung des entwickelten Produkts, Präsentation, Kurzbericht	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Dipl.-Soz. Tobias Engelmann Monique Richert, MSc	<b>Modulturnus:</b>	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dipl.-Soz. Tobias Engelmann Monique Richert, MSc		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden, Themen und Zielgruppen von Microlearning überblicken,</li> <li>• erläutern, wann Angebote der Gemeinschaftsgastronomie nachhaltig sind und welche Prozesse zur Erstellung eines nachhaltigen Angebots notwendig sind,</li> <li>• erläutern, was OER bedeutet und welche Lizenzen für den zu entwickelnden Microlearning-Content passen,</li> <li>• Microlearning-Content zu ausgewählten Themen erarbeiten,</li> <li>• ihre Ergebnisse der Praxis präsentieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Microlearning-Content (Lehr-/Lernmaterialien an sich)</li> <li>2. Präsentation des Contents</li> <li>3. Kurzbericht zur Erstellung der Contents</li> </ol>	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• didaktische Methode des Microlearnings (u. a. gängige Methoden (z. B. Videos, Games, Poster, usw.), mögliche Themen, in Frage kommende Zielgruppen)</li> <li>• OER als Möglichkeit der weiten Verbreitung von Lehr-/ Lernmaterialien</li> <li>• nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie (u. a. Ziele, Kriterien/Indikatoren, Tools zur Nachhaltigkeitsmessung, Rahmenbedingungen) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Themen entlang der Prozesskette in der Gemeinschaftsgastronomie (von der Speiseplanung über Einkauf, Produktion und Ausgabe bis zur Abfallvermeidung und -entsorgung)</li> </ul> </li> <li>• Erstellung von Microlearningeinheiten zu ausgewählten Themen</li> <li>• Ggf. Austausch mit Praxispartnern</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h

<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Interesse am Thema nachhaltige Ernährung/Verpflegung, Bereitschaft zur kreativen Erarbeitung von Microlearning-Content
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine
<b>Literaturempfehlungen</b>	<a href="https://www.oekom.de/files/media/titel/inhaltsverzeichnisse/9783962380632.pdf">https://www.oekom.de/files/media/titel/inhaltsverzeichnisse/9783962380632.pdf</a> (ein Gratisexemplar je Student*in kann in B 317 abgeholt werden)

<b>Name des Moduls: Campus-Ackerdemie – Ernährungsbildung in Schulgärten</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WP	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Schack		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als zukünftige Multiplikator*innen / Pädagog*innen Kinder und Jugendliche ökologische und nachhaltige Zusammenhänge auf einem Kita- oder Schulacker vermitteln</li> <li>• Landwirtschaftliche Fähigkeiten zur Betreuung von Kita- und Schulgärten anwenden</li> <li>• Grundlagen der Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) und der Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) in konkreten Bildungsangeboten in Kitas- und Schulen umsetzen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Präsentation und Hausarbeit	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum auf dem Acker</li> <li>• Exkursion</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung</li> <li>• Konzept der Ernährungs- und Verbraucherbildung</li> <li>• Landwirtschaftliche Grundlagen: Anbauplanung, Säen, Pflanzen, Pflegen, Düngen, Ernten, Lagern</li> <li>• Pflanzen- und Lebensmittelkunde von verschiedenen Gemüsesorten</li> <li>• Sinnesschulungen</li> <li>• Zielgruppen (z.B. Kinder, Schüler, Eltern) und ihre spezifische Ansprache in der Ernährungs- und Verbraucherbildung</li> <li>• Didaktische Konzepte in Schulgärten</li> <li>• Organisation, Durchführung und Evaluation von Bildungsveranstaltungen vom „Acker bis zum Teller“</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen Methodik und Didaktik oder „Arbeiten und Lernen in Gruppen“	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Wird in der Veranstaltung bekannt gegeben	

<b>Name des Moduls: WP71 Körperideale und Essverhalten im Kontext Sozialer Medien</b>		
<b>Prüfung:</b> Körperideale und Essverhalten im Kontext Sozialer Medien	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Anja Markant	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Alina Schmitt M. Sc.		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Zusammenhänge und Auswirkungen zwischen der Nutzung Sozialer Medien und der Entwicklung von Körperbildstörungen und Essstörungen erkennen und beschreiben.</li> <li>• sich kritisch mit Inhalten Sozialer Medien in Bezug auf Essverhalten und Körperideale auseinandersetzen.</li> <li>• Ernährungstrends und Körpertrends benennen, erkennen und bewerten.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soziale Medien (Definition, Arten, Mediennutzung)</li> <li>• Wissenschaftliche Auseinandersetzung und kritische Analyse von Ernährungstrends, Körpertrends und Schönheitsidealen auf Sozialen Medien</li> <li>• Soziale Medien als Ursache/Auslöser von Essstörungen und Körperbildstörungen</li> <li>• Formen von Essstörungen im Kontext Sozialer Medien</li> <li>• Bearbeitung von Fallbeispielen</li> <li>• Analyse von Social Media-Beiträgen</li> <li>• Maßnahmen zur Förderung der Medienkompetenz</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Onlineveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herpertz, S.; de Zwaan, M.; Zipfel, S. (Hg.): Handbuch Essstörungen und Adipositas. Springer-Verlag Berlin Heidelberg (aktuellste Auflage)</li> <li>• Schmidt, J.-H.; Taddicken, M. (Hg.): Handbuch Soziale Medien. Springer Fachmedien Wiesbaden (aktuellste Auflage)</li> </ul>	

<b>WP72 Präsentieren Aufbautraining</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4./5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Ramsauer	<b>Modulturnus:</b> Sommersemester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Ramsauer		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Dieses Modul knüpft an Veranstaltungen aus dem Grundstudium an, in denen das Thema Kommunikation theoretisch vermittelt und auch in Übungen praktiziert wurde. Hier nun geht es um ein Aufbautraining: Die Studierenden können nach dem Besuch dieser Lehrveranstaltung Präsentationen vorbereiten, durchführen und dessen Wirkung auf die Zielgruppe reflektieren, die sowohl a) den didaktisch-kommunikativen Erfordernissen entsprechen sowie b) gleichzeitig die eigene Persönlichkeit berücksichtigen i.S.v. „treu bleiben“ (Authentizität).</p> <p>Nach Abschluss dieses Aufbautrainings sind Sie in der Lage, Inhalte authentisch und inspirierend zu präsentieren</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit/Portfolio	
<b>Lehrform</b>	Praktikum	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus auf Reflexion mit Video-Feedback und Coaching zu individuellen Entwicklungsthemen/Herausforderungen in Präsentations- und Vortragssituationen</li> <li>• Erweiterung/Verfeinerung der eigenen Ausdrucksstärke (sprachlich, aber auch stimmlich und nonverbal)</li> <li>• Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Zielgruppen und Typen im Publikum - Umgang mit Fragen, kritischen Einwänden, Widerständen usw.; dazu evtl. auch Umgang mit Emotionen</li> <li>• Nutzung alternativer Präsentationsmedien</li> <li>• (sinnvoller/bewusster/gezielter) Einsatz von Storytelling in einer Präsentation</li> <li>• Möglichkeiten zur Aktivierung und Interaktion mit dem Publikum - Fragetechniken gezielt einsetzen</li> <li>• Sprechübungen</li> <li>• ggf. auch Einsatz von ChatGPT bei der Vorbereitung - kritische Reflexion von Möglichkeiten &amp; Grenzen dabei</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h  90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>		
<b>Formale Voraussetzungen</b>		
<b>Literaturempfehlungen</b>	Basisliteratur; weitere Literatur im Seminar:  Hartmann R., Funk R., Nietmann H. (2018): Präsentieren - zielgerichtet, adressatenorientiert und nachhaltig, 10. Auflage. Weinheim. Belz Verlag	

<b>Module: WPE1 Nutrition in Disasters</b>		
<b>Exam:</b> WPE1 Nutrition in Disasters	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> 4th Semester	<b>Module:</b> Optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Joachim Gardemann	<b>Cycle:</b> Summer Term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Prof. Dr. Joachim Gardemann, Prof. Dr. Carola Strassner		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to <ul style="list-style-type: none"> <li>• explicate metabolism of hunger, causes and consequences of malnutrition and its therapy</li> <li>• discuss ethical, legal and political circumstances in crises and disasters.</li> <li>• analyze the concept of communal care in catastrophes and crises, goals, tasks.</li> <li>• explain conditions of a reasonable approach, the planning and organization of relief aid</li> <li>• organize basic standards of existential provision at home and abroad</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Written exam (120 min)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminaric lecture</li> <li>• practice exercise all-day</li> <li>• medical and technical demonstrations</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• what is hunger (acute, chronic, malnourishment, subalimentation), hunger crises, right to food, methods of planning and organisation and logistics in humanitarian scenarios</li> <li>• calculating the nutritional condition of threatened sections of a population, and of individual people, clinical and preventative, selected nutritional deficiency diseases</li> <li>• hunger in certain segments of society: homeless, old-aged, persons following alternative diets, diseased, persons dieting, food allergies and intolerances</li> <li>• extent, distribution, causes and solutions to hunger, hunger in the context of global commodity flows, food examples</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (4 SWS): Preparation and Follow-up: Sum:	60 h 90 h 150 h
<b>Requirements</b>	Basic competences in the fields of human biology, psychology and applied social sciences, business administration and management, nutrition of demographic groups	
<b>Literature</b>	SPHERE-Project, WHO, FAO, Welthungerhilfe etc. handouts; set texts in nutrition medicine, psychosomatic medicine, paediatrics, international law and politics	

<b>Module: WPE2 Nutrition: A Window on Culture</b>		
<b>Exam:</b> WPE2 Nutrition: A Window on Culture	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> 4th semester	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> Englisch
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Carola Strassner	<b>Cycle:</b> Jedes SoSe	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Prof. Dr. Carola Strassner		
<b>Learning outcomes</b>	On completion of this module students can: <ul style="list-style-type: none"> <li>• understand the roles food plays in people's lives</li> <li>• compare and contrast different cultures through food</li> <li>• distinguish between mental models, stereotypes and generalisations</li> <li>• assemble a foundation for cultural awareness and sensitivity</li> <li>• use, train &amp; develop research skills</li> <li>• use, train &amp; develop writing skills (assignment)</li> <li>• use, train &amp; develop oral presentation skills (presentation in class)</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Assignment (Performance condition: Presentation)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• food roles, rules, ethnicity &amp; religion (halaal, kosher, etc.), taboos, identity</li> <li>• the relationships between people and their food on various social levels including gender, body image, media</li> <li>• foods, their preparation, presentation, traditions countries and their cultures, globalization</li> <li>• some models such as Hofstede's Model of Cultural Dimensions</li> <li>• cultural factors (space, time, context)</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (2 SWS): Preparation and Follow-up: sum:	30 h 120 h 150 h
<b>Requirements</b>	none	
<b>Literatureempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faith D'Aluisio &amp; Peter Menzel: Hungry Planet – What the world eats. Ten Speed Press, USA, ISBN-10:1580086810, ISBN-13:978-1580086813</li> <li>• FAO, UNDP &amp; other statistics,</li> <li>• selected english scientific texts</li> <li>• script/lecture notes, reader</li> </ul>	

<b>Module: WPE4 Functional Food</b>		
<b>Exam:</b> WPE4 Functional Food	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> 4. Semester	<b>Module:</b> optional	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Englisch
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Cycle:</b> Summer term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Prof. Dr. Heike Englert, Dipl. oec. troph. Alwine Kraatz		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to: <ul style="list-style-type: none"> <li>• define „functional foods “(FF)</li> <li>• critically discuss FF</li> <li>• explain the market of FF</li> <li>• recognise the area of conflicts of FF (e.g. industry vs health professionals)</li> <li>• estimate the influence of food-trends such as FFs on nutritional behavior</li> <li>• classify the validity of health claims</li> <li>• to term suitable supplements and their health effects</li> <li>• develop an own FF including a marketing strategy</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	presentation and term paper	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminar</li> <li>• training</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definition of FF</li> <li>• effects and health claims of FF</li> <li>• trends and marketing strategies of FF</li> <li>• areas of conflicts (e.g. industry vs health professionals)</li> <li>• health claims regulations</li> <li>• supplements of FF               <ul style="list-style-type: none"> <li>• fat and fatty acids</li> <li>• polysaccharides</li> <li>• vitamines</li> <li>• minerals</li> <li>• proteins</li> <li>• phytochemicals</li> <li>• probiotics and prebiotics</li> </ul> </li> <li>• health aspects and FF</li> <li>• FF in special target groups</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (4 SWS): Preparation and Follow-Up: sum:	60h  90h 150h
<b>Requirements</b>	none	
<b>Literature</b>	literature will be hand out during the seminar	

<b>Module: WPE10 Sustainable Food Consumption</b>		
<b>Exam:</b> WPE10 Sustainable Food Consumption	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> 5th Semester	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Cycle:</b> Summer term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Dr. Sylvia Lorek		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to <ul style="list-style-type: none"> <li>• better in reading, writing and talking in English</li> <li>• develop, use and train scientific writing and presenting</li> <li>• Overview on sustainable consumption literature, politics and levels of activity</li> <li>• make connections between food consumption perspectives from nutritional and sustainability side</li> <li>• compare aspects of sustainable food consumption from different cultural perspectives</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	see current exam list	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminaric lecture</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	General overview on sustainable consumption priorities, indicators, policy approaches and policy instruments  Sustainable food consumption: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribution of food consumption to global (un)sustainability</li> <li>• Global food chain</li> <li>• food security</li> <li>• food waste</li> <li>• specific diets and their environmental impacts</li> <li>• health and sustainability</li> <li>• criteria and indicators for sustainable food consumption</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (3 SWS): Preparation and Follow-up: sum:	45 105 150
<b>Requirements</b>	none	
<b>Literature</b>	Reisch, L., Eberle, U., Lorek, S. (2013). Sustainable food consumption: an overview of contemporary issues and policies. Sustainability: Science, Practice and Policy 9(2). Lorek, S., Spangenberg, J. H. (2001). "Indicators for environmentally sustainable household consumption." Int. J. Sustainable Development 4(1): 101-120. Fuchs, D., Lorek, S. (2001). An Inquiry into the Impact of Globalization on the Potential for "Sustainable Consumption" in Households. ProSus: 2/1, Oslo	

<b>Module: WPE 11 Food additives and contaminants in the context of nutrition, ecology and sustainability</b>		
<b>Exam:</b> Food additives and contaminants in the context of nutrition, ecology and sustainability	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> 4. Semester	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer	<b>Cycle:</b> Jedes SoSe	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Prof. Dr. Fritz Titgemeyer		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able <ul style="list-style-type: none"> <li>• to name the registered food additives in different countries.</li> <li>• to evaluate the health requirements for food additives.</li> <li>• to survey contaminants in food.</li> <li>• to critically evaluate impacts and risks regarding nutritional and environmental issues.</li> <li>• to formulate problems and to discuss at an expert level.</li> <li>• to improve their English regarding subject-specific terms.</li> <li>• to present in English.</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	see current exam list	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaric lecture</li> <li>• Study trip</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definitions of food additive and contaminants</li> <li>• Laws and Regulations, national and international</li> <li>• Institutions</li> <li>• Food additives in organic food</li> <li>• Strategies to reduce the level of contaminants</li> <li>• Environmental impact of selected contaminants.</li> <li>• Impact on nutrition</li> <li>• Ecological impact of selected contaminants</li> <li>• Study trips to Institutions, Laboratories or Companies</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (2 SWS): Preparation and Follow-up: sum:	30 h 120 h 150 h
<b>Requirements</b>	none	
<b>Literature</b>	1. Lebensmittel und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB) 2. Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) 3. Scientific publications 4. <a href="http://www.zusatzstoffe-online.de">www.zusatzstoffe-online.de</a>	

<b>Module: WPE12 Business Improvement Methodology</b>		
<b>Exam:</b> WPE12 Business Improvement Methodology	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS points:</b> 5 CP
<b>Recommended semester:</b> 4th. semester	<b>Module:</b> optional	<b>Language in module:</b> englisch
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Frank Lattuch	<b>Semester:</b> summer	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer:</b> Prof. Dr. Frank Lattuch		
<b>Learning outcomes</b>	<p>Students are able to</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• draw a practical understanding of significant business improvement methodologies including a variety of change management techniques and issues concerning innovation in organizations.</li> <li>• explore the benefits as well as the limitations that surround the application of these methodologies within an analytical framework.</li> <li>• apply, reflect and discuss the application of prescriptive methodologies in a range of organizational contexts throughout case studies.</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Assignment and presentation, for details see current exam list	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Different conditions that (a) surround business enterprises in different industries and (b) had major impact on the behavior of organizations.</li> <li>• Competitive pressures that are experienced by firms and resulted in a business environment that appears increasingly uncertain.</li> <li>• How companies encounter a different competitive base for different goods in different markets.</li> <li>• The rise of niche competitors has changed the foundation for competitiveness and signaled the vulnerability of large firms to a new class of fast moving innovative business organizations.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Obligatory presence (3 SWS): Student preparation / home work: total:	45 h 105 h 150 h
<b>Preconditions</b>	n/a	
<b>Literature</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown, T., Change by Design, Harper.</li> <li>• Harvard Business Review, HBR's 10 Must Reads on Change Management, HBS Press.</li> <li>• Kotter, J. P., Leading Change, HBS Press.</li> <li>• Poole, M. S. and Van de Ven, A. H., Handbook of Organizational Change and Innovation, Oxford University Press.</li> </ul>	

<b>WPE 25 Food and Nutrition Security Assessment: Methods, Tools and Indicators</b>		
<b>Exam:</b> Food and Nutrition Security Assessment: Methods, Tools and Indicators	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended semester:</b> From 4th semester on	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Dr. Jan Makurat	<b>Cycle:</b> Summer term	<b>Registration information:</b> Up to 20 participants
<b>Lecturer:</b> Dr. Jan Makurat		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to: <ul style="list-style-type: none"> <li>• outline and distinguish major data collection methods, tools and indicators relevant to food and nutrition security in low-income countries</li> <li>• select and apply appropriate methods and tools for surveys and investigations on food and nutrition security</li> <li>• use reliable data sources to assess the status of food and nutrition security in a designated area</li> <li>• to assist in surveys implemented by relief/development/research organizations</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Presentation (50% of final grade) + oral exam (50% of final grade)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> <li>• Hands-on practices</li> </ul>	
<b>Teaching content</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Databases on food and nutrition security</li> <li>• Standards of surveys</li> <li>• Anthropometric measurements</li> <li>• Blood analysis</li> <li>• Questionnaires</li> <li>• Statistics</li> <li>• Participatory Rural Appraisal (PRA) Methods</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (4 SWS):  Preparation and follow-up: Sum:	60 h  90 h 150 h
<b>Preconditions regarding content</b>	Interest in practical/technical aspects of surveys within the field of development corporation and humanitarian aid.	
<b>Formal preconditions</b>	None	
<b>Recommended reading</b>	Will be announced during the course.	

<b>WPE 27 : Creativity and Innovation – Principles, Techniques and Application</b>		
<b>Exam:</b>	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> BSc Oecotrophologie, Bachelor IFM, Bachelor/Master Lehramt MSc NDeU, MSc EG	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Carola Strassner	<b>Cycle:</b> Summer Term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Lu-Marie Sobey (Australia), Truida Prekel (South Africa)		
<b>Learning outcomes</b>	<b>Students will be able to</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explain the difference between analytical and creative thinking</li> <li>• Understand the barriers to creative thinking and insights</li> <li>• Overcome barriers to creative thinking in individuals, groups and institutions</li> <li>• Use analytical tools to identify a task</li> <li>• Use creative techniques for idea generation and development</li> <li>• Describe and compare various creative problem-solving processes</li> <li>• Use a combination of creative techniques to find a solution to complex problem</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Assessment based on portfolio of evidence including <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assessment workbook</li> <li>• Assignment - Application of several techniques to a problem-solving task.</li> </ul>	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentation with input</li> <li>• Practical demonstration of techniques in small groups</li> <li>• Reflective journals</li> <li>• Practical application of learning</li> <li>• Group problem-solving (may be recorded)</li> <li>• Review and insights from video</li> <li>• Surveys</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<p><b>Principles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The context and need for creativity and innovation</li> <li>• Barriers to creativity and innovation</li> <li>• Creating the culture and climate for creativity</li> </ul> <p><b>Techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques for idea generation</li> <li>• Techniques for idea development</li> <li>• Using metaphors analogies and excursions in problem-solving</li> <li>• Learning to use a full creative problem-solving process (based on Synectics)</li> </ul> <p><b>Application</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytical techniques to identify the right task</li> <li>• Various creative problem-solving approaches</li> <li>• Inspiring innovation in institutions</li> <li>• Applying creativity techniques to solve problems in business</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Presence (2 SWS): Preparation and Follow-up: Sum:	30h 120h 150 h
<b>Requirements</b>	English language skills at B1-level Some sessions will be recorded to give you feedback. It is necessary that you agree to this. The recordings will not be published. They will be deleted afterwards.	
<b>Literature</b>	Recommended only <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hicks, Michael: Problem Solving in Business and Management: Hard, Soft and Creative Approaches, 2004</li> </ul>	

<b>WPE 28 Sustainable and resilient food systems</b>		
<b>Exam:</b>	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> Semester	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Ute Krützmann	<b>Cycle:</b> Summer Term	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Jaakko Nuutila, Helsinki University (FIN)		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able <ul style="list-style-type: none"> <li>• to understand the features of different food systems</li> <li>• to recognize food supply and value chains of own region and country</li> <li>• to distinguish the sustainable and resilient approaches to food systems</li> <li>• to understand the impact from different threats into a food system</li> <li>• to pan the transform of a food chain and system more resilient</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Essay	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecture</li> <li>• Discussions, teamwork</li> <li>• Literature analysis</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food systems; definition, interactivity, examples Nordic countries and Sub-Saharan Africa</li> <li>• Food supply and value chains</li> <li>• Equity and power relations in food chains</li> <li>• Sustainability and responsibility in food system context</li> <li>• Resilience: preparedness, adaptability and recovery</li> <li>• Disturbances that have impact on food systems</li> <li>• Social capital in a food value chain</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (2 SWS): Preparation and Follow-up: Sum:	60 h 90 h 150 h
<b>Requirements</b>	English language skills at B1-Level	
<b>Literature</b>	Are named before the start	

<b>WPE 29 Retail and category management</b>		
<b>Exam:</b>	<b>LV.-No.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended Semester:</b> Minimum 3. BSc. Oecotroph.	<b>Module:</b>	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Ute Krützmann	<b>Cycle:</b> Single (non-recurring)	<b>Registration information:</b>
<b>Lecturer in charge:</b> Pieter Jelle Brinkman (Hogeschool van Arnhem en Nijmegen, Netherlands)		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to... <ul style="list-style-type: none"> <li>• recognize, describe and propose tools to influence the shopper (Cialdini)</li> <li>• calculate turnover and margin of a specific assortment on shelf (supermarket) (excel), based on a category vision (basic)</li> <li>• explain the complexity of the 'ideal' shelf layout, matching internal goals, sustainability and other consumer preferences</li> <li>• recognize/ construct a Consumer Decision Tree (CDT) based on field research (for a specific category)</li> <li>• indicate the impact of certain actualities on the food retail landscape</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Team presentation in English	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectures</li> <li>• Discussions</li> <li>• Feedback on presentations</li> <li>• Company visit (if possible → COVID 19)</li> </ul>	
<b>Course contents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectures</li> <li>• Shop visits (without teacher)/ research</li> <li>• Team work</li> <li>• Presentations</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (2 SWS): 60 Std. Preparation and Follow-up: 90 Std Sum total: 150 Std.	
<b>Requirements</b>	English proficiency (B1/B2-level)	
<b>Literature</b>	To be decided later	

<b>WPE30 Infant and Young Child Feeding (IYCF)</b>		
<b>Exam:</b> Infant and Young Child Feeding (IYCF)	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended semester:</b> From 4th semester on	<b>Module:</b> [WPF]	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer :</b> Dr. Jan Makurat	<b>Cycle:</b> Winter term	<b>Registration information:</b> Up to 20 participants
<b>Lecturer:</b> Eleonore Kretz		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to <ul style="list-style-type: none"> <li>• Understand and distinguish infant and young child feeding practices and related problems in an international context</li> <li>• Evaluate and improve compositions of international complementary foods</li> <li>• Distinguish forms of child malnutrition and identify appropriate short- and long-term approaches to nutrition security</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Project presentation (50 % of final grade) + exam 60 min (50 % of final grade)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar teaching</li> </ul>	
<b>Teaching content</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physiology of breastfeeding / WHO recommendations on breastfeeding / international regulations on marketing of breastmilk substitutes</li> <li>• WHO recommendations on complementary feeding / Responsive feeding / Hygiene and health</li> <li>• Malnutrition in children / Child growth standards</li> <li>• Surveys on IYCF/ Indicators</li> <li>• Nutrition education / Behaviour change communication</li> <li>• Gender aspects in child care and child feeding</li> <li>• IYCF in emergencies</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (3 SWS):  Preparation and follow-up: Sum:	45 h  105 h 150 h
<b>Preconditions regarding content</b>	Interest in international development cooperation.	
<b>Formal preconditions</b>	None	
<b>Recommended reading</b>	Guiding principles for complementary feeding of the breastfed child. Pan American Health Organization, Washington DC, 2003	

<b>WPE 31 International Nutrition Security</b>		
<b>Exam:</b> International Nutrition Security	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Points:</b> 5 CP
<b>Recommended semester:</b> From 4th semester on	<b>Module:</b> optional	<b>Language:</b> English
<b>Responsible lecturer:</b> Prof. Dr. Jan Makurat	<b>Cycle:</b> Summer term	<b>Registration information:</b> Up to 20 participants
<b>Lecturer:</b> Prof. Dr. Jan Makurat / Eleonore Kretz		
<b>Learning outcomes</b>	Students are able to: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explain concepts / prerequisites of food security and nutrition security and name relevant actors.</li> <li>• Specify and differentiate between the extent, the survey methods and suitable interventions of global malnutrition.</li> <li>• Classify the profile of requirements and activities as a consultant in the field of nutrition security in the context of development cooperation.</li> </ul>	
<b>Form of exam</b>	Presentation (50% of final grade) + oral exam (50% of final grade)	
<b>Form of teaching</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Teaching content</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concept of nutrition security / right to food / actors</li> <li>• Sustainable Development Goals (SDGs) and nutrition security</li> <li>• Global extent of malnutrition</li> <li>• Survey methods in the context of nutrition security</li> <li>• Global nutrition transition</li> <li>• Depending on students' choice of topics, including: Nutrition sensitive agriculture / aquaculture, WASH, home gardens, micronutrient supplements, fortified foods, nutrition education, infant and young child feeding, school feeding programs, ready to use supplementary / therapeutic foods, management of acute malnutrition.</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Presence (4 SWS):  Preparation and follow-up: Sum:	60 h  90 h 150 h
<b>Preconditions regarding content</b>	Interest in international development cooperation.	
<b>Formal preconditions</b>	None	
<b>Recommended reading</b>	As an introduction e.g. Global Hunger Index 2022 (Welthungerhilfe) & Handbuch Welternährung (Weingärtner & Trentmann 2011). Further recommendations will be announced at the beginning of the course (according to the choice of topics for presentations).	

<b>Name des Moduls: WPS3 Spanisch I – für Anfänger</b>		
<b>Prüfung:</b> WPS3 Spanisch I für Anfänger	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4:/5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Spanisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes Semester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Marisa Lalanne		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein begrenztes Repertoire an Wörtern und Wendungen, die sich auf Informationen zur Person und einzelne konkrete Situationen beziehen, anwenden</li> <li>• einige ausgewählte einfache grammatische Strukturen und Satzmuster in einem auswendig gelernten Repertoire anwenden.</li> <li>• ganz kurze, isolierte, weitgehend vorgefertigte Äußerungen benutzen und kurze Sätze bilden.</li> <li>• Fragen zur Person stellen und auf entsprechende Fragen Antwort geben.</li> <li>• sich auf einfache Art verständigen.</li> <li>• einfache, gesprochene Texte verstehen</li> <li>• einfache Texte verfassen</li> </ul> <p>Sie erreichen das Sprachniveau A1</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (60 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Sprachschatz von ca. 1000 Wörtern</li> <li>• Einfache, spanische Grammatik</li> <li>• Zeiten: Präsens, Perfekt, nahe Zukunft</li> <li>• Regelmäßige und unregelmäßige Verben</li> <li>• Subjektpronomen</li> <li>• bestimmte und unbestimmte Artikel</li> <li>• Possessivpronomen, Fragepronomen</li> <li>• Zahlen</li> <li>• Spanische Kultur</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Spanisch- Lehrbuch Meta Professional A1-A2 , Spanisch für den Beruf (Kursbuch und Übungsbuch), Ernst Klett Sprachen Stuttgart	

<b>Name des Moduls: WPS4 Spanisch II – für Fortgeschrittene</b>		
<b>Prüfung:</b> WPS4 Spanisch für Fortgeschrittene	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4:/5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> WPF	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Spanisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	<b>Modulturnus:</b> Jedes Semester	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Studierendenbetreuung:</b> Fanny Markus		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elementare Satzstrukturen mit memorierten Wendungen, kurzen Wortgruppen und Redeformeln verwenden, um damit in einfachen Alltagssituationen begrenzte Informationen auszutauschen.</li> <li>• einige einfache Sprachstrukturen anwenden.</li> <li>• sich in kurzen Redebeiträgen verständlich machen</li> <li>• sich in einer Stadt sprachlich orientieren (z.B. nach dem Weg fragen)</li> <li>• Fragen stellen und Fragen beantworten sowie auf einfache Feststellungen reagieren z.B. zur Person, zur Familie, Freizeitaktivitäten, Studium, Interesse</li> <li>• eine Wohnung suchen</li> <li>• eine Bewerbung und einen Lebenslauf schreiben</li> <li>• Wortgruppen durch einfache Konnektoren wie 'und', 'aber' und 'weil' verknüpfen.</li> </ul> <p>Sie erreichen das Sprachniveau A2</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (60 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Übung</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Sprachschatz von ca. 1900 - 2000 Wörtern</li> <li>• Einfache, spanische Grammatik</li> <li>• Zeiten: „Imperfecto-Indefinido“</li> <li>• Reflexive Verben</li> <li>• Zahlen – Erweiterung</li> <li>• Spanische Kultur / Lateinamerikanische Kultur und Lebensart</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Spanischkenntnisse der Stufe A1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Spanisch- Lehrbuch Meta Professional A1-A2 , Spanisch für den Beruf (Kursbuch und Übungsbuch), Ernst Klett Sprachen Stuttgart	