MODULHANDBUCH

Bachelor of Science

Bachelor Diätetik (FS-BADI)

180 ECTS

Fernstudium

INTERNATIONALE HOCHSCHULE

Inhaltsverzeichnis

1. Semester

Modul DLBEWAUP-01: Anatomie und Physiologie
Modulbeschreibung 9
Kurs DLBEWAUP01-01: Anatomie und Physiologie 11

Modul DLBEWEL: Ernährungslehre
Modulbeschreibung 17
Kurs DLBEWEL01: Ernährungslehre 19

Modul DLBEWBCE: Biochemie und Biochemie in der Ernährung
Modulbeschreibung 23
Kurs DLBEWBCE01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung 25

Modul DLBEWWUB: Warenkunde und Bromatologie
Modulbeschreibung 31
Kurs DLBEWWUB01: Warenkunde und Bromatologie 33

Modul DLBEWAEL: Angewandte Ernährungslehre
Modulbeschreibung 39
Kurs DLBEWAEL01: Angewandte Ernährungslehre 41

Modul DLBEWLW: Lebensmittelwissenschaft
Modulbeschreibung 47
Kurs DLBEWLW01: Lebensmittelwissenschaft 49

2. Semester

Modul DLBEWPPE1: Pathophysiologie der Ernährung/Ernährungsmedizin I
Modulbeschreibung 59
Kurs DLBEWPPE01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen 61

Modul DLBEWPPE2: Pathophysiologie der Ernährung/Ernährungsmedizin II
Modulbeschreibung 67
Kurs DLBEWPPE02: Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele 69

Modul DLBEWD: Projekt: Diätetische Übungen
Modulbeschreibung 73
Kurs DLBEWD01: Projekt: Diätetische Übungen 75

Modul DLBDIBDAEF: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen
Modulbeschreibung 79
Kurs DLBEWWET101: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen 81

Modul DLBDIEALP: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen
Modulbeschreibung 85
Kurs DLBEWWET102: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen 87

Modul DLBLOPS: Personal Skills
Modulbeschreibung 91
Kurs DLBLOPS01: Personal Skills 93

---

3. Semester

Modul DLBDIAR1: Koch- und Küchentechnische Übungen
Modulbeschreibung 103
Kurs DLBDIAR101: Koch- und Küchentechnische Übungen 105

Modul DLBEWKUGF1: Kommunikation und Gesprächsführung I
Modulbeschreibung 109
Kurs DLBEWKUGF01: Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung 111

Modul DLBEWKUGF2: Kommunikation und Gesprächsführung II
Modulbeschreibung 117
Kurs DLBEWKUGF02: Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele 119

Modul DLBDIETFE: Ernährungstherapie bei Fehlernährung
Modulbeschreibung 123
Kurs DLBEWWET201: Ernährungstherapie bei Fehlernährung 125

Modul DLBDIETNUUA: Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien
Modulbeschreibung 129
Kurs DLBEWWET202: Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien 131

Modul DLBEWWPP: Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften
Modulbeschreibung 135
Kurs DLBEWWPP01: Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt 138
Kurs DLBEWWPP02: Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt 142

---

4. Semester

Modul DLBWIR-01: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten
Modulbeschreibung 151

Kurs BWIR01-01: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten 153

Modul DLBPTEP: Evidenzbasierte Praxis
Modulbeschreibung 159
Kurs DLBPTEP01: Evidenzbasierte Praxis 161

Modul DLGRGW: Recht im Gesundheitswesen
Modulbeschreibung 165
Kurs DLGRGW01: Recht im Gesundheitswesen 167

Modul DLBEWWQME1: Novel Food and Health Claims
Modulbeschreibung 171
Kurs DLBEWWQME01 : Novel Food and Health Claims 173

Modul DLBEWWQME2: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz
Modulbeschreibung 177
Kurs DLBEWWQME02: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz 179

Modul DLGGOE-01: Gesundheitsökonomie
Modulbeschreibung 185
Kurs DLGGOE01-01: Gesundheitsökonomie 187

---

5. Semester

Modul DLBDIEUPEE: Enterale und parenterale Ernährung
Modulbeschreibung 197
Kurs DLBDIEUPEE01: Enterale und parenterale Ernährung 199

Modul DLBDIFFID: Functional Food in der Diätetik
Modulbeschreibung 203
Kurs DLBDIFFID01: Functional Food in der Diätetik 205

Modul DLBKA: Kollaboratives Arbeiten
Modulbeschreibung 209
Kurs DLBKA01: Kollaboratives Arbeiten 211

Modul DLBDIETEKA: Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter
Modulbeschreibung 217
Kurs DLBDIETEKA01: Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter 219

Modul DLBDIPUNSI: Pharmaka und Nährstoffinteraktionen
Modulbeschreibung 223
Kurs DLBDIPUNSI01: Pharmaka und Nährstoffinteraktionen 225

Modul DLBDICRIET: Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie
Modulbeschreibung 229
Kurs DLBDICRIET01: Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie 231

6. Semester

Modul DLBDISEE: Seminar: Ernährungsepidemiologie
Modulbeschreibung 239
Kurs DLBDISEE01: Seminar: Ernährungsepidemiologie 241

Modul DLBDIINUPE: Immunonutrition und personalisierte Ernährung
Modulbeschreibung 245
Kurs DLBDIINUPE01: Immunonutrition und personalisierte Ernährung 247

Modul DLBIDWFQ: Führungsqualifikation
Modulbeschreibung 251
Kurs DLBWPLS01: Leadership 4.0 254
Kurs DLBWPKUM01: Konfliktmanagement und Mediation 259

Modul DLBIDWPG: Psychische Gesundheit
Modulbeschreibung 265
Kurs DLBGPGP01: Gesundheitspsychologie 268
Kurs DLBSASIC01-01: Supervision, Intervision, Coaching 273

Modul DLBIDWDS: Diätetische Spezialisierung
Modulbeschreibung 279
Kurs DLBIDWDS01: Ernährungstherapie in der Geriatrie 282
Kurs DLBIDWDS02: Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen 286

Modul BBAK: Bachelorarbeit
Modulbeschreibung 291
Kurs BBAK01: Bachelorarbeit 293
Kurs BBAK02: Kolloquium 298

2022-03-01

1. Semester

Anatomie und Physiologie

Modulcode: DLBEWAUP-01

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Anatomie und Physiologie)

Kurse im Modul

- Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Zellphysiologie
- Organaufbau
- Aufbau von Organsystemen
- Zusammenwirken von Organsystemen

Qualifikationsziele des Moduls

Anatomie und Physiologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Lage und Aufbau von Organen und Organsystemen zu beschreiben.
- die wichtigsten Strukturen von Geweben und deren physiologische Bedeutung zu benennen.
- die wichtigsten Funktionen von Organsystemen zu erläutern.
- Organfunktionen, deren Störungen und klinische Symptome zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gesundheitswissenschaft	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Anatomie und Physiologie

Kurscode: DLBEWAUP01-01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Anatomie befasst sich mit dem Aufbau des menschlichen Körpers und seiner Organe während die Physiologie sich mit den Lebensvorgängen im Organismus, wie den funktionellen Abläufen befasst. Zusammen erklären beide die Funktionen von Lebewesen. Dieses Wissen ist eine wesentliche Voraussetzung, um den Einfluss der Ernährung auf den Organismus beurteilen zu können. In diesem Modul, in dem der Fokus auf der Anatomie und Physiologie des Menschen liegt, werden notwendige Kenntnisse über den Aufbau und die Funktion der inneren Organe des Menschen vermittelt. Es wird die Anatomie innerer Organe, der Zusammenhang zwischen Organarchitektur und Funktion sowie die Regulation der Organfunktion behandelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Lage und Aufbau von Organen und Organsystemen zu beschreiben.
- die wichtigsten Strukturen von Geweben und deren physiologische Bedeutung zu benennen.
- die wichtigsten Funktionen von Organsystemen zu erläutern.
- Organfunktionen, deren Störungen und klinische Symptome zu erklären.

Kursinhalt

1. Zytologie
   - 1.1 Strukturelle Organisation menschlicher Zellen
   - 1.2 DNA, RNA und Proteinbiosynthese
   - 1.3 Zellzyklus und Zellteilung
   - 1.4 Transportprozesse

2. Zentrales Nervensystem
   - 2.1 Die Nervenzelle (Neuron)
   - 2.2 Das zentrale Nervensystem
   - 2.3 Das periphere Nervensystem
   - 2.4 Vegetatives Nervensystem und somatisches Nervensystem
   - 2.5 Willkürmotorik
   - 2.6 Sinnesorgane

3. Endokrines System
   - 3.1 Chemische Einteilung der Hormone
   - 3.2 Wichtige Hormondrüsen
   - 3.3 Wirkungsweise der Hormone
   - 3.4 Wichtige Hormone des Menschen

4. Herz-Kreislauf-System
   - 4.1 Lage und Anatomie des Herzens
   - 4.2 Herzwand und Koronargefäße
   - 4.3 Kammerzyklus und Reizleitung
   - 4.4 Kreislauf und Blutdruck

5. Blut und Immunsystem
   - 5.1 Zusammensetzung und Aufgaben des Blutes
   - 5.2 Bestandteile des Blutes
   - 5.3 Immunsystem
   - 5.4 Lymphatisches System
   - 5.5 Blutstillung und Blutgerinnung

6. Atmungssystem
   - 6.1 Allgemeine anatomische Einteilung
   - 6.2 Alveolen, Blut-Luft-Schranke und Gasaustausch
   - 6.3 Steuerung der Atmung, Atemmechanik und Ventilation

7. Verdauungssystem
   - 7.1 Allgemeine anatomische Einteilung
   - 7.2 Anhängende exokrine Drüsen
   - 7.3 Motilität und Peristaltik
   - 7.4 Verdauung der Makronährstoffe, Sättigung und Hunger

8. Urogenitalsystem
   - 8.1 Lage, Aufgabe und Funktion der Nieren
   - 8.2 Hormonelle Einflüsse auf die Niere
   - 8.3 Geschlechtsorgane

9. Bewegungsapparat
   - 9.1 Histologie von Knorpel und Knochen
   - 9.2 Anatomie der Knochen und des Skeletts
   - 9.3 Histologie und Physiologie von Muskelgewebe
   - 9.4 Anatomie der Skelettmuskulatur
   - 9.5 Echte und unechte Gelenke

10. Haut, Haare und Nägel
    - 10.1 Haut und Hautdrüsen
    - 10.2 Haare und Nägel

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Faller, A./Schünke, M. (Hrsg.) (2016): Der Körper des Menschen. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Martini F.H./Timmons, M.J./Tallitsch, R.B. (Hrsg.) (2012): Anatomie. 6. Auflage, Pearson Studium, München.
- Menche, N. (2020): Biologie Anatomie Physiologie (E-Book). 9. Auflage, Elsevier Verlag, München.
- Schmidt R. F./Lang, F./Heckmann, M.(Hrsg.) (2017): Physiologie des Menschen. 31. Auflage, Springer Verlag, Heidelberg
- Silbernagl S./Despopulos, A.(Hrsg.) (2012): Taschenatlas Physiologie. 8. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Silverthorn D.U. (Hrsg.) (2009): Physiologie. 4. Auflage, Pearson Studium, München.
- Speckmann, E.-J./Wittkowski, W. (Hrsg.) (2015): Handbuch Anatomie. h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam
- Spornitz, U.M. (Hrsg.) (2008): Anatomie und Physiologie. Springer, Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☐ Vodcast
- ☑ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

DLBEWAUP01-01

Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWEL

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Ernährungslehre (DLBEWEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der Ernährungslehre: Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse, Nährstoffumsatz
- Nährstoffe und Nahrungsbestandteile sowie deren Verdauung und Absorption
- Grundkenntnisse zum Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen
- Ernährungszustand
- Energiezufuhr und Energieumsatz: Grundbegriffe, Messmethoden
- Zufuhrempfehlungen relevanter Fachgesellschaften
- Körperzusammensetzung und andere klinische Zeichen des Ernährungszustands
- Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
- Verschiedene Kostformen

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungslehre

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Energie- und Nährstoffbedarf gesunder Menschen zu ermitteln und den Ernährungszustand zu beurteilen.
- die Methoden zur Erfassung des Energieumsatzes anzuwenden.
- die Zufuhrempfehlung relevanter Fachgesellschaften zu vergleichen und anzuwenden.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWEL01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Neben dem grundlegenden Wissen über die Nahrungszusammensetzung, die Nährstoffe und Nahrungsbestandteile, vermittelt die Ernährungslehre Kenntnisse über die Bedeutung der Nahrungszufuhr auf Stoffwechsel und Gesundheit. Theoretisches Wissen über die Messmethoden zur Bestimmung der Energiezufuhr, des Energieumsatzes sowie der Körperzusammensetzung werden erklärt. Ebenso werden die Zufuhrempfehlungen der relevanten Fachgesellschaften erläutert und diskutiert. Die Studierenden kennen und verstehen die Anforderung an die Ernährung in bestimmten Bevölkerungsgruppen und Lebenssituationen. Die Bedeutung alternativer Kostformen ist ebenfalls Bestandteil dieses Kurses.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Energie- und Nährstoffbedarf gesunder Menschen zu ermitteln und den Ernährungszustand zu beurteilen.
- die Methoden zur Erfassung des Energieumsatzes anzuwenden.
- die Zufuhrempfehlung relevanter Fachgesellschaften zu vergleichen und anzuwenden.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Ernährungslehre
   - 1.1 Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse
   - 1.2 Nährstoffumsatz
2. Nährstoffe, Nahrungsbestandteile, sowie deren Verdauung und Absorption
   - 2.1 Makronährstoffe
   - 2.2 Mikronährstoffe
3. Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen
   - 3.1 Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf
   - 3.2 Messung und Schätzung des Nährstoffbedarfs
   - 3.3 Ermittlung des Ernährungszustandes

4. Energiezufuhr und Energieumsatz
   - 4.1 Grundbegriffe
   - 4.2 Messmethoden

5. Körperzusammensetzung und Ernährungsstatus
   - 5.1 Messmethoden
   - 5.2 Körperwasser
   - 5.3 Handkraft

6. Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
   - 6.1 Nährstoffbasierte Zufuhrempfehlungen
   - 6.2 DACH-Referenzwerte
   - 6.3 DRI (Dietary Reference Intake)

7. Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
   - 7.1 Säuglinge und Kleinkinder
   - 7.2 Schulkinder und Jugendliche
   - 7.3 Schwangere und Stillende
   - 7.4 Ältere Menschen
   - 7.5 Sportler
   - 7.6 Vegetarier

8. Verschiedene Kostformen
   - 8.1 Vollkost und Leichte Vollkost
   - 8.2 Vegetarische Kostformen
   - 8.3 Konsistenzdefinierte Kostformen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Besalski, H. (Hrsg.): Taschenatlas der Ernährung. 5. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Elmadfa, I./Leitzmann C (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☑ Vodcast
- ☐ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Modulcode: DLBEWBCE

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Dr. Karolin Autenrieth (Biochemie und Biochemie in der Ernährung)

Kurse im Modul

- Biochemie und Biochemie in der Ernährung (DLBEWBCE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Struktur und Funktion von Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden
- Funktion von Vitaminen und Mineralstoffen
- Nahrungsenergiespeicherung
- Verwertung von Nährstoffen im Organismus

Qualifikationsziele des Moduls

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Intermediärstoffwechsel von Nährstoffen und endogenen Metaboliten zu beschreiben.
- Stoffwechselstörungen anhand biochemischer Parameter einzuschätzen.
- anhand vorgegebener Fragestellungen die Konzepte und Zusammenhänge der Biochemie der Ernährung zu erklären.
- die Auswirkung mittels vorgegebener Stellgrößen im Organismus zu analysieren und Mechanismen der Krankheitsentstehung anhand von Problemstellungen zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Kurscode: DLBEWBCE01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Um den Stoffwechsel eines Lebenswesens zu erhalten, bedarf es der Zufuhr anorganischer und organischer Substanzen. Diese Substanzen sind Nährstoffe, die zur Substanz- und Energiedeckung im Organismus verstoffwechselt werden. Dieses Modul umfasst einerseits die Erläuterung des chemischen Aufbaus der Nährstoffe sowie grundlegende Prozesse des Stoffwechsels. Dazu gehören die Struktur und Funktion von Aminosäuren, Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden, wie auch die Enzymkatalyse und der Metabolismus. Im weiteren Verlauf werden ernährungsphysiologisch relevante biochemische Vorgänge anhand der Zwischenstationen, die sie im Organismus durchlaufen, vermittelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Intermediärstoffwechsel von Nährstoffen und endogenen Metaboliten zu beschreiben.
- Stoffwechselstörungen anhand biochemischer Parameter einzuschätzen.
- anhand vorgegebener Fragestellungen die Konzepte und Zusammenhänge der Biochemie der Ernährung zu erklären.
- die Auswirkung mittels vorgegebener Stellgrößen im Organismus zu analysieren und Mechanismen der Krankheitsentstehung anhand von Problemstellungen zu verstehen.

Kursinhalt

1. Struktur und Funktion der Proteine
   - 1.1 Die Aminosäuren
   - 1.2 Konformation und Funktion von Proteinen
   - 1.3 Spezielle Enzyme und deren Wirkmechanismen

2. Kohlenhydrate
   - 2.1 Monosaccharide
   - 2.2 Oligo- und Polysaccharide

3. Lipide
   - 3.1 Biologische Funktion und Klassifizierung
   - 3.2 Fettsäuren
   - 3.3 Abbau und Synthese von Fettsäuren
   - 3.4 Synthese und Abbau von Ketonkörpern
   - 3.5 Stoffwechsel ungesättigter Fettsäuren

4. Wasser
   - 4.1 Flüssigkeitsbilanz
   - 4.2 Regulation des Wasserhaushaltes

5. Erzeugung und Speicherung von Stoffwechselenergie
   - 5.1 Glykolyse
   - 5.2 Citratzyklus
   - 5.3 Oxidative Phosphorylierung
   - 5.4 Pentosephosphatweg und Gluconeogenese
   - 5.5 Fettsäurestoffwechsel
   - 5.6 Aminosäureabbau und Harnstoffzyklus

6. Vitamine und Mineralstoffe
   - 6.1 Fettlösliche Vitamine
   - 6.2 Wasserlösliche Vitamine
   - 6.3 Mineralstoffe und Spurenelemente

7. Die Regulation der Nahrungsaufnahme
   - 7.1 Hunger und Sättigung
   - 7.2 Geruch und Geschmack
   - 7.3 Hormonelle Regulation

8. Verwertung der Nahrungsmittel durch den menschlichen Organismus
   - 8.1 Verdauungsvorgänge
   - 8.2 Resorption der Nahrungsspaltprodukte
   - 8.3 Transport der Nährstoffe im Blut
   - 8.4 Stoffwechsel in der Leber
   - 8.5 Energieversorgung der Muskulatur

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Berg, J.M./Tymoczko, J.L./Gatto, J.G. jr./Stryer, L. (Hrsg.) (2017): Stryer Biochemie. 8. Auflage, Springer Verlag GmbH, Berlin. ▪ Heinrich, P. C./Müller, M./Graeve, L. (Hrsg.) (2014): Löffler/Petrides Biochemie und Pathobiochemie. 9. Auflage, Springer Verlag, Berlin Heidelberg. ▪ Rehner, G./Daniel, H. (Hrsg.) (2010): Biochemie der Ernährung. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☑ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☑ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBEWBCE01

Warenkunde und Bromatologie

Modulcode: DLBEWWUB

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Karsten Paditz (Warenkunde und Bromatologie)

Kurse im Modul

- Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmittelwarenkunde
- Qualitätskriterien und Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
- Haltbarmachungsverfahren und Produktqualität
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene

Qualifikationsziele des Moduls

Warenkunde und Bromatologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Rohwaren und Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs, deren Herstellungsprozess und deren Qualitätskriterien zu beschreiben.
- die Zusammensetzung von Rohwaren und verarbeiteten Lebensmitteln und deren Veränderungen durch Verarbeitung und während der Lagerung zu erklären.
- sich zielgerichtet im Selbststudium Fachwissen aus Fachliteratur und Fachartikeln im Bereich der Lebensmittelwarenkunde zu erarbeiten.
- die erworbenen Kenntnisse zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anzuwenden.
- die grundlegenden Abläufe des Lebensmittelverderbs sowie der Prozesse zur Lebensmittelhaltbarmachung zu benennen.
- die Grundsätze der Lebensmittelhygiene zu erläutern und im Kontext der Verarbeitung, der Lagerung von Lebensmitteln einzuordnen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Warenkunde und Bromatologie

Kurscode: DLBEWWUB01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Lebensmittelwarenkunde stellt im Bereich der Ernährungswissenschaften eine grundlegende Säule für die Einordnung und Bewertung der Produktqualität und deren Einfluss auf die Ernährung des Menschen dar. Im Rahmen des Kurses werden profunde Kenntnisse über die Beschaffenheit der wichtigsten Lebensmittelrohwaren und verarbeiteten Lebensmittel, deren grundlegende Herstellungsprozesse und deren Veränderung im Zuge der Lagerung, Erzeugung, Behandlung, Zubereitung und Gewinnung vermittelt. Dabei ist zudem der rechtliche Rahmen im Bereich der Herstellung und Verarbeitung sowie im Bereich der Lebensmittelhygiene entscheidend um Qualitätsbeeinflussungen und mögliche Gefahren identifizieren, einordnen und bewerten zu können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Rohwaren und Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs, deren Herstellungsprozess und deren Qualitätskriterien zu beschreiben.
- die Zusammensetzung von Rohwaren und verarbeiteten Lebensmitteln und deren Veränderungen durch Verarbeitung und während der Lagerung zu erklären.
- sich zielgerichtet im Selbststudium Fachwissen aus Fachliteratur und Fachartikeln im Bereich der Lebensmittelwarenkunde zu erarbeiten.
- die erworbenen Kenntnisse zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anzuwenden.
- die grundlegenden Abläufe des Lebensmittelverderbs sowie der Prozesse zur Lebensmittelhaltbarmachung zu benennen.
- die Grundsätze der Lebensmittelhygiene zu erläutern und im Kontext der Verarbeitung, der Lagerung von Lebensmitteln einzuordnen.

Kursinhalt

1. Einführung in die Bromatologie
   - 1.1 Begriffsdefinition und Abgrenzung
   - 1.2 Qualitätsdimensionen und Qualitätskriterien von Lebensmitteln
   - 1.3 Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln und Lebensmittelsensorik

2. Einflussfaktoren auf die Lebensmittelqualität und Lebensmittelverderb
   - 2.1 Intrinsische Faktoren
   - 2.2 Milieufaktoren
   - 2.3 Prozess- und Herstellungsfaktoren
   - 2.4 Rückstände und Kontaminanten
   - 2.5 Chemischer, biochemischer und mikrobiologischer Lebensmittelverderb

3. Überblick über Haltbarmachungsverfahren und deren Einfluss auf die Produktqualität
   - 3.1 Physikalische Haltbarmachungsverfahren
   - 3.2 Chemische Haltbarmachungsverfahren
   - 3.3 Biologische Haltbarmachungsverfahren
   - 3.4 Neuartige Haltbarmachungsverfahren

4. Lebensmittelhygiene bei Herstellung, Lagerung, Vertrieb
   - 4.1 Rechtliche Rahmenbedingungen
   - 4.2 Gute Hygienepraxis
   - 4.3 HACCP-Konzept

5. Zusatzstoffe
   - 5.1 Verwendung
   - 5.2 Wirkung
   - 5.3 Funktionsklassen

6. Lebensmittelwarenkunde: Aufbau, Zusammensetzung, Herstellung und Verarbeitung, Qualitätskriterien
   - 6.1 Milch- und Milchprodukte, inklusive Speiseeis
   - 6.2 Fleisch und Fleischwaren
   - 6.3 Fisch, Meeresfrüchte und Fischereierzeugnisse
   - 6.4 Getreide, Getreideprodukte und Hülsenfrüchte
   - 6.5 Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse
   - 6.6 Fette und Speiseöle
   - 6.7 Zucker, Sirup, Honig
   - 6.8 Gewürze, Tee, Kaffee, Kakao
   - 6.9 Bier, Wein, Spirituosen
   - 6.10 Funktionelle Lebensmittel

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Anderle, P./ Schwarz, H. (2013): Lebens- und Genussmittel. Warenkunde. Bildungsverlag EINS, Troisdorf. ▪ Gorny, D. / Kulow, W. (Hrsg.) (2006): Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht. Behr's, Hamburg. ▪ Keweloh, H. (2011): Mikroorganismen in Lebensmitteln. Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene. Haan-Gruiten, Pfanneberg. ▪ Krämer, J./Prange, A. (2017): Lebensmittel-Mikrobiologie. Eugen Ulmer, Stuttgart. ▪ Löbbert R./Hanrieder D. /Berges U. / Beck J. (2013): Lebensmittel. Waren, Qualitäten, Trends. Verlag Europa-Lehrmittel, Haan-Gruiten. ▪ Meyer, A. (Hrsg.) (2010): Lebensmittel heute - Qualität und Recht. Behr’s, Hamburg ▪ Rimbach, G. (Hrsg.) (2006): Grundlagen der Lebensmittellehre. Behr' s, Hamburg. ▪ Rimbach, G./Nagursky, J./Erbersdobler, H. (2015): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer-Spektrum, Berlin. ▪ Stähle, S. (2007): Leitlinien zur Lebensmittelhygiene. Umsetzung der Guten Hygienepraxis (GHP). Behr's, Hamburg.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBEWWUB01

Angewandte Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWAEL

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Angewandte Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Ernährungssituation in Deutschland
- Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen
- Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik
- Alternative Kostformen
- Ernährungstherapeutische Ansätze bei verschiedenen Erkrankungen
- Klinische Ernährung

Qualifikationsziele des Moduls

Angewandte Ernährungslehre

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Nährwertberechnungen für unterschiedliche Anforderungen spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen zu erstellen und Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung anzuwenden.
- die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.
- Ernährungsverhalten zu beurteilen.
- Ernährungstherapien und Ernährungsplanung für verschiedene Erkrankungen selbstständig zu erarbeiten und in schriftlicher Form darzulegen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Angewandte Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWAEL01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

In der der angewandten Ernährungslehre werden die Ernährungssituation in Deutschland sowie die Anforderungen an die Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen und verschiedenen Bevölkerungsgruppen besprochen. Die Studierenden erlernen die unterschiedlichen Anforderungen in den Lebensphasen abzuleiten und zu bewerten. Die Studierenden werden gezielt die diätetischen Maßnahmen bei verschiedenen Erkrankungen aufarbeiten und anhand einer Erkrankung/speziellen Lebensphase schriftlich in Form einer Hausarbeit darlegen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Nährwertberechnungen für unterschiedliche Anforderungen spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen zu erstellen und Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung anzuwenden.
- die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.
- Ernährungsverhalten zu beurteilen.
- Ernährungstherapien und Ernährungsplanung für verschiedene Erkrankungen selbstständig zu erarbeiten und in schriftlicher Form darzulegen.

Kursinhalt

1. Bewertung ausgewogener Ernährung
   - 1.1 Ernährungssituation in Deutschland
   - 1.2 Nährstoffempfehlungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen
2. Bewertung der Kostformen
   - 2.1 Vollkost
   - 2.2 Vegetarische Kostformen
   - 2.3 Konsistenzdefinierte Kostformen
   - 2.4 Sonstige Kostformen

3. Zahngesundheit und Ernährung
   - 3.1 Ernährungsempfehlungen und weitere Empfehlungen zur Prävention der Karies
   - 3.2 Ernährungsempfehlungen bei Parodontitis
   - 3.3 Ernährungsempfehlungen bei Erkrankungen der Speiseröhre

4. Jodmangel und Schilddrüsenerkrankungen
   - 4.1 Jodmangelprophylaxe
   - 4.2 Diättherapeutische Ansätze bei Schilddrüsenerkrankungen

5. Darmerkrankungen
   - 5.1 Diätetische Maßnahmen bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen
   - 5.2 Diätetische Maßnahmen bei Reizdarmsyndrom und Kurzdarmsyndrom
   - 5.3 Diätetische Maßnahmen bei Divertikulitis
   - 5.4 Diätempfehlungen bei Obstipation

6. Leber- und Pankreaserkrankungen
   - 6.1 Diätetische Maßnahmen bei Lebererkrankungen
   - 6.2 Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei chronischer Pankreatitis

7. Erkrankungen der Skelettsystems und der Gelenke
   - 7.1 Diätempfehlungen bei rheumatischen Erkrankungen
   - 7.2 Ernährungstherapeutische Ansätze bei Osteoporose
   - 7.3 Ernährungstherapie bei Arthrose

8. Nierenerkrankungen und Harnsteine
   - 8.1 Ernährungstherapie bei akutem und chronischem Nierenversagen
   - 8.2 Ernährungstherapie bei Nieren- und Harnsteinen

9. Krebserkrankungen
   - 9.1 Allgemeine Ernährungsempfehlungen zur Reduktion des Krebsrisikos
   - 9.2 Diättherapeutische Ansätze bei spezifischen Tumorerkrankungen

10. Klinische Ernährung
    - 10.1 Enterale Ernährung
    - 10.2 Parenterale Ernährung

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Arends J et al. (Hrsg.) (2015): Klinische Ernährung in der Onkologie. Aktuelle Ernährungsmedizin, 40, e1-e74. Georg Thieme Verlag, Stuttgart. ▪ Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart. ▪ Hahn, A./Ströhle, A./Wolter, M (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart. ▪ Kasper, H. (Hrsg.) (2014): Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban und Fischer Verlag, München. ▪ Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

DLBEWAEL01

Lebensmittelwissenschaft

Modulcode: DLBEWLW

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Dr. Karolin Autenrieth (Lebensmittelwissenschaft)

Kurse im Modul

- Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmittelchemie – Makro-, Mikronährstoffe und andere Lebensmittelinhaltstoffe
- Lebensmittelanalytik – Grundlagen für Makronährstoffe
- Mikrobiologie von Fleisch-, Milch- und pflanzlichen Produkten
- Verderb von Lebensmitteln

Qualifikationsziele des Moduls

Lebensmittelwissenschaft

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das erworbene Wissen der einzelnen Stoffklassen auf die verschiedensten Lebensmittel anzuwenden.
- auf Grundlage der erlernten relevanten lebensmittelchemischen Komponenten Lebensmittel in Bezug auf Ihre Inhaltsstoffe zu bewerten.
- Grundlagen des Verderbs von Lebensmitteln zu verstehen.
- mikrobiologisch relevante Lebensmittel und deren Gefährdungspotential zu analysieren.
- zentrale Fragestellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen sowie fachliche Fragen und dazugehörige Lösungsansätze problemorientiert selbst zu entwickeln.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Lebensmittelwissenschaft

Kurscode: DLBEWLW01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs setzt sich aus zwei Teilen zusammen: der Lebensmittelchemie (inkl. Lebensmittelanalytik) sowie der Lebensmittelmikrobiologie. In der Lebensmittelchemie werden die Grundlagen der Makro- und Mikonährstoffe vermittelt. Zu den Makronährstoffen zählen Kohlenhydrate, Lipide und Proteine, die aus ihren Einzelbestandteilen beginnend aufgebaut werden und mögliche ernährungsrelevante Themen eingeflochten werden. Ergänzend wird die Analytik der Makronährstoffe den Studierenden nähergebracht. Zusätzlich werden die Vitamine in ihre zwei Gruppen unterteilt und mögliche Wege der Vitaminierung von Lebensmitteln besprochen. Außerdem werden Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe benannt und chemische Grundlagen dazu erläutert.Im zweiten Teil des Kurses wird auf die Lebensmittelmikrobiologie ein Augenmerk geworfen. Diese untergliedert sich in die Mikrobiologie der Milch und Milchprodukte, Pflanzen und Pflanzenprodukte und Fleisch und Fleischprodukte. Die Mikrobiologie der Milchprodukte umfasst vor allem die Einführung in die Welt der Starterkulturen und die Möglichkeiten der Fermentation auf der Basis von Milch. In der Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten geht es um die natürliche Mikrobiota auf den verschiedenen Fleischsorten und die Veränderung der Bedingungen für Bakterien, wenn das Fleisch zu Hackfleisch oder Rohwurst verarbeitet wird. Die Mikrobiologie der Pflanzen und Pflanzenprodukte beschäftigt sich mit den Bakterien und Pilzen auf Obst und Gemüse sowie deren Nutzen bei der Fermentation dieser. Zum Abschluss wird auf mögliche Krankheitserreger der genannten Lebensmittelgruppen Bezug genommen und das Prinzip des Verderbs von Lebensmitteln behandelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das erworbene Wissen der einzelnen Stoffklassen auf die verschiedensten Lebensmittel anzuwenden.
- auf Grundlage der erlernten relevanten lebensmittelchemischen Komponenten Lebensmittel in Bezug auf Ihre Inhaltsstoffe zu bewerten.
- Grundlagen des Verderbs von Lebensmitteln zu verstehen.
- mikrobiologisch relevante Lebensmittel und deren Gefährdungspotential zu analysieren.
- zentrale Fragestellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen sowie fachliche Fragen und dazugehörige Lösungsansätze problemorientiert selbst zu entwickeln.

Kursinhalt

1. Einführung in die Lebensmittelwissenschaft
   - 1.1 Lebensmittelchemie und -mikrobiologie
   - 1.2 Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln

2. Lipide
   - 2.1 Fettsäuren
   - 2.2 Acylglyceride
   - 2.3 Fettalkohole und Wachse
   - 2.4 Veränderungen der Acyllipide in Lebensmitteln
   - 2.5 Lipidanalytik

3. Proteine
   - 3.1 Aufbau von Proteinen
   - 3.2 Klassifizierung von Proteinen
   - 3.3 Reaktionen der Proteine
   - 3.4 Proteinanalytik

4. Kohlenhydrate
   - 4.1 Monosaccharide
   - 4.2 Disaccharide
   - 4.3 Oligo- und Polysaccharide
   - 4.4 Maillard-Reaktion

5. Vitamine
   - 5.1 Wasserlösliche Vitamine
   - 5.2 Fettlösliche Vitamine
   - 5.3 Vitaminierung von Lebensmitteln

6. Weitere Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe in Lebensmitteln
   - 6.1 Aromen
   - 6.2 Lebensmittelfarbstoffe
   - 6.3 Konservierungsstoffe
   - 6.4 Kontaminanten
   - 6.5 Risikobewertung von Lebensmitteln

7. Lebensmittelmikrobiologie
   - 7.1 Mikrobiologie von Milch und Milchprodukten: Starterkulturen, Käse- und Joghurtherstellung
   - 7.2 Mikrobiologie von Pflanzen und Pflanzenprodukten (Bspw. Frischgemüse, Obst, Sauerkraut, Bier/Wein, Getreide, Sauerteig)
   - 7.3 Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten (Geflügel, Schwein [DFD, PSE], Rind, Hackfleisch, Rohwurst)
   - 7.4 Krankheitserreger in Lebensmitteln

8. Verderb von Lebensmitteln
   - 8.1 Einführung in den Verderb
   - 8.2 Proteolyse
   - 8.3 Saccherolyse
   - 8.4 Lipolyse

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Baltes, W. et al. (2011): Lebensmittelchemie. Springer Verlag, Berlin/Heidelberg.
- Baumgart, J. et al. (Hrsg.) (2009): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln. Behrs Verlag, Hamburg.
- Berlitz, H.-D. et al. (Hrsg) (2008): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer Verlag, Berlin.
- Fehlhaber, K. et al. (Hrsg.) (2005): Handbuch Lebensmittelhygiene. Behrs Verlag, Hamburg.
- Krämer, J. (2016): Lebensmittelmikrobiologie. UTB für Wissenschaft, Stuttgart.
- Mattisek R. et al. (Hrsg.) (2010): Lebensmittelanalytik. Springer Verlag, Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	0 h	30 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBEWLW01

2. Semester

Pathophysiologie der Ernährung/Ernährungsmedizin I

Modulcode: DLBEWPPE1

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungsassoziierte Erkrankungen)

Kurse im Modul

- Ernährungsassoziierte Erkrankungen (DLBEWPPE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Ursachen und Entwicklung von Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Skelettsystems und der Niere
- Darstellung von ernährungsmitbedingten Erkrankungen und deren Ursachen
- Ernährung und Krebs
- Symptome, Ursachen und mögliche Therapie von Nahrungsmittelintoleranzen und -allergien

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen und die pathophysiologischen Veränderungen zu erklären.
- Ursachen und Entstehung verschiedener Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Skelettsystems und der Niere zu erläutern.
- basierend auf entsprechenden Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.
- Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Patienten und Angehörigen zu führen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Kurscode: DLBEWPPE01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Inadäquate Ernährung kann einerseits die Entstehung bestimmter Erkrankungen fördern. Andererseits kann eine zielgerichtete Nährstoffzufuhr aber auch die Genesung bestimmter Erkrankungen unterstützen, therapieren bzw. der Entstehung vorbeugen. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, die Ziele für die Gesunderhaltung des Menschen formulieren zu können und die Prozesse zur Entstehung von ernährungsassoziierten Erkrankungen zu verstehen, damit evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen entwickelt werden können. Dabei ist die Entwicklung zur Risikobewertung von Fehl-, wie Mangel- und Überernährung, besonders wichtig. Um den Schweregrad bestimmter Erkrankungen beurteilen und mit kooperierenden Berufsgruppen diskutieren zu können, müssen Symptome, die entsprechende Diagnostik und Normwerte bestimmter Parameter präsent sein. Dieser Kurs vermittelt diese im Rahmen der jeweiligen Erkrankungen.Für verschiedene Erkrankungen sind Leitlinien der entsprechenden Gesellschaften entwickelt worden, die zu einer einheitlichen Definition und harmonisiertem Verständnis, auch von Therapiemaßnahmen, verhelfen sollen. Diese werden im Rahmen des Kurses vermittelt.Dieser Kurs beschäftigt sich mit einer Auswahl von ernährungsabhängigen oder die Ernährung beeinflussenden Krankheitsursachen und den Prozessen der Entstehung dieser Krankheiten. Mittels der erlernten Vorkenntnisse in der Physiologie, der Ernährungs- und der Biochemie der Ernährung und dem in diesem Kurs vermittelten Wissen über die Ursachen der Entstehung ernährungsassoziierter Erkrankungen sowie den Leitlinien, können die Studierenden Richtlinien und Konzepte für die Ernährungsberatung aufstellen und diese kritisch reflektieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen und die pathophysiologischen Veränderungen zu erklären.
- Ursachen und Entstehung verschiedener Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Skelettsystems und der Niere zu erläutern.
- basierend auf entsprechenden Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.
- Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Patienten und Angehörigen zu führen.

Kursinhalt

1. Übergewicht
   - 1.1 Definition und Klassifizierung
   - 1.2 Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen
   - 1.3 Übergewicht im Erwachsenenalter
   - 1.4 Entstehung des Übergewichts und Prävention
   - 1.5 Stoffwechsel des Fettgewebes
   - 1.6 Aktuelle Leitlinien zur Prävention und Therapie von Adipositas

2. Hyperlipoproteinämien
   - 2.1 Ursachen und klinische Einteilung
   - 2.2 Primäre Hyperlipoproteinämie
   - 2.3 Ernährung und Serum-Cholesterinkonzentrationen
   - 2.4 Ernährung und Serum-Triglyzeridkonzentrationen
   - 2.5 Aktuelle Leitlinien zur Diagnostik und Therapie von Hyperlipoproteinämien

3. Diabetes mellitus
   - 3.1 Definition und Diagnose
   - 3.2 Diabetes mellitus Typ I
   - 3.3 Diabetes mellitus Typ II
   - 3.4 Leitlinien der Deutschen Diabetes Gesellschaft „Evidenz-basierte Ernährungsempfehlungen zur Behandlung und Prävention des Diabetes mellitus“

4. Darmerkrankungen
   - 4.1 Ursachen, Pathogenese und Ernährungstherapie bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen (Morbus Crohn und Colitis Ulcerosa)
   - 4.2 Reizdarmsyndrom: Definition, Ursachen und Pathogenese
   - 4.3 Physiologie und Pathophysiologie bei Divertikulose
   - 4.4 Ursachen und Ernährungsempfehlungen bei Obstipation

5. Nierenerkrankungen und Harnsteine
   - 5.1 Definition, Ursachen und Pathophysiologie des akuten Nierenversagens und Ernährungsempfehlungen
   - 5.2 Definition, Ursachen und Pathophysiologie des chronischen Nierenversagens und spezifische Ernährungsprobleme
   - 5.3 Definition, Ursachen, Pathophysiologie von Nieren- und Harnsteinen und Ernährungsempfehlungen

6. Erkrankungen des Skelettsystems
   - 6.1 Rheumatische Erkrankungen: Ursachen, Klinik, Einfluss von Nahrungsfaktoren und Ernährungsempfehlungen
   - 6.2 Definition, Ursachen der Osteoporose; Einfluss nehmende Nährstoffe

7. Ernährung und Krebs
   - 7.1 Definition und Terminologie
   - 7.2 Ursachen und Entstehung
   - 7.3 Einflussfaktoren des Ernährungs- und Lebensstils auf Krebserkrankungen

8. Nahrungsmittelallergien
   - 8.1 Definition
   - 8.2 Symptome und Mechanismen der Nahrungsmittelallergien
   - 8.3 Ernährungsempfehlungen zur Prävention und Therapie von Nahrungsmittelallergien
   - 8.4 Leitlinien zu Nahrungsmittelallergien (Guidelines on the management of IgE-mediated food allergies)

9. Nahrungsmittelintoleranzen
   - 9.1 Definition
   - 9.2 Symptome und Mechanismen der Nahrungsmittelintoleranzen
   - 9.3 Intoleranzen gegen Nahrungskohlenhydrate und -proteine

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Arends, J./Bertz, H./Bischoff, S.C./Fietkau, R./Hermann, H.J./Holm, E./Horneber, M./Hütterer, E./Körber, J./Schmid, I./DGEM Steering Committee (2015): Klinische Ernährung in der Onkologie. Aktuelle Ernährungsmedizin, 40, e1-e74.
- Bernadier, C.D./Dwyer, J.T./Heber, D. (Hrsg.) (2010): Handbook of Nutrition and Food. Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, FL, USA.
- Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S. (Hrsg.) (2017): Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Biesalski, H.K./Pirlich, M./Bischoff, S.C./Weimann, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Catassi, C./Elli, L. /Bonaz, B./Bouma, G./Carroccio, A./Castillejo, G./Cellier, C./Cristofori, F./de Magistris, L./Dolinsek, J./Dieterich, W./Francavilla, R./Hadjivassiliou, M./Holtmeier, W./Korner, U./Leffler, D.A./Lundin, K.E./Mazzarella, G./Mulder, C.J./Pellegrini, N./Rostami, K./Sanders, D./Skodje, G.I./Schuppan, D./Ullrich, R./Volta, U./Williams, M./Zevallos, V.F./Zopf, Y./Fasano, A. (2015): Diagnosis of Non-Celiac Gluten Sensitivity (NCGS): The Salerno Experts' Criteria. Nutrients., 7, (6) 4966-4977 available from: PM:26096570.
- Dachverband Osteologie e.V. (2014): Prophylaxe, Diagnostik und Therapie der Osteoporose bei Männern ab dem 60. Lebensjahr und bei postmenopausalen Frauen. Leitlinie des Dachverbands der Deutschsprachigen Wissenschaftlichen Osteologischen Gesellschaften e.V. Dachverband Osteologie, Essen.
- DGR (Hrsg.) (2011): Evidenzbasierte Leitlinie Kohlenhydratzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. DGE e.V., Bonn.
- DGE (Hrsg.) (2015): Evidenzbasierte Leitlinie Fettzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. DGE e.V., Bonn.
- Elmadfa, I./ Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Felber, J./Aust, D./Baas, S./Bischoff, S./Blaker, H./Daum, S./Keller, R./Koletzko, S./Laass, M./Nothacker, M./Roeb, E./Schuppan, D./Stallmach, A. (2014): [Results of a S2k-Consensus Conference of the German Society of Gastroenterolgy, Digestive- and Metabolic Diseases (DGVS) in conjunction with the German Coeliac Society (DZG) regarding coeliac disease, wheat allergy and wheat sensitivity]. Z.Gastroenterol., 52, (7) 711-743 available from: PM:25026010.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M. (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.
- Suter, P. M. (Hrsg.) (2008): Checkliste Ernährung, Thieme Verlag, Stuttgart
- Worm, M./Reese, I./Ballmer-Weber, B./Beyer, K./Bischoff, S.C./Classen, M./Fischer, P.J./Fuchs, T./Huttegger, I./Jappe, U./Klimek, L./Koletzko, B./Lange, L./Lepp, U./Mahler, V./Niggemann, B./Rabe, U./Raithel, M./Saloga, J./Schafer, C./Schnadt, S./Schreiber, J./Szepfalusi, Z./Treudler, R./Wagenmann, M./Watzl, B./Werfel, T./Zuberbier, T./Kleine-Tebbe, J. (2015): Guidelines on the management of IgE-mediated food allergies: S2k-Guidelines of the German Society for Allergology and Clinical Immunology (DGAKI) in collaboration with the German Medical Association of Allergologists (AeDA), the German Professional Association of Pediatricians (BVKJ), the German Allergy and Asthma Association (DAAB), German Dermatological Society (DDG), the German Society for Nutrition (DGE), the German Society for Gastroenterology, Digestive and Metabolic Diseases (DGVS), the German Society for Oto-Rhino-Laryngology, Head and Neck Surgery, the German Society for Pediatric and Adolescent Medicine (DGKJ), the German Society for Pediatric Allergology and Environmental Medicine (GPA), the German

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☑ Vodcast
- ☐ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Pathophysiologie der Ernährung/Ernährungsmedizin II

Modulcode: DLBEWPPE2

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele)

Kurse im Modul

- Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele (DLBEWPPE02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie Studienformat: Kombistudium Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Das metabolische Syndrom
- Interaktion der Erkrankungen des metabolischen Syndroms und Folgen
- Beispielpatient mit metabolischem Syndrom – Fallstudie (Interpretation der Diagnose, Diskussion der Folgen und Entwicklung von Ernährungstherapien)

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Krankheitsbild des metabolischen Syndroms darzustellen.
- die Interaktion zwischen den einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms zu erklären.
- Kriterien für das Ernährungskonzept zu erstellen und diese zu begründen.
- einen Ernährungsplan für einen Beispielpatienten mit metabolischem Syndrom eigenständig zu erarbeiten, zu dokumentieren und zu präsentieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele

Kurscode: DLBEWPPE02

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Eine Kombination von abdominaler Adipositas, gestörter Glukosetoleranz, Bluthochruck und Hyperlipoproteinämie bezeichnet man als metabolisches Syndrom. Damit verbunden ist ein erhöhtes Mortalitätsrisiko. Die Studierenden werden mit den Diagnosekriterien für das metabolische Syndrom sowie der Pathophysiologie vertraut gemacht. Sie erlernen weiterhin die biochemischen Zusammenhänge und metabolischen Folgen und mögliche Organschäden als Folge des metabolischen Syndroms. Auch für die Behandlung des metabolischen Syndroms sind evidenzbasierte Leitlinien erstellt worden, die im Rahmen des Kurses vorgestellt werden.Letztlich werden die Studierenden anhand eines Beispielpatienten mit dem Krankheitsbild des metabolischen Syndroms die Risiken, Untersuchungsmaßnahmen erarbeiten und eine Ernährungsempfehlung für den jeweiligen Beispielpatienten entwickeln und begründen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Krankheitsbild des metabolischen Syndroms darzustellen.
- die Interaktion zwischen den einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms zu erklären.
- Kriterien für das Ernährungskonzept zu erstellen und diese zu begründen.
- einen Ernährungsplan für einen Beispielpatienten mit metabolischem Syndrom eigenständig zu erarbeiten, zu dokumentieren und zu präsentieren.

Kursinhalt

1. Das metabolische Syndrom

2. Erkrankungen des metabolischen Syndroms und deren Folgen
   - 2.1 Abdominelle Adipositas
   - 2.2 Hypertonie
   - 2.3 Fettstoffwechselstörung
   - 2.4 Glukoseintoleranz und Insulinresistenz
   - 2.5 Bewertung der Interaktion der verschiedenen Erkrankungen des metabolischen Syndroms

3. Therapie des metabolischen Syndroms
   - 3.1 Klinische Therapieformen für die einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms
   - 3.2 Ernährungstherapie für die einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms

4. Anamnese und Ernährungstherapie für Beispielpatienten mit metabolischem Syndrom
   - 4.1 Bewertung der klinischen Parameter
   - 4.2 Darstellung der klinischen Folgen im Falle der Nicht-Behandlung
   - 4.3 Erstellen eines Ernährungskonzepts
   - 4.4 Entwicklung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der Leitlinien
   - 4.5 Darstellung der Anamnese, des Risikos und der Ernährungstherapie mit Begründung in einer Fallstudie

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bernadier, C.D./Dwyer, J.T./Heber, D. (Hrsg) (2010): Handbook of Nutrition and Food. Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, FL, USA
- Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S. (Hrsg) (2017): Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Biesalski, H.K./Pirlich, M./Bischoff, S.C./Weimann, A. (Hrsg) (2017): Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart
- Brönstrup, A./Hauner H. (2011): Kohlenhydratzufuhr und Prävention des metabolischen Syndroms. in Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg) Leitlinie Kohlenhydrate kompakt. Senser Druck GmbH, Augsburg
- Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) e.V. (2013): Interdisziplinäre Leitlinie der Qualität S3 zur „Prävention und Therapie der Adipositas“, Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) e.V., Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG), Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V., Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) e.V., Martinsried.
- Elmadfa, I./ Leitzmann, C. (Hrsg) (2015): Ernährung des Menschen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M. (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Fallstudie

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Fallstudie

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Projekt: Diätetische Übungen

Modulcode: DLBEWD

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Kristina Bergmann (Projekt: Diätetische Übungen)

Kurse im Modul

- Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Die Studierenden nutzen facheinschlägige Softwarelösungen, um mit Hilfe ernährungswissenschaftlicher Methodik konkrete Ernährungs- und Wochenpläne sowie Einkaufslisten zu erstellen und die Ergebnisse vor dem Hintergrund diätetischen Grundwissens zu reflektieren.

Qualifikationsziele des Moduls

Projekt: Diätetische Übungen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- durch gezielte Diäterstellung die Folgen von Mangel- und Fehlernährung zu vermeiden.
- die ernährungswissenschaftliche Methodik anzuwenden und Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits- und Aktivitätsbilanzen zu erstellen.
- die entsprechende Ernährungssoftware anzuwenden, sowie deren Limitationen und Vorzüge zu kennen.
- Tageskostpläne für Prävention und Therapie zu erstellen und zu bewerten.
- das im Kurs erlangte Wissen und die Erfahrungen aus den Übungen in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Projekt: Diätetische Übungen

Kurscode: DLBEWD01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erlangen die Studierenden Wissen zur Umsetzung der Ernährungslehre in die Praxis durch die Erstellung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der individuellen Lebenssituation. Die Prinzipien der Ernährungsdiagnose und Ernährungsplanung werden vermittelt, wobei die ernährungswissenschaftliche Methodik angewandt wird. Die Möglichkeiten der Erstellung von Diätplänen mit Hilfe entsprechender Ernährungssoftware sowie die Erstellung von Wochenplänen und Einkauflisten werden erlernt. Ebenso ist das Führen von Ernährungsprotokollen Bestandteil dieses Kurses. Zudem wird die Auswahl der Lebensmittel in der Diätetik besprochen. Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können Lebensmittel, Speisen und Mahlzeiten bewerten. Sie erstellen selbstständig Diättherapien inklusive Zustandserhebung unter Anwendung der ernährungswissenschaftlichen Methodik und legen diese in schriftlicher Form dar.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- durch gezielte Diäterstellung die Folgen von Mangel- und Fehlernährung zu vermeiden.
- die ernährungswissenschaftliche Methodik anzuwenden und Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits- und Aktivitätsbilanzen zu erstellen.
- die entsprechende Ernährungssoftware anzuwenden, sowie deren Limitationen und Vorzüge zu kennen.
- Tageskostpläne für Prävention und Therapie zu erstellen und zu bewerten.
- das im Kurs erlangte Wissen und die Erfahrungen aus den Übungen in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.

Kursinhalt

- Im Rahmen dieses Kurses setzen die Studierenden ihr erworbenes Wissen im Bereich Ernährungslehre in die Praxis um. Sie erstellen mit Hilfe fachspezifischer Software Ernährungs- und Wochenpläne sowie Einkaufslisten und vertiefen dabei anhand eines praktischen Beispiels ihre methodischen Kenntnisse. Die Studierenden werden darüber hinaus in die Lage versetzt, ihr Wissen über Salutogenese, Nährstoffe und Lebensmittel unter Berücksichtigung einer konkreten Lebenssituation in eine beispielhafte Ernährungsplanung einfließen zu lassen. Die Ergebnisse werden protokolliert, fachwissenschaftlich kontextualisiert und in einem Projektbericht verschriftlicht.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.) (2016):
  Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
  ., 2. Auflage, Bonn.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Höfler, E./Sprengart, P. (Hrsg.) (2012): Praktische Diätetik. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart.
- Kasper, H. (Hrsg.) (2014): Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban und Fischer Verlag, München.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
120 h	0 h	30 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
120 h	0 h	30 h	0 h	150 h	300 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Modulcode: DLBDIBDAEF

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Dr. Ralf K. Reinhardt (Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen)

Kurse im Modul

- Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen (DLBEWWET101)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Beispiele häufig praktizierter/beworbener Reduktionsdiätformen
- Kategorien und Beurteilungskriterien für Reduktionsdiäten
- Beispiele häufiger praktizierter sowie derzeit populärer alternativer Kost- und
- Ernährungsformen (z. B. Vegetarismus, Veganismus, Low-carb-Ernährung, Paleo-Ernährung, ...)
- Kriterien zur Beurteilung alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen
- Lebensphasen

Qualifikationsziele des Moduls

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- häufig praktizierte/beworbene Diätenformen zur Gewichtsreduktion zu beschreiben.
- Kriterien zur Einteilung und Beurteilung von Diäten zur Gewichtsreduktion zu benennen.
- Diäten zur Gewichtsreduktion anhand dieser Kriterien zu beurteilen.
- häufig praktizierte alternative Ernährungsformen zu beschreiben.
- Kriterien zur Einteilung und Beurteilung alternativer Ernährungsformen zu benennen.
- alternative Ernährungsformen anhand dieser Kriterien zu beurteilen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Kurscode: DLBEWWET101

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Es gibt eine unüberschaubare und sich permanent ändernde Vielfalt von kommerziellen und nichtkommerziellen Diäten zur Reduktion des Gewichts aus ästhetischen Gründen unterschiedlichster Qualität. Die Studierenden werden Beispiele derzeit populärer Reduktionsdiäten kennenlernen und kritisch diskutieren. Zur selbstständigen fundierten Beurteilung bestehender und zukünftig neu propagierter Reduktionsdiäten, lernen die Studierenden ein Kategorisierungsschema und Beurteilungskriterien kennen und anzuwenden.Verschiedenste alternative Kost- und Ernährungsformen werden in den Medien zunehmend thematisiert und von Verbraucherinnen und Verbrauchern in steigendem Maße zeitlich begrenzt oder dauerhaft praktiziert.Die Studierenden werden Beispiele derzeit populärer unkonventioneller und etablierter alternativer Kost- und Ernährungsformen kennenlernen und diese kritisch diskutieren. Zur selbstständigen fundierten Beurteilung bestehender und zukünftiger alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen Lebensphasen lernen die Studierenden Beurteilungskriterien kennen und anzuwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- häufig praktizierte/beworbene Diätenformen zur Gewichtsreduktion zu beschreiben.
- Kriterien zur Einteilung und Beurteilung von Diäten zur Gewichtsreduktion zu benennen.
- Diäten zur Gewichtsreduktion anhand dieser Kriterien zu beurteilen.
- häufig praktizierte alternative Ernährungsformen zu beschreiben.
- Kriterien zur Einteilung und Beurteilung alternativer Ernährungsformen zu benennen.
- alternative Ernährungsformen anhand dieser Kriterien zu beurteilen.

Kursinhalt

1. Allgemeines zu Gewichtsreduktionsdiäten und -programmen
   - 1.1 Übergewicht und Adipositas
   - 1.2 Medizinische Notwendigkeit/Indikation vs. ästhetische Gründe
   - 1.3 Wirtschaftliche Bedeutung von Gewichtreduktionsprogrammen und -diäten
   - 1.4 Kritisches Fazit

2. Eindimensionale Gewichtsreduktionsdiäten (Abnehmdiäten)
   - 2.1 Energiereduzierte Mischkostdiäten (Prinzip, Beispiele)
   - 2.2 Diäten mit extremen Nährstoffrelationen (Prinzip, Beispiele)
   - 2.3 Formula- und Fertigmenüdiäten (Prinzip, Beispiele)
   - 2.4 Fastenkuren und sonstige Diäten (Prinzip, Beispiele)
   - 2.5 Kriterien zur Einteilung und Beurteilung
   - 2.6 Kritisches Fazit

3. Mehrdimensionale Gewichtsreduktionsprogramme
   - 3.1 Dimension Ernährungstherapie
   - 3.2 Dimension Bewegungstherapie
   - 3.3 Dimension Verhaltenstherapie
   - 3.4 Programmbeispiele
   - 3.5 Kriterien zur Beurteilung
   - 3.6 Kritisches Fazit

4. Alternative Ernährungsformen
   - 4.1 Allgemeines, Überblick
   - 4.2 Vegetarismus und Veganismus
   - 4.3 Vollwertige alternative Kostformen (Prinzipien, Beispiele)
   - 4.4 Fernöstliche Ernährungsweisen (Beispiele)
   - 4.5 Traditionelle Außenseiterdiäten und trendige unkonventionelle Ernährungsweisen (Beispiele)
   - 4.6 Kriterien zur Beurteilung
   - 4.7 Kritisches Fazit

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Englert, H./ Siebert , S. (2016): Vegane Ernährung. UTB, Stuttgart.
- Leitzmann , C./Keller, M. (2013): Vegetarische Ernährung. UTB, Stuttgart.
- Schek, A. (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Richter M. et al. (2016): Vegan diet. Position of the German Nutrition Society (DGE). Ernährungs Umschau 63 (04), 92-102. Erratum in: 63(05), M262.
- Stiftung Warentest: Diäten. Mit Geduld zum Traumgewicht. https://www.test.de/Diaeten-Mit-Geduld-zum-Traumgewicht-1131217-1224178/ (abgerufen am 18.12.1017).

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Fallstudie

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Modulcode: DLBDIEALP

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWWET101	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Dr. Ralf K. Reinhardt (Ernährung in ausgewählten Lebensphasen)

Kurse im Modul

- Ernährung in ausgewählten Lebensphasen (DLBEWWET102)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Besonderheiten der Ernährungssituation und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche
- Ernährung im Säuglingsalter, in der Kindheit und Jugend, bei Schwangerschaft und in der Stillzeit sowie im Seniorenalter
- Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Ernährungssituation sowie Energie- und Nährstoffbedarf in ausgewählten Lebensphasen zu erklären.
- anerkannte Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen anzugeben.
- eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen zu planen und umzusetzen.
- die Ernährungssituation bei dementiellen Erkrankungen zu beschreiben und diesbezügliche Ernährungsempfehlungen umzusetzen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Kurscode: DLBEWWET102

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWWET101

Beschreibung des Kurses

Ernährungsumfeld und -situation sowie Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen unterscheiden sich in unterschiedlichen Lebensphasen und bedingen eine lebenphasenspezifische gesundheitsförderliche Ernährung.Die Studierenden beschäftigen sich mit Ernährungssituation, Energie- und Nährstoffbedarfen und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung sowie deren praktischer Umsetzung für folgenden ernährungsphysiologisch bedeutsamen Lebensphasen: Säuglingsalter, Kleinkind-, Kindes- und Jugendalter, Schwangerschaft und Stillzeit und Seniorenalter.Ein ergänzender Schwerpunkt wird im Kontext der Seniorenernährung auf das Ernährungsmanagement bzw. die praktische Umsetzung einer angemessenen Ernährung bei dementiellen Erkrankungen bei häuslicher und stationärer Pflege gelegt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Ernährungssituation sowie Energie- und Nährstoffbedarf in ausgewählten Lebensphasen zu erklären.
- anerkannte Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen anzugeben.
- eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen zu planen und umzusetzen.
- die Ernährungssituation bei dementiellen Erkrankungen zu beschreiben und diesbezügliche Ernährungsempfehlungen umzusetzen.

Kursinhalt

1. Säuglingsernährung
   - 1.1 Besonderheiten und Situation
   - 1.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
   - 1.3 Praktische Umsetzungsaspekte
2. Ernährung von Kleinkindern
   - 2.1 Besonderheiten und Situation
   - 2.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
   - 2.3 Praktische Umsetzungsaspekte

3. Ernährung von Kindern und Jugendlichen
   - 3.1 Besonderheiten und Situation
   - 3.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
   - 3.3 Praktische Umsetzungsaspekte

4. Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit
   - 4.1 Besonderheiten und Situation
   - 4.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
   - 4.3 Praktische Umsetzungsaspekte

5. Ernährung im Seniorenalter
   - 5.1 Besonderheiten und Situation
   - 5.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
   - 5.3 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzungsaspekte im privaten Haushalt
   - 5.4 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung in Senioreneinrichtungen

6. Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen
   - 6.1 Besonderheiten und Situation
   - 6.2 Empfehlungen zur Ernährung bei dementiellen Erkrankungen
   - 6.3 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung bei häuslicher Pflege
   - 6.4 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung in Pflegeeinrichtungen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Kersting, M. (2018): Kinderernährung aktuell. Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Körner, U./Rösch, R. (2014): Ernährungsberatung in Schwangerschaft und Stillzeit. 3. Auflage, Hippokrates Verlag, Stuttgart.
- Stapel, K. (2016): Gesund essen trotz vergessen. Innovative Verpflegungskonzepte bei Demenz. Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Volkert, D. (2015) (Hrsg.): Ernährung im Alter. de Gruyter, Berlin/Boston.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

DLBEWWET102

Personal Skills

Modulcode: DLBLOPS

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Angela Rohde (Personal Skills)

Kurse im Modul

- Personal Skills (DLBLOPS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.) Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Werte und Wertewandel
- Persönlichkeit – Konzepte, Merkmale und Erfassungsansätze
- Kompetenzen – Konzepte, Messung und Standards
- Neurophysiologische Grundlagen des Lernens
- Kommunikation – betriebliche Kommunikation, Modelle und Gesprächstechniken
- Konfliktmanagement und Verhandlungsstrategien

Qualifikationsziele des Moduls

Personal Skills

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Modelle zur Erklärung von Werthaltungen und Wertewandel zu erläutern.
- Persönlichkeitsmerkmale zu unterscheiden und Erfassungsansätze von Persönlichkeit zu erklären und voneinander zu unterscheiden. Die theoretischen Kenntnisse befähigen die Studierenden, ihre persönlichen Stärken zu identifizieren und den Nutzen derselben für ihr berufliches Leben zu erkennen.
- Kompetenzmodelle sowie Methoden und Instrumente zur Ermittlung von Kompetenzen zu benennen.
- zwischen Persönlichkeitseigenschaften und Kompetenzen zu differenzieren. Sie sind außerdem mit Ansätzen zum betrieblichen Kompetenzmanagement vertraut.
- die neurophysiologische Sicht auf das Lernen sowie Kenntnisse zu Lernhemnissen dazu zu nutzen, eigene Lerngewohnheiten und -erfahrungen zu reflektieren und potentielle Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Lernsituation zu identifizieren.
- betriebliche Konflikte zu erkennen und zu analysieren. Sie haben außerdem Methoden der betrieblichen Konfliktlösung verinnerlicht.
- ihre eigenen Persönlichkeitsmerkmale, sozialen und beruflichen Kompetenzen sowie ihre Lern-, Kommunikations- und Konfliktlösungsstrategien einzuschätzen und daraus resultierende Chancen für ihr Berufsleben zu identifizieren.
- eine selbstgewählte Fragestellung aus dem Themengebiet „Personal Skills“ unter Einhaltung wissenschaftlicher Standards selbstständig zu bearbeiten und zu verschriftlichen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Psychologie	Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Personal Skills

Kurscode: DLBLOPS01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen wichtige soziale Kompetenzen kennen und bekommen einen Überblick über aktuelle Entwicklungen in Forschung und Wissenschaft. Sie erkennen die Bedeutung sozialer Kompetenzen nicht nur für sich selbst, sondern auch im berufsalltäglichen Umfeld. Sie haben damit die Möglichkeit, sich ein persönliches Kompetenzprofil aufzubauen, das fachliche, methodische und soziale Themen beinhaltet. Mit diesem Modul wird der gestiegenen Bedeutung sozialer Kompetenzen in der Arbeitswelt Rechnung getragen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Modelle zur Erklärung von Werthaltungen und Wertewandel zu erläutern.
- Persönlichkeitsmerkmale zu unterscheiden und Erfassungsansätze von Persönlichkeit zu erklären und voneinander zu unterscheiden. Die theoretischen Kenntnisse befähigen die Studierenden, ihre persönlichen Stärken zu identifizieren und den Nutzen derselben für ihr berufliches Leben zu erkennen.
- Kompetenzmodelle sowie Methoden und Instrumente zur Ermittlung von Kompetenzen zu benennen.
- zwischen Persönlichkeitseigenschaften und Kompetenzen zu differenzieren. Sie sind außerdem mit Ansätzen zum betrieblichen Kompetenzmanagement vertraut.
- die neurophysiologische Sicht auf das Lernen sowie Kenntnisse zu Lernhemnissen dazu zu nutzen, eigene Lerngewohnheiten und -erfahrungen zu reflektieren und potentielle Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Lernsituation zu identifizieren.
- betriebliche Konflikte zu erkennen und zu analysieren. Sie haben außerdem Methoden der betrieblichen Konfliktlösung verinnerlicht.
- ihre eigenen Persönlichkeitsmerkmale, sozialen und beruflichen Kompetenzen sowie ihre Lern-, Kommunikations- und Konfliktlösungsstrategien einzuschätzen und daraus resultierende Chancen für ihr Berufsleben zu identifizieren.
- eine selbstgewählte Fragestellung aus dem Themengebiet „Personal Skills“ unter Einhaltung wissenschaftlicher Standards selbstständig zu bearbeiten und zu verschriftlichen.

Kursinhalt

1. Werte und Wertewandel
   - 1.1 Modelle des Wertewandels
   - 1.2 Erklärungsmuster des Wertewandels
   - 1.3 Werte und Wertewandel der Generation Y

2. Persönlichkeit
   - 2.1 Persönlichkeitskonzepte
   - 2.2 Persönlichkeitsmerkmale
   - 2.3 Erfassungsansätze von Persönlichkeit

3. Kompetenzen
   - 3.1 Konzepte persönlicher und sozialer Kompetenzen
   - 3.2 Messung von Kompetenzen
   - 3.3 Kompetenz- und Wissensmanagement

4. Lernen aus neurophysiologischer Sicht
   - 4.1 Anatomische Grundlagen der Neurophysiologie und
   - 4.2 Hirnforschung
   - 4.3 Die neurophysiologische Sicht auf das Lernen
   - 4.4 Einflussfaktoren, Lerntypen und effizientes Lernsetting

5. Kommunikation
   - 5.1 Kommunikation in der Unternehmenspraxis
   - 5.2 Kommunikationsmodelle
   - 5.3 Kommunikationsfördernde Gesprächstechniken
   - 5.4 Networking

6. Konfliktmanagement und Verhandlungsstrategien
   - 6.1 Konflikte und Konfliktmanagement
   - 6.2 Verhandlungsstrategien

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Birker, K. (2004): Betriebliche Kommunikation. 3. Auflage, Cornelsen, Berlin.
- Bruno, T./Adamczyk, G./Bilinski, W. (2014): Körpersprache und Rhetorik. Ihr souveräner Auftritt. 2. Auflage, Haufe, Freiburg.
- Fetting, M. (2009): Theorien und Konzepte der Public Relations. Öffentlichkeitsarbeit und interne Unternehmenskommunikation als Erfolgsfaktoren im Betrieb. Books on Demand, Norderstedt.
- Fritsche, T. (2016): Souverän verhandeln. Psychologische Strategien und Methoden. Mit 20 Übungen zum Selbstlernen. 2. Auflage, Hogrefe, Bern.
- Gay, F. (2004): Das persolog Persönlichkeits-Profil. Persönliche Stärke ist kein Zufall. GABAL/persolog, Remchingen.
- Jiranek, H./Edmüller, A. (2007): Konfliktmanagement. Konflikten vorbeugen, sie erkennen und lösen. Haufe, Planegg.
- Kanning, U.-P. (2015): Soziale Kompetenzen fördern. 2. Auflage, Hogrefe, Göttingen.
- Niermeyer, R. (2006): Soft Skills. Das Kienbaum Trainingsprogramm. Haufe, München.
- Olfert, K. (2012): Personalwirtschaft Kompakt-Training. 8. Auflage, Kiehl, Herne.
- Riedenauer, M./Tschirf, A. (2012): Zeitmanagement und Selbstorganisation in der Wissenschaft. Ein selbstbestimmtes Leben in Balance. UTB, Wien.
- Roth, G. (2016): Persönlichkeit, Entscheidung und Verhalten. Warum es so schwierig ist, sich und andere zu ändern. 11. Auflage, Klett-Cotta, Stuttgart.
- Saum-Aldehoff, T. (2007): Big Five. Sich selbst und andere erkennen. Patmos, Düsseldorf 2007.
- Wicher, U. (2015): Managementkompetenzen. Kiehl, Herne.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

DLBLOPS01

3. Semester

Koch- und Küchentechnische Übungen

Modulcode: DLBDIAR1

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Koch- und Küchentechnische Übungen)

Kurse im Modul

- Koch- und Küchentechnische Übungen (DLBDIAR101)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Die Studierenden erlernen die praxisbezogene Anwendung koch- und küchentechnischer Grundlagen und Fertigkeiten. Dazu gehören neben der professionellen Vor- und Zubereitung von Speisen auch die fachgerechte Planung und Mengenkalkulation.

Qualifikationsziele des Moduls

Koch- und Küchentechnische Übungen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Vor-, Zu- und Nachbereitungsarten zu beschreiben, einzuordnen und anzuwenden.
- unterschiedliche Lebensmittel fachgerecht und nährstoffschonend zu verarbeiten.Rezepturen und küchentechnische Arbeitsanweisungen und -aufträge zu verstehen und erfolgreich umzusetzen.
- Speisen und Getränke zu beschreiben, professionell zuzubereiten und anzurichten.
- Speisen und Menüs zu planen sowie Mengenkalkulationen durchzuführen.
- die wichtigsten Küchengeräte und weitere Arbeitsmittel fachlich korrekt zu benennen, einzuordnen und zu nutzen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Koch- und Küchentechnische Übungen

Kurscode: DLBDIAR101

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Das Fach Diätetik beinhaltet neben den theoretischen Inhalten auch praktische Fähigkeiten und Fertigkeiten, um Speisen und Menüs weitestgehend selbst planen und herstellen zu können. Dafür sind Kenntnisse im Bereich der Koch- und Küchentechnik sowie der entsprechenden Fachausdrücke erforderlich, die in diesem Kurs praxisbezogen vermittelt und angewendet werden. Dies schließt die Vor-, Zu- und Nachbereitung, respektive die verschiedenen Garverfahren und deren Einfluss auf die Nährstofferhaltung, sowie die fachgerechte Lebensmittelverarbeitung, Verwendung von Kräutern und Gewürzen, das Anrichten von Speisen, Kenntnisse von Kriterien zur Beurteilung der Lebensmittelqualität und Rezepturen, und nicht zuletzt die professionelle Speisenplanung und Menükunde ein. Eine bedeutende Rolle kommt in diesem Rahmen einer zielführenden Arbeits- und Zeitplanung, dem wirtschaftlichen Umgang mit Lebensmitteln sowie der küchentechnischen Gerätekunde zu.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Vor-, Zu- und Nachbereitungsarten zu beschreiben, einzuordnen und anzuwenden.
- unterschiedliche Lebensmittel fachgerecht und nährstoffschonend zu verarbeiten.Rezepturen und küchentechnische Arbeitsanweisungen und -aufträge zu verstehen und erfolgreich umzusetzen.
- Speisen und Getränke zu beschreiben, professionell zuzubereiten und anzurichten.
- Speisen und Menüs zu planen sowie Mengenkalkulationen durchzuführen.
- die wichtigsten Küchengeräte und weitere Arbeitsmittel fachlich korrekt zu benennen, einzuordnen und zu nutzen.

Kursinhalt

- In diesem Kurs erarbeiten sich die Studierenden anhand praktischer Übungen in einem professionellen Setting, d. h. im Küchenbereich einer Gemeinschaftsverpflegung im klinischen und/oder rehabilitativen Kontext, die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, um als Mitglied eines Küchenteams/einer Küchenbrigade professionell und eigenständig als Diätassistent*in agieren zu können. Dabei lernen die Studierenden alle Teilarbeitsbereiche und Aufgaben insoweit kennen, dass ihnen die grundlegenden Abläufe in der Großküche/ Gemeinschaftsverpflegung geläufig sind. Dazu gehört es auch, professionelle Küchengeräte und weitere Arbeitsmittel kennenzulernen und fachgerecht, unter Beachtung des Arbeitsschutzes, damit umzugehen, was im Rahmen praktischer Anwendungsbeispiele und -

übungen sukzessive erlernt wird. Die Fähigkeit zur effizienten Arbeits- und Zeitplanung lässt sich vorrangig durch eigene praktische Erfahrung in einem Team und dem daraus ableitbaren Erkenntnisgewinn erlangen. Zentrales Ziel ist, nach gesammelter praktischer Übung und Erfahrung in der Lage zu sein, eine nach variablen diätetischen Vorgaben konzipierte Mahlzeitenfolge selbstständig herzustellen, anzurichten und die dabei angewendeten Herstellungsverfahren verständlich und nachvollziehbar zu erläutern.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Brandes, F. et al. (2018): Der junge Koch/Die junge Köchin. 37. Auflage. Pfanneberg, Haan-Gruiten.
- McGee, H. (2004): McGee on food & cooking. An encyclopedia of kitchen science, history and culture. Hodder & Stoughton, London.
- Pauli, Philip et al. (Hrsg.) (2016): Lehrbuch der Küche. 14. Auflage. Pauli Fachbuchverlag AG, Kreuzlingen

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
120 h	0 h	30 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

Kommunikation und Gesprächsführung I

Modulcode: DLBEWKUGF1

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Steffi André (Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Kommunikationsformen und -kanäle (-medien)
- Kommunikationsmodelle und -theorien
- Kommunikationstechniken und -regeln
- Formen der Ernährungskommunikation und ihre Bedeutung
- Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation
- Massenmedien und Ernährungskommunikation
- Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien

Qualifikationsziele des Moduls

Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- unterschiedliche Formen und Kanäle (Medien) der Kommunikation zu definieren.
- wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation zu kennen und die Bedeutung der Kommunikation zu verstehen.
- Kommunikationstechniken und -regeln (insbesondere der Gesprächsführung) zu kennen und anzuwenden.
- unterschiedliche Formen der Ernährungskommunikation zu erklären und zu vergleichen.
- Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation anzugeben.
- Bedeutung und Einfluss der traditionellen Massenmedien sowie neuer elektronischer Medien im Bereich Ernährung und Lebensmittel kritisch darzustellen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung

Kurscode: DLBEWKUGF01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Das menschliche Leben ist gekennzeichnet von einer Vielzahl von Kommunikationssituationen – wir können nicht nicht kommunizieren.In diesem Kurs beschäftigen sich die Studierenden zuerst mit den allgemeinen Grundlagen der Kommunikation, nämlich mit Kommunikationsformen, -kanälen (-medien), -modellen, -theorien, -techniken und -regeln und reflektieren dabei die Bedeutung der Kommunikation. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf der Kommunikationssituation Gespräch bzw. Beratung.Anschließend werden die unterschiedlichen spezifischen Formen (Ernährungsbildung, -information, -aufklärung, -beratung, -therapie, -coaching) und ihre bevorzugten Medien sowie Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation dargestellt und kritisch beleuchtet. Vertiefende Schwerpunkte liegen abschließend auf der Bedeutung und dem Einfluss von Massenmedien (Presse, TV) im Bereich Ernährungskommunikation sowie auf der Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien (Internet, Apps, Blogs etc.).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- unterschiedliche Formen und Kanäle (Medien) der Kommunikation zu definieren.
- wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation zu kennen und die Bedeutung der Kommunikation zu verstehen.
- Kommunikationstechniken und -regeln (insbesondere der Gesprächsführung) zu kennen und anzuwenden.
- unterschiedliche Formen der Ernährungskommunikation zu erklären und zu vergleichen.
- Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation anzugeben.
- Bedeutung und Einfluss der traditionellen Massenmedien sowie neuer elektronischer Medien im Bereich Ernährung und Lebensmittel kritisch darzustellen.

Kursinhalt

1. Kommunikationswissenschaft – Kommunikationspraxis
   - 1.1 Einführung in die Kommunikationswissenschaft
   - 1.2 Ebenen der Ernährungskommunikation
   - 1.3 Die gesellschaftlichen Wurzeln der Ernährungsberatung - Die kommunikative Funktion der Ernährungsberatung
   - 1.4 Kommunikations- und Beratungspraxis

2. Lerntheorie/Verhaltenstherapie
   - 2.1 Einführung in psychologische Beratungsmethoden
   - 2.2 Das Wissenschaftsverständnis der Lerntheorien – Verhaltenstherapie
   - 2.3 Klassisches Konditionieren – operantes Konditionieren
   - 2.4 Verhaltenstherapeutische Techniken
   - 2.5 Die kognitive Wende
   - 2.6 Techniken der kognitiven Verhaltenstherapie

3. Psychoanalyse und humanistische Psychologie
   - 3.1 Psychoanalytische Behandlung
   - 3.2 Freud und die Neurowissenschaften
   - 3.3 Hermeneutik
   - 3.4 Humanistische Ansätze
   - 3.5 Auf welcher Ebene intervenieren?
   - 3.6 Individualisierung
   - 3.7 Näheres zu Rogers
   - 3.8 Psychische Gesundheit, Krankheit, Heilung – ein Vergleich

4. Systemische Ansätze
   - 4.1 Das systemische Modell
   - 4.2 Systemische Kommunikation
   - 4.3 Die Axiome der Kommunikation nach Watzlawick, Beavin und Jackson
   - 4.4 Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Müller, W./Culley, S. (2015): Beratung als Prozess. Lehrbuch kommunikativer Fertigkeiten. 6. Auflage, Beltz, Weinheim. ▪ Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation. Gespräche effektiv gestalten. 2. Auflage, UTB, Stuttgart. ▪ Schulz von Thun, F. (2014): Miteinander Reden. Band 1 – 4: Störungen und Klärungen / Stile, Werte und Persönlichkeitsentwicklung / Das "Innere Team" und situationsgerechte Kommunikation / Fragen und Antworten. Rowohlt Taschenbuch Verlag, Reinbek.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☐ Vodcast
- ☑ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBEWKUGF01

Kommunikation und Gesprächsführung II

Modulcode: DLBEWKUGF2

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Steffi André (Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele)

Kurse im Modul

- Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele (DLBEWKUGF02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Projektpräsentation Studienformat: Kombistudium Projektpräsentation	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Arten der Einzelberatung (einschließlich besonderer Gesprächssituationen)
- Reflexion des persönlichen Beratungs- und Kommunikationsverhaltens
- Zielgruppen der Ernährungskommunikation
- zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen
- Qualitätssicherung

Qualifikationsziele des Moduls

Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Arten persönlicher Gespräche (einschließlich besonderer Gesprächssituationen, wie z. B. Konflikte) zu beschreiben und durchzuführen.
- persönliche Grundhaltungen zu überprüfen und persönliches Gesprächs-, Beratungs- und Kommunikationsverhalten zu reflektieren.
- Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu identifizieren und zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen zu entwickeln.
- Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung (Zertifizierungen, Standards) zu kennen und zu berücksichtigen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele

Kurscode: DLBEWKUGF02

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden vertiefen wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation. In der Form von Übungen (Rollenspielen, Fallbeispiele u. ä.) lernen sie Zielgruppen der Ernährungskommunikation und zielgruppengerechte Kommunikationsformen zu definieren und zu planen.Insbesondere üben sie zwischenmenschliche Kommunikation erfolgreich zu gestalten. Dies umfasst (Beratungs-)Gespräche erfolgreich zu führen, Kommunikationsprobleme zu identifizieren und zu analysieren, anerkannte Komponenten einer erfolgreichen zwischenmenschlichen Kommunikation – wie z. B. aktives Zuhören u. a. – sinnvoll anzuwenden. Sie lernen die Einflussfaktoren auf eine erfolgreiche Kommunikation kennen und üben Techniken eines wertschätzenden und partnerorientierten Kommunikationsstils. Damit sammeln sie erste Erfahrungen, Beratungsgespräche sachgerecht vor- und nachzubereiten sowie durchzuführen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Arten persönlicher Gespräche (einschließlich besonderer Gesprächssituationen, wie z. B. Konflikte) zu beschreiben und durchzuführen.
- persönliche Grundhaltungen zu überprüfen und persönliches Gesprächs-, Beratungs- und Kommunikationsverhalten zu reflektieren.
- Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu identifizieren und zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen zu entwickeln.
- Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung (Zertifizierungen, Standards) zu kennen und zu berücksichtigen.

Kursinhalt

- Einführend werden wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation insbesondere der Gesprächsführung erneut aufgegriffen und anhand von Fallbeispielen u.ä. vertieft. In Übungen lernen die Studierenden, Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu definieren und hinsichtlich der Zielgruppe und des zu transportierenden/zu besprechenden Inhalts (Ziels) erfolgversprechende Kommunikationsformen zu definieren, zu planen und umzusetzen. Der Schwerpunkt liegt auf der erfolgreichen Gestaltung personaler Kommunikation (Einzelgespräch, Gruppengespräch, Vortrag, Präsentation, Diskussion u. ä.), darunter insbesondere:
- Übungen zur Planung, Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Beratungsgesprächen
    - Informationsberatung

- Entscheidungsberatung
- Beratung zur Verhaltensmodifikation

- Übungen zu den Einflussfaktoren auf eine erfolgreiche personale Kommunikation
- Übungen zur Identifikation und Analyse von Kommunikationsproblemen sowie deren Lösung
- Übungen zum Einsatz anerkannter Techniken einer erfolgreichen zwischenmenschlichen Kommunikation
- Übungen zum Erkennen und Einsetzen eines wertschätzenden und partnerorientierten Kommunikationsstils
- Übungen zur kritischen Analyse des persönlichen Kommunikationsverhaltens

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bamberger, G. (2015): Lösungsorientierte Beratung. Praxishandbuch. Beltz, Weinheim.
- Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation. Gespräche effektiv gestalten. 2. Auflage, UTB, Stuttgart.
- Schaller, R. (2006): Das große Rollenspiel-Buch. Grundtechniken, Anwendungsformen, Praxisbeispiele. Beltz, Weinheim.
- Sander, K./Ziebertz, T (2010): Personenzentrierte Beratung. Ein Lehrbuch für Ausbildung und Praxis. Beltz Juventa, Weinheim.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
120 h	0 h	30 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Ja
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
120 h	0 h	30 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☐ Skript
- ☐ Vodcast
- ☐ Shortcast
- ☐ Audio
- ☐ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☑ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

Modulcode: DLBDIETFE

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungstherapie bei Fehlernährung)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Begriffe Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung
- Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter und ihre Ernährungstherapie
- Bedeutsame Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter und ihre Ernährungstherapie
- Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Seniorenalter und ihre Ernährungstherapie

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung zu definieren und ihr Beziehungsgeflecht zu beschreiben.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Seniorenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaft	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

Kurscode: DLBEWWET201

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Fehlernährung in ihren unterschiedlichen Ausprägungen Über-, Unter- und Mangelernährung tritt in allen Lebensphasen und im Rahmen typischer Formen überwiegend mit Krankheitswert auf.Die Studierenden lernen die unterschiedlichen Ausprägungen Über-, Unter- und Mangelernährung der Fehlernährung kennen und verstehen ihr komplexes Beziehungsgeflecht.Es werden Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik wichtiger Formen der Fehlernährung in ausgewählten Lebensphasen und ihre Ernährungstherapie anhand konkreter Beispiele behandelt, darunter u.a. die juvenile Adipositas als wichtiges Beispiel im Kindesalter, Essstörungen wie Anorexia nervosa als typische Beispiele im Jugendalter, adulte Adipositas als häufigstes Beispiel im mittleren Erwachsenenalter sowie der Komplex Malnutrition, Sarkopenie, Kachexie und deren Prävention als bedeutsames Beispiel im höheren Seniorenalter.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung zu definieren und ihr Beziehungsgeflecht zu beschreiben.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Seniorenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.

Kursinhalt

1. Formen der Fehlernährung
   - 1.1 Definition des Begriffs Fehlernährung (Malnutrition)
   - 1.2 Überernährung
   - 1.3 Unter- und Mangelernährung
2. Fehlernährung im Kindesalter: Schwerpunkt juvenile Adipositas
   - 2.1 Diagnostik
   - 2.2 Grundsätzliches zur Therapie
   - 2.3 Ernährungstherapie der Adipositas bei Kindern
   - 2.4 Weitere Formen der Fehlernährung im Kindesalter

3. Fehlernährung im Jugendalter: Schwerpunkt Essstörungen
   - 3.1 Bedeutung und Hintergrund
   - 3.2 Anorexia nervosa
   - 3.3 Bulimie
   - 3.4 Biggerexie
   - 3.5 Weitere Essstörungen

4. Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter: Schwerpunkt adulte Adipositas
   - 4.1 Bedeutung und Hintergrund
   - 4.2 Diagnostik
   - 4.3 Grundsätzliches zur Therapie
   - 4.4 Beispiele erfolgreicher Therapieprogramme
   - 4.5 Weitere Formen der Fehlernährung im Erwachsenenalter

5. Fehlernährung im höheren Seniorenalter: Schwerpunkt Mangelernährung
   - 5.1 Bedeutung und Hintergrund
   - 5.2 Diagnostik und Therapieansätze
   - 5.3 Prävention im häuslichen Umfeld
   - 5.4 Prävention in Pflegeeinrichtungen
   - 5.5 Weitere Formen der Fehlernährung im Seniorenalter

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Herpertz, S./de Zwaan, M./Zipfel, S. (Hrsg.) (2008): Handbuch Essstörungen und Adipositas. 2. Auflage, Springer, Heidelberg/Berlin.
- Holm, E./ Herberger , B. (2013): Ernährung bei Übergewicht und metabolischem Syndrom. Ratgeber für Ernährungsberatung und Ernährungsmedizin, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.
- Volkert, D. (2015) (Hrsg.): Ernährung im Alter. de Gruyter, Berlin/Boston.
- Wabitsch M. et al. (2005): Adipositas bei Kindern und Jugendlichen. Grundlagen und Klinik. Springer, Heidelberg/Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBEWWET201

Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien

Modulcode: DLBDIETNUUA

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWWET201	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien (DLBEWWET202)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Definition und Einteilung von Lebensmittelunverträglichkeiten
- Bedeutsame Kohlenhydratverwertungsstörungen und ihre Ernährungstherapie
- Sogenannte Pseudoallergien und ihre Ernährungstherapien
- Lebensmittelallergien einschließlich Kreuzallergien und ihre Ernährungstherapie
- Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide
- free-from-Produkte

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie wichtiger Kohlenhydratverwertungsstörungen zu beschreiben.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie sogenannter Pseudoallergien zu beschreiben.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie von Lebensmittelallergien einschließlich sogenannter Kreuzallergien zu beschreiben.
- Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide zu diskutieren.
- das Marktsegment der free-from-Produkte kritisch zu beurteilen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaft	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

Kurscode: DLBEWWET202

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWWET201

Beschreibung des Kurses

Die Prävalenz von Lebensmittelunverträglichkeiten scheint kontinuierlich zu steigen, wobei neben den seit langem bekannten immunologisch und nicht immunologisch vermittelten Unverträglichkeiten in den letzten Jahren zunehmend auch weitere Unverträglichkeiten wie z. B. auf bestimmte Getreidearten (z. B. Weizen) fokussiert werden.Die Studierenden lernen immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren. Sie beschäftigen sich mit Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Ernährungstherapie der bedeutsamsten Vertreter beider Gruppen von Unverträglichkeiten von Lebensmitteln, darunter u. a. die immunologisch vermittelten klassischen Lebensmittelallergien im Kindes- und Erwachsenenalter einschließlich der sogenannten Kreuzallergien sowie Zöliakie und typischen Vertretern nicht immunologisch vermittelter Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz und Fruktosemalabsorption sowie Pseudoallergien. Mit den in den letzten Jahren kontrovers diskutierten Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide und dem stetig wachsenden Angebot an sogenannten free-from-Produkten werden ergänzende aktuelle Aspekte aufgegriffen und kritisch diskutiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie wichtiger Kohlenhydratverwertungsstörungen zu beschreiben.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie sogenannter Pseudoallergien zu beschreiben.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie von Lebensmittelallergien einschließlich sogenannter Kreuzallergien zu beschreiben.
- Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide zu diskutieren.
- das Marktsegment der free-from-Produkte kritisch zu beurteilen.

Kursinhalt

1. Lebensmittelunverträglichkeiten
   - 1.1 Definition und Einteilung
   - 1.2 Häufigkeit und Bedeutung

2. Immunologisch vermittelte Nahrungsmittelunverträglichkeiten (Lebensmittelallergien)
   - 2.1 Bedeutung
   - 2.2 Mechanismus
   - 2.3 Häufige Allergene
   - 2.4 Diagnostik
   - 2.5 Therapie
   - 2.6 Kreuzallergien
   - 2.7 Sonstiges

3. Zöliakie
   - 3.1 Bedeutung
   - 3.2 Mechanismus
   - 3.3 Diagnostik
   - 3.4 Therapie

4. Nicht immunologisch vermittelte Kohlenhydratverwertungsstörungen
   - 4.1 Beispiel Laktoseintoleranz: Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik, Therapie
   - 4.2 Beispiel Fruktosemalabsorption: Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik, Therapie
   - 4.3 Weitere Kohlenhydratverwertungsstörungen

5. Nicht immunologisch vermittelte Pseudoallergien
   - 5.1 Bedeutung
   - 5.2 Mechanismus
   - 5.3 Diagnostik
   - 5.4 Therapie

6. Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide
   - 6.1 Überblick und Einteilung
   - 6.2 Aktueller Stand der Diskussion
   - 6.3 Exkurs: FODMAP

7. Free-from-Produkte, Hype oder Notwendigkeit?
   - 7.1 Begriffsbestimmung und Notwendigkeit von Free-from-Produkten
   - 7.2 Clean Labels – die Werbung mit dem Verzicht?

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Bundesgesundheitsblatt 2016: Heft 6 und Heft 7: Schwerpunkthefte zum Thema Lebensmittelallergien und andere Lebensmittelunverträglichkeiten ▪ Körner, U./ Schareina, A. (2010): Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in Diagnostik, Therapie und Beratung. Haug, Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften

Modulcode: DLBEWWPP

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	▪ DLBEWKUGF01, DLBEWKUGF02, DLBWPPDPS01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert ▪ DLBEWLTEC01, DLBEWLW01, DLBEWLREC01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert	BA	10	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Martina Heer (Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt) / Prof. Dr. Martina Heer (Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt)

Kurse im Modul

- Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt (DLBEWWPP01)
- Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt (DLBEWWPP02)

Art der Prüfung(en)	
Modulprüfung	**Teilmodulprüfung** Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt • Studienformat "Fernstudium": Praxisreflexion • Studienformat "Kombistudium": Praxisreflexion Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt • Studienformat "Kombistudium": Praxisreflexion • Studienformat "Fernstudium": Praxisreflexion
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt

- Planung und Durchführung des Praxisprojektes
- Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis
- Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen
- Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen

Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt

- Planung und Durchführung des Praxisprojektes
- Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis
- Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen
- Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen

Qualifikationsziele des Moduls

Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Beratungsarbeit von Ernährungswissenschaftlern zu verstehen.
- mit Blick auf die Klienten sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Beratungsarbeit differenziert und methodisch reflektiert zu handeln.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Richtlinien der Hygiene und Toxikologie in der Praxis umzusetzen und deren Bedeutung im Berufsalltag zu verstehen.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt

Kurscode: DLBEWWPP01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWKUGF01, DLBEWKUGF02, DLBWPPDPS01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen dieses Praxisprojektes dokumentieren und reflektieren die Studierenden ihren Praxisalltag. Damit hat dieser Kurs den Charakter einer Selbstlerneinheit unter fachlicher Begleitung. Die jeweilig und individuell auftretenden Problemlagen und Fragestellungen werden unter Begleitung der in der Arbeitsstelle zuständigen Fachanleitung oder direkten Führungskraft unter der Perspektive professionellen Handelns in der Ernährungswissenschaft eruiert. Die Studierenden bearbeiten diese Perspektiven in der Praxiseinrichtung und legen sie in Dokumentationsform schriftlich nieder.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Beratungsarbeit von Ernährungswissenschaftlern zu verstehen.
- mit Blick auf die Klienten sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Beratungsarbeit differenziert und methodisch reflektiert zu handeln.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Kursinhalt

- Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden der Ernährungswissenschaften in der Praxis
- Umsetzung der theoretischen Kenntnisse aus Bromatologie/Warenkunde (Diätküche)
- Umsetzung der Kenntnisse aus Ernährungsmedizin und Ernährungslehre

- Anwendung der Kenntnisse aus der Ernährungsberatung und spezialisierter Ernährungstherapie
- Verschriftlichung der Praxiserfahrung
- Die konkreten Lehrinhalte sind abhängig vom ausgewählten Praxisbetrieb.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Fachbezogen ist die Literatur sämtlicher Module des Studiengangs relevant.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Praxisprojekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☐ Skript
- ☐ Vodcast
- ☐ Shortcast
- ☐ Audio
- ☐ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☑ Prüfungsleitfaden
- ☐ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Praxisprojekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt

Kurscode: DLBEWWPP02

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWLTEC01, DLBEWLW01, DLBEWLREC01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen dieses Praxisprojektes dokumentieren und reflektieren die Studierenden ihren Praxisalltag. Damit hat dieser Kurs den Charakter einer Selbstlerneinheit unter fachlicher Begleitung. Die jeweilig und individuell auftretenden Problemlagen und Fragestellungen werden unter Begleitung der in der Arbeitsstelle zuständigen Fachanleitung oder direkten Führungskraft unter der Perspektive professionellen Handelns in der Ernährungswissenschaft eruiert. Die Studierenden bearbeiten diese Perspektiven in der Praxiseinrichtung und legen sie in Dokumentationsform schriftlich nieder.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Richtlinien der Hygiene und Toxikologie in der Praxis umzusetzen und deren Bedeutung im Berufsalltag zu verstehen.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Kursinhalt

- Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden der Ernährungswissenschaften in der Praxis
- Umsetzung der Kenntnisse aus Lebensmittelwissenschaft, -technologie
- Anwendung der Kenntnisse aus Hygiene und Toxikologie
- Anwendung der mikrobiologischen Kenntnisse
- Verschriftlichung der Praxiserfahrung
- Die konkreten Lehrinhalte sind abhängig vom ausgewählten Praxisbetrieb.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Fachbezogen ist die Literatur sämtlicher Module des Studiengangs relevant.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Praxisprojekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☐ Skript
- ☐ Vodcast
- ☐ Shortcast
- ☐ Audio
- ☐ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☑ Prüfungsleitfaden
- ☐ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Praxisprojekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

4. Semester

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Modulcode: DLBWIR-01

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Maya Stagge (Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten)

Kurse im Modul

- Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (BWIR01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Workbook (best. / nicht bestanden) Studienformat: Fernstudium Workbook (best. / nicht bestanden) Studienformat: myStudium Workbook (best. / nicht bestanden)	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen
- Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis
- Methodenlehre
- Bibliothekswesen: Struktur, Nutzung und Literaturverwaltung
- Formen wissenschaftlichen Arbeitens an der IUBH

Qualifikationsziele des Moduls

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- formale Kriterien einer wissenschaftlichen Arbeit zu verstehen und anzuwenden.
- grundlegende Forschungsmethoden zu unterscheiden und Kriterien guter wissenschaftlicher Praxis zu benennen.
- zentrale wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen sowie deren Auswirkungen auf wissenschaftliche Forschungsergebnisse zu beschreiben.
- Literaturdatenbanken, Literaturverwaltungsprogramme sowie weitere Bibliotheksstrukturen sachgerecht zu nutzen, Plagiate zu vermeiden und Zitationsstile korrekt anzuwenden.
- die Evidenzkriterien auf wissenschaftliche Texte anzuwenden.
- ein Forschungsthema einzugrenzen und daraus eine Gliederung für wissenschaftliche Texte abzuleiten.
- ein Literatur-, Abbildungs-, Tabellen- und Abkürzungsverzeichnis für wissenschaftliche Texte zu erstellen.
- die unterschiedlichen Formen des wissenschaftlichen Arbeitens an der IUBH zu verstehen und voneinander zu unterscheiden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Methoden	Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Kurscode: BWIR01-01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis gehört zu den akademischen Basisqualifikationen, die im Verlaufe eines Studiums erworben werden sollten. In diesem Kurs geht es um die Unterscheidung zwischen Alltagswissen und Wissenschaft. Dafür ist ein tieferes wissenschaftstheoretisches Verständnis ebenso notwendig, wie das Kennenlernen grundlegender Forschungsmethoden und Instrumente zum Verfassen wissenschaftlicher Texte. Die Studierenden erhalten daher erste Einblicke in die Thematik und werden an Grundlagenwissen herangeführt, dass ihnen zukünftig beim Erstellen wissenschaftlicher Arbeiten hilft. Darüber hinaus erhalten die Studierenden einen Überblick über die unterschiedlichen IUBH Prüfungsformen und einen Einblick in deren Anforderungen und Umsetzung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- formale Kriterien einer wissenschaftlichen Arbeit zu verstehen und anzuwenden.
- grundlegende Forschungsmethoden zu unterscheiden und Kriterien guter wissenschaftlicher Praxis zu benennen.
- zentrale wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen sowie deren Auswirkungen auf wissenschaftliche Forschungsergebnisse zu beschreiben.
- Literaturdatenbanken, Literaturverwaltungsprogramme sowie weitere Bibliotheksstrukturen sachgerecht zu nutzen, Plagiate zu vermeiden und Zitationsstile korrekt anzuwenden.
- die Evidenzkriterien auf wissenschaftliche Texte anzuwenden.
- ein Forschungsthema einzugrenzen und daraus eine Gliederung für wissenschaftliche Texte abzuleiten.
- ein Literatur-, Abbildungs-, Tabellen- und Abkürzungsverzeichnis für wissenschaftliche Texte zu erstellen.
- die unterschiedlichen Formen des wissenschaftlichen Arbeitens an der IUBH zu verstehen und voneinander zu unterscheiden.

Kursinhalt

1. Wissenschaftstheorie
   - 1.1 Einführung in Wissenschaft und Forschung
   - 1.2 Forschungsparadigmen
   - 1.3 Grundentscheidungen der Forschung
   - 1.4 Auswirkungen wissenschaftlicher Paradigmen auf das Forschungsdesign

2. Anwendungen guter wissenschaftlier Praxis
   - 2.1 Forschungsethik
   - 2.2 Evidenzlehre
   - 2.3 Datenschutz und eidesstattliche Erklärung
   - 2.4 Orthografie und Form
   - 2.5 Themenfindung und Abgrenzung
   - 2.6 Forschungsfragestellung und Gliederung

3. Forschungsmethoden
   - 3.1 Empirische Forschung
   - 3.2 Literatur- und Übersichtsarbeiten
   - 3.3 Quantitative Datenerhebung
   - 3.4 Qualitative Datenerhebung
   - 3.5 Methodenmix
   - 3.6 Methodenkritik und Selbstreflexion

4. Bibliothekswesen: Struktur, Nutzung und Literaturverwaltung
   - 4.1 Plagiatsprävention
   - 4.2 Datenbankrecherche
   - 4.3 Literaturverwaltung
   - 4.4 Zitation und Autorenrichtlinien
   - 4.5 Literaturverzeichnis

5. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – die Hausarbeit / Seminararbeit
6. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – der Projektbericht
7. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – die Fallstudie
8. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – Bachelorarbeit
9. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – die Fachpräsentation
10. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – die Projektpräsentation
11. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – das Kolloquium
12. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – das Portfolio
13. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH – die Klausur

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Bortz, J./Döring, N. (2012): Forschungsmethoden und Evaluation. Für Human- und Sozialwissenschaftler. 5. Auflage, Springer Medizin Verlag, Heidelberg. ▪ Braunecker, C. (2016): How to do Empirie, how to do SPSS – eine Gebrauchsanleitung. Facultas Verlags- und Buchhandels AG, Wien. ▪ Engelen, E.M. et al. (2010): Heureka – Evidenzkriterien in den Wissenschaften, ein Kompendium für den interdisziplinären Gebrauch. Spektrum akademischer Verlag, Heidelberg. ▪ Flick, U. et al. (2012): Handbuch Qualitative Sozialforschung. Grundlagen, Konzepte, Methoden und Anwendungen. 3. Auflage, Beltz Verlag, Weinheim. ▪ Hug, T./Poscheschnik, G. (2015): Empirisch Forschen, 2. Auflage, Verlag Huter & Roth KG, Wien. ▪ Hussy, W. et al. (2013): Forschungsmethoden in Psychologie und Sozialwissenschaften. 2. Auflage, Springer Medizin Verlag, Heidelberg.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Workbook (best. / nicht bestanden)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☑ Vodcast
- ☐ Shortcast
- ☑ Audio
- ☐ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☑ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Workbook (best. / nicht bestanden)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Workbook (best. / nicht bestanden)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☑ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Evidenzbasierte Praxis

Modulcode: DLBPTEP

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	Keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Cornelia Schlick (Evidenzbasierte Praxis)

Kurse im Modul

- Evidenzbasierte Praxis (DLBPTEP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Evidenzbasierte Praxis und Leitlinien
- Literaturrecherche
- Entscheidungsfindung

Qualifikationsziele des Moduls

Evidenzbasierte Praxis

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- unterschiedliche Formen von Evidenz zu verstehen, zu überprüfen und zu bewerten.
- die Arbeitsschritte von evidenzbasierter Praxis und von Leitlinien zu benennen.
- Literaturrecherche als Bestandteil evidenzbasierter Praxis gezielt durchzuführen.
- Leitlinien als Instrument der Entscheidungsfindung im Rahmen evidenzbasierter Praxis gezielt zu nutzen und einzusetzen.
- Fachliteratur zu bewerten.
- die Bedeutung der evidenzbasierten Praxis gegenüber Fachkollegen und Patienten zu begründen und zu erklären.
- die evidenzbasierte Praxis in ihre therapeutische/pflegerische Entscheidungsfindung einbeziehen.
- Ergebnisse aus empirisch wissenschaftlicher Forschung nachzuvollziehen und Entscheidungsfindungsprozesse innerhalb des Gesundheitssystems anhand evidenzbasierter Praxis zu verstehen.
- Studien zu pflegerischen/therapeutischen und diagnostischen Maßnahmen kritisch zu bewerten und zu diskutieren sowie Studienergebnisse zu interpretieren und zu transferieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Therapiewissenschaft.	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit.

Evidenzbasierte Praxis

Kurscode: DLBPTEP01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	Keine

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs sollen die Kenntnisse der Prinzipien und Arbeitsschritte der evidenzbasierten Praxis dargestellt und vertieft werden. Ziel ist es, die Relevanz für die Sicherung von Qualität der Arbeit in den Gesundheitsfachberufen zu erkennen und auf die eigene Berufsgruppe anzuwenden.Die Studierenden entwickeln die Fähigkeiten und das Bewusstsein, das Handeln in ihrem jeweiligen Gesundheitsfachberuf auf relevanter, qualitativ hochwertiger Forschung basieren zu lassen. Sie erhalten die Kompetenzen, hierbei relevante, qualitativ hochwertige klinische Forschung, die Präferenzen der Patienten/der zu Pflegenden und ihr praktisches Wissen als Fachkraft ihres Gesundheitsfachberufs einzubeziehen.Die Studierenden lernen die Erkenntnisse aus externer Evidenz mit der eigenen Fachkompetenz und dem professionellen Erfahrungswissen zu vergleichen. Die Erkenntnisse werden in die berufliche Handlungspraxis integriert und auf die individuelle Versorgung der Patienten/zu Pflegenden ausgerichtet.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- unterschiedliche Formen von Evidenz zu verstehen, zu überprüfen und zu bewerten.
- die Arbeitsschritte von evidenzbasierter Praxis und von Leitlinien zu benennen.
- Literaturrecherche als Bestandteil evidenzbasierter Praxis gezielt durchzuführen.
- Leitlinien als Instrument der Entscheidungsfindung im Rahmen evidenzbasierter Praxis gezielt zu nutzen und einzusetzen.
- Fachliteratur zu bewerten.
- die Bedeutung der evidenzbasierten Praxis gegenüber Fachkollegen und Patienten zu begründen und zu erklären.
- die evidenzbasierte Praxis in ihre therapeutische/pflegerische Entscheidungsfindung einbeziehen.
- Ergebnisse aus empirisch wissenschaftlicher Forschung nachzuvollziehen und Entscheidungsfindungsprozesse innerhalb des Gesundheitssystems anhand evidenzbasierter Praxis zu verstehen.
- Studien zu pflegerischen/therapeutischen und diagnostischen Maßnahmen kritisch zu bewerten und zu diskutieren sowie Studienergebnisse zu interpretieren und zu transferieren.

Kursinhalt

1. Evidenzbasierte Praxis
   - 1.1 Grundlagen der evidenzbasierten Gesundheitsfachberufe
   - 1.2 Die fünf Schritte evidenzbasierter Praxis nach Sacket
   - 1.3 Formen von Evidenz
   - 1.4 Evidenzhierarchien, Instrumente zur Bewertung externer Evidenz

2. Leitlinien
   - 2.1 Leitlinien, Ziele und Einsatzbereiche von Leitlinien
   - 2.2 Klassen von Leitlinien und deren Charakteristika
   - 2.3 Leitlinien als Instrument der Entscheidungsfindung
   - 2.4 Entwicklung und Implementierung von Leitlinien im Gesundheitswesen

3. Literaturrecherche
   - 3.1 Literaturrecherche als Bestandteil evidenzbasierter Praxis
   - 3.2 Datenbanken des Gesundheitswesens
   - 3.3 Bewertung externer Evidenz aus Studien
   - 3.4 Bewertungsinstrumente und -kriterien zur Beurteilung der Qualität von Studien

4. Entscheidungsfindung
   - 4.1 Ergebnisse aus empirisch wissenschaftlicher Forschung und Entscheidungsfindungsprozesse
   - 4.2 Einbezug Evidenzbasierter Praxis in die Entscheidungsfindung der Gesundheitsfachberufe
   - 4.3 Reflektieren und Entscheiden
   - 4.4 PDCA Zyklus: To plan – To do – To check – To act

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Behrens, J./Langer G. (2016): Evidence based Nursing and Caring. Methoden und Ethik der Pflegepraxis und Versorgungsforschung - Vertrauensbildende Entzauberung der "Wissenschaft". Hogrefe, Göttingen.
- Beushausen, U./Grötzbach, H. (Hrsg.) (2011): Evidenzbasierte Sprachtherapie. Grundlagen und Praxis. Urban & Fischer, München.Craig, J./ Dowding, D. (2019): Evidence-Based Practice in Nursing. 4. Aufl., Elsevier, Amsterdam.
- Johnson, C. J. (2006): Getting Started in Evidence-Based Practice for Childhood Speech-Language Disorders. In: American Journal of Speech-Language Pathology, 15. Jg., Heft 1, S. 20-35.
- Mangold, S. (Hrsg.) (2013): Evidenzbasiertes Arbeiten in der Physio- und Ergotherapie. Springer, Berlin.
- Schünemann, H. J. (2009): Von der Evidenz zur Empfehlung. Beschreibung des Systems und Lösungsbeitrag zur Übertragbarkeit von Studienergebnissen. In: Zeitschrift für Evidenz. Fortbildung und Qualität im Gesundheitswesen, 103. Jg., Heft 6, S. 391-400.
- Thieme, H./Krause, M./McLaughlan, K. (2005): Erste Schritte hin zu einer Evidenz-basierten Praxis (EBP). In: Forum Logopädie, 19. Jg., Heft 2, S. 12-16.
- Ullrich, A./Romonath, R. (Hrsg.) (2008): Evidenzbasierte Entscheidungsprozesse in der sprachtherapeutischen Intervention. Die Sprachheilarbeit, 53. Jg., Heft 5, S. 274-283.
- Sackett, D. L. et al. (1999): Evidenzbasierte Medizin, deutsche Ausgabe. W. Zuckschwerdt Verlag, München.
- Scherfer, E. (2006): Forschung verstehen. Pflaum Verlag, München.
- Scherfer, E./Bossmann, T. (2011): Forschung verstehen. Ein Grundkurs in evidenzbasierter Praxis. 2. Auflage, Pflaum, München.
- Voelker, C. (2011): Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens. Cornelsen, Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Recht im Gesundheitswesen

Modulcode: DLGRGW

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	Keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Dr. Matthias Müller (Recht im Gesundheitswesen)

Kurse im Modul

- Recht im Gesundheitswesen (DLGRGW01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Vorstellung und Erläuterung der Rechtsgebiete, Gesetze, Strukturen, Akteure, Institutionen und Leistungen im Gesundheitswesen
- Beschreibung der Rahmenbedingungen für die Patientenversorgung auf dem ambulanten und stationären Sektor (Recht der Heilberufe, Arzt-Patienten-Verhältnis, Vertragsrecht, Krankenhausrecht, Versorgung und Umgang mit Waren)
- Begrenzte Handlungsfreiheit im Gesundheitswesen (Vertragsarztrecht, Arzthaftung, Heilmittelwerbe- und Wettbewerbsrecht, Datenschutz und Persönlichkeitsrechte, Strafrecht)
- Grundzüge des Verfahrens- und Prozessrechts, Reformen und europäische Einflüsse

Qualifikationsziele des Moduls

Recht im Gesundheitswesen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- (Rechts-)Begriffe, Akteure und Institutionen zu kennen und korrekt einzuordnen.
- Strukturen, Organe, Zuständigkeiten und Rechtswege fallbezogen zu benennen.
- die regelnde, ordnende und begrenzende Funktion von Gesetzen für Leistungserbringer auf den Gebieten Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation zu bewerten.
- sich der Veränderungen des deutschen Gesundheitsrechts durch gesetzliche Reformen und europäische Einflüsse bewusst zu sein.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Recht.	Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management.

Recht im Gesundheitswesen

Kurscode: DLGRGW01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	Keine

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die rechtlichen Rahmenbedingungen und Rechtsbezüge zu medizinischen, pflegerischen und administrativen Tätigkeiten mit Blick auf die verschiedenen Disziplinen und Arbeitsbereiche des ambulanten und stationären Sektors im deutschen Gesundheitswesen kennen. Dabei werden die unterschiedlichen Akteure und Institutionen, deren Rollen, Pflichten und Handlungsspielräume im professionellen Setting beleuchtet. Auch die Grundzüge des Verfahrens- und Prozessrechts, Gesetzesreformen und europäische Einflüsse auf das deutsche Gesundheitsrecht werden thematisiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- (Rechts-)Begriffe, Akteure und Institutionen zu kennen und korrekt einzuordnen.
- Strukturen, Organe, Zuständigkeiten und Rechtswege fallbezogen zu benennen.
- die regelnde, ordnende und begrenzende Funktion von Gesetzen für Leistungserbringer auf den Gebieten Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation zu bewerten.
- sich der Veränderungen des deutschen Gesundheitsrechts durch gesetzliche Reformen und europäische Einflüsse bewusst zu sein.

Kursinhalt

1. Recht im Gesundheitswesen: Die Grundlagen
   - 1.1 Das Gesundheitswesen
   - 1.2 Das Rechtsgebiet (die Rechtsgebiete)
   - 1.3 Der sozialrechtliche Hintergrund
2. Leistungserbringung durch Ärzte und andere Personen
   - 2.1 Das Recht der Heilberufe
   - 2.2 Das Vertragsarztrecht
3. Das Arzt-Patienten-Verhältnis
   - 3.1 Grundlage: Der Vertrag über die medizinische Behandlung
   - 3.2 Aufklärung und Einwilligung
   - 3.3 Die zivilrechtliche Haftung für Behandlungsfehler

4. Leistungserbringung durch und in Institutionen
   - 4.1 Grundlagen des Krankenhausrechts
   - 4.2 Leistungserbringung im stationären Sektor

5. Versorgung und Umgang mit Waren
   - 5.1 Arzneimittelrecht
   - 5.2 Medizinprodukte und Hilfsmittel
   - 5.3 Apothekenrecht

6. Begrenzte Handlungsfreiheit im Gesundheitswesen
   - 6.1 Heilmittelwerbung
   - 6.2 Wettbewerbsrecht
   - 6.3 Datenschutz und Persönlichkeitsrechte im Gesundheitswesen
   - 6.4 Korruption im Gesundheitswesen (Zuweisung gegen Entgelt)
   - 6.5 Gesundheitsstrafrecht
   - 6.6 Ethik

7. Verfahrens- und Prozessrecht
   - 7.1 Die Sozialgerichtsbarkeit
   - 7.2 Verwaltungs- und Widerspruchsverfahren

8. Reformprozesse und europäischer Einfluss
   - 8.1 Gesetzesänderungen
   - 8.2 Europäische Impulse

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Igl, G./Welti, F. (2011): Gesundheitsrecht. Vahlen, München.
- Janda, C. (2012): Medizinrecht. 2. Auflage, UTB, Stuttgart.
- Schlegl, T. (2012): Medizin- und Gesundheitsrecht. Kohlhammer, Stuttgart.

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☐ Vodcast
- ☑ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Novel Food and Health Claims

Modulcode: DLBEWWQME1

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Novel Food and Health Claims)

Kurse im Modul

- Novel Food and Health Claims (DLBEWWQME01)

Art der Prüfung(en)	
Modulprüfung	**Teilmodulprüfung**
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

- Kriterien neuartiger Lebensmittel
- Zulassungsverfahren und Einfluss der zuständigen Behörden bei neuartigen Lebensmitteln
- Anforderungen in der Novel Food-Verordnung VO (EU) Nr. 2015/2283 vom 25. Nvoember 2015
- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel
- Nutzen von Informationen über Lebensmittel
- Anforderungen in der Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 vom 20. Dezember 2006

Qualifikationsziele des Moduls

Novel Food and Health Claims

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben.
- eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen.
- verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen.
- die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen.
- das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern.
- die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen.
- die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren.
- verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben.
- den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären.
- Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Novel Food and Health Claims

Kurscode: DLBEWWQME01

Niveau	Unterrichtssprache		ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Grundsätzlich können Lebensmittel ohne lebensmittelrechtliche Bestimmungen, d. h. ohne eine vorherige Zulassungspflicht, in den Verkehr gebracht werden. Die sogenannten neuartigen Lebensmittel, welche als Novel Foods bezeichnet werden, bilden die Ausnahme. Denn Novel Foods unterliegen einer europäischen Regelung. Zum einen soll damit der Verbraucherschutz und zum anderen das Funktionieren des Binnenmarktes gewährleistet werden. Für das Inverkehrbringen dieser neuartigen Lebensmittel, welche in der Novel Food-Verordnung in Kategorien eingeteilt sind, ist eine gesundheitliche Bewertung Voraussetzung. Beispiele für Novel Foods sind Lebensmittel hergestellt aus Mikroorganismen, aus Pflanzenteilen, aus Zell- und Gewebekulturen und aus Nanomaterialien. Die Definitionen der Kategorien sind in Artikel 3 der Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283 aufgeführt. Die Zuordnung des neuartigen Lebensmittels in eine der vorgegebenen Kategorien bzw. die Feststellung, dass es in keine dieser Kategorien fällt, nimmt der Lebensmittelunternehmer selbst vor und kann bei Unsicherheiten die zuständige Behörde um Unterstützung bitten. Health Claims beschreiben werbebezogenen Aussagen, die mit der Einführung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 europaweit harmonisiert worden sind. Damit sind nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und deren Werbung einheitlich geregelt. Zudem soll die Verordnung zum fairen Wettbewerb und zur Förderung von Innovationen beitragen. Gesundheitsbezogene Aussagen werden u. a. nach Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos oder über die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit unterschieden. Beschreibungen wie z. B. „ohne Zuckerzusatz“, „fettfrei“ oder „light“ weisen auf besondere Produkteigenschaften hin und machen den Endverbraucher darauf aufmerksam, dass es sich beispielsweise um ein fettarmes oder kalorienarmes Lebensmittel handelt. Die Health Claims-Verordnung stellt sicher, dass die Angaben fundiert sind und nicht willkürlich erfolgen können. Die Verordnung regelt, wann und wie nährwertbezogene Angaben auf Lebensmitteln gemacht werden dürfen. Dabei müssen die Angaben wissenschaftlich begründet und für den Durchschnittsverbraucher verständlich formuliert sein. Lebensmittelunternehmer dürfen nur die zugelassenen nährwertbezogenen Angaben auf den Etiketten verwenden. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist in Deutschland für Novel Food und Health Claims die zuständige Behörde.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben.
- eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen.
- verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen.
- die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen.
- das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern.
- die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen.
- die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren.
- verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben.
- den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären.
- Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren.

Kursinhalt

1. Ziele und Grundprinzipien des Lebensmittelrechts
   - 1.1 Grundstruktur des Lebensmittelrechts
   - 1.2 Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz
   - 1.3 Kontrollmechanismen im Lebensmittelrecht

2. Verordnung über neuartige Lebensmittel
   - 2.1 Anwendungsbereich der Verordnung
   - 2.2 Tatbestandsmerkmale für neuartige Lebensmittel
   - 2.3 Verfahren zur Bestimmung des Status neuartiger Lebensmittel
   - 2.4 Zulassung und Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel
   - 2.5 Traditionelle Lebensmittel aus Drittländern

3. Ausgewählte Fallgruppen neuartiger Lebensmittel
   - 3.1 Lebensmittel mit neuartiger Lebensmittelstruktur
   - 3.2 Lebensmittel aus Pflanzen oder Pflanzenteilen
   - 3.3 Lebensmittel, die aus Tieren oder Teilen davon bestehen
   - 3.4 Lebensmittel aus technisch hergestellten Nanomaterialien

4. Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
   - 4.1 Ziele und Anwendungsbereich der HCVO
   - 4.2 Verbot der Irreführung
   - 4.3 Zulassungsvorbehalt für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
   - 4.4 Nährwertprofile

5. Fallgruppen gesundheitsbezogener Angaben
   - 5.1 Begriffsbestimmung gesundheitsbezogener Angaben
   - 5.2 Angaben über die Senkung eines Risikofaktors für eine Krankheit
   - 5.3 Aussagen über die Gesundheit und Entwicklung von Kindern

6. Nährwertbezogene Angaben
   - 6.1 Begriffsbestimmung und allgemeine Nutzungsbedingungen nährwertbezogener Angaben
   - 6.2 Nährwertangaben über Zucker, Fett und den Energiegehalt
   - 6.3 Angaben zum Vitamin- und Mineralstoffgehalt
   - 6.4 Angaben zu erhöhten oder verminderten Nährwerten (vergleichende Angaben)

7. Spezielle HCVO-Kennzeichnungsregelungen
   - 7.1 Ergänzende Pflichten zur Nährwertinformation aufgrund von Health Claims
   - 7.2 Hinweis- und Informationspflichten aufgrund gesundheitsbezogener Angaben
   - 7.3 HCVO-Regelungen für alkoholische Getränke

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002 ▪ VERORDNUNG (EU) 2015/2283 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über neuartige Lebensmittel vom 25. November 2015 ▪ VERORDNUNG (EG) Nr. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel vom 20. Dezember 2006 ▪ VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONE DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011 ▪ LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017 ▪ LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 ▪ VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Modulcode: DLBEWWQME2

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWWQME01	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz)

Kurse im Modul

- Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz (DLBEWWQME02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Pflicht zur Lebensmittelsicherheit und Kür zu Qualitätsnachweisen
- Zertifizierung, Akkreditierung und Auditierung
- Bedeutung von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln
- Lebensmittelangebote und deren Auswahlkriterien
- Kombination: Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung
- Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskriterien

Qualifikationsziele des Moduls

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern.
- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Kurscode: DLBEWWQME02

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWWQME01

Beschreibung des Kurses

In allen Branchen bilden rechtliche Vorschriften die Grundlage für das unternehmerische Handeln. Doch die Einhaltung von Gesetzen, Richtlinien und Verordnungen scheint den Akteuren nicht zu reichen. Denn neben den verbindlichen Vorgaben aus den jeweiligen Rechtsgrundlagen fordert der Markt weitere Bestätigungen. Ein wesentlicher Grund für die Einforderung von Zertifikaten scheint die gegenseitige Absicherung beim Geschäftsabschluss zu sein. Und einige Zertifikate werden sogar als Voraussetzung genutzt, um überhaupt in Geschäftsverhandlungen treten zu können, wie die anerkannten Lebensmittelstandards zeigen. Zertifizierung bedeutet Begutachtung durch einen unabhängigen Dritten. Umgangssprachlich wird der Begriff „Zertifizierung“ häufig mit dem Schlagwort „Überprüfung“ erklärt. Bei der Auswahl einer geeigneten Zertifizierungsstelle der Privatwirtschaft ist darauf zu achten, dass für die gewünschte Thematik eine Akkreditierung vorliegt. Akkreditierung kann mit einer Zulassung verglichen werden. Die Deutsche Akkreditierungsgesellschaft (DAkkS) überprüft und überwacht die Tätigkeiten der Zertifizierungsstelle und schreitet ggf. bei unlauteren Geschäftsgebaren ein. Bei einer akkreditierten Zertifizierungsstelle hat man eine gewisse Sicherheit, dass diese Stelle für die ausgewiesenen Aktivitäten zugelassen ist und im Weiteren fortlaufend überprüft wird. Die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) benennt u. a. Zertifizierungsstellen für Managementsysteme. Auch für die Auswahl eines Labors ist der Nachweis einer Akkreditierung relevant. Neben Zertifikaten werden im Rahmen von Geschäftsabschlüssen Konformitätsbestätigungen abgefragt, die in einem Streit- bzw. Haftungsfall als belastbare Zusage herangezogen werden können, um ggf. Ansprüche geltend zu machen. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass Zertifikate quasi als „Zugangsberechtigung“ zur Angebotsabgabe eingestuft werden. Darüber hinaus kann ein Zertifikat Bestandteil eines Vertrags sein und damit die Einhaltung bestimmter Vereinbarungen ergänzen. Zertifizierungen richten sich nach einer Bemessungsgrundlage aus, welche Bewertungskriterien beinhalten. Als Bemessungsgrundlage kann die Internationale Norm ISO 9001 mit dem Titel „Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen“ herangezogen werden, welche für alle Branchen anwendbar ist. Spezifische Branchenzertifizierungen werden beispielsweise durch den DEHOGA zur Klassifizierung von Hotels durchgeführt. Weiterhin bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Zertifizierungen, wie z. B. „JOB&FIT“, an, womit die Betriebsverpflegung aus Sicht bestimmter Ernährungskriterien kontrolliert wird. Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Verschiedene Labels werden unter www.label-online.de erklärt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern.
- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Kursinhalt

1. Grundlagen Qualitätsmanagementsysteme
   - 1.1 Verknüpfung von Wechselwirkungen im prozessorientierten Ansatz
   - 1.2 Kundenorientierung, -anforderungen und -zufriedenheit
   - 1.3 Bereitstellung und Management von Ressourcen
   - 1.4 Planung und Entwicklung von Produktrealisierungen
   - 1.5 Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen

2. Begriffe im Qualitätsmanagementsystem
   - 2.1 Qualitätspolitik und Qualitätsziele
   - 2.2 Zertifizierung und Notifizierung
   - 2.3 Akkreditierung und Auditierung
   - 2.4 Validierung, Monitoring und Verifizierung
   - 2.5 Kalibrierung, Eichung und Justierung

3. Siegel und Labels als Informationssysteme und Managementinstrumente
   - 3.1 Produktlabel als Hinweis über Zusatzinformationen
   - 3.2 Gütezeichen für definierte Qualitätskriterien
   - 3.3 Umwelt- und Regionalzeichen als Ausdruck für Nachhaltigkeit
   - 3.4 Prüfzeichen als Bestätigung für gesetzliche Anforderungen
   - 3.5 Managementlabels als Information über Unternehmensstrategien

4. Überblick anerkannter Lebensmittelstandards und Normen
   - 4.1 Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius
   - 4.2 ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit
   - 4.3 IFS Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit
   - 4.4 Global Food Safety Initiative
   - 4.5 ISO 31000 Risikomanagement

5. Themen und Inhalte für Prüfprogramme
   - 5.1 Fairtrade und UTZ
   - 5.2 EU-Bio-Logo und Bio-Siegel
   - 5.3 Co-Labelling mit Eigenmarken
   - 5.4 Tierschutz und Qualitätssicherung
   - 5.5 Fleischfrei und Clean-Labelling

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- DIN EN ISO 9001:2015-11 Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen
- DIN EN ISO 14001:2015-11 Umweltmanagementsysteme – Anforderungen mit Anleitung zur Anwendung
- DIN EN ISO 22000:2005-11 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette
- ISO 31000:2009-11 Risikomanagement - Allgemeine Anleitung zu den Grundsätzen und zur Implementierung eines Risikomanagements
- IFS (International Featured Standards) Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, Version 6, April 2014.
- BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety, Issue 7 UK, January 2015
- Codex Alimentarius RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- DS 3027E Dansk Standard, 2. Version 1998 Food safety according to HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Requirements to be met by food producing companies and their subcontractors.
- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002.
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONE DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011.
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017.
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005.
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Fallstudie

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

DLBEWWQME02

Gesundheitsökonomie

Modulcode: DLGGOE-01

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Dr. Ralf Reinhardt (Gesundheitsökonomie)

Kurse im Modul

- Gesundheitsökonomie (DLGGOE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Gesundheit und Ökonomie
- Grundzüge des deutschen Gesundheitssystems
- Methoden der gesundheitsökonomischen Bewertung
- Markt und Wettbewerb im Gesundheitswesen
- Gesundheitspolitik
- Neue Versorgungsformen und Managementansätze
- Ethische Aspekte und Gerechtigkeitsüberlegungen im Gesundheitswesen
- Internationaler Gesundheitssystemvergleich und grenzüberschreitende Herausforderungen

Qualifikationsziele des Moduls

Gesundheitsökonomie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- themenspezifisches Wissen über gesundheitsrelevante ökonomische Theorien und Modelle wiederzugeben.
- ethische Probleme und Herausforderungen einer ökonomischen Betrachtung von Gesundheit und Krankheit in marktgesteuerten Gesundheitssystemen zu erkennen.
- grundsätzliche ökonomische Bewertungen des Zusammenspiels oder Gegensatzes systemrelevanter Einflussfaktoren (und Rahmenbedingungen) vornehmen zu können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Gesundheitswissenschaft	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Gesundheitsökonomie

Kurscode: DLGGOE01-01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen grundlegende ökonomische Betrachtungsperspektiven im Gesundheitsmarkt und der Gesundheitssystemforschung kennen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- themenspezifisches Wissen über gesundheitsrelevante ökonomische Theorien und Modelle wiederzugeben.
- ethische Probleme und Herausforderungen einer ökonomischen Betrachtung von Gesundheit und Krankheit in marktgesteuerten Gesundheitssystemen zu erkennen.
- grundsätzliche ökonomische Bewertungen des Zusammenspiels oder Gegensatzes systemrelevanter Einflussfaktoren (und Rahmenbedingungen) vornehmen zu können.

Kursinhalt

1. Gesundheit und Ökonomie
   - 1.1 Gesundheit für Individuum und Gesellschaft
   - 1.2 Mittelknappheit und Allokationsproblematik im Gesundheitswesen
   - 1.3 Aktuelle Entwicklungen und Trends
   - 1.4 Gegenstand und Ziel der Gesundheitsökonomie
2. Grundzüge des deutschen Gesundheitssystems
   - 2.1 Private Krankenversicherung
   - 2.2 Gesetzliche Krankenversicherung
   - 2.3 Akteure im System der gesetzlichen Krankenkassen
   - 2.4 Finanzierungs- und Vergütungsansätze in der gesetzlichen Krankenversicherung
3. Methoden der gesundheitsökonomischen Bewertung
   - 3.1 Ökonomisches Prinzip und Rationalprinzip
   - 3.2 Gesundheitsökonomische Evaluationen
   - 3.3 Evidenzbasierte Medizin (EBM)
   - 3.4 Health Technology Assessment (HTA)

4. Markt und Wettbewerb im Gesundheitswesen
   - 4.1 Markt- und Wettbewerb
   - 4.2 Marktmacht
   - 4.3 Marktversagen und staatlicher Handlungsbedarf

5. Gesundheitspolitik
   - 5.1 Gegenstand und Ziele
   - 5.2 Akteure und Handlungsebenen
   - 5.3 Interventionstypen und -ebenen
   - 5.4 Einfluss der Europäischen Union

6. Managed Care
   - 6.1 Kostenmanagement
   - 6.2 Qualitätsmanagement
   - 6.3 Qualitätssicherung

7. Ethische Aspekte und Gerechtigkeitsüberlegungen im Gesundheitswesen
   - 7.1 Ethik im Gesundheitswesen
   - 7.2 Ethische Entscheidungsfindung
   - 7.3 Rationalisierung, Rationierung, Priorisierung
   - 7.4 Gerechtigkeitsüberlegungen

8. Internationaler Gesundheitssystemvergleich und grenzüberschreitende Herausforderungen
   - 8.1 Gesundheitssystem: Begriff und Prototypen
   - 8.2 Methode des Gesundheitssystemvergleichs
   - 8.3 Finanzierung, Leistungserbringung und Regulierung im internationalen Vergleich
   - 8.4 Grenzüberschreitende Herausforderungen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Amelung, V. (2012): Managed Care. Neue Wege im Gesundheitsmanagement. 5. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.
- Fleßa, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Heidelberg.
- Hajen, L./Paetow, H./Schumacher, H. (2013): Gesundheitsökonomie. Strukturen – Methoden – Praxisbeispiele. 7. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart.
- Lauterbach, K. W./Stock, S./Brunner, H. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 3. Auflage, Huber, Bern.
- Roeder, N./Hensen, P./Franz, D. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie, Gesundheitssystem und öffentliche Gesundheitspflege. Ein praxisorientiertes Kurzlehrbuch. 2. Auflage, Deutscher Ärzte-Verlag, Köln.
- Rosenbrock, R./Gerlinger, T. (2014): Gesundheitspolitik. Eine systematische Einführung. 3. Auflage, Huber, Bern.
- Simon, M. (2010): Das Gesundheitssystem in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 3. Auflage, Huber, Bern.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☐ Vodcast
- ☑ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLGGOE01-01

5. Semester

Enterale und parenterale Ernährung

Modulcode: DLBDIEUPEE

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWAUP01-01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWEP01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Enterale und parenterale Ernährung)

Kurse im Modul

- Enterale und parenterale Ernährung (DLBDIEUPEE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der enteralen und parenteralen Ernährung – Definitionen, Indikationen, Leitlinien
- Klinische Ernährung von Frühgeborenen - Enterale Ernährung mit Muttermilch
- Klinische Ernährung in der Neurologie
- Enterale und parenterale Ernährung in der ambulanten Versorgung
- Enterale und parenterale Ernährung in der Praxis – Applikationssysteme, Durchführung (Nährstoffberechnungen, Produkte und Produktauswahl), Monitoring
- Mögliche Komplikationen und deren Vermeidung bzw. Behandlung
- Ethische, kulturelle und internationale Aspekte der klinischen Ernährung

Qualifikationsziele des Moduls

Enterale und parenterale Ernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Abgrenzung, Indikationen und Leitlinien für enterale und parenterale Ernährung widerzugeben.
- das Vorgehen der klinischen Ernährungstherapie in der Praxis anzuwenden, inklusive der indikationsgerechten Nährwertberechnung und Produktauswahl und die Patienten entsprechend zu beraten und zu monitoren.
- mögliche Komplikationen der enteralen und parenteralen Ernährung zu kennen, vorzubeugen und bei Bedarf entsprechend zu behandeln.
- Formen der klinischen Ernährung für Frühgeborene zu kennen und in der Praxis anzuwenden, insbesondere die enterale Ernährung mit Muttermilch.
- Indikationen, Anwendung und Ablauf der enteralen und parenteralen Ernährung in der ambulanten Versorgung zu kennen, auszuwählen und die Patienten in der Praxis zu beraten und zu unterstützen.
- ethische, kulturelle und internationale Aspekte der klinischen Ernährung zu kennen und in der Praxis situationsgerecht anzuwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Enterale und parenterale Ernährung

Kurscode: DLBDIEUPEE01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWAUP01-01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWEP01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Patienten, die eine enterale oder parenterale Ernährung benötigen, haben meist schwere Krankheitsbilder. Für viele ist die enterale oder parenterale Ernährung lebenswichtig und/oder lebensverlängernd. Diese Ernährungsformen unterliegen deshalb besonderer Aufmerksamkeit. Daher werden die klinischen Ernährungsformen, inklusive der entsprechenden Indikationen in fest definierten Leitlinien vorgegeben, um diese Ernährung auf einer wissenschaftlich fundierten Basis durchzuführen und dem medizinischen Fachpersonal evidenzbasierte Empfehlungen zur Durchführung der Ernährungstherapie zu geben. Diese Leitlinien bilden eine fundierte Grundlage für die Studierenden. Sie lernen, mit Hilfe der Leitlinien, indikations- und patientengerechte Nährwertberechnungen durchzuführen, die entsprechende Nahrung auszuwählen und die Patienten in dem Prozess durch professionelle Beratung und Monitoring zu begleiten. Neben der allgemeinen enteralen und parenteralen Ernährung stehen die entsprechenden Ernährungstherapien für Frühgeborene und Menschen mit neurologischen Erkrankungen im Fokus. Ein besonderer Schwerpunkt wird in diesem Kurs auch auf die ambulante enterale und parenterale Ernährung gelegt, sowie auf die praktische Umsetzung, sowohl in der Klinik und als auch ambulant. Abschließend werden interkulturelle, ethische und internationale Aspekte der künstlichen Ernährung vertiefend erläutert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Abgrenzung, Indikationen und Leitlinien für enterale und parenterale Ernährung widerzugeben.
- das Vorgehen der klinischen Ernährungstherapie in der Praxis anzuwenden, inklusive der indikationsgerechten Nährwertberechnung und Produktauswahl und die Patienten entsprechend zu beraten und zu monitoren.
- mögliche Komplikationen der enteralen und parenteralen Ernährung zu kennen, vorzubeugen und bei Bedarf entsprechend zu behandeln.
- Formen der klinischen Ernährung für Frühgeborene zu kennen und in der Praxis anzuwenden, insbesondere die enterale Ernährung mit Muttermilch.
- Indikationen, Anwendung und Ablauf der enteralen und parenteralen Ernährung in der ambulanten Versorgung zu kennen, auszuwählen und die Patienten in der Praxis zu beraten und zu unterstützen.
- ethische, kulturelle und internationale Aspekte der klinischen Ernährung zu kennen und in der Praxis situationsgerecht anzuwenden.

Kursinhalt

1. Grundlagen der enteralen und parenteralen Ernährung
   - 1.1 Definition und Abgrenzung der klinischen Ernährung
   - 1.2 Indikationen
   - 1.3 Leitlinien, inkl. DGEM Stufenkonzept

2. Klinische Ernährung für Frühgeborene
   - 2.1 Indikationen
   - 2.2 Ablauf des Nahrungsaufbaus und entsprechende Nährstoffempfehlungen
   - 2.3 Enterale Ernährung mit Muttermilch

3. Klinische Ernährung in der Neurologie
   - 3.1 Neurologische Indikation für enterale und parentale Ernährung
   - 3.2 Schlaganfall
   - 3.3 Morbus Parkinson

4. Enterale und parenterale Ernährung in der Praxis - Durchführung, Monitoring und Komplikationen
   - 4.1 Ablaufplan unter Berücksichtigung des DGEM-Stufenkonzeptes
   - 4.2 Anwendung der Nährwertberechnung
   - 4.3 Produkte und bedarfsgerechte Produktauswahl
   - 4.4 Arten und Auswahl des Zugangs in Abhängigkeit von der Indikation und des ausgewählten Produktes
   - 4.5 Monitoring
   - 4.6 Mögliche Komplikationen und entsprechende Vorbeugung und Maßnahmen

5. Enterale und parentale Ernährung in der ambulanten Versorgung
   - 5.1 Indikationen und Voraussetzungen für eine ambulante Versorgung
   - 5.2 Spezielle Anforderungen und praktische Umsetzung einer ambulanten Versorgung inkl. Monitoring, sowie Vermeidung und Behandlung Komplikationen

6. Ethische, kulturelle und internationale Aspekte der klinischen Ernährung
   - 6.1 Ethische Aspekte der Anwendung künstlicher Ernährungstherapien
   - 6.2 Interkulturelle Aspekte bei der Durchführung enteraler und parenteraler Ernährung
   - 6.3 Indikationen und Durchführung von enteraler und parenteraler Ernährung im internationalen Umfeld

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM) (2020): Leitlinien der DGEM. (https://www.dgem.de/leitlinien [letzter Zugriff: 18.6.2021]).
- Haiden, N. (2014): Ernährung des Frühgeborenen. In: Monatsschrift Kinderheilkunde, 162. Jg. Heft 9, S. 785-791.
- Körner, U./Thiele, F. (2009): Künstliche Ernährung und Ethik. 1. Auflage, Pabst Science Publishers, Lengerich.
- Stein, J./Jauch, K. W. (2013): Praxishandbuch klinische Ernährung und Infusionstherapie. 2. Auflage, Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg.
- Valentini, L. et al. (2013): Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM). Aktuelle Ernährungsmedizin, 38. Jg., Heft 02, S. 97-111.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Functional Food in der Diätetik

Modulcode: DLBDIFFID

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWCPG01, DLBEWBCE01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Functional Food in der Diätetik)

Kurse im Modul

- Functional Food in der Diätetik (DLBDIFFID01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Begriffsbestimmung und Abgrenzung
- Funktionelle Inhaltsstoffe in Functional Food Produkten
- Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten
- Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel – gesundheitliche Aspekte und Prävention
- Ausgewählte Beispiele funktioneller Lebensmittel
- Regulatorische Rahmenbedingungen und kritische Bewertung

Qualifikationsziele des Moduls

Functional Food in der Diätetik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Einordnung des Begriffes Functional Food zu erstellen und die Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln zu ziehen.
- Beispiele für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe zu nennen und deren Biofunktionalität einzuordnen.
- mögliche Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel zur Verbesserung der Körperfunktion und zur Krankheitsprävention darzustellen.
- die Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten zu beschreiben.
- funktionelle Lebensmittel im Kontext der rechtlichen Verordnungen einzuordnen, den Einsatz funktioneller Lebensmittel kritisch zu beleuchten und deren Sinnhaftigkeit zu diskutieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Functional Food in der Diätetik

Kurscode: DLBDIFFID01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWCPG01, DLBEWBCE01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Seit Ende des letzten Jahrhunderts gewinnen sogenannte funktionelle Lebensmittel (functional food) verstärkt an Bedeutung auf dem Lebensmittelmarkt. Funktionelle Lebensmittel haben eine nachgewiesene, über ihren Nährwert hinaus, gesundheitsförderliche Wirkung. Als funktionelle Zusätze werden hier z.B. Vitamine, Mineralstoffe und Fettsäuren, aber auch probiotisch wirkende Mikroorganismen oder sekundäre Pflanzenstoffe, wie die Bioflavonoide, eingesetzt. Sie verbessern spezifische Körperfunktionen oder beugen einer Krankheitsentstehung vor. So werden z.B. positive Effekte funktioneller Lebensmittel in der Prävention verschiedener Erkrankungen wie der Adipositas, der Atherosklerose oder der Osteoporose oder auch zur Unterstützung des Immunsystems diskutiert. Beispiele für funktionelle Lebensmittel sind pro/-präbiotische Joghurts, deren Verzehr eine positive Wirkung auf die Verdauung oder eine Stärkung der Abwehrkräfte versprechen oder Pflanzensterin-angereicherte Margarine, die eine leichte Senkung des Cholesterinspiegels bewirkt. Der Nachweis einer Wirksamkeit und eine valide Prüfung der wissenschaftlichen Evidenz muss dabei gewährleistet sein. Funktionelle Lebensmittel sind daher grundsätzlich nicht frei verkehrsfähig, sondern müssen ein europäisches Genehmigungsverfahren durchlaufen. In der EU wird dies rechtlich durch die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Health-Claims-Verordnung, HCVO) geregelt. Doch ist der gesundheitliche Nutzen nicht immer nachgewiesen, da keine ausreichenden wissenschaftlichen Daten vorliegen. So soll auch die kritische Auseinandersetzung mit funktionellen Lebensmittel Teil dieses Kurses sein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Einordnung des Begriffes Functional Food zu erstellen und die Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln zu ziehen.
- Beispiele für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe zu nennen und deren Biofunktionalität einzuordnen.
- mögliche Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel zur Verbesserung der Körperfunktion und zur Krankheitsprävention darzustellen.
- die Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten zu beschreiben.
- funktionelle Lebensmittel im Kontext der rechtlichen Verordnungen einzuordnen, den Einsatz funktioneller Lebensmittel kritisch zu beleuchten und deren Sinnhaftigkeit zu diskutieren.

Kursinhalt

1. Begriffsbestimmung und Abgrenzung
   - 1.1 Ursprung
   - 1.2 Definition
   - 1.3 Wirkung von funktionellen Lebensmittelinhaltsstoffen
   - 1.4 Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln

2. Funktionelle Inhaltsstoffe in Functional Food Produkten
   - 2.1 Pro- und Präbiotika
   - 2.2 Fette und Fettbegleitstoffe
   - 2.3 Vitamine und Mineralstoffe
   - 2.4 Ballaststoffe
   - 2.5 Sekundäre Pflanzenstoffe

3. Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten
   - 3.1 Matrixeinschluss und Verkapselung von Nährstoffen
   - 3.2 Entwicklung von Emulsionssystemen

4. Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel – gesundheitliche Aspekte und Prävention
   - 4.1 Adipositas (Regulation des Energiehaushalts)
   - 4.2 Kardiovaskuläre Erkrankungen und Atherosklerose
   - 4.3 Immunsystem
   - 4.4 Darmgesundheit
   - 4.5 Leistungssport

5. Ausgewählte Beispiele funktioneller Lebensmittel
   - 5.1 Pro-/Präbiotika-angereicherte Milchprodukte
   - 5.2 Phytosterin-angereicherte Margarine
   - 5.3 Energy Drinks

6. Regulatorische Rahmenbedingungen und kritische Bewertung
   - 6.1 Health Claims Verordnung (HCVO)
   - 6.2 Kritische Bewertung von Functional Food Produkten

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Haller, D./Grune, T./Rimbach, G. (2013): Biofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe. 1. Auflage, Springer, Berlin, Heidelberg. ▪ Holle, M./Hüttebräuker, A. (2018): HCVO: Health-Claims-Verordnung – Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel – Kommentar. C. H. Beck, München. ▪ Meyer, H.A. (2021): Praxishandbuch Functional Food. Behr´s Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Fallstudie

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Kollaboratives Arbeiten

Modulcode: DLBKA

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Karin Halbritter (Kollaboratives Arbeiten)

Kurse im Modul

- Kollaboratives Arbeiten (DLBKA01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: myStudium Fachpräsentation Studienformat: Fernstudium Fachpräsentation Studienformat: Kombistudium Fachpräsentation	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Selbstgesteuert und kollaborativ lernen
- Netzwerken und kooperieren
- Performance in (virtuellen) Teams
- Kommunizieren, argumentieren und überzeugen
- Konfliktpotenziale erkennen und Konflikte handhaben
- Selbstführung und Personal Skills

Qualifikationsziele des Moduls

Kollaboratives Arbeiten

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die eigenen Lernprozesse selbstgesteuert und kollaborativ mit analogen und digitalen Medien zu gestalten.
- lokale und virtuelle Kooperation zu initiieren und geeignete Methoden zur Gestaltung der Zusammenarbeit auszuwählen.
- verschiedene Formen der Kommunikation in Bezug auf die Ziele und Erfordernisse unterschiedlicher Situationen zu beurteilen und das eigene Kommunikations- und Argumentationsverhalten zu reflektieren.
- Konfliktpotenziale und die Rolle von Emotionen bei Konflikten zu erläutern und den Einsatz von systemischen Methoden bei der ziel- und lösungsorientierten Handhabung von Konflikten zu beschreiben.
- die eigenen Ressourcen zu analysieren, Methoden der Selbstführung und -motivation darzustellen und angemessene Strategien abzuleiten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Das Modul ist eigenständig. Es liefert Grundlagenkenntnisse für alle weiteren Module.	Alle Bachelor-Studiengänge des IUBH-Fernstudiums

Kollaboratives Arbeiten

Kurscode: DLBKA01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs unterstützt die Studierenden darin, für unsere vernetzte Welt wichtige überfachliche Kompetenzen auf- und auszubauen – und dabei die Chancen einer konstruktiven Zusammenarbeit mit anderen zu nutzen. Er stellt wesentliche Formen und Gestaltungsmöglichkeiten von kollaborativem Lernen und Arbeiten vor, vermittelt grundlegende Kenntnisse und Werkzeuge für ein selbstgeführtes, flexibles und kreatives Denken, Lernen und Handeln und macht die Studierenden mit den Themen Empathiefähigkeit und emotionale Intelligenz vertraut. Zudem werden die Studierenden angeregt, die Kursinhalte anzuwenden. Damit fördern sie ihre autonome Handlungskompetenz sowie ihre Kompetenz in der interaktiven Anwendung von Tools und im Interagieren in heterogenen Gruppen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die eigenen Lernprozesse selbstgesteuert und kollaborativ mit analogen und digitalen Medien zu gestalten.
- lokale und virtuelle Kooperation zu initiieren und geeignete Methoden zur Gestaltung der Zusammenarbeit auszuwählen.
- verschiedene Formen der Kommunikation in Bezug auf die Ziele und Erfordernisse unterschiedlicher Situationen zu beurteilen und das eigene Kommunikations- und Argumentationsverhalten zu reflektieren.
- Konfliktpotenziale und die Rolle von Emotionen bei Konflikten zu erläutern und den Einsatz von systemischen Methoden bei der ziel- und lösungsorientierten Handhabung von Konflikten zu beschreiben.
- die eigenen Ressourcen zu analysieren, Methoden der Selbstführung und -motivation darzustellen und angemessene Strategien abzuleiten.

Kursinhalt

1. Lernen für eine vernetzte Welt – in einer vernetzten Welt
   - 1.1 Anforderungen und Chancen der VUCA-Welt
   - 1.2 Lernen, Informationen und der Umgang mit Wissen und Nichtwissen
   - 1.3 4C-Modell: Collective – Collaborative – Continuous – Connected
   - 1.4 Eigenes Lernverhalten überprüfen

2. Networking & Kooperation
   - 2.1 Die passenden Kooperationspartner finden und gewinnen
   - 2.2 Tragfähige Beziehungen: Digital Interaction und Vertrauensaufbau
   - 2.3 Zusammenarbeit – lokal und virtuell organisieren & Medien einsetzen
   - 2.4 Social Learning: Lernprozesse agil, kollaborativ und mobil planen

3. Performance in (virtuellen) Teams
   - 3.1 Ziele, Rollen, Organisation und Performance Measurement
   - 3.2 Team Building und Team Flow
   - 3.3 Scrum als Rahmen für agiles Projektmanagement
   - 3.4 Design Thinking, Kanban, Planning Poker, Working-in-Progress-Limits & Co

4. Kommunizieren und überzeugen
   - 4.1 Kommunikation als soziale Interaktion
   - 4.2 Sprache, Bilder, Metaphern und Geschichten
   - 4.3 Die Haltung macht's: offen, empathisch und wertschätzend kommunizieren
   - 4.4 Aktiv zuhören – argumentieren – überzeugen – motivieren
   - 4.5 Die eigene Gesprächs- und Argumentationsführung analysieren

5. Konfliktpotenziale erkennen –Konflikte handhaben –wirksam verhandeln
   - 5.1 Vielfalt respektieren – Chancen nutzen
   - 5.2 Empathie für sich und andere entwickeln
   - 5.3 Systemische Lösungsarbeit und Reframing
   - 5.4 Konstruktiv verhandeln: klare Worte finden – Interessen statt Positionen

6. Eigene Projekte realisieren
   - 6.1 Wirksam Ziele setzen – fokussieren – reflektieren
   - 6.2 Vom agilen Umgang mit der eigenen Zeit
   - 6.3 (Selbst-)Coaching und Inneres Team
   - 6.4 Strategien und Methoden der Selbstführung und -motivation

7. Eigene Ressourcen mobilisieren
   - 7.1 Ressourcen erkennen – Emotionen regulieren
   - 7.2 Reflexion und Innovation – laterales Denken und Kreativität
   - 7.3 Transferstärke und Willenskraft: Bedingungsfaktoren analysieren und steuern

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Baber, A. (2015): Strategic connections. The new face of networking in a collaborative world. Amacom, New York.
- Burow, O.-A. (2015): Team-Flow. Gemeinsam wachsen im Kreativen Feld. Beltz, Weilheim/Basel.
- Goleman, D. (2013): Focus. The hidden driver of excellence. Harper Collins USA, New York.
- Grote, S./Goyk, R. (Hrsg.) (2018): Führungsinstrumente aus dem Silicon Valley. Konzepte und Kompetenzen. Springer Gabler, Berlin.
- Kaats, E./Opheij, W. (2014): Creating conditions for promising collaboration. Alliances, networks, chains, strategic partnerships. Springer Management, Berlin.
- Lang, M. D. (2019): The guide to reflective practice in conflict resolution. Rowman & Littlefield, Lanham/Maryland.
- Martin, S. J./Goldstein, N. J./Cialdini, R. B. (2015): The small BIG. Small changes that spark BIG influence. Profile Books, London.
- Parianen, F. (2017): Woher soll ich wissen, was ich denke, bevor ich höre, was ich sage? Die Hirnforschung entdeckt die großen Fragen des Zusammenlebens. Rowohlt Taschenbuch Verlag (Rowohlt Polaris), Reinbek bei Hamburg.
- Sauter, R./Sauter, W./Wolfig, R. (2018): Agile Werte- und Kompetenzentwicklung. Wege in eine neue Arbeitswelt. Springer Gabler, Berlin.
- Werther, S./Bruckner, L. (Hrsg.) (2018): Arbeit 4.0 aktiv gestalten. Die Zukunft der Arbeit zwischen Agilität, People Analytics und Digitalisierung. Springer Gabler, Berlin.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Fachpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Fachpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☐ Vodcast
- ☑ Shortcast
- ☑ Audio
- ☐ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☑ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Fachpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter

Modulcode: DLBDIETEKA

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAEL01, DLBEWEL01, DLBEWWET102 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	0	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter (DLBDIETEKA01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Ernährung bei ausgewählten Stoffwechselerkrankungen im Kindesalter: Diabetes Mellitus, Mukoviszidose, Phenylketonurie, Hypercholesterinämien, Onkologie
- Neurologische Erkrankungen: Behandlung von pharmakoresistenter Epilepsie im Kindes- und Jugendalter mittels ketogener Diät
- Ernährung bei pädiatrischer Atopie und Autoimmunerkrankungen
- Anamnese und Ernährungstherapie bei kindlichen Essstörungen
- Nephrologie: Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen
- Formen rheumatischer Erkrankungen bei Kindern und Jugendlichen und relevante Ernährungstherapien
- Transkulturelle Aspekte der Ernährungstherapie pädiatrischer Erkrankungen

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Aspekte ernährungsbedingter, ernährungsmitbedingter oder ernährungsrelevanter pädiatrischer Erkrankungen wiederzugeben.
- funktionelle Zusammenhänge zwischen pädiatrischen Erkrankungen und entsprechender Ernährungstherapien zu verstehen und auf Beispielpathologien zu übertragen.
- die Grundlagen der Ernährung bei Erkrankungen im Kindes -und Jugendalter zur Begründung von Ernährungsempfehlungen in Beratungsgesprächen nachvollziehbar erläutern zu können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter

Kurscode: DLBDIETEKA01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAEL01, DLBEWEL01, DLBEWWET102 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Der kindliche und jugendliche Organismus beansprucht aufgrund von Reifung und Wachstum besondere Bedürfnisse. Diese verändern sich in den verschiedenen Entwicklungsphasen. Durch die ausgeprägte Weiterentwicklung der pädiatrischen Medizin, wuchsen in den vergangenen Jahren auch die Anforderungen und die Erkenntnisse an die entsprechende Diätetik. Die Vermittlung der speziellen Diätetik bei pädiatrischen Erkrankungen, vom Säugling bis zum Jugendlichen, ist Ziel dieses Kurses. Er liefert Basiskenntnisse pädiatrischer Erkrankungen, die entweder durch Ernährung verursacht bzw. in ihrem Verlauf beeinflusst werden oder bei denen die Ernährung einen wesentlichen therapeutischen Faktor darstellt. Auf Basis dieser Grundkenntnisse wird ein Verständnis für die Pathogenese und die dazugehörige Diätetik verschiedener Erkrankungen im Kindes- und Jugendalter entwickelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Aspekte ernährungsbedingter, ernährungsmitbedingter oder ernährungsrelevanter pädiatrischer Erkrankungen wiederzugeben.
- funktionelle Zusammenhänge zwischen pädiatrischen Erkrankungen und entsprechender Ernährungstherapien zu verstehen und auf Beispielpathologien zu übertragen.
- die Grundlagen der Ernährung bei Erkrankungen im Kindes -und Jugendalter zur Begründung von Ernährungsempfehlungen in Beratungsgesprächen nachvollziehbar erläutern zu können.

Kursinhalt

1. Ernährung bei ausgewählten Stoffwechselerkrankungen im Kindesalter
   - 1.1 Diabetes Mellitus: Krankheitsbild und Therapie
   - 1.2 Mukoviszidose: Krankheitsbild, Ernährungsinterventionsstufen und Pankreasenzymschulung
   - 1.3 Phenylketonurie Krankheitsbild und Therapie
   - 1.4 Familiäre Hypercholesterinämien
   - 1.5 Onkologie: Möglichkeiten der Therapie und der Prävention bei Mangelernährung

2. Neurologische Erkrankungen: Behandlung von pharmakoresistenter Epilepsie im Kindesalter mittels ketogener Diät
   - 2.1 Physiologische Grundlagen der pädiatrischen Epileptologie
   - 2.2 Ketogene Diäten bei pharmakoresistenter Epilepsie im Kindes- und Jugendalter – aktuelle Studienlage und Anwendung

3. Ernährung bei pädiatrischer Atopie und Autoimmunerkrankungen
   - 3.1 Physiologische Grundlagen
   - 3.2 Atopie als Vorbote von Autoimmunerkrankungen
   - 3.3 Neurodermitis – Symptome und Ernährungstherapie
   - 3.4 Ernährungstherapie bei Allergien
   - 3.5 HIV

4. Anamnese und Ernährungstherapie bei pädiatrischen Essstörungen
   - 4.1 Anorexie
   - 4.2 Adipositas
   - 4.3 Binge-Eating-Störung
   - 4.4 Bulimie

5. Nephrologie: Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen
   - 5.1 Physiologische Grundlagen nephrologischer Erkrankungen im Kindes- und Jugendalter
   - 5.2 Ernährungstherapie bei Niereninsuffizienz
   - 5.3 Dialyse – Ablauf und Ernährungstherapie

6. Formen rheumatischer Erkrankungen bei Kindern und Jugendlichen und relevante Ernährungstherapien
   - 6.1 Juvenile Idiopathische Arthritis und deren Formen
   - 6.2 Bindegewebserkrankungen (Kollagenosen)
   - 6.3 Gefäßentzündungen (Vaskulitiden)

7. Transkulturelle Aspekte der Ernährungstherapie pädiatrischer Erkrankungen
   - 7.1 Interkulturelle Kompetenz in der pädiatrischen Ernährungstherapie
   - 7.2 Die Bedeutung von Ernährung, Körperidealen und diversen Krankheitsbildern in Abhängigkeit von Kultur und Religion

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Jochum, F. (2013): Ernährungsmedizin Pädiatrie. 2. Auflage, Springer Verlag, Berlin Heidelberg.
- Keller, H. (2011): Kinderalltag: Kulturen der Kindheit und ihre Bedeutung für Bindung, Bildung und Erziehung. 1. Auflage, Springer Verlag, Berlin-Heidelberg.
- Pascher, B. et al. (2007): Effektivität der ketogenen Diät bei Kindern mit pharmakoresistenter Epilepsie. In: Kinder- und Jugendmedizin, 7. Jg., Heft 03, S. 161-164.
- Reinehr, T. (Ed.). (2012): Pädiatrische Ernährungsmedizin: Grundlagen und praktische Anwendung; mit 52 Tabellen. 1. Auflage, Schattauer Verlag, Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Modulcode: DLBDIPUNSI

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Simone Jacobs (Pharmaka und Nährstoffinteraktionen)

Kurse im Modul

- Pharmaka und Nährstoffinteraktionen (DLBDIPUNSI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der allgemeinen Pharmakologie
- Bioverfügbarkeit, Darreichungsform und Applikationstechniken von Arzneimitteln
- Pharmaka und Nahrungsaufnahme
- Unspezifische Effekte von Lebensmitteln auf Arzneimittel
- Effekte ausgewählter Lebensmittel auf die Arzneimitteltherapie

Qualifikationsziele des Moduls

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen der Pharmakokinetik zu erklären.
- die Biotransformation von Fremdstoffen zu erklären.
- die Grundlagen des Arzneimittelstoffwechsels bezogen auf Applikationsart, Darreichungsform und Bioverfügbarkeit darzustellen.
- die für die Diätetik relevanten pharmakologischen Substanzen hinsichtlich Wirkprofil und ernährungsbezogenen Nebenwirkungen zu kennen und in der Ernährungstherapie zu berücksichtigen.
- den Einfluss von Nahrungsmitteln auf ausgewählte Arzneimittel einzuschätzen.
- die erworbenen Kenntnisse auf angewandte Fragestellungen zu übertragen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Kurscode: DLBDIPUNSI01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln können den Therapieerfolg von Medikamenten wesentlich beeinflussen. Diese Wechselwirkungen zwischen Arznei- und Lebensmitteln können klinisch sehr relevant werden und können in einzelnen Fällen sogar über den Therapieerfolg oder das -versagen entscheiden. Derartige Interaktionen können auch zu lebensgefährlichen Überdosierungen führen, die allein aufgrund der Arzneimitteldosis nicht absehbar sind. Vor diesem Hintergrund sollen zunächst die Grundlagen der Pharmakokinetik und -dynamik, sowie verschiedene Darreichungsformen und Applikationssysteme dargestellt werden. Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln sind jedoch auch von verschiedenen anderen Faktoren abhängig, beispielsweise reagieren nicht alle Patienten in gleicher Form auf dasselbe Arzneimittel. Arzneimittel können auch, in Anhängigkeit vom Zeitpunkt der Einnahme, verschiedenartige Reaktionen hervorrufen. Arzneimittel können auch Einfluss nehmen auf die Nahrungsaufnahme oder Verwertung von Nährstoffen. Umgekehrt können Lebensmittelinhaltsstoffe auch die Arzneimittelwirkung beeinträchtigen. Die Studierenden lernen die wesentlichen Wechselwirkungen von Lebensmitteln mit Arzneistoffen bzw. Arzneistoffgruppen kennen und deren klinische Relevanz. Dabei wird auf die klinischen Symptome eingegangen und es werden Handlungsempfehlungen erläutert. Studierende sollen die vielfältigen Auswirkungen von derartigen Interaktionen erkennen und in entsprechende Maßnahmen umsetzen können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen der Pharmakokinetik zu erklären.
- die Biotransformation von Fremdstoffen zu erklären.
- die Grundlagen des Arzneimittelstoffwechsels bezogen auf Applikationsart, Darreichungsform und Bioverfügbarkeit darzustellen.
- die für die Diätetik relevanten pharmakologischen Substanzen hinsichtlich Wirkprofil und ernährungsbezogenen Nebenwirkungen zu kennen und in der Ernährungstherapie zu berücksichtigen.
- den Einfluss von Nahrungsmitteln auf ausgewählte Arzneimittel einzuschätzen.
- die erworbenen Kenntnisse auf angewandte Fragestellungen zu übertragen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der allgemeinen Pharmakologie
   - 1.1 Pharmakodynamik
   - 1.2 Pharmakokinetik
   - 1.3 Prinzip der Biotransformation von Fremdstoffen im Menschen
   - 1.4 Toxische Wirkung von Fremdstoffen
   - 1.5 Risikobewertung von Fremdstoffen

2. Bioverfügbarkeit, Darreichungsform und Applikationstechniken von Arzneimitteln
   - 2.1 Grundlagen zur Bioverfügbarkeit
   - 2.2 Darreichungsformen nach dem europäischen Arzneibuch
   - 2.3 Applikationstechniken und -systeme

3. Pharmaka und Nahrungsaufnahme
   - 3.1 Einfluss von Arzneimittel auf den Appetit
   - 3.2 Einflüsse von Arzneimitteln auf den Geschmackssinn
   - 3.3 Arzneimittel und deren Einfluss auf das Körpergewicht

4. Spezielle Pharmakologie: Ausgewählte Wirkstoffklassen und deren Bedeutung innerhalb der Diätetik
   - 4.1 Opiate/Morphinderivate
   - 4.2 Statine
   - 4.3 Laxantien
   - 4.4 Antihypertensiva
   - 4.5 Protonenpumpenhemmer

5. Unspezifische Effekte von Lebensmitteln auf Arzneimitteln
   - 5.1 Nüchtern oder mit Mahlzeiten: was bedeutet das?
   - 5.2 Einfluss von Flüssigkeiten

6. Effekte ausgewählter Lebensmittel auf die Arzneimitteltherapie
   - 6.1 Grapefruit und Fruchtsäfte
   - 6.2 Kaffee und Tee
   - 6.3 Polyvalente Kationen (Milchprodukte und Mineralwässer)
   - 6.4 Tyraminreiche Lebensmittel
   - 6.5 Protein- und Ballaststoffreiche Lebensmittel
   - 6.6 Lakritz
   - 6.7 Vitamin-K-reiche Lebensmittel
   - 6.8 Rotschimmelreis

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Freimuth, M./ Offermanns, S./Knollmann, B.C./Böhm, S. (2020): Pharmakologie und Toxikologie. 3. Auflage, Springer Verlag. Berlin. ▪ Gröber, U. (2018): Arzneimittel und Mikronährstoffe. 4. Auflage, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH. Stuttgart. ▪ Schiffter, H.A. (2015): Pharmakokinetik - Modelle und Berechnungen. 2. Auflage, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH. Stuttgart. ▪ Smollich, M./Podlogar, J. (2020): Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln. 2. Auflage, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH. Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Modulcode: DLBDICRIET

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	BSTA01-01, DLBWPPDPS01, DLBLOPS01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie)

Kurse im Modul

- Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie (DLBDICRIET01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Clinical Reasoning (CR) – Definition, Ziele und Inhalte
- Elemente und Strategien im Clinical Reasoning
- Die verschiedenen Formen des Clinical Reasoning
- Collaborative Clinical Reasoning (CCR)
- Interkulturelle Aspekte im Clinical Reasoning und Collaborative Clinical Reasoning
- Von der Theorie zur Praxis
- Beispielfälle aus der Praxis

Qualifikationsziele des Moduls

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Clinical Reasoning (CR) zu definieren und im Gesamtkontext der Ernährungstherapie zu reflektieren.
- den Prozess des CR theoretisch und praktisch nachzuvollziehen.
- die Notwendigkeit von CR zu verstehen, sowohl in der Einzelarbeit als auch im Team in Form von Collaborative Clinical Reasoning (CCR).
- die diversen Strategien des Clinical Reasoning selbstständig und erfolgreich anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen des Clinical Reasoning wiederzugeben und in der Praxis selbstständig zu entscheiden, welche der Formen für den einzelnen Fall praktikabel ist.
- die Schritte vom Anfänger zum Experten widerzugeben und im Berufsalltag praktisch umzusetzen.
- Clinical Reasoning sowohl bei Patienten mit Migrationshintergrund als auch in Zusammenarbeit mit einem interkulturellen Expertenteam anzuwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit	Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Kurscode: DLBDICRIET01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	BSTA01-01, DLBWPPDPS01, DLBLOPS01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Clinical Reasoning beschreibt Denk-, Handlungs- und Entscheidungsprozesse, um gemeinsam mit den Patienten die für sie günstigste und zielführendste Therapie zu erstellen. Das Clinical Reasoning bildet eine zentrale Komponente von Therapieprozessen und damit auch eine Arbeitsgrundlage für Ernährungstherapeuten. In diesem Kurs erlernen die Studierenden ein generelles Verständnis über die Definition, die Notwendigkeit sowie über die Formen und Strategien von Clinical Reasoning. Dieses metakognitive Wissen liefert die Basis für die praktische Anwendung von Clinical Reasoning, die im zweiten Teil des Kurses gelehrt wird. Zudem erlernen die Studierenden die Anwendungsmöglichkeiten von Collaborative Clinical Reasoning in der berufsbezogenen Praxis im multiprofessionellen Team. Um sowohl der wachsenden multikulturellen Gesellschaft gerecht zu werden als auch in einem interkulturellen Umfeld Clinical Reasoning anwenden zu können, erwerben die Studierenden in diesem Kurs die notwendigen interkulturellen Kompetenzen, um Patienten mit einem Migrationshintergrund effektiv, professionell und patientenorientiert behandeln zu können. Dabei werden Theorien interkultureller Kompetenz und Kommunikation mit dem Clinical-Reasoning-Prozess verbunden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Clinical Reasoning (CR) zu definieren und im Gesamtkontext der Ernährungstherapie zu reflektieren.
- den Prozess des CR theoretisch und praktisch nachzuvollziehen.
- die Notwendigkeit von CR zu verstehen, sowohl in der Einzelarbeit als auch im Team in Form von Collaborative Clinical Reasoning (CCR).
- die diversen Strategien des Clinical Reasoning selbstständig und erfolgreich anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen des Clinical Reasoning wiederzugeben und in der Praxis selbstständig zu entscheiden, welche der Formen für den einzelnen Fall praktikabel ist.
- die Schritte vom Anfänger zum Experten widerzugeben und im Berufsalltag praktisch umzusetzen.
- Clinical Reasoning sowohl bei Patienten mit Migrationshintergrund als auch in Zusammenarbeit mit einem interkulturellen Expertenteam anzuwenden.

Kursinhalt

1. Definition, Ziele und Inhalte von Clinical Reasoning
   - 1.1 Begriffserläuterung
   - 1.2 Ziele
   - 1.3 Inhalte

2. Elemente und Strategien
   - 2.1 Der Clinical Reasoning Prozess
   - 2.2 Kognition
   - 2.3 Wissen
   - 2.4 Metakognition
   - 2.5 Hypothetisch-deduktives Reasoning
   - 2.6 Nicht-analytisches Reasoning

3. Formen von Clinical Reasoning unter Einbeziehung interkultureller Kompetenz
   - 3.1 Scientific Reasoning
   - 3.2 Konditionales Reasoning
   - 3.3 Ethisches Reasoning
   - 3.4 Pragmatisches Reasoning
   - 3.5 Interaktives Reasoning
   - 3.6 Narratives Reasoning

4. Collaborative Clinical Reasoning (CCR)
   - 4.1 Einflussfaktoren
   - 4.2 Anforderungen an die einzelnen Teammitglieder
   - 4.3 Interkulturelle Kompetenz im CCR

5. Von der Theorie zur Praxis
   - 5.1 Drei Ebenen bei der Anwendung von Clinical Reasoning
   - 5.2 Anwendung von Bedingungsschemata
   - 5.3 Vom Anfänger zum Experten – fünf Entwicklungsstadien

6. Übungen anhand praktischer Beispiele
   - 6.1 Fallbeispiel A
   - 6.2 Fallbeispiel B

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Cooper, N./Frain, J. (2016): ABC of clinical reasoning. John Wiley & Sons, 1. Auflage, Oxford. ▪ Higgs J./Jensen G./Loftus S./ Christensen N. (2018): Clinical Reasoning in the Health Professions. 4th edition, Elsevier, Amsterdam. ▪ Kiesewetter J./Fischer F./Fischer M.R. (2017): Collaborative Clinical Reasoning - A Systematic Review of Empirical Studies. In: J Contin Educ Health Prof., Jg. 37, Heft 2, S. 123-128. doi: 10.1097/CEH.0000000000000158. PMID: 28562501. ▪ Klemme B./Siegmann G. (2006): Clinical Reasoning – Therapeutische Denkprozesse lernen. 2. Auflage, Thieme-Verlag, Stuttgart. ▪ Pohl M. (2011): Das Konzept des Clinical Reasoning in der Ausbildung von Diätassistenten. 1. Auflage, GRIN Verlag, München.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

6. Semester

Seminar: Ernährungsepidemiologie

Modulcode: DLBDISEE

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	BSTA01-01, DLBEWES01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Seminar: Ernährungsepidemiologie)

Kurse im Modul

- Seminar: Ernährungsepidemiologie (DLBDISEE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Dieser Kurs beschäftigt sich mit den Grundlagen der Ernährungsepidemiologie.

Qualifikationsziele des Moduls

Seminar: Ernährungsepidemiologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und diese anzuwenden.
- sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich Ernährungsepidemiologie einzuarbeiten.
- Begriffe, Maßzahlen und Studientypen der Ernährungsepidemiologie zu benennen und zu benutzen.
- epidemiologische Datenanalysen und statistische Berechnungen zu verstehen.
- grundlegende Kenntnisse und Zusammenhänge zu verschriftlichen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Seminar: Ernährungsepidemiologie

Kurscode: DLBDISEE01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	BSTA01-01, DLBEWES01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Die Ernährungsepidemiologie bildet einen eigenen Wissenschaftszweig innerhalb der Ernährungswissenschaften. Sie beschäftigt sich mit der Bedeutung von Einflussfaktoren auf das Risiko von ernährungsabhängigen Erkrankungen. Dabei wird sowohl das Ernährungsverhalten der Bevölkerung bzw. bestimmter Bevölkerungs- oder ethnischer Gruppen als auch die Häufigkeit und die Verteilung von ernährungsassoziierten Gesundheitsproblemen erfasst. In diesem Wissenschaftszweig kommen verschiedene Methoden der Statistik zum Einsatz und bestimmte Kennzahlen und Studientypen werden verwendet. Im Rahmen des Kurses erstellen die Studierenden eine Seminararbeit zum Thema Ernährungsepidemiologie und setzen sich intensiv mit der Terminologie der Epidemiologie auseinander. Die Studierenden stellen so unter Beweis, dass sie sich selbstständig in ein Thema einarbeiten können, wissenschaftliche Ergebnisse verstehen und interpretieren und die gewonnenen Ergebnisse in einer schriftlichen Form darstellen können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und diese anzuwenden.
- sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich Ernährungsepidemiologie einzuarbeiten.
- Begriffe, Maßzahlen und Studientypen der Ernährungsepidemiologie zu benennen und zu benutzen.
- epidemiologische Datenanalysen und statistische Berechnungen zu verstehen.
- grundlegende Kenntnisse und Zusammenhänge zu verschriftlichen.

Kursinhalt

- Der Kurs behandelt aktuelle Themen der Ernährungsepidemiologie. Dabei wird besonders auf ernährungsassoziierte Gesundheitsprobleme in Europa eingegangen. Die Studierenden beschäftigen sich mit Originalpublikationen aus dem Bereich Ernährungsepidemiologie. Die Studierenden stellen eigenständig dar, welcher Studientyp und welche Ziele, Maßzahlen und epidemiologische Datenauswertungen und-analysen in der Studie verwendet wurden. Darüber hinaus ordnen sie diese im Kontext der Ernährungsepidemiologie ein, bewerten die angewendeten Methoden und beurteilen die gewonnenen Ergebnisse der Studie.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Boeing, H./Harttig, U. (2006): Ernährungsepidemiologie in Deutschland. In: Der Onkologe, 12 Jg., S. 1106-1117.
- Kreienbrock, L./Pigeot, I./Ahrens, W. (2012): Epidemiologische Methoden. 5. Auflage, Spektrum Verlag, Heidelberg.
- Müller, M.J./Trautwein, E.A. (2005): Gesundheit und Ernährung - Public Health Nutrition. 1. Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Razum, O./Breckenkamp, J./Brzoska, P. (2017): Epidemiologie für dummies. 3. Auflage, Wiley-VCH Verlag, Weinheim.
- Oltersdorf, U. (2000): Ernährungsepidemiologie. In: Zeitschrift für Ernährungsökologie, 1. Jg., Heft 2, S.89-98.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Seminar

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
120 h	0 h	30 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☐ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☐ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☐ Audio	
☐ Musterklausur	

DLBDISEE01

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Modulcode: DLBDIINUPE

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Martina Heer (Immunonutrition und personalisierte Ernährung)

Kurse im Modul

- Immunonutrition und personalisierte Ernährung (DLBDIINUPE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der Immunfunktion
- Definition, Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition
- Nutritive Modulation der Immunabwehr
- Grundlagen der Nutrigenetik
- Grundlagen der Nutrigenomik
- Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung

Qualifikationsziele des Moduls

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Immunonutrition kritisch einzuschätzen.
- die wichtigsten Nährstoffe und deren Funktionen im Rahmen der Immunonutrition anzuwenden.
- Grundlagen und Methoden der Nutrigenetik und Nutrigenomik darzulegen.
- die personalisierte Ernährung in der Diätetik zu bewerten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Kurscode: DLBDIINUPE01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Als Immunonutrition wird die Möglichkeit verstanden mit verschiedenen Nährstoffen die Aktivität des Immunsystems zu beeinflussen. Immunonutrition kann daher in Situationen angewandt werden, in denen eine Änderung der Nährstoffversorgung die Antwort des Immunsystems oder entzündlicher Prozesse hervorrufen soll. Die Studierenden lernen die Wirkkonzepte, Möglichkeiten und Grenzen der Immunonutrition kennen und können diese in die Diättherapie verschiedener Erkrankungen übertragen. Nahrungsbestandteile können auch auf die Regulation unserer Gene einwirken, was als Nutrigenomik bezeichnet wird. Andererseits reagiert unser Körper, je nach Gen-Ausstattung unterschiedlich auf bestimmte Nahrungsbestandteile (Nutrigenetik). Die Studierenden lernen die theoretischen Grundlagen, Konzept und Möglichkeiten einer, aufgrund von Nutrigenomik und Nutrigenetik, entwickelten personalisierten Änderung kennen. Dabei werden methodische Ansätze vermittelt und die Möglichkeiten und Interpretation einer personalisierten Ernährung kritisch hinterfragt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Immunonutrition kritisch einzuschätzen.
- die wichtigsten Nährstoffe und deren Funktionen im Rahmen der Immunonutrition anzuwenden.
- Grundlagen und Methoden der Nutrigenetik und Nutrigenomik darzulegen.
- die personalisierte Ernährung in der Diätetik zu bewerten.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Immunfunktion
   - 1.1 Angeborenes und adaptives Immunsystem
   - 1.2 Die angeborene Immunantwort
   - 1.3 Die adaptive Immunantwort

2. Definition, Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition
   - 2.1 Definition und Konzept der Immunonutrition
   - 2.2 Grundlagen der Immunabwehr
   - 2.3 Zielsetzung der Immunonutrition

3. Spezifische Modulation der Immunabwehr
   - 3.1 Beeinflussung der Immunabwehr durch Nährstoffe: die Mukosabarriere, die mukosale Barrierefunktion und das zelluläre Abwehrsystem
   - 3.2 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von Glutamin
   - 3.3 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von Arginin
   - 3.4 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von Nukleotiden
   - 3.5 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von Omega-3-Fettsäuren

4. Grundlagen der Nutrigenetik
   - 4.1 Genotypisierungen
   - 4.2 Selektionsprozesse für ernährungsrelevante ‚Gene'
   - 4.3 Genomweite Assoziationsstudien (GWAS) und ihre Verbindung zum Individuum
   - 4.4 Beispiele für den Zusammenhang von genetischen Variationen (Polymorphismen) und den Reaktionen auf den Stoffwechsel

5. Grundlagen der Nutrigenomik
   - 5.1 Genetik und Epigenetik
   - 5.2 Grundlagen zu Methoden in der Nutrigenomik
   - 5.3 Beispiele für Auswirkungen von Nahrungsbestandteilen auf zelluläre, genetische und biologische Systeme

6. Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung
   - 6.1 Konzept und Einsatz als diagnostisches Werkzeug
   - 6.2 Erkenntnisse zum Zusammenhang zwischen Genotyp, Stoffwechsel, Ernährung und Erkrankungsrisiko
   - 6.3 Personalisierte Ernährung zum Zweck der Ernährungsberatung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Beermann, C. (2019): Lebensmittel-Immunologie. Springer-Verlag, Fulda.
- Höffeler, F. (2013): Nutrigenetik: Wie sich Ernährung und Gene gegenseitig prägen. S. Hirzel Verlag, Stuttgart.
- Joost, H.-G. (2006): Nutrigenomik. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz. Jg. 49, Heft 10, S. 1011-1019.
- Madenach, M./Kolossa, S./Gedrich,K. (2018): Nutrigenetik in Theorie und Praxis. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 43, Heft 05, S., 410-424.
- Plauth, M./Weiss, H. (2018): Immunonutrition. In: Biesalski, H.K./Bischoff, S:C:/Pirlich, M./Weimann, A. (Hrsg.): Ernährungsmedizin, 5. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, Kap. 36.
- Weimann, A./Breitenstein, S./Breuer, J.P. et al. (2013): S3-Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) in Zusammenarbeit mit der GESKES, der AKE der DGCH, der DGAI und der DGAV: Klinische Ernährung in der Chirurgie. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 38, S. 155– 197.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Führungsqualifikation

Modulcode: DLBIDWFQ

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	10	300 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Michaela Moser (Leadership 4.0) / Prof. Dr. Heike Schiebeck (Konfliktmanagement und Mediation)

Kurse im Modul

- Leadership 4.0 (DLBWPLS01)
- Konfliktmanagement und Mediation (DLBWPKUM01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Leadership 4.0 • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten Konfliktmanagement und Mediation • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Leadership 4.0

- Klassisches Verständnis von Führung
- Führungsinstrumente
- Führung versus Leadership
- Integrales Menschenbild als zukunftsweisendes Modell
- Eigenschaften und Kompetenzen eines Leaders
- Leadership-Modelle
- Agile Leadership-Instrumente

Konfliktmanagement und Mediation

- Kooperationsformen
- Grundbegriffe der Konfliktforschung
- Konfliktmanagement
- Grundlagen der Kommunikationspsychologie
- Gesprächsführung und Moderation
- Mediation

Qualifikationsziele des Moduls

Leadership 4.0

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die klassischen Theorien des Führungsverständnisses und neue Leadership-Modelle zu erläutern.
- die Begriffe Führung und Leadership voneinander abzugrenzen.
- auf dem Verständnis erfolgreicher Führungsmodelle diese vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Veränderungen zu reflektieren.
- ein Verständnis für die Notwendigkeit anderer Formen der organisationalen Lenkung zu entwickeln.
- je nach Reifegrad eines Unternehmens entsprechende Leadership-Methoden zu implementieren.
- über ein fundiertes theoretisches Wissen zu verfügen, das sie auf anwendungsbezogene Fragestellungen anwenden können.

Konfliktmanagement und Mediation

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die zentralen Wesensmerkmale von Konflikten zu erklären und deren Verlauf zu reflektieren, zu analysieren und einzuschätzen.
- Konflikte auf den Grad ihrer Eskalation hin zu analysieren.
- die Entstehung und Vermeidung von Konflikten zu erläutern.
- Konflikte und Verhandlungen als Prozess zu verstehen und die notwendigen Maßnahmen zur Lösung zu planen und umzusetzen.
- spezielle Gesprächs- und Fragetechniken anwenden zu können.
- versteckte Botschaften in der Kommunikation zu erkennen und Optimierungsvorschläge zu erarbeiten.
- Ziele und Strategien für das Konflikt- und Verhandlungsmanagement zu entwickeln, um mit einem klaren Vorgehen zu einem erfolgreichen Konfliktmanagement und der Verhandlungsführung beizutragen.
- die Mediation als Verfahren der Konfliktlösung beurteilen und anwenden zu können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Baut auf Modulen aus dem Bereich Betriebswirtschaft & Management und Psychologie auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management und Sozialwissenschaften

Leadership 4.0

Kurscode: DLBWPLS01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Wettbewerbsfähigkeit hängt heute mehr denn je von konstanter Innovationsfähigkeit ab. Das stellt neue Anforderungen an das Management von Firmen. Die Aufgabe erfolgreicher Innovations- und Unternehmenslenker besteht nicht mehr darin, Richtung und Lösungen vorzugeben, sondern einen Rahmen zu schaffen, in dem Andere Innovationen entwickeln. Dieser Wandel, der sich derzeit mit voller Kraft in Unternehmen vollzieht, erfordert eine Weiterentwicklung des klassischen Führungsbegriffs und dessen Prinzipien.Geschäftsmodelle stehen vor dem Hintergrund des Digitalen Wandels sowie dem Vormarsch der Künstlichen Intelligenz permanent auf dem Prüfstand. Es gilt daher, einerseits an mehreren Projekten gleichzeitig zu arbeiten, sich jederzeit flexibel veränderten Rahmenbedingungen anzupassen; auf der anderen Seite wollen Mitarbeiter anders in den Arbeitsprozess eingebunden werden. Sinn und Flexibilität für deren persönliche und familiäre Situation spielen dabei zunehmend eine Rolle. Innovations- und Unternehmenslenker können all diesen vielfältigen Herausforderungen nur mit Leadership begegnen, indem sie andere inspirieren, weiter zu denken und bereichsübergreifend zu handeln, also visionär zu sein. Ein Verständnis, Wissen und Instrumentarien hierzu sollen in dem Kurs vermittelt werden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die klassischen Theorien des Führungsverständnisses und neue Leadership-Modelle zu erläutern.
- die Begriffe Führung und Leadership voneinander abzugrenzen.
- auf dem Verständnis erfolgreicher Führungsmodelle diese vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Veränderungen zu reflektieren.
- ein Verständnis für die Notwendigkeit anderer Formen der organisationalen Lenkung zu entwickeln.
- je nach Reifegrad eines Unternehmens entsprechende Leadership-Methoden zu implementieren.
- über ein fundiertes theoretisches Wissen zu verfügen, das sie auf anwendungsbezogene Fragestellungen anwenden können.

Kursinhalt

1. Grundlagen des klassischen Führungsverständnisses
   - 1.1 Definition des Führungsbegriffs und der Führungstätigkeit
   - 1.2 Klassische theoretische Ansätze (eigenschaftstheoretischer Absatz, verhaltenstheoretischer Ansatz, situationsorientierter Ansatz, interaktionistischer Ansatz, transaktionaler Ansatz)

2. Führungsinstrumente
   - 2.1 Mitarbeitergespräche
   - 2.2 Zielvereinbarung
   - 2.3 Leistungsbeurteilungsgespräche

3. Führung versus Leadership
   - 3.1 Abgrenzung der Konstrukte
   - 3.2 Relevanz von Leadership im Rahmen des organisationalen Wandels
   - 3.3 Leadership-Prinzipien

4. Integrales Menschenbild als zukunftsweisendes Modell (K. Wilber)

5. Eigenschaften und Kompetenzen
   - 5.1 Vertrauen und Kommunikation
   - 5.2 Macht und Emotionen

6. Leadership-Modelle
   - 6.1 Transformationale Führung
   - 6.2 Laterale Führung
   - 6.3 Leadership als agile Rolle
   - 6.4 Positive Leadership und Self-Leadership
   - 6.5 Shared Leadership und Shared Network Leadership
   - 6.6 Empowering Leadership
   - 6.7 Holokratie

7. Agile Leadership-Instrumente
   - 7.1 Appreciate Inquiry
   - 7.2 Chefwahl
   - 7.3 VUCA-Management

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Au, C. v. (Hrsg.) (2017): Eigenschaften und Kompetenzen von Führungspersönlichkeiten. Achtsamkeit, Selbstreflexion, Soft Skills und Kompetenzsysteme. Springer, Wiesbaden.
- Creusen, U./Eschemann, N.-R./Joahnn, T. (2010): Positive Leadership. Psychologie erfolgreicher Führung. Erweiterte Strategien zur Anwendung des Grid-Modells. Gabler, Wiesbaden.
- Evans, M. (1995): Führungstheorien – Weg-Ziel-Theorie. In: Kieser, A./Reber, G./Wunderer, R. (Hrsg.): Handwörterbuch der Führung. 2. Auflage, Schäffer-Poeschel, Stuttgart, S. 1075 –1091.
- Furtner, M. R. (2017): Empowering Leadership. Mit selbstverantwortlichen Mitarbeitern zu Innovation und Spitzenleistungen. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Furtner, M. R./Baldegger, U. (2016): Self-Leadership und Führung. Theorien, Modelle und praktische Umsetzung. 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.
- Manager Magazin Verlagsgesellschaft (Hrsg.) (2015): Harvard Business Manager Spezial: Leadership. Wie geht Führung im Zeitalter digitaler Transformation? Ein Heft über Management im Wandel. 37. Jg.
- Hofer, S. (2016): Agiler führen. Einfache Maßnahmen für bessere Teamarbeit, mehr Leistung und höhere Kreativität. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Kauffeld, S. (Hrsg.) (2014): Arbeits- Organisations- und Personalpsychologie für Bachelor. 2. Auflage, Springer, Berlin.
- Maxwell, J. C. (2016): Leadership. Die 21 wichtigsten Führungsprinzipien. 8. Auflage, Brunnen, Gießen.
- Wilber, K. (2012): Integrale Psychologie. Geist, Bewusstsein, Psychologie, Therapie. Arbor, Freiburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Konfliktmanagement und Mediation

Kurscode: DLBWPKUM01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Im wirtschaftlichen Kontext treffen oftmals unterschiedliche Perspektiven von Verhandlungspartnern oder Parteien aufeinander. So entstehen oft Konflikte, weil die Beteiligten unterschiedliche Ziele verfolgen und Situationen unterschiedlich bewerten. Insbesondere vor dem Hintergrund der Transformations- und Restrukturierungsprozesse in den Unternehmen sind Konflikte aufgrund unterschiedlicher Interessen oftmals vorprogrammiert. Damit die verschiedenen Sichtweisen der beteiligten Parteien nicht in einem Eskalations- und Vernichtungsszenario enden, sind Kenntnisse um das Wesen und die Struktur von Konflikten, Techniken zu deren Bewältigung sowie grundlegendes Wissen hinsichtlich der Möglichkeiten erfolgreicher Kommunikation auf verbaler und non-verbaler Ebene essentiell. Dieses Verständnis gilt es, den Studierenden im Rahmen des Kurses zu präsentieren und ihnen das notwendige Handwerkszeug zum Erkennen von Konflikten, zu deren Lösung sowie zur Führung von Verhandlungen zu vermitteln. In diesem Zusammenhang wird die Mediation als zunehmend gebräuchliches Verfahren der Konfliktlösung herausgestellt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die zentralen Wesensmerkmale von Konflikten zu erklären und deren Verlauf zu reflektieren, zu analysieren und einzuschätzen.
- Konflikte auf den Grad ihrer Eskalation hin zu analysieren.
- die Entstehung und Vermeidung von Konflikten zu erläutern.
- Konflikte und Verhandlungen als Prozess zu verstehen und die notwendigen Maßnahmen zur Lösung zu planen und umzusetzen.
- spezielle Gesprächs- und Fragetechniken anwenden zu können.
- versteckte Botschaften in der Kommunikation zu erkennen und Optimierungsvorschläge zu erarbeiten.
- Ziele und Strategien für das Konflikt- und Verhandlungsmanagement zu entwickeln, um mit einem klaren Vorgehen zu einem erfolgreichen Konfliktmanagement und der Verhandlungsführung beizutragen.
- die Mediation als Verfahren der Konfliktlösung beurteilen und anwenden zu können.

Kursinhalt

1. Von der Kooperation zur Konfrontation
   - 1.1 Kooperation und Wettbewerb
   - 1.2 Formen der Kooperation
   - 1.3 Spieltheoretische Ansätze
   - 1.4 Der Weg in den Konflikt

2. Grundbegriffe der Konfliktforschung
   - 2.1 Was ist ein Konflikt?
   - 2.2 Konfliktarten
   - 2.3 Mobbing – eine besondere Konfliktart
   - 2.4 Die Stufen der Konflikteskalation
   - 2.5 Konfliktfestigkeit von Organisationen

3. Konfliktmanagement in der Arbeitswelt
   - 3.1 Konfliktkosten
   - 3.2 Das betriebswirtschaftliche Konfliktmanagement
   - 3.3 Elemente des Konfliktmanagements

4. Grundlagen der Kommunikationspsychologie
   - 4.1 Axiome der Kommunikation
   - 4.2 Bedeutung non-verbaler Kommunikation
   - 4.3 Das nachrichtenquadratische Modell: Die vier Seiten einer Nachricht
   - 4.4 Die Transaktionsanalyse als Analyse zwischenmenschlicher Kommunikation
   - 4.5 Gewaltfreie Kommunikation

5. Gesprächsführung und Moderation
   - 5.1 Gesprächs- und Fragetechniken beim Konfliktgespräch
   - 5.2 Die Gesprächsmoderation

6. Mediation als Instrument der Konfliktbewältigung
   - 6.1 Einführung und Grundlagen
   - 6.2 Einsatzbereiche der Mediation
   - 6.3 Prinzipien und Regeln
   - 6.4 Das Mediationsverfahren – Phasen und Abläufe

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Berkel, K. (2014): Konflikttraining. Konflikte verstehen, analysieren, bewältigen. 12. Auflage, Windmühle, Hamburg.
- Ballreich, R./Glasl (2011): Konfliktmanagement und Mediation in Organisationen. 1. Auflage, Concadora, Stuttgart.
- Duve, C./Eidenmüller, H./Hacke, A. (2011): Mediation in der Wirtschaft. Wege zum professionellen Konfliktmanagement. 2. Auflage, Schmidt, Köln.
- Fisher, R./Ury, W./Patton, B. (2015): Das Harvard-Konzept. Die unschlagbare Methode für beste Verhandlungsergebnisse. 25. Auflage, Campus, Frankfurt a. M.
- Glasl, F. (2015): Selbsthilfe in Konflikten. Konzepte, Übungen, Praktische Methoden. 7. Auflage, Haupt, Stuttgart.
- Glasl, F. (2017): Konfliktmanagement. Ein Handbuch für Führungskräfte, Beraterinnen und Berater. 11. Auflage, Haupt, Stuttgart.
- Haft, F./Schliefen,K. (2016): Handbuch Mediation. 3. Auflage, Beck, München.
- Harris, T. A. (2015): Ich bin o.k. Du bist o.k. Wie wir uns selbst besser verstehen und unsere Einstellung zu anderen verändern können. 50. Auflage, Rowohlt, Reinbek.
- Hösl, G. G. (2017): Mediation. Die erfolgreiche Konfliktlösung. Grundlagen und praktische Anwendung. 9. Auflage, Kösel, München.
- Möllnitz, U. (2017): Integrierte Mediation bei Konflikten in der Arbeitswelt. Mediation als Kompetenz in Unternehmen und Organisationen. 1. Auflage, Dr. Kovac, Hamburg.
- Montada, L./Kals, E. (2013): Mediation. Psychologische Grundlagen und Perspektiven. 3. Auflage, Beltz, Weinheim.
- Ponschab, R./Schweizer, A. (2010): Kooperation statt Konfrontation. Neue Wege anwaltlichen Verhandelns. 2. Auflage, Schmidt, Köln.
- Rosenberg, M. B. (2016): Gewaltfreie Kommunikation. Eine Sprache des Lebens. 12. Auflage, Junfermann, Paderborn.
- Schulz, R. (2015): Toolbox zur Konfliktlösung. Konflikte schnell erkennen und erfolgreich bewältigen. Stark, Hallbergmoos.
- Schulz v. Thun, F. (2010): Miteinander reden, Band 1. Störungen und Klärungen. Allgemeine Psychologie der Kommunikation. 48. Auflage, Rowohlt, Reinbek.
- Schulz v. Thun, F. (2010): Miteinander reden, Band 2. Stile, Werte und Persönlichkeitsentwicklung. Differentielle Psychologie der Kommunikation. 32. Auflage, Rowohlt, Reinbek.
- Schulz v. Thun, F. (2013): Miteinander reden, Band 3. Das „Innere Team“ und situationsgerechte Kommunikation. Kommunikation, Person, Situation. 25. Auflage, Rowohlt, Reinbek.
- Schranner, M. (2001): Verhandeln im Grenzbereich. Strategien und Taktiken für schwierige Fälle. 4. Auflage, Econ, Berlin.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Psychische Gesundheit

Modulcode: DLBIDWPG

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	10	300 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Julian Wienert (Gesundheitspsychologie) / Prof. Dr. Stefanie Rödel (Supervision, Intervision, Coaching)

Kurse im Modul

- Gesundheitspsychologie (DLBGPGP01)
- Supervision, Intervision, Coaching (DLBSASIC01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Gesundheitspsychologie • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten Supervision, Intervision, Coaching • Studienformat "Kombistudium": Klausur oder Workbook • Studienformat "Fernstudium": Klausur oder Workbook

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Gesundheitspsychologie

- Perspektive auf Gesundheit
- Gesundheitspsychologische Theorien und Modelle
- Gesundheitsverhalten und Kognitive Verhaltenstherapie
- Gesundheitsförderndes und –beeinträchtigendes Verhalten
- Risiken und Ressourcen von Gesundheitsverhalten
- Einführung in das Management chronischer Erkrankungen

Supervision, Intervision, Coaching

- Thematische und theoretische Einordnung der Beratungsansätze
- Supervision
- Intervision
- Coaching
- Methoden und Instrumente des Coachings
- Besonderheiten der Beratungsansätze
- Beratungsansätze im Wandel der Zeit
- Einsatzgebiete und Besonderheiten
- Professionalisierung der Beratungsarbeit

Qualifikationsziele des Moduls

Gesundheitspsychologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Definitionen, Konzepte und Modelle der Gesundheitspsychologie zu benennen.
- Gesundheitsverhalten und dessen Risikofaktoren und Ressourcen zu verstehen.
- die Bedeutsamkeit relevanter Verhaltensaspekte beim Management chronischer Erkrankungen zu erklären.
- die relevanten psychologischen Faktoren im Zusammenhang mit Gesundheit zu identifizieren und entsprechende Schlüsse für eine Modifikation zu ziehen.

Supervision, Intervision, Coaching

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Begriffe und Merkmale von Supervision, Intervision und Coaching zu benennen und abzugrenzen.
- wichtige Elemente von Methoden und Techniken in Supervision, Intervision und Coaching zu erläutern und einzusetzen.
- Grenzen von Supervision, Intervision und Coaching aufzuzeigen und zu veranschaulichen.
- Besonderheiten der Beratungsansätze und die Einflüsse wichtiger Megatrends zu begreifen.
- Einsatzgebiete der Beratungsansätze insbesondere in der pädagogischen Beratung, der Beratung in der sozialen Arbeit sowie im Wirtschaftskontext aufzuzeigen.
- Ausbildungswege und Qualifizierungs- und Anerkennungsmöglichkeiten zu skizzieren und diesen beispielhaft nachzugehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Baut auf Modulen aus dem Bereich Psychologie auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Gesundheitspsychologie

Kurscode: DLBGPGP01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs introduziert die Definitionen und Konzepte des psychologischen Fachgebiets Gesundheitspsychologie, mit Gesundheitsverhalten und Gesundheitskognitionen als zentrale Themen und als Hauptteil unterschiedlicher gesundheitspsychologischer Theorien. Die Themengebiete kognitive verhaltenstherapeutische Techniken, gesundheitsförderndes und -beeinträchtigendes Verhalten (u.a. Ernährung, Bewegung und Sucht) sowie Risiken und Ressourcen von Gesundheitsverhalten (u.a. Persönlichkeit, Selbstregulation, soziale Unterstützung und Stress) werden behandelt. Daneben wird den Studierenden das Management der für Gesundheitspsychologen meist relevanten chronischen Erkrankungen vermittelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Definitionen, Konzepte und Modelle der Gesundheitspsychologie zu benennen.
- Gesundheitsverhalten und dessen Risikofaktoren und Ressourcen zu verstehen.
- die Bedeutsamkeit relevanter Verhaltensaspekte beim Management chronischer Erkrankungen zu erklären.
- die relevanten psychologischen Faktoren im Zusammenhang mit Gesundheit zu identifizieren und entsprechende Schlüsse für eine Modifikation zu ziehen.

Kursinhalt

1. Was ist Gesundheit?
   - 1.1 Von Abwesenheit einer Erkrankung zu Wohlbefinden
   - 1.2 Das biomedizinische Modell, das biopsychosoziale Modell und Salutogenese
   - 1.3 Bedarf an Gesundheitspsychologie
2. Theorien und Modelle
   - 2.1 Health Belief Modell
   - 2.2 Theory of Planned Behavior
   - 2.3 Self Determination Theory
   - 2.4 Transtheoretical Model of Behavior Change
   - 2.5 Sonstige Modelle und Konzepte

3. Gesundheitsverhalten und Kognitive Verhaltenstherapie
   - 3.1 Klassische und operante Konditionierung
   - 3.2 Verhaltenstherapie
   - 3.3 Stimuluskontrolle
   - 3.4 Entspannung
   - 3.5 Selbst-Monitoring und -Regulation
   - 3.6 Soziale Fähigkeiten

4. Gesundheitsbeeinträchtigendes Verhalten
   - 4.1 Alkohol
   - 4.2 Rauchen
   - 4.3 Fettleibigkeit
   - 4.4 Sonstige gesundheitsbeeinträchtigende Verhaltensweisen

5. Gesundheitsförderndes Verhalten
   - 5.1 Ernährung
   - 5.2 Bewegung
   - 5.3 Schlaf
   - 5.4 Impfen
   - 5.5 Sonstige gesundheitsfördernden Verhaltensweisen

6. Risiken und Ressourcen
   - 6.1 Genetische und Umgebungsfaktoren
   - 6.2 Gender und Gesundheitsverhalten
   - 6.3 Persönlichkeit und Gesundheitsverhalten
   - 6.4 Soziale Unterstützung
   - 6.5 Gesundheitsverhalten im Lebenslauf

7. Management von Krankheit
   - 7.1 Management chronischer Erkrankungen: allgemeine Themen
   - 7.2 Herzkreislaufsystem und -Erkrankungen (koronare Herzkrankheit, Bluthochdruck, Schlaganfall, Diabetes II)
   - 7.3 Psychoneuroimmunologie und das Immunsystem (HIV, Arthritis, Diabetes I)
   - 7.4 Psychosoziale Faktoren bei Krebs

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Ajzen, I./Madden, T. J. (1986): Prediction of goal-directed behavior: Attitudes, intentions, and perceived behavioral control. In: Journal of Experimental Social Psychology, 22. Jg., Heft 5, S. 453-474.
- Keller, S. (2004): Motivation zur Verhaltensänderung - Aktuelle deutschsprachige Forschung zum Transtheoretischen Modell. In: Zeitschrift für Gesundheitspsychologie, 12. Jg., Heft 2, S. 35-38.
- Knoll, N./Scholz, U./Rieckmann, N. (2017): Einführung in die Gesundheitspsychologie. 4., aktualisierte Auflage, Ernst Reinhardt GmbH & Co KG Verlag, München.
- Miller, G./Chen, E./Cole, S.W. (2009): Health Psychology: Developing Biologically Plausible Models Linking the Social World and Physical Health. In: Annual Review of Psychology, 60. Jg., Heft 1, S. 501-524.
- Prochaska, J. O. (1994): Strong and weak principles for progressing from precontemplation to action on the basis of 12 problem behaviors. In: Health Psychology, 13. Jg., Heft 1, S. 47-51.
- Ryan, R. M./Deci, E. L. (2000): Self-determination theory and the facilitation of intrinsic motivation, social development, and well-being. In: American Psychologist, 55. Jg., Heft 1, S. 68-78.
- Taylor, S.E. (2018): Health Psychology. Tenth Edition, McGraw-Hill Education, New York.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden

- ☐ Learning Sprints®
- ☑ Skript
- ☐ Vodcast
- ☑ Shortcast
- ☑ Audio
- ☑ Musterklausur
- ☐ Repetitorium
- ☐ Creative Lab
- ☐ Prüfungsleitfaden
- ☑ Live Tutorium/Course Feed

Supervision, Intervision, Coaching

Kurscode: DLBSASIC01-01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs wird vermittelt, wer in welcher Art und mit welchem Ziel im Rahmen der drei Ansätze Supervision, Intervision und Coaching beraten und begleitet wird und welche Personen/Berufsgruppen dieses nach welcher Ausbildung leisten können. Konkret lernen die Studierenden, wie Individuen, Gruppen und Organisationen sich im Arbeitsumfeld entwickeln können und lernen, ihre Ziele, ihr Verhalten zu reflektieren und im (meist selbst gesetzten Sinne) zu optimieren. In der Supervision und im Coaching werden die Ziele und Inhalte mit der/dem Supervisorin/r bzw. Coach (schriftlich) vereinbart. In der Intervision ist es eine gegenseitige Vereinbarung der Teilnehmenden untereinander. Nach dem Kurs erlangen die Studierenden Wissen über die Art des grundsätzlichen Settings, typische Inhalte und angewandte Methoden und Instrumente in Supervision, Intervision und Coaching. Zudem werden die Besonderheiten der Beratungsansätze sowie die ihr Wandel im Zuge wichtiger Megatrends behandelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Begriffe und Merkmale von Supervision, Intervision und Coaching zu benennen und abzugrenzen.
- wichtige Elemente von Methoden und Techniken in Supervision, Intervision und Coaching zu erläutern und einzusetzen.
- Grenzen von Supervision, Intervision und Coaching aufzuzeigen und zu veranschaulichen.
- Besonderheiten der Beratungsansätze und die Einflüsse wichtiger Megatrends zu begreifen.
- Einsatzgebiete der Beratungsansätze insbesondere in der pädagogischen Beratung, der Beratung in der sozialen Arbeit sowie im Wirtschaftskontext aufzuzeigen.
- Ausbildungswege und Qualifizierungs- und Anerkennungsmöglichkeiten zu skizzieren und diesen beispielhaft nachzugehen.

Kursinhalt

1. Thematische und theoretische Einordnung der Beratungsansätze
   - 1.1 Begriff Beratung und theoretische Einordnung
   - 1.2 Nutzen von Beratungsansätzen
   - 1.3 Menschenbilder
   - 1.4 Gemeinsame Grundsätze

2. Supervision
   - 2.1 Definition von Supervision
   - 2.2 Ziele und Aufgaben von Supervision
   - 2.3 Voraussetzungen von Supervision
   - 2.4 Abgrenzung und Grenzen von Supervision
   - 2.5 Formen von Supervision
   - 2.6 Einsatzfelder von Supervision und Fallbeispiele

3. Intervision
   - 3.1 Definition von Intervision
   - 3.2 Ziele, Aufgaben und Voraussetzungen von Intervision
   - 3.3 Ablauf eines Intervisionsprozesses
   - 3.4 Grenzen und Störquellen

4. Coaching
   - 4.1 Definition von Coaching
   - 4.2 Ziele und Aufgaben von Coaching
   - 4.3 Coaching für Fach- und Führungskräfte
   - 4.4 Coaching als Methode
   - 4.5 Coaching als Personalentwicklungsmaßnahme

5. Methoden und Instrumente des Coachings
   - 5.1 Ablauf eines Coaching-Prozesses
   - 5.2 Spezielle Coaching-Ansätze

6. Besonderheiten der Beratungsansätze
   - 6.1 Konglomerate unterschiedlicher Interessen
   - 6.2 Rahmenbedingungen erfolgreicher Konzepte
   - 6.3 Besonderheiten der Kommunikation
   - 6.4 Emotion und Krisenintervention in Beratungsprozessen
   - 6.5 Vorurteile, Stereotype im Beratungsprozess

7. Beratungsansätze im Wandel der Zeit
   - 7.1 Digitalisierung und virtuelles Coaching
   - 7.2 Auswirkungen der Internationalisierung
   - 7.3 Auswirkungen des Wertewandels
   - 7.4 Auswirkungen des demografischen Trends
   - 7.5 Genderaspekte in der Beratung

8. Einsatzgebiete und Besonderheiten
   - 8.1 Pädagogische Beratung
   - 8.2 Beratung in der Sozialen Arbeit
   - 8.3 Beratung im Wirtschaftskontext
   - 8.4 Sonstige

9. Professionalisierung in der Beratungsarbeit
   - 9.1 Problematik
   - 9.2 Weiterbildung und Qualifizierungsangebote
   - 9.3 Berufsverbände und Ausbildungsstandards
   - 9.4 Ausblick

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Böning, U./Kegel, C. (2015): Ergebnisse der Coaching-Forschung: Aktuelle Studien – ausgewertet für die Coaching-Praxis. Springer-Verlag, Heidelberg
- Neumann-Wirsig, H. (Hrsg.) (2019): Lösungsorientierte Supervisions-Tools: Renommierte Supervisorinnen und Supervisoren beschreiben 50 lösungsorientierte, systemische und hyponsystemische Tolls für die Supervision (Edition Training managerSeminare, Bonn.
- Wegener, R./Fritze, A./Hänseler, M. (Hrsg.) (2018): Coaching-Prozessforschung: Forschung und Praxis im Dialog. Vandenhoeck und Ruprecht-Verlag, Göttingen
- Schlee, J. (2019): Kollegiale Beratung und Supervision für pädagogische Berufe: Hilfe zur Selbsthilfe. Ein Arbeitsbuch. 4. erweiterte Auflage, Kohlhammer-Verlag, Stuttgart
- Krall, J./Mikula, E./Jansche, W. (Hrsg.) (2008): Supervision und Coaching. Praxisforschung und Beratung im Sozial- und Bildungsbereich. Springer VS, Wiesbaden.
- Lippmann, E. (2013): Intervision. Kollegiales Coaching professionell gestalten. 3. Auflage, Springer, Berlin.
- Prohaska, S. (2013): Coaching in der Praxis. Tipps, Übungen und Methoden für unterschiedliche Coaching-Anlässe. Junfermann, Paderborn.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur oder Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
100 h	0 h	25 h	25 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur oder Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
100 h	0 h	25 h	25 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☑ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBSASIC01-01

Diätetische Spezialisierung

Modulcode: DLBIDWDS

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	BA	10	300 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Martina Heer (Ernährungstherapie in der Geriatrie) / Prof. Dr. Martina Heer (Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie in der Geriatrie (DLBIDWDS01)
- Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen (DLBIDWDS02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Ernährungstherapie in der Geriatrie • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Ernährungstherapie in der Geriatrie

- Physiologische Prozesse und pathologische Veränderungen des Alterns
- Anamnese und Ernährungstherapie bei der Beeinträchtigung der geistigen Fähigkeiten
- Anamnese und Ernährungstherapie bei Beeinträchtigungen des körperlichen Allgemeinzustandes
- Frailty & Alterstraumata
- Ethische Aspekte der geriatrischen Ernährungstherapie
- Interkulturelle Anforderungen in der geriatrischen Ernährungstherapie

Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen

- Erkrankungen der Nieren und deren Epidemiologie, Ursachen, Pathogenese und Prävention
- Diagnose und Verlauf von Nierenerkrankungen
- Ernährungstherapie in der Prädialyse- und Dialysephase bei Niereninsuffizienz
- Nierenersatztherapien
- Mangelernährung bei Nierenerkrankungen und Therapie

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungstherapie in der Geriatrie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die physiologischen Prozesse sowie pathologischen Veränderungen des Alterns zu verstehen und widerzugeben.
- geriatrische Screening- und Assessment-Tools zu kennen, anzuwenden und geeignete Ernährungs- und Trinkpläne abzuleiten.
- alterstypische körperliche und geistige Krankheitsbilder zu erläutern und die entsprechende Ernährungstherapie auszuwählen, zu begründen und anzuwenden.
- ethische und kulturelle Aspekte in der Ernährungstherapie geriatrischer Patienten zu kennen und in der Praxis zu berücksichtigen.
- den Zusammenhang von Polypharmazie und Malnutrition zu verstehen und in der Therapie zu berücksichtigen.

Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Erkrankungen der Nieren und deren Epidemiologie, Ursachen, Pathogenese und Prävention zu benennen.
- Diagnose und Verlauf von Nierenerkrankungen zu beschreiben.
- ernährungstherapeutische Schwerpunkte in der Prädialyse- und Dialysephase bei Niereninsuffizienz darzustellen und zu begründen.
- eine spezifische Ernährungstherapie bei Niereninsuffizienz auf Grundlage der entsprechenden Leitlinien durchzuführen.
- interdisziplinär mit kooperierenden Berufsgruppen zusammenzuarbeiten sowie Patienten und Angehörige über die Ernährungstherapie aufzuklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Baut auf Modulen aus dem Bereich Ernährungswissenschaften auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie in der Geriatrie

Kurscode: DLBIDWDS01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Bedingt durch den demographischen Wandel in der Bevölkerung und den damit wachsenden Anteil geriatrischer Patienten steigen die Anforderungen an die Ernährung und Ernährungstherapie in der Geriatrie. Sie erfordern gezielte Fachkenntnisse von Ernährungsfachkräften. Die Bewohner- und Patientenstruktur in Seniorenwohnheimen und in geriatrischen Einrichtungen wird zunehmend multikultureller, so dass unterschiedliche kulturelle Verständnisse im Bereich der Ernährung und Ernährungstherapie aufeinandertreffen. Dies erfordert eine kultursensitive Ernährungstherapie. Die Ernährung geriatrischer Patienten ist zudem oft an ethische Fragen und Entscheidungen gekoppelt. Ziel dieses Kurses ist es daher, die fachliche, ethische und interkulturelle Kompetenz und Handlungsfelder der Studierenden im Bereich der geriatrischen Ernährungstherapie zu erweitern. Dabei werden zunächst die Grundlagen der physiologischen und pathologischen Veränderungen im Alter erläutert, bevor die Anamnese und Therapie von geistigen und körperlichen geriatrischen Krankheitsbildern thematisiert wird. Die Forschung in den Bereichen Fraility und Alterstraumata ist ein internationales Thema und wird auch Teil des Kurses sein. Kulturelle und ethische Aspekte der in der Ernährungstherapie geriatrischen Patienten runden die Kenntnisse der Studierenden ab.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die physiologischen Prozesse sowie pathologischen Veränderungen des Alterns zu verstehen und widerzugeben.
- geriatrische Screening- und Assessment-Tools zu kennen, anzuwenden und geeignete Ernährungs- und Trinkpläne abzuleiten.
- alterstypische körperliche und geistige Krankheitsbilder zu erläutern und die entsprechende Ernährungstherapie auszuwählen, zu begründen und anzuwenden.
- ethische und kulturelle Aspekte in der Ernährungstherapie geriatrischer Patienten zu kennen und in der Praxis zu berücksichtigen.
- den Zusammenhang von Polypharmazie und Malnutrition zu verstehen und in der Therapie zu berücksichtigen.

Kursinhalt

1. Physiologische Prozesse und pathologische Veränderungen des Alterns
   - 1.1 Physiologische Alterungsprozesse des menschlichen Körpers
   - 1.2 Pathologische Veränderungen im Alter
   - 1.3 Altersbedingte Veränderungen des Ernährungsverhaltens
   - 1.4 Multimorbidität, Polypharmazie und Malnutrition

2. Anamnese und Ernährungstherapie bei der Beeinträchtigung der geistigen Fähigkeiten
   - 2.1 Demenz
   - 2.2 Alzheimer
   - 2.3 Depressionen

3. Anamnese und Ernährungstherapie bei Beeinträchtigungen des körperlichen Allgemeinzustandes
   - 3.1 Formen der Fehlernährung
   - 3.2 Exsikkose
   - 3.3 Adipositas im Alter
   - 3.4 Dekubitus
   - 3.5 Dysphagie-Management-Concept
   - 3.6 Kaustörungen
   - 3.7 Diabetes Mellitus Typ 2 im Alter

4. Frailty & Alterstraumata
   - 4.1 Begriffsdefinitionen
   - 4.2 Präventive ernährungsbezogene Maßnahmen
   - 4.3 Ernährungstherapie bei Frakturen
   - 4.4 Ernährungstherapie bei Präfrailty und Frailty

5. Ethische Aspekte der geriatrischen Ernährungstherapie
   - 5.1 Ernährung in der Terminal- und Finalphase
   - 5.2 Ethische Fragestellungen der enteralen und parenteralen Ernährung geriatrischer Patienten
   - 5.3 Double bind conflict in der Ernährung dementer Personen
   - 5.4 Umgang mit Nahrungsverweigerung bei geriatrischen Patienten

6. Interkulturelle Anforderungen in der geriatrischen Ernährungstherapie
   - 6.1 Religiöse Aspekte in der geriatrischen Ernährung
   - 6.2 Kultursensible Ernährung im Alter
   - 6.3 Umgang mit körperlichen und geistigen Gebrechen und Erkrankungen in anderen Kulturen
   - 6.4 Klinische Ernährung in der Geriatrie – DGEM-Leitlinien und weltweite Handhabung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- MDK Kompetenzzentrum Geriatrie (2021): Assessments in der Geriatrie. (URL: https://kcgeriatrie.de/Assessments_in_der_Geriatrie/Seiten/Hintergrund.aspx [letzter Zugriff: 9.6.2021]).
- Volkert, D. (2015): Ernährung im Alter. 1. Auflage, De Gruyter, Berlin/Boston.
- Volkert D. et al. (2013): Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) in Zusammenarbeit mit der GESKES, der AKE und der DGG, Klinische Ernährung in der Geriatrie – Teil des laufenden S3-Leitlinienprojekts Klinische Ernährung. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, 38. Jg., Heft 03, S. e1–e48.
- Weissenberger-Leduc, M./Frühwald, T. (2013): Zu Fragen der Ernährung am Lebensende–unter besonderer Berücksichtigung ethischer Aspekte. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, 38. Jg., Heft 05, S. 353-361.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Fallstudie

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☐ Musterklausur	

Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen

Kurscode: DLBIDWDS02

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWEL01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Die Nieren sind die Filterorgane des Körpers, da sie über die Bildung von Urin ausscheidungspflichtige Substanzen aus dem Körper entfernen. Darüber hinaus regulieren sie den Blutdruck, den Wasserhaushalt, das Säure-Basen-Gleichgewicht und bilden Hormone. Wenn die Nierenfunktion gestört ist, spricht man von akuter oder chronischer Niereninsuffizienz. In Deutschland leben mehrere Millionen Menschen mit Niereninsuffizienz, im Alter von über 70 Jahren sind mehr als 10 % der Bevölkerung betroffen. Bei einem Bruchteil der Patienten schreitet die Erkrankung so weit voran, dass die Nieren dialysepflichtig bzw. transplantiert werden. Neben einer Insuffizienz können Entzündungen, Zysten, Tumore oder Nierensteine auftreten. Die Studierenden lernen daher zunächst Grundlegendes über verschiedene Nierenerkrankungen und erarbeiten sich Epidemiologie, Ursachen, Prävention, Pathogenese, Diagnose und Verlauf von Nierenerkrankungen. Eine frühzeitige medizinische und diätetische Therapie kann in der Prädialysephase das Fortschreiten einer Niereninsuffizienz verzögern und eine spätere Nierenersatztherpie abwenden. In der Dialysephase trägt die Ernährungstherapie entscheidend dazu bei, Mangelernährung zu vermeiden, das Risiko für Komorbiditäten und die Mortalitätsrate zu senken, sowie die Lebensqualität für die Patienten zu verbessern. Je nach Stadium der Niereninsuffizienz und der gemessenen Laborparameter werden in der Ernährungstherapie unter Berücksichtigung der vorhandenen evidenzbasierten Leitlinien verschiedene Ziele und Empfehlungen umgesetzt, die in diesem Kurs detailliert vorgestellt werden. Es werden die Prinzipien und die Nebenwirkungen von Nierenersatztherapien erörtert und die Problematik der Mangelernährung bei Nierenerkrankungen aufgezeigt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Erkrankungen der Nieren und deren Epidemiologie, Ursachen, Pathogenese und Prävention zu benennen.
- Diagnose und Verlauf von Nierenerkrankungen zu beschreiben.
- ernährungstherapeutische Schwerpunkte in der Prädialyse- und Dialysephase bei Niereninsuffizienz darzustellen und zu begründen.
- eine spezifische Ernährungstherapie bei Niereninsuffizienz auf Grundlage der entsprechenden Leitlinien durchzuführen.
- interdisziplinär mit kooperierenden Berufsgruppen zusammenzuarbeiten sowie Patienten und Angehörige über die Ernährungstherapie aufzuklären.

Kursinhalt

1. Erkrankungen der Niere
   - 1.1 Entzündungen der Nieren
   - 1.2 Nierensteine
   - 1.3 Nierentumore
   - 1.4 Zystennieren
   - 1.5 Niereninsuffizienz

2. Diagnose und Verlauf von Nierenerkrankungen
   - 2.1 Diagnose von Nierenerkrankungen
   - 2.2 Messung der Nierenfunktion
   - 2.3 Stadien der Niereninsuffizienz
   - 2.4 Prognose und Komplikationen von Nierenerkrankungen
   - 2.5 Laborwerte für die Ernährungstherapie

3. Ernährungstherapie bei Niereninsuffizienz in der Prädialysephase
   - 3.1 Energiebedarf und Proteinaufnahme in der Prädialysephase
   - 3.2 Blutdruck, Kochsalz und Flüssigkeitszufuhr in der Prädialysephase
   - 3.3 Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in der Prädialysephase
   - 3.4 ernährungstherapeutische Besonderheiten bei Begleiterkrankungen

4. Nierenersatztherapien
   - 4.1 Einleitung von Nierenersatztherapien
   - 4.2 Dialyseverfahren
   - 4.3 Diabetes und Dialyse
   - 4.4 Transplantationen
   - 4.5 Ernährung bei Nierentransplantierten

5. Ernährungstherapie in der Dialysephase
   - 5.1 Energiebedarf und Proteinaufnahme in der Dialysephase
   - 5.2 Blutdruck, Kochsalz und bilanzierte Flüssigkeitszufuhr in der Dialysephase
   - 5.3 Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in der Dialysephase
   - 5.4 ernährungstherapeutische Besonderheiten bei Begleiterkrankungen

6. Mangelernährung bei Nierenerkrankungen und Therapie
   - 6.1 Ursachen der Mangelernährung
   - 6.2 Diagnose und Überwachung der Mangelernährung
   - 6.3 Therapie der Mangelernährung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Biesalski, H.K. et al. (2017): Ernährungsmedizin. Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer. 5. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Mann, J. et al. (2013): Nierenerkrankungen. Was ihre Nieren schützt und stärkt. 2. Auflage, TRIAS Verlag. Stuttgart.
- Radermacher, J. (2014): Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen. In: Ernährungsumschau, Heft 4, S. M232-M241.
- Segerer, K./Wanner, C. (2014): Niere und ableitende Harnwege. In: Steffel, J./Lüscher, T. (Hrsg.): Module Innere Medizin. Springer-Verlag. Heidelberg.
- Weckmann, G./Chenot, J.-F./Stracke, S. (2019): Versorgung von Patienten mit chronischer nicht-dialysepflichtiger Nierenerkrankung in der Hausarztpraxis. Deutsche Gesellschaft für Allgemeinmedizin und Familienmedizin (DEGAM) e.V. (Hrsg),Leitlinie der Qualität S3, Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Online-Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Ja **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
☐ Learning Sprints®	☐ Repetitorium
☑ Skript	☐ Creative Lab
☐ Vodcast	☐ Prüfungsleitfaden
☑ Shortcast	☐ Live Tutorium/Course Feed
☑ Audio	
☑ Musterklausur	

DLBIDWDS02

Bachelorarbeit

Modulcode: BBAK

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	gemäß Studien- und Prüfungsordnung	BA	10	300 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Studiengangleiter (SGL) (Bachelorarbeit) / Studiengangsleiter (SGL) (Kolloquium)

Kurse im Modul

- Bachelorarbeit (BBAK01)
- Kolloquium (BBAK02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Bachelorarbeit • Studienformat "Fernstudium": Bachelorarbeit • Studienformat "myStudium": Bachelorarbeit • Studienformat "Kombistudium": Bachelorarbeit Kolloquium • Studienformat "myStudium": Kolloquium • Studienformat "Fernstudium": Kolloquium • Studienformat "Kombistudium": Kolloquium

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Bachelorarbeit

- Bachelorarbeit

Kolloquium

- Kolloquium zur Bachelorarbeit

Qualifikationsziele des Moduls

Bachelorarbeit

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Anwendung der fachlichen und methodischen Kompetenzen, die sie im Studium erworben haben, zu bearbeiten.
- eigenständig – unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers – ausgewählte Aufgabenstellungen mit wissenschaftlichen Methoden zu analysieren, kritisch zu bewerten sowie entsprechende Lösungsvorschläge zu erarbeiten.
- eine dem Thema der Bachelorarbeit angemessene Erfassung und Analyse vorhandener (Forschungs-)Literatur vorzunehmen.
- eine ausführliche schriftliche Ausarbeitung unter Einhaltung wissenschaftlicher Methoden zu erstellen.

Kolloquium

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Beachtung akademischer Präsentations- und Kommunikationstechniken vorzustellen.
- das in der Bachelorarbeit gewählte wissenschaftliche und methodische Vorgehen reflektiert darzustellen.
- themenbezogene Fragen der Fachexperten (Gutachter der Bachelorarbeit) aktiv zu beantworten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der IU Internationale Hochschule**
Alle Module	Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Bachelorarbeit

Kurscode: BBAK01

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		9	gemäß Studien- und Prüfungsordnung

Beschreibung des Kurses

Ziel und Zweck der Bachelorarbeit ist es, die im Verlauf des Studiums erworbenen fachlichen und methodischen Kompetenzen in Form einer akademischen Abschlussarbeit mit thematischem Bezug zum Studienschwerpunkt erfolgreich anzuwenden. Inhalt der Bachelorarbeit kann eine praktisch-empirische oder aber theoretisch-wissenschaftliche Problemstellung sein. Studierende sollen unter Beweis stellen, dass sie eigenständig unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers eine ausgewählte Problemstellung mit wissenschaftlichen Methoden analysieren, kritisch bewerten und Lösungsvorschläge erarbeiten können. Das von dem Studierenden zu wählende Thema aus dem jeweiligen Studienschwerpunkt soll nicht nur die erworbenen wissenschaftlichen Kompetenzen unter Beweis stellen, sondern auch das akademische Wissen des Studierenden vertiefen und abrunden, um seine Berufsfähigkeiten und -fertigkeiten optimal auf die Bedürfnissen des zukünftigen Tätigkeitsfeldes auszurichten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Anwendung der fachlichen und methodischen Kompetenzen, die sie im Studium erworben haben, zu bearbeiten.
- eigenständig – unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers – ausgewählte Aufgabenstellungen mit wissenschaftlichen Methoden zu analysieren, kritisch zu bewerten sowie entsprechende Lösungsvorschläge zu erarbeiten.
- eine dem Thema der Bachelorarbeit angemessene Erfassung und Analyse vorhandener (Forschungs-)Literatur vorzunehmen.
- eine ausführliche schriftliche Ausarbeitung unter Einhaltung wissenschaftlicher Methoden zu erstellen.

Kursinhalt

- Die Bachelorarbeit muss zu einer Themenstellung geschrieben werden, die einen inhaltlichen Bezug zum jeweiligen Studienschwerpunkt aufweist. Im Rahmen der Bachelorarbeit müssen die Problemstellung sowie das wissenschaftliche Untersuchungsziel klar herausgestellt werden. Die Arbeit muss über eine angemessene Literaturanalyse den aktuellen Wissensstand des zu untersuchenden Themas widerspiegeln. Der Studierende muss seine Fähigkeit unter Beweis stellen, das erarbeitete Wissen in Form einer eigenständigen und problemlösungsorientierten Anwendung theoretisch und/oder empirisch zu verwerten.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Hunziker, A.W. (2010): Spaß am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, Verlag SKV, Zürich. ▪ Wehrlin, U. (2010): Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben. Leitfaden zur Erstellung von Bachelorarbeit, Masterarbeit und Dissertation – von der Recherche bis zur Buchveröffentlichung. AVM, München. ▪ Themenabhängige Literaturauswahl

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Thesis-Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
270 h	0 h	0 h	0 h	0 h	270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Thesis-Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
270 h	0 h	0 h	0 h	0 h	270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Thesis-Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
270 h	0 h	0 h	0 h	0 h	270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Kolloquium

Kurscode: BBAK02

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		1	Gemäß Studien- und Prüfungsordnung

Beschreibung des Kurses

Das Kolloquium wird nach Einreichung der Bachelorarbeit durchgeführt. Es erfolgt auf Einladung der Gutachter. Im Rahmen des Kolloquiums müssen die Studierenden unter Beweis stellen, dass sie den Inhalt und die Ergebnisse der schriftlichen Arbeit in vollem Umfang eigenständig erbracht haben. Inhalt des Kolloquiums ist eine Präsentation der wichtigsten Arbeitsinhalte und Untersuchungsergebnisse durch den Studierenden sowie die Beantwortung von Fragen der Gutachter.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Beachtung akademischer Präsentations- und Kommunikationstechniken vorzustellen.
- das in der Bachelorarbeit gewählte wissenschaftliche und methodische Vorgehen reflektiert darzustellen.
- themenbezogene Fragen der Fachexperten (Gutachter der Bachelorarbeit) aktiv zu beantworten.

Kursinhalt

1. Das Kolloquium umfasst eine Präsentation der wichtigsten Ergebnisse der Bachelorarbeit, gefolgt von der Beantwortung von Fachfragen der Gutachter durch den Studierenden.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Renz, K.-C. (2016): Das 1 x 1 der Präsentation. Für Schule, Studium und Beruf. 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Kolloquium

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
30 h	0 h	0 h	0 h	0 h	30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Kolloquium

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
30 h	0 h	0 h	0 h	0 h	30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Kolloquium

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**BOLK:** Nein **Evaluation:** Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
30 h	0 h	0 h	0 h	0 h	30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung