

MODULHANDBUCH

Bachelor of Science

Bachelor Diätetik (FS-BADI)

180 CP

Fernstudium

Klassifizierung: Grundständig

Inhaltsverzeichnis

1. Semester

Modul DLBEWAUP-01: Anatomie und Physiologie

Modulbeschreibung	8
Kurs DLBEWAUP01-01: Anatomie und Physiologie	10

Modul DLBEWEL: Ernährungslehre

Modulbeschreibung	15
Kurs DLBEWEL01: Ernährungslehre	17

Modul DLBEWBCE-01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Modulbeschreibung	21
Kurs DLBEWBCE01-01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung	23

Modul DLBEWWUB: Warenkunde und Bromatologie

Modulbeschreibung	27
Kurs DLBEWWUB01: Warenkunde und Bromatologie	29

Modul DLBEWAEL: Angewandte Ernährungslehre

Modulbeschreibung	34
Kurs DLBEWAEL01: Angewandte Ernährungslehre	36

Modul DLBEWLW: Lebensmittelwissenschaft

Modulbeschreibung	41
Kurs DLBEWLW01: Lebensmittelwissenschaft	43

2. Semester

Modul DLBEWPPE1-01: Grundlagen der Pathophysiologie

Modulbeschreibung	49
Kurs DLBEWPPE01-01: Grundlagen der Pathophysiologie	51

Modul DLBEWPPE2-01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Modulbeschreibung	54
Kurs DLBEWPPE02-01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen	56

Modul DLBEWD: Projekt: Diätetische Übungen

Modulbeschreibung	60
Kurs DLBEWD01: Projekt: Diätetische Übungen	62

Modul DLBDIBDAEF: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen	
Modulbeschreibung	66
Kurs DLBEWWET101: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen	68
Modul DLBEWEAT: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen	
Modulbeschreibung	72
Kurs DLBEWWET102: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen	74
Modul DLBLOPS: Personal Skills	
Modulbeschreibung	77
Kurs DLBLOPS01: Personal Skills	79

3. Semester

Modul DLBDIAR1: Koch- und Küchentechnische Übungen	
Modulbeschreibung	86
Kurs DLBDIAR101: Koch- und Küchentechnische Übungen	88
Modul DLBEWKUGF1: Kommunikation und Gesprächsführung I	
Modulbeschreibung	91
Kurs DLBEWKUGF01: Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung	93
Modul DLBEWKUGF2: Kommunikation und Gesprächsführung II	
Modulbeschreibung	97
Kurs DLBEWKUGF02: Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele	99
Modul DLBDIETFE: Ernährungstherapie bei Fehlernährung	
Modulbeschreibung	103
Kurs DLBEWWET201: Ernährungstherapie bei Fehlernährung	105
Modul DLBDIETNUUA: Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien	
Modulbeschreibung	108
Kurs DLBEWWET202: Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien	110
Modul DLBEWWPP1: Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften I	
Modulbeschreibung	114
Kurs DLBEWWPP01: Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt	116

4. Semester

Modul DLBWIRPSG: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit	
Modulbeschreibung	121
Kurs DLBWIRPSG01: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit	123

Modul DLBPTEP: Evidenzbasierte Praxis	
Modulbeschreibung	128
Kurs DLBPTEP01: Evidenzbasierte Praxis	130
Modul DLGRGW: Recht im Gesundheitswesen	
Modulbeschreibung	134
Kurs DLGRGW01: Recht im Gesundheitswesen	136
Modul DLBEWWQME1: Novel Food and Health Claims	
Modulbeschreibung	141
Kurs DLBEWWQME01 : Novel Food and Health Claims	143
Modul DLBEWWQME2: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz	
Modulbeschreibung	148
Kurs DLBEWWQME02: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz	150
Modul DLGGOE-01: Einführung in die Gesundheitsökonomie	
Modulbeschreibung	155
Kurs DLGGOE01-01: Einführung in die Gesundheitsökonomie	157
<hr/>	
5. Semester	
Modul DLBDIEUPEE: Enterale und parenterale Ernährung	
Modulbeschreibung	163
Kurs DLBDIEUPEE01: Enterale und parenterale Ernährung	165
Modul DLBDIFFID: Functional Food in der Diätetik	
Modulbeschreibung	169
Kurs DLBDIFFID01: Functional Food in der Diätetik	171
Modul DLBKA: Kollaboratives Arbeiten	
Modulbeschreibung	175
Kurs DLBKA01: Kollaboratives Arbeiten	177
Modul DLBDIETEKA: Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter	
Modulbeschreibung	183
Kurs DLBDIETEKA01: Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter	185
Modul DLBDIPUNSI: Pharmaka und Nährstoffinteraktionen	
Modulbeschreibung	189
Kurs DLBDIPUNSI01: Pharmaka und Nährstoffinteraktionen	191
Modul DLBDICRIET: Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie	
Modulbeschreibung	195

Kurs DLBDICRIET01: Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie	197
-----------------------------------------------------------------------	-----

6. Semester

Modul DLBDISEE: Seminar: Ernährungsepidemiologie

Modulbeschreibung	202
Kurs DLBDISEE01: Seminar: Ernährungsepidemiologie	204

Modul DLBDIINUPE: Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Modulbeschreibung	207
Kurs DLBDIINUPE01: Immunonutrition und personalisierte Ernährung	209

Modul DLBIDWFQ: Führungsqualifikation

Modulbeschreibung	213
Kurs DLBWPLS01: Leadership 4.0	216
Kurs DLBWPKUM01: Konfliktmanagement und Mediation	222

Modul DLBIDWPG: Psychische Gesundheit

Modulbeschreibung	228
Kurs DLBGPGP01: Gesundheitspsychologie	231
Kurs DLBSASIC01-01: Supervision, Intervention, Coaching	237

Modul DLBIDWDS: Diätetische Spezialisierung

Modulbeschreibung	243
Kurs DLBIDWDS01: Ernährungstherapie in der Geriatrie	246
Kurs DLBIDWDS02: Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen	250

Modul DLBWMP: Mastering Prompts

Modulbeschreibung	254
Kurs DLBDSEAIS01_D: Artificial Intelligence	256
Kurs DLBPKIEKPT01: Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken	261

Modul BBAK: Bachelorarbeit

Modulbeschreibung	266
Kurs BBAK01: Bachelorarbeit	268
Kurs BBAK02: Kolloquium	273

1. Semester

Anatomie und Physiologie

Modulcode: DLBEWAUP-01

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Anatomie und Physiologie)

Kurse im Modul

- Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gesundheitswissenschaft

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Anatomie und Physiologie

Kurscode: DLBEWAUP01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWEL

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Ernährungslehre (DLBEWEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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 Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWEL01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Modulcode: DLBEWBCE-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWCPG01-01	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	------------------------------------------------	---------------------	----------------	-----------------------------------------

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Dr. Kim Anke Neitzert (Biochemie und Biochemie in der Ernährung)

Kurse im Modul

- Biochemie und Biochemie in der Ernährung (DLBEWBCE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Struktur und Funktion von Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden
- Energiestoffwechsel
- 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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Kurscode: DLBEWBCE01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWCPG01-01

Beschreibung des Kurses

Um den Stoffwechsel eines Lebewesens zu erhalten, bedarf es der Zufuhr anorganischer und organischer Substanzen. Diese Substanzen sind Nährstoffe, die zur Substanz- und Energiedeckung im Organismus verstoffwechselt werden. Dieser Kurs 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 Konfiguration 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 Fette und Öle
 - 3.3 Fettbegleitstoffe

4. Stoffwechsel der Makronährstoffe
 - 4.1 Kohlenhydrate
 - 4.2 Lipide
 - 4.3 Aminosäuren
 - 4.4 Citratzyklus und Atmungskette
5. Vitamine und Mineralstoffe
 - 5.1 Fettlösliche Vitamine
 - 5.2 Wasserlösliche Vitamine
 - 5.3 Mineralstoffe und Spurenelemente
6. Hormone
 - 6.1 Energieregulation
 - 6.2 Wachstums- und Sexualhormone
 - 6.3 Gastrointestinale Hormone
7. Neurotransmitter
 - 7.1 Grundlagen der Neurotransmission
 - 7.2 Erregende und hemmende Neurotransmitter
 - 7.3 Komplex wirkende Neurotransmitter
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.
- Biesalski, H. K. (2019). Vitamine, Spurenelemente und Minerale, 2. Auflage, Thieme-Verlag.
- Günther, K. (2021). Ernährung bei Eisenmangel, Stoffwechsel, Bioverfügbarkeit, Diagnostik, Springer Verlag.
- Horn, F. (Hrsg.) (2020). Biochemie des Menschen, 8. Auflage, Thieme-Verlag.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Warenkunde und Bromatologie

Modulcode: DLBEWWUB

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Karsten Paditz (Warenkunde und Bromatologie)

Kurse im Modul

- Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Warenkunde und Bromatologie

Kurscode: DLBEWWUB01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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. Bildungsvlag 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.
- Löbber 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 Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Angewandte Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWAEL

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Angewandte Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Angewandte Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWAEL01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

In 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 Diättempfehlungen 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 Diättempfehlungen 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 Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Lebensmittelwissenschaft

Modulcode: DLBEWLW

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Dr. Kim Neitzert (Lebensmittelwissenschaft)

Kurse im Modul

- Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmittelchemie – Makro-, Mikronährstoffe und andere Lebensmittelinhaltsstoffe
- 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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Lebensmittelwissenschaft

Kurscode: DLBEWLW01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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

- Baltés, 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 Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 30 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

2. Semester

Grundlagen der Pathophysiologie

Modulcode: DLBEWPPE1-01

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Grundlagen der Pathophysiologie)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Pathophysiologie (DLBEWPPE01-01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Herz- und Gefäßerkrankungen
- Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes
- Nieren- und Blasenerkrankungen
- Erkrankungen der Leber, der Galle und des Pankreas
- Erkrankungen des Skelettsystems und der Gelenke
- Angeborene Stoffwechselerkrankungen

Qualifikationsziele des Moduls**Grundlagen der Pathophysiologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- wichtige pathophysiologische Mechanismen und die daraus resultierenden Krankheitsbilder und deren Schweregrad zu definieren.
- die diagnostischen Möglichkeiten zur Erkennung der Krankheitsbilder und deren Therapie zu verstehen.
- mit kooperierenden Berufsgruppen zu diskutieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Grundlagen der Pathophysiologie

Kurscode: DLBEWPPE01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Pathophysiologie ist die Lehre von den krankhaften Lebensvorgängen und Funktionsstörungen im menschlichen Organismus sowie deren Entstehung. In diesem Modul werden die Funktionsstörungen und daraus resultierende Folgeerkrankungen behandelt. Erkrankt ein Mensch, funktioniert sein Körper abweichend von seinem regulären, gesunden Mechanismus nicht mehr vollumfänglich. Dabei stellt die Pathogenese fest, wie der erkrankte Körper funktioniert und welche Funktionsmechanismen zu den krankhaften Veränderungen führen. Um den Schweregrad bestimmter Erkrankungen beurteilen zu können und mit kooperierenden Berufsgruppen diskutieren zu können, müssen Symptome, die entsprechende Diagnostik und die möglichen therapeutischen Maßnahmen präsent sein. Dieser Kurs gibt einen Einblick in bestimmte Organ- und Stoffwechselerkrankungen und vermittelt deren Pathogenese, Diagnostik und die therapeutischen Möglichkeiten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- wichtige pathophysiologische Mechanismen und die daraus resultierenden Krankheitsbilder und deren Schweregrad zu definieren.
- die diagnostischen Möglichkeiten zur Erkennung der Krankheitsbilder und deren Therapie zu verstehen.
- mit kooperierenden Berufsgruppen zu diskutieren.

Kursinhalt

1. Herz- und Gefäßerkrankungen
 - 1.1 Hypertonie
 - 1.2 Atherosklerose -Lipidstoffwechsel und Atherosklerose, Herzinfarkt
2. Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes (Magen und Darm)
 - 2.1 Gastritis
 - 2.2 Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen (Morbus Crohn/Colitis Ulcerosa)
 - 2.3 Reizdarmsyndrom
 - 2.4 Divertikulose
 - 2.5 Obstipation

3. Nieren- und Blasenerkrankungen
 - 3.1 Chronische Niereninsuffizienz
 - 3.2 Akutes Nierenversagen
 - 3.3 Chronisches Nierenversagen
 - 3.4 Nieren- und Harnsteine
4. Erkrankungen der Leber, der Galle und des Pankreas
 - 4.1 Chronische Lebererkrankungen
 - 4.2 Gallensteinerkrankungen
 - 4.3 Pankreatitis
5. Erkrankungen des Skelettsystems und der Gelenke
 - 5.1 Osteoporose
 - 5.2 Rheumatoide Arthritis
 - 5.3 Arthrose
6. Angeborene Stoffwechselerkrankungen
 - 6.1 Erkrankungen des Aminosäurestoffwechsels
 - 6.2 Erkrankungen des Kohlenhydratstoffwechsels
 - 6.3 Mukoviszidose

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Biesalski, H.K., Bischoff, S.C., Pirlich, M. & Weimann A. (2018). Ernährungsmedizin: nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Auflage). Georg Thieme Verlag.
- Blum, H.E., Müller-Wieland, D. (2018). Klinische Pathophysiologie (10. Auflage). Georg Thieme Verlag.
- Hahn, A., Ströhle, A. & Wolters, M. (2016). Ernährung: physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie (3. Auflage). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.
- Silbernagl, S., Lang, F. (2019). Taschenatlas Pathophysiologie. (6. vollständig überarbeitete Auflage). Georg Thieme Verlag.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Modulcode: DLBEWPPE2-01

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungsassoziierte Erkrankungen)

Kurse im Modul

- Ernährungsassoziierte Erkrankungen (DLBEWPPE02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Advanced Workbook

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Übergewicht
- Diabetes mellitus
- Hyperlipoproteinämien
- Hyperurikämie und Gicht
- Krebs
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Demenz

Qualifikationsziele des Moduls**Ernährungsassoziierte Erkrankungen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen zu erklären.
- pathophysiologische Veränderungen bei ernährungsassoziierten Erkrankungen zu charakterisieren.
- Basierend auf entsprechender wissenschaftlicher Literatur und den jeweiligen Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.
- Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Betroffenen und Angehörigen zu führen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Kurscode: DLBEWPPE02-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs beschäftigt sich mit einer Auswahl von ernährungsabhängigen oder die Ernährung beeinflussenden Krankheitsursachen und den Prozessen der Entstehung dieser Krankheiten. Das Zusammenspiel von bestimmten Lebensstilen und inadäquater Ernährung kann zu verschiedenen Erkrankungen führen, deren Auftreten, insbesondere in der westlichen Welt, zunimmt. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, die Prozesse zur Entstehung von ernährungsbedingten Erkrankungen zu verstehen, damit evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen entwickelt werden können. Dabei ist die Entwicklung zur Risikobewertung von Fehl-, wie Mangel- und Überernährung besonders wichtig. Um mit kooperierenden Berufsgruppen, Betroffenen und Angehörigen diskutieren zu können, muss die Pathogenese, 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 Moduls vermittelt. Mittels dem in diesem Kurs vermittelten Wissen über die Ursachen der Entstehung ernährungsassoziiierter Erkrankungen sowie den hier besprochenen 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 zu erklären.
- pathophysiologische Veränderungen bei ernährungsassoziierten Erkrankungen zu charakterisieren.
- Basierend auf entsprechender wissenschaftlicher Literatur und den jeweiligen Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.
- Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Betroffenen und Angehörigen zu führen.

Kursinhalt

1. Übergewicht und Adipositas bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen
 - 1.1 Definition und Klassifizierung
 - 1.2 Pathogenese (genetische Faktoren, Lifestyle-Faktoren)
 - 1.3 Stoffwechsel des Fettgewebes (Lipogenese, Lipolyse)

- 1.4 Endokrine Funktion des Fettgewebes
- 1.5 Diagnostik
- 1.6 Aktuelle Leitlinien zur Prävention und Therapie der Adipositas
2. Diabetes mellitus
 - 2.1 Definition und Diagnostik
 - 2.2 Diabetes mellitus Typ I
 - 2.3 Diabetes mellitus Typ II
 - 2.4 Aktuelle Leitlinien zur Behandlung und Prävention des Diabetes mellitus
3. Hyperlipoproteinämien
 - 3.1 Definition und Klassifizierung
 - 3.2 Nahrungsbedingte Beeinflussung der Lipoproteine
 - 3.3 Aktuelle Leitlinien zur Diagnostik und Therapie der Dyslipoproteinämien
4. Hyperurikämie und Gicht
 - 4.1 Definition und Pathophysiologie
 - 4.2 Ernährungstherapie bei Hyperurikämie und Gicht
5. Krebs
 - 5.1 Definition und Terminologie
 - 5.2 Ursachen und Entstehung
 - 5.3 Einflussfaktoren des Ernährungs- und Lebensstils auf Krebserkrankungen
 - 5.4 Ernährungstherapie bei Tumorkachexie
6. Lebensmittelunverträglichkeiten
 - 6.1 Definition und Einteilung
 - 6.2 Immunologisch vermittelte Nahrungsmittelunverträglichkeiten
 - 6.3 Nicht-immunologisch vermittelte Nahrungsmittelunverträglichkeiten
 - 6.4 Diagnostik
 - 6.5 Ernährungstherapie (Beispiele)
7. Demenz
 - 7.1 Definition und Erkrankungsbilder
 - 7.2 Änderung der Ernährungsgewohnheiten bei Demenz
 - 7.3 Mögliche Ernährungsmaßnahmen bei Demenz

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Biesalski, H.K., Bischoff, S.C., Pirlich, M. & Weimann A. (2018). Ernährungsmedizin: nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Auflage). Georg Thieme Verlag
- Hahn, A., Ströhle, A., Wolters, M. (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. (3. Auflage). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH.
- Smollich, M./Vogelreuter, A. (2018): Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Lactose – Fructose – Histamin – Gluten. 2. Auflage, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Projekt: Diätetische Übungen

Modulcode: DLBEWD

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Kristina Bergmann (Projekt: Diätetische Übungen)

Kurse im Modul

- Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Projekt: Diätetische Übungen

Kurscode: DLBEWD01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Einkaufslisten 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./Spengart, 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 Kombistudium	Kursart Projekt
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Modulcode: DLBDIBDAEF

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen)

Kurse im Modul

- Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen (DLBEWWET101)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Kurscode: DLBEWWET101

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Fertigmensüdiäten (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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Modulcode: DLBEWEAT

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährung in ausgewählten Lebensphasen)

Kurse im Modul

- Ernährung in ausgewählten Lebensphasen (DLBEWWET102)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Kurscode: DLBEWWET102

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Ernährungsumfeld und -situation sowie Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen unterscheiden sich in unterschiedlichen Lebensphasen und bedingen eine lebensphasenspezifische 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Personal Skills

Modulcode: DLBLOPS

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Angela Rohde (Personal Skills)

Kurse im Modul

- Personal Skills (DLBLOPS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

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

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

Studienformat: myStudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Teilmodulprüfung

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 Lernhemmnissen 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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Psychologie

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Personal Skills

Kurscode: DLBLOPS01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 berufsalitäglichen 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 Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

3. Semester

Koch- und Küchentechnische Übungen

Modulcode: DLBDIAR1

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache 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

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Koch- und Küchentechnische Übungen

Kurscode: DLBDIAR101

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Kommunikation und Gesprächsführung I

Modulcode: DLBEWKUGF1

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

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

Kurse im Modul

- Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung

Kurscode: DLBEWKUGF01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Kommunikation und Gesprächsführung II

Modulcode: DLBEWKUGF2

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

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

Kurse im Modul

- Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele (DLBEWKUGF02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Konzeptpräsentation

Studienformat: Kombistudium
Konzeptpräsentation

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele

Kurscode: DLBEWKUGF02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Konzeptpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Projekt
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Konzeptpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

Modulcode: DLBDIETFE

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Fehlernährung)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaft

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

Kurscode: DLBEWWET201

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien

Modulcode: DLBDIETNUUA

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien (DLBEWWET202)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaft

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

Kurscode: DLBEWWET202

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

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: Schwerpunktheft zum Thema Lebensmittelallergien und andere Lebensmittelunverträglichkeiten
- Körner, U./ Schareina, A. (2010): Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in Diagnostik, Therapie und Beratung. Haug, Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften I

Modulcode: DLBEWWPP1

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWKUGF01, DLBEWKUGF02, DLBWPPDPS01, DLBEWEP01	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------	-----------------------------------------

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Martina Heer (Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt)

Kurse im Modul

- Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt (DLBEWWPP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium

Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Studienformat: Kombistudium

Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- 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

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.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt

Kurscode: DLBEWWPP01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWKUGF01, DLBEWKUGF02, DLBWPPDPS01, DLBEWEP01

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 Fernstudium	Kursart Praxisprojekt
-----------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 150 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Praxisprojekt
------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

4. Semester

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit

Modulcode: DLBWIRPSG

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

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Elena Phillips (Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit)

Kurse im Modul

- Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit (DLBWIRPSG01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: myStudium

Advanced Workbook

Studienformat: Kombistudium

Advanced Workbook

Studienformat: Fernstudium

Advanced Workbook

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens ▪ Aufbau und Bestandteile guter Forschung ▪ Literaturrecherche ▪ Empirische Forschung ▪ Gestaltung von wissenschaftlichen Arbeiten 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens, des wissenschaftlichen Anspruchs und der guten wissenschaftlichen Praxis zu verstehen. ▪ wissenschaftliche Texte in Datenbanken zu finden, zu lesen und kritisch zu hinterfragen. ▪ verschiedene Quellenarten zu unterscheiden, zu beurteilen und korrekt zu zitieren. ▪ verschiedenen Forschungsparadigmen, wissenschaftliche Methoden und Studientypen zu unterscheiden. ▪ erste eigene Forschungsansätze zu entwickeln. ▪ Herangehensweisen zur Planung, Verschriftlichung und Präsentation einer wissenschaftlichen Arbeit zu kennen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Methoden</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management</p>

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit

Kurscode: DLBWIRPSG01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs verfolgt das Ziel, Einblicke in die einzelnen Bestandteile und Abläufe des wissenschaftlichen Arbeitens zu geben. Die Studierenden sollen die einzelnen Schritte und Kompetenzen guter Wissenschaft kennenlernen. Dazu gehört sowohl das Finden und Verstehen wissenschaftlicher Arbeiten als auch die Entwicklung eigener Forschungsansätze. Es soll ein grundsätzliches Verständnis für verschiedene wissenschaftliche Methoden und Paradigmen entwickelt werden, um frühzeitig ein eigenes Forschungsinteresse und Forschungskompetenz zu entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens, des wissenschaftlichen Anspruchs und der guten wissenschaftlichen Praxis zu verstehen.
- wissenschaftliche Texte in Datenbanken zu finden, zu lesen und kritisch zu hinterfragen.
- verschiedene Quellenarten zu unterscheiden, zu beurteilen und korrekt zu zitieren.
- verschiedenen Forschungsparadigmen, wissenschaftliche Methoden und Studientypen zu unterscheiden.
- erste eigene Forschungsansätze zu entwickeln.
- Herangehensweisen zur Planung, Verschriftlichung und Präsentation einer wissenschaftlichen Arbeit zu kennen.

Kursinhalt

1. Grundlagen: wissenschaftliches Arbeiten verstehen
 - 1.1 Wissenschaftliches Denken und Arbeiten – eine Einführung
 - 1.2 Die fachliche Grundlage schaffen
 - 1.3 Umgang mit fremdem Gedankengut und Vermeidung von Plagiat
 - 1.4 Gute wissenschaftliche Praxis
2. Ausgewählte Bestandteile guter Forschung
 - 2.1 Gütekriterien
 - 2.2 Studientypen

2.3	Evidenz und Evidenzgrade
2.4	Internationale Konventionen
3.	Literaturrecherche
3.1	Arten der Literaturrecherche
3.2	Formulierung der Suchstrategie und Umgang mit Datenbanken
3.3	Literaturverwaltung
3.4	Quellentypen
4.	Forschungsmethoden
4.1	Quantitatives vs. qualitatives Paradigma
4.2	Quantitative Forschung
4.3	Qualitative Forschung
4.4	Mixed Methods: Verknüpfung von quantitativer und qualitativer Forschung
5.	Gestaltung von wissenschaftlichen Arbeiten
5.1	Aufbau einer wissenschaftlichen Arbeit
5.2	Zitate
5.3	Sprachliche und stilistische Angemessenheit
5.4	Grafische Darstellung von Ergebnissen
6.	Mündliche Arbeiten und Posterpräsentationen
6.1	Mündliche Arbeiten
6.2	Posterpräsentationen

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stamm, T., Weigl, R., & Ritschl, V. (2016). Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben Verstehen, Anwenden, Nutzen für die Praxis. ▪ Kornmeier, M. (2016). Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht: Für Bachelor, Master und Dissertation. UTB. ▪ Keller, B., Hoppe-Graff, S., & Myers, D. G. (2014). Psychologie (3., vollst. überarb. und erw. Aufl.). Springer. ▪ Trimmel, M. (2009). Wissenschaftliches Arbeiten in Psychologie und Medizin. UTB.

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Evidenzbasierte Praxis

Modulcode: DLBPTEP

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Holm Thieme (Evidenzbasierte Praxis)

Kurse im Modul

- Evidenzbasierte Praxis (DLBPTEP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Therapiewissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Evidenzbasierte Praxis

Kurscode: DLBPTEP01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Recht im Gesundheitswesen

Modulcode: DLGRGW

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Birgit Brixius (Recht im Gesundheitswesen)

Kurse im Modul

- Recht im Gesundheitswesen (DLGRGW01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: myStudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium

Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Recht.

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management.

Recht im Gesundheitswesen

Kurscode: DLGRGW01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Novel Food and Health Claims

Modulcode: DLBEWWQME1

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache 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

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Novel Food and Health Claims

Kurscode: DLBEWWQME01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 INFORMATIONEN 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Modulcode: DLBEWWQME2

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache 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

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Kurscode: DLBEWWQME02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

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-Labeling mit Eigenmarken
 - 5.4 Tierschutz und Qualitätssicherung
 - 5.5 Fleischfrei und Clean-Labeling

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 INFORMATIONEN 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Einführung in die Gesundheitsökonomie

Modulcode: DLGGOE-01

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Dr. Ralf Reinhardt (Einführung in die Gesundheitsökonomie)

Kurse im Modul

- Einführung in die Gesundheitsökonomie (DLGGOE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Einführung in die Gesundheitsökonomie</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Gesundheitswissenschaft</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Einführung in die Gesundheitsökonomie

Kurscode: DLGGOE01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

5. Semester

Enterale und parenterale Ernährung

Modulcode: DLBDIEUPEE

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Enterale und parenterale Ernährung)

Kurse im Modul

- Enterale und parenterale Ernährung (DLBDIEUPEE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Enterale und parenterale Ernährung</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Enterale und parenterale Ernährung

Kurscode: DLBDIEUPEE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWAUP01-01, DLBEWAEL01, DLBEWEP01, DLBEWPPPE01-01 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 Ausgewählte Leitlinien und DGEM-Stufenkonzept
2. Enterale und parenterale Ernährung in der Praxis – Durchführung, Monitoring und Komplikationen
 - 2.1 Ablaufplan unter Berücksichtigung des DGEM-Stufenkonzeptes
 - 2.2 Anwendung der Nährwertberechnung
 - 2.3 Produkte und bedarfsgerechte Produktauswahl
 - 2.4 Arten und Auswahl des Zugangs in Abhängigkeit von der Indikation und des ausgewählten Produktes
 - 2.5 Monitoring
 - 2.6 Mögliche Komplikationen und entsprechende Vorbeugung und Maßnahmen
3. Enterale und parenterale Ernährung in der ambulanten Versorgung
 - 3.1 Indikationen und Voraussetzungen für eine ambulante Versorgung
 - 3.2 Spezielle Anforderungen und praktische Umsetzung einer ambulanten Versorgung inklusive Monitoring sowie Vermeidung und Behandlung von Komplikationen
4. Klinische Ernährung für Frühgeborene
 - 4.1 Indikationen
 - 4.2 Ablauf des Nahrungsaufbaus und entsprechende Nährstoffempfehlungen

- 4.3 Enterale Ernährung mit Muttermilch
- 5. Klinische Ernährung in der Neurologie
 - 5.1 Neurologische Indikation für enterale und parentale Ernährung
 - 5.2 Schlaganfall
 - 5.3 Morbus Parkinson
- 6. Ethische, kulturelle und internationale Aspekte der klinischen Ernährung
 - 6.1 Ethische Aspekte der Anwendung künstlicher Ernährungstherapien
 - 6.2 Interkulturelle und interreligiöse Aspekte einer enteralen und parenteralen Ernährung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Adolph, M., Aeberhard, C., Arends, J. & Bercker, S. (2021). Klinische Ernährung und Infusionstherapie. Handbuch für Klinik, Intensivstation und Ambulanz (9. Aufl.). Thieme.
- Elke, G. & Hartl, W. H. (2020). Die neue DGEM-Leitlinie – alles, was der Kliniker wissen muss. AINS, 55(2), 76–90. (Verfügbar bei Thieme).
- Elke, G., Hartl, W. H., Kreymann, K. G., Adolph, M., Felbinger, T. W., Graf, T., Graf, T., de Heer, G., Heller, A. R., Kampa, U., Mayer, K., Muhl, E., Niemann, B., Rümelin, A., Steiner, S., Stoppe, C., Weimann, A. & Bischoff, S. C. (2018). DGEM-Leitlinie: „Klinische Ernährung in der Intensivmedizin“. Aktuelle Ernährungsmedizin, 43(5), 341–408.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Functional Food in der Diätetik

Modulcode: DLBDIFFID

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWCPG01-01, DLBEWBCE01-01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------	-----------------------------------------

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Functional Food in der Diätetik)

Kurse im Modul

- Functional Food in der Diätetik (DLBDIFFID01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Functional Food in der Diätetik

Kurscode: DLBDIFFID01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWCPG01-01, DLBEWBCE01-01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01-01 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 anderen Lebensmittelgruppen
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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Kollaboratives Arbeiten

Modulcode: DLBKA

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Karin Halbritter (Kollaboratives Arbeiten)

Kurse im Modul

- Kollaboratives Arbeiten (DLBKA01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: myStudium

Fachpräsentation

Studienformat: Kombistudium

Fachpräsentation

Studienformat: Fernstudium

Fachpräsentation

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selbstgesteuert und kollaborativ lernen ▪ Netzwerken und kooperieren ▪ Performance in (virtuellen) Teams ▪ Kommunizieren, argumentieren und überzeugen ▪ Konfliktpotenziale erkennen und Konflikte handhaben ▪ Selbstführung und Personal Skills 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Kollaboratives Arbeiten</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Betriebswirtschaft & Management</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft</p>

Kollaboratives Arbeiten

Kurscode: DLBKA01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Fachpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint	<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden
<input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Fachpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint	<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden
<input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Fachpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter

Modulcode: DLBDIETEKA

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAEL01, DLBEWWET102 oder staatl. geprüfte:r Diätassistent:in	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------	-----------------------------------------

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache 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

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Ernährungstherapie bei Erkrankungen im Kindesalter

Kurscode: DLBDIETEKAO1

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAEL01, 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 Pankreasenzymerschulung
 - 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. Ernährungstherapie bei atopischem Ekzem, Nahrungsmittelallergie und HIV-Infektion
 - 3.1 Neurodermitis als Eintrittspforte für Erkrankungen des atopischen Formenkreises
 - 3.2 Physiologische Grundlagen
 - 3.3 Neurodermitis – Risikofaktoren und Ernährungstherapie
 - 3.4 Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelallergien
 - 3.5 Ernährungstherapie bei HIV-Infektion
4. Anamnese und Ernährungstherapie bei pädiatrischen Essstörungen und Adipositas im Kindes- und Jugendalter
 - 4.1 Anorexia nervosa
 - 4.2 Bulimia nervosa
 - 4.3 Binge-Eating-Störung
 - 4.4 Adipositas
 - 4.5 Weitere Essstörungen im Kindes- und Jugendalter
 - 4.6 Biggerexie
5. Nephrologie: Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen
 - 5.1 Physiologische Grundlagen nephrologischer Erkrankungen im Kindes- und Jugendalter
 - 5.2 Ernährungstherapie bei (chronischer) 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 Krankheitsformen
 - 6.2 Rheumatische 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**

- Biesalski, H. K., Pirlich, M., Bischoff, S. & Weimann, A. (2018). Ernährungsmedizin: Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Aufl.). Thieme.
- Jochum, F. (2013). Ernährungsmedizin Pädiatrie. Infusionstherapie und Diätetik (2. Aufl.). Springer.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Modulcode: DLBDIPUNSI

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Pharmaka und Nährstoffinteraktionen)

Kurse im Modul

- Pharmaka und Nährstoffinteraktionen (DLBDIPUNSI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Pharmaka und Nährstoffinteraktionen</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Kurscode: DLBDIPUNSI01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, 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 Abhängigkeit 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 Arzneimitteln 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
 - 4.2 Statine
 - 4.3 Laxantien
 - 4.4 Antihypertensiva
 - 4.5 Protonenpumpenhemmer
5. Unspezifische Effekte von Lebensmitteln auf Arzneimittel
 - 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**

- Aktories, K., Förstermann, U., Starke, K., Hofmann, F. B. & Studio, G. T. (2017). Allgemeine und spezielle Pharmakologie und Toxikologie: Begründet von W. Forth, D. Henschler, W. Rummel. Elsevier Health Sciences.
- Biesalski, H.-K., Bischoff, S. C., Pirlich, M. & Weimann, A. (Hrsg.) (2018). Ernährungsmedizin: Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Aufl.). Thieme.
- Freissmuth, M., Offermanns, S. & Böhm, S. (Hrsg.) (2020). Pharmakologie und Toxikologie: Von den molekularen Grundlagen zur Pharmakotherapie (3. Aufl.). Springer.
- Seifert, R. (Hrsg.) (2021). Basiswissen Pharmakologie. Springer.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Modulcode: DLBDICRIET

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen BSTA01-02, DLBWPPDPS01, DLBLOPS01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------	-----------------------------------------

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache 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

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 in die Praxis ▪ Beispielfälle aus der Praxis 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften</p>

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Kurscode: DLBDICRIET01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	BSTA01-02, 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 des Clinical Reasonings

- 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 des Clinical Reasonings 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
 - 3.7 Didaktisches Reasoning
4. Collaborative Clinical Reasoning (CCR)
 - 4.1 Einflussfaktoren
 - 4.2 Anforderungen an die einzelnen Teammitglieder
5. Von der Theorie in die 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**

- Feiler, M. (2019). Professionelles und Klinisches Reasoning in der Ergotherapie. Thieme.
- Higgs, J., Gail, M. J., Loftus, S. & Christensen, N. (2019). Clinical Reasoning in the Health Professions (4. Aufl.). Elsevier.
- Klemme, B. & Siegmann, G. (2014). Clinical Reasoning – Therapeutische Denkprozesse lernen (2. Aufl.). Thieme.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

6. Semester

Seminar: Ernährungsepidemiologie

Modulcode: DLBDISEE

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen BSTA01-02, DLBEWES01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------	-----------------------------------------

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Luis Möckel (Seminar: Ernährungsepidemiologie)

Kurse im Modul

- Seminar: Ernährungsepidemiologie (DLBDISEE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Teilmodulprüfung

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

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Seminar: Ernährungsepidemiologie

Kurscode: DLBDISEE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	BSTA01-02, 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 Fernstudium	Kursart Seminar
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Modulcode: DLBDIINUPE

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

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Immunonutrition und personalisierte Ernährung)

Kurse im Modul

- Immunonutrition und personalisierte Ernährung (DLBDIINUPE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Immunonutrition und personalisierte Ernährung</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Kurscode: DLBDIINUPE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAELO1, DLBEWPPE01-01 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. Spezifische Modulation der Immunabwehr
 - 2.1 Grundlagen der Immunmodulation

- 2.2 Das mukosale Immunsystem und die Darmbarriere
- 2.3 Beeinflussung des Immunsystems durch nutritive Faktoren
3. Immunonutrition
 - 3.1 Definition der Immunonutrition
 - 3.2 Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition
 - 3.3 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von supplementierten Nährstoffen
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 die Interaktion zwischen Ernährung, genetischen Variationen und 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 die Genexpression
6. Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung
 - 6.1 Konzept und Grundlagen für personalisierte Ernährungsempfehlungen
 - 6.2 Erkenntnisse zum Zusammenhang zwischen Genotyp, Stoffwechsel, Ernährung und Erkrankungsrisiko
 - 6.3 Personalisierte Ernährung in 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Führungsqualifikation

Modulcode: DLBIDWFQ

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Sonja Würtemberger (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
	<p><u>Leadership 4.0</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten <p><u>Konfliktmanagement und Mediation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Kombistudium": Klausur oder Fachpräsentation, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur oder Fachpräsentation, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur oder Fachpräsentation, 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

Baut auf Modulen aus dem Bereich Betriebswirtschaft & Management und Psychologie auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management und Sozialwissenschaften

Leadership 4.0

Kurscode: DLBWPLS01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Ansatz, 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.
- 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.
- 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.
- 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Konfliktmanagement und Mediation

Kurscode: DLBWPKUM01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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
<p>Weiterführende Literatur</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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./Schlieffen, 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 Verhandeln. 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. ▪ Schraner, M. (2001): Verhandeln im Grenzbereich. Strategien und Taktiken für schwierige Fälle. 4. Auflage, Econ, Berlin.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Fachpräsentation, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Fachpräsentation, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Fachpräsentation, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Psychische Gesundheit

Modulcode: DLBIDWPG

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

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

Kurse im Modul

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

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Gesundheitspsychologie

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "myStudium": *Prüfungsart*
- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten

Supervision, Intervention, Coaching

- Studienformat "myStudium": Klausur oder Advanced Workbook
- Studienformat "Kombistudium": Klausur oder Advanced Workbook
- Studienformat "Fernstudium": Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

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

Baut auf Modulen aus dem Bereich Psychologie auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Gesundheitspsychologie

Kurscode: DLBGPGP01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart
---------------------------------	----------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Supervision, Intervision, Coaching

Kurscode: DLBSASIC01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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.
- 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.
- Neumann-Wirsig, H. (Hrsg.) (2019): Lösungsorientierte Supervisions-Tools: Renommierte Supervisorinnen und Supervisoren beschreiben 50 lösungsorientierte, systemische und hypnosystemische Tools für die Supervision (Edition Training managerSeminare, Bonn).
- Prohaska, S. (2013): Coaching in der Praxis. Tipps, Übungen und Methoden für unterschiedliche Coaching-Anlässe. Junfermann, Paderborn.
- Schlee, J. (2019): Kollegiale Beratung und Supervision für pädagogische Berufe: Hilfe zur Selbsthilfe. Ein Arbeitsbuch. 4. erweiterte Auflage, Kohlhammer-Verlag, Stuttgart.
- Wegener, R./Fritze, A./Hänseler, M. (Hrsg.) (2018): Coaching-Prozessforschung: Forschung und Praxis im Dialog. Vandenhoeck und Ruprecht-Verlag, Göttingen.

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Diätetische Spezialisierung

Modulcode: DLBIDWDS

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

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Ernährungstherapie in der Geriatrie) / Prof. Dr. Claudia Miersch (Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen)

Kurse im Modul

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

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	<u>Ernährungstherapie in der Geriatrie</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie <u>Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Baut auf Modulen aus dem Bereich Ernährungswissenschaften auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungstherapie in der Geriatrie

Kurscode: DLBIDWDS01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAELO1, DLBEWPPE01-01 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 Frailty und Alterstraumata ist ein internationales Thema und wird auch Teil des Kurses sein. Kulturelle und ethische Aspekte der in der Ernährungstherapie geriatrischer 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 Altersbedingte Veränderungen des Essverhaltens
 - 1.3 Erfassung der Ernährungssituation bei Senior:innen
 - 1.4 Multimorbidität und Polypharmazie
2. Anamnese und Ernährungstherapie bei der Beeinträchtigung der geistigen Fähigkeiten im Alter
 - 2.1 Demenz inklusive der Alzheimer-Demenz
 - 2.2 Altersdepressionen
3. Anamnese und Ernährungstherapie bei Beeinträchtigungen des körperlichen Allgemeinzustandes
 - 3.1 Formen der Fehlernährung: Mangelernährung und Adipositas
 - 3.2 Exsikkose
 - 3.3 Kaustörungen
 - 3.4 Dysphagie
 - 3.5 Dekubitus
 - 3.6 Diabetes Mellitus Typ 2 im Alter
4. Frailty & Alterstraumata
 - 4.1 Begriffsdefinitionen, Risikofaktoren, Diagnose
 - 4.2 Ernährungstherapie bei Präfrailty und Frailty
 - 4.3 Ernährungstherapie bei Frakturen
5. Ethische Aspekte der geriatrischen Ernährungstherapie
 - 5.1 Ernährung in der Terminal- und Finalphase
 - 5.2 Ethische Fragestellungen der enteralen und parenteralen Ernährung geriatrischer Patient:innen
 - 5.3 Double bind conflict in der Ernährung dementer Personen
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 internationale Empfehlungen

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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen

Kurscode: DLBIDWDS02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAE01, DLBEWPPE01-01 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 Nierenersatztherapie 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 Nieren
 - 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 chronischen Nierenerkrankung
 - 2.4 Progression und Komplikationen von Nierenerkrankungen
 - 2.5 Laborwerte für die Ernährungstherapie
3. Ernährungstherapie bei chronischen Nierenerkrankungen in der Prädialysephase
 - 3.1 Historische Ernährungsempfehlungen bei CKD und neue Therapieansätze
 - 3.2 Stadienbasierte Ernährungsempfehlungen bei CKD
 - 3.3 Risikoadaptierte Ernährungsempfehlung bei CKD
 - 3.4 Ernährungstherapeutische Besonderheiten bei Begleiterscheinungen
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 Ernährungsempfehlungen in der Dialysephase
 - 5.2 Besonderheiten der Peritonealdialyse
 - 5.3 Ernährungsempfehlungen bei Komplikationen und Begleiterscheinungen
6. Mangelernährung bei Nierenerkrankungen und Therapie
 - 6.1 Ursachen der Mangelernährung
 - 6.2 Diagnose der Mangelernährung
 - 6.3 Therapie und Überwachung 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 Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Mastering Prompts

Modulcode: DLBWMP

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. N.N. (Artificial Intelligence) / Prof. Dr. Sebastian Lempert (Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken)

Kurse im Modul

- Artificial Intelligence (DLBDSEAIS01_D)
- Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken (DLBPKIEKPT01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Artificial Intelligence

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten

Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken

- Studienformat "myStudium":
Projektpräsentation
- Studienformat "Kombistudium":
Projektpräsentation
- Studienformat "Fernstudium":
Projektpräsentation

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Artificial Intelligence****Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken****Qualifikationsziele des Moduls****Artificial Intelligence**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der künstlichen Intelligenz zu erläutern.
- den Ansatz aktueller KI-Systeme zu verstehen.
- die Konzepte hinter dem bestärkenden Lernen zu verstehen.
- natürliche Sprache mit grundlegenden NLP-Techniken zu analysieren.
- Bilder und ihre Inhalte zu untersuchen.

Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundlegende Prompt-Techniken in generativen KI-Anwendungen zu verstehen und anzuwenden.
- Die Wirksamkeit der grundlegenden Prompts zu analysieren und zu bewerten.
- Ethische Aspekte bei der Gestaltung und Verwendung von KI für grundlegende Prompt-Techniken anzuwenden.
- Effektive Prompts für reale Szenarien zu entwerfen, umsetzen und zu optimieren durch praktische Übungen.
- Kreatives und innovatives Denken bei der Anwendung von Prompt-Techniken zur Lösung komplexer Probleme in ihrem Fachgebiet zu präsentieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Data Science & Artificial Intelligence auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich IT & Technik

Artificial Intelligence

Kurscode: DLBDSEAIS01_D

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Suche nach künstlicher Intelligenz (KI) hat das Interesse der Menschheit seit vielen Jahrzehnten begeistert und ist seit den 1960er Jahren ein aktives Forschungsgebiet. Dieser Kurs gibt einen detaillierten Überblick über die historischen Entwicklungen, Erfolge und Rückschläge der KI sowie über moderne Ansätze in der Entwicklung der künstlichen Intelligenz. Dieser Kurs gibt eine Einführung in das bestärkende Lernen, einem Prozess, der dem ähnelt, wie Menschen und Tiere die Welt erleben: die Umwelt zu erforschen und die beste Vorgehensweise abzuleiten. In diesem Kurs werden auch die Prinzipien der natürlichen Sprachverarbeitung und der Computer Vision (computerbasiertes Sehen) behandelt, beides Schlüsselkomponenten für eine künstliche Intelligenz, die in der Lage ist, mit ihrer Umgebung zu interagieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der künstlichen Intelligenz zu erläutern.
- den Ansatz aktueller KI-Systeme zu verstehen.
- die Konzepte hinter dem bestärkenden Lernen zu verstehen.
- natürliche Sprache mit grundlegenden NLP-Techniken zu analysieren.
- Bilder und ihre Inhalte zu untersuchen.

Kursinhalt

1. Geschichte der KI
 - 1.1 Historische Entwicklungen
 - 1.2 KI-Winter
 - 1.3 Expertensysteme
 - 1.4 Bedeutsame Fortschritte
2. Moderne KI-Systeme
 - 2.1 Schwache versus allgemeine KI
 - 2.2 Anwendungsbereiche
3. Bestärkendes Lernen
 - 3.1 Was ist bestärkendes Lernen?
 - 3.2 Markov-Ketten und Wertfunktion

3.3	Zeitdifferenz und Q-Lernen
4.	Verarbeitung natürlicher Sprache (NLP)
4.1	Einführung in NLP und Anwendungsbereiche
4.2	Grundlegende NLP-Techniken
4.3	Vektorisierung von Daten
5.	Computer Vision
5.1	Pixel und Filter
5.2	Feature-Erkennung
5.3	Verzerrungen und Kalibrierung
5.4	Semantische Segmentierung

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none">▪ Bear, F. / Barry, W. / Paradiso, M. (2006): Neuroscience: Exploring the brain. 3rd edition, Lippincott Williams and Wilkins, Baltimore, MD.▪ Bird S. / Klein, E. / Loper, E. (2009): Natural language processing with Python. 2nd edition, O'Reilly, Sebastopol, CA.▪ Chollet, F. (2017): Deep learning with Python. Manning, Shelter Island, NY.▪ Fisher, R. B. et al (2016) : Dictionary of computer vision and image processing. John Wiley & Sons, Chichester.▪ Geron, A. (2017): Hands-on machine learning with Scikit-Learn and TensorFlow. O'Reilly, Boston, MA.▪ Goodfellow, I. / Bengio, Y. / Courville, A. (2016): Deep learning. MIT Press, Boston, MA.▪ Grus, J. (2019): Data science from scratch: First principles with Python. O'Reilly, Sebastopol, CA.▪ Jurafsky, D. / Martin, J. H. (2008): Speech and language processing. Prentice Hall, Upper Saddle River, NJ.▪ Nilsson, N. (2009): The quest for artificial intelligence. Cambridge University Press, Cambridge.▪ Russell, S. / Norvig, P. (2009): Artificial intelligence: A modern approach. 3rd edition, Pearson, Essex.▪ Sutton, R. / Barto, A. (2018): Reinforcement learning: An introduction. 2nd edition, MIT Press, Boston, MA.▪ Szelski, R. (2011): Computer vision: Algorithms and applications. 2nd edition, Springer VS, Wiesbaden.▪ Szepesvári, C. (2010): Algorithms for reinforcement learning. Morgan & Claypool, San Rafael, CA.▪ Wiering, M. / Otterlo, M. (2012): Reinforcement learning: State of the art. Springer, Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 30 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur
<input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint	<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken

Kurscode: DLBPKIEKPT01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erkunden die Studierenden die faszinierende Welt des Prompts in generativen KI-Anwendungen. Sie beteiligen sich an praktischen Übungen, um neue KI-generierte Inhalte wie Texte, Bilder und Videos zu erstellen. Durch diese Übungen lernen die Studierenden, wie sie diese Systeme effektiv nutzen, analysieren und bewerten können, entsprechend ihrem jeweiligen Studienbereich.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundlegende Prompt-Techniken in generativen KI-Anwendungen zu verstehen und anzuwenden.
- Die Wirksamkeit der grundlegenden Prompts zu analysieren und zu bewerten.
- Ethische Aspekte bei der Gestaltung und Verwendung von KI für grundlegende Prompt-Techniken anzuwenden.
- Effektive Prompts für reale Szenarien zu entwerfen, umsetzen und zu optimieren durch praktische Übungen.
- Kreatives und innovatives Denken bei der Anwendung von Prompt-Techniken zur Lösung komplexer Probleme in ihrem Fachgebiet zu präsentieren.

Kursinhalt

- In diesem Kurs arbeiten die Studierenden an einer grundlegenden praktischen Umsetzung eines generativen KI-Anwendungsfalls, indem sie aus einer Auswahl, die in der ergänzenden Richtlinie bereitgestellt wird, wählen. Der Kurs bietet praktische Beispiele als Lernmaterialien und Übungen mit grundlegenden Prompt-Techniken für Open-Source-Text-, Bild- und Video-Generierungsfälle. Die Übungen sollen die Studierenden inspirieren und anleiten, ihren eigenen generativen KI-Anwendungsfall zu bearbeiten, der eine Beschreibung des Anwendungsfalls, ausgewählte Prompt-Techniken, Ergebnisse und kritische Bewertungen aus technischer und ethischer Perspektive umfasst.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Berens, A., & Bolk, C. (2023). Content Creation mit KI. Rheinwerk Computing.
- Dang, H., Mecke, L., Lehmann, F., Goller, S., & Buschek, D. (2022). How to prompt? Opportunities and challenges of zero- and few-shot learning for human-AI interaction in creative applications of generative models. arXiv. <https://arxiv.org/pdf/2209.01390.pdf>
- Wei, J., Wang, X., Schuurmans, D., Bosma, M., Ichter, B., Xia, F., Chi, E. H., Le., Q. V., & Zhou, D. (2023). Chain-of-thought prompting elicit reasoning in large language models. arXiv. <https://arxiv.org/pdf/2201.11903.pdf>

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Bachelorarbeit

Modulcode: BBAK

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

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Cornelia Schlick (Bachelorarbeit) / Studiengangsleiter (SGL) (Kolloquium)

Kurse im Modul

- Bachelorarbeit (BBAK01)
- Kolloquium (BBAK02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Bachelorarbeit

- Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit
- Studienformat "myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit
- Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Kolloquium

- Studienformat "myStudium": Kolloquium
- Studienformat "Fernstudium": Kolloquium
- Studienformat "Kombistudium": Kolloquium

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Bachelorarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bachelorarbeit <p>Kolloquium</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kolloquium zur Bachelorarbeit 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Bachelorarbeit</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>Kolloquium</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Alle Module</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Fernstudium</p>

Bachelorarbeit

Kurscode: BBAK01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 Bedürfnisse 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 Literaturlauswahl

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Thesis-Kurs
-----------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 270 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Thesis-Kurs
---------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 270 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Thesis-Kurs
------------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 270 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Kolloquium

Kurscode: BBAK02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	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 myStudium	Kursart Kolloquium
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
30 h	0 h	0 h	0 h	0 h	30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Kolloquium
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 30 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Kolloquium
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 30 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung