MODULHANDBUCH

Bachelor of Science

Bachelor Ernährungswissenschaften (FS-BAEW-01)

180 CP

Fernstudium

Stand: 27.Mai 2025

INTERNATIONALE HOCHSCHULE

Klassifizierung: Grundständig

Inhaltsverzeichnis

1. Semester

Modul DLBEWCPG-01: Chemische und Physikalische Grundlagen
Modulbeschreibung 11
Kurs DLBEWCPG01-01: Chemische und Physikalische Grundlagen 13

Modul DLBWIRPSG: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit
Modulbeschreibung 18
Kurs DLBWIRPSG01: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit . . 20

Modul BSTA-02: Statistik
Modulbeschreibung 26
Kurs BSTA01-02: Statistik 28

Modul DLBEWAUP-01: Anatomie und Physiologie
Modulbeschreibung 36
Kurs DLBEWAUP01-01: Anatomie und Physiologie 38

Modul DLBEWBCE-01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung
Modulbeschreibung 43
Kurs DLBEWBCE01-01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung 45

Modul DLBEWGMMB: Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie
Modulbeschreibung 49
Kurs DLBEWGMMB01: Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie 51

2. Semester

Modul DLBEWEP: Ernährungsphysiologie
Modulbeschreibung 56
Kurs DLBEWEP01: Ernährungsphysiologie 58

Modul DLBIHK: Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen
Modulbeschreibung 63
Kurs DLBIHK01: Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen 65

Modul DLBGPWAELM: Angewandte Ernährungslehre und Medizin
Modulbeschreibung 71
Kurs DLBEWELAEL01: Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre 74

Kurs DLGMOE01-01: Medizin für Nichtmediziner:innen I 79

Modul DLBEWELAEL: Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre
Modulbeschreibung 85
Kurs DLBEWELAEL01: Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre 87

Modul DLBEWHUT: Hygiene und Toxikologie
Modulbeschreibung 92
Kurs DLBEWHUT01: Hygiene und Toxikologie 94

Modul BKLR-01: Kosten- und Leistungsrechnung
Modulbeschreibung 100
Kurs BKLR01-01: Kosten- und Leistungsrechnung I 103
Kurs BKLR02-01: Kosten- und Leistungsrechnung II 110

Modul DLBEWLW: Lebensmittelwissenschaft
Modulbeschreibung 117
Kurs DLBEWLW01: Lebensmittelwissenschaft 119

---

3. Semester

Modul DLBEWWUB-01: Warenkunde und Bromatologie
Modulbeschreibung 125
Kurs DLBEWWUB01-01: Warenkunde und Bromatologie 127

Modul DLBEWLTEC: Lebensmitteltechnologie
Modulbeschreibung 132
Kurs DLBEWLTEC01: Lebensmitteltechnologie 134

Modul DLBLOPS: Personal Skills
Modulbeschreibung 140
Kurs DLBLOPS01: Personal Skills 142

Modul BMAR-01: Marketing
Modulbeschreibung 149
Kurs BMAR01-01: Marketing I 152
Kurs BMAR02-01: Marketing II 159

Modul DLBEWPPE1-01: Grundlagen der Pathophysiologie
Modulbeschreibung 166
Kurs DLBEWPPE01-01: Grundlagen der Pathophysiologie 168

Modul DLBEWPPE2-01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen
Modulbeschreibung 171

Kurs DLBEWPPE02-01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen 173

4. Semester

Modul DLBEWPLWU: Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen
Modulbeschreibung 178
Kurs DLBEWPLWU01: Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen 180

Modul DLBEWD: Projekt: Diätetische Übungen
Modulbeschreibung 184
Kurs DLBEWD01: Projekt: Diätetische Übungen 186

Modul DLBEWES-01: Ernährungssoziologie
Modulbeschreibung 190
Kurs DLBEWES01-01: Ernährungssoziologie 192

Modul DLGQMG-01: Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen
Modulbeschreibung 197
Kurs DLGQMG01-01: Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen 199

Modul DLBEWLREC : Lebensmittelrecht
Modulbeschreibung 205
Kurs DLBEWLREC01: Lebensmittelrecht 207

Modul DLBWPPDPS: Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie
Modulbeschreibung 214
Kurs DLBWPPDPS01: Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie 216

5. Semester

Modul DLBEWKUGF1: Kommunikation und Gesprächsführung I
Modulbeschreibung 224
Kurs DLBEWKUGF01: Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung 226

Modul DLBEWKUGF2: Kommunikation und Gesprächsführung II
Modulbeschreibung 230
Kurs DLBEWKUGF02: Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele 232

Modul DLBEWWPP1: Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften I
Modulbeschreibung 236
Kurs DLBEWWPP01: Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt 238

Modul DLBEWWPP2: Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften II

Modulbeschreibung 242
Kurs DLBEWWPP02: Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt 244

Modul DLBEWSATEW: Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften
Modulbeschreibung 248
Kurs DLBEWSATEW01: Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften 250

Modul DLBDBAPM: Projekt: Agiles Projektmanagement
Modulbeschreibung 254
Kurs DLBDBAPM01: Projekt: Agiles Projektmanagement 256

---

6. Semester

Modul DLBEWWQME: Qualitätsmanagement Ernährung
Modulbeschreibung 264
Kurs DLBEWWQME01: Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen 268
Kurs DLBEWWQME02: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz 273

Modul DLBEWWET1: Ernährungstherapie I
Modulbeschreibung 278
Kurs DLBEWWET101: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen 280
Kurs DLBEWWET102: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen 283

Modul DLBEWWBFLM: Biofunktionalität von Lebensmitteln
Modulbeschreibung 286
Kurs DLBDIINUPE01: Immunonutrition und personalisierte Ernährung 288
Kurs DLBDIFFID01: Functional Food in der Diätetik 292

Modul DLBEWWEGP: Einführung in die Gesundheitspsychologie
Modulbeschreibung 296
Kurs DLBGPGP01: Gesundheitspsychologie 299
Kurs DLBGPGPTBI01: Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen 306

Modul DLBEWWEIZT: Ernährungstherapie und Interprofessionelle Zusammenarbeit in der Therapie
Modulbeschreibung 311
Kurs DLBEWWET201: Ernährungstherapie bei Fehlernährung 314
Kurs DLBLOGPIZVHK01: Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik 317

Modul DLBEWWQM: Qualitätsmanagement
Modulbeschreibung 320
Kurs DLBEWWQM01: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB 323
Kurs DLBEWWQM02: Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB 327

Modul DLBEWWET2: Ernährungstherapie II
Modulbeschreibung 330
Kurs DLBEWWET201: Ernährungstherapie bei Fehlernährung 333
Kurs DLBEWWET202: Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien 336

Modul DLBEWWBFLM: Biofunktionalität von Lebensmitteln
Modulbeschreibung 340
Kurs DLBDIINUPE01: Immunonutrition und personalisierte Ernährung 342
Kurs DLBDIFFID01: Functional Food in der Diätetik 346

Modul DLBEWWEGP: Einführung in die Gesundheitspsychologie
Modulbeschreibung 350
Kurs DLBGPGP01: Gesundheitspsychologie 353
Kurs DLBGPGPTBI01: Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen 360

Modul DLBEWWPCR: Pharmakologie und Clinical Reasoning
Modulbeschreibung 365
Kurs DLBDIPUNSI01: Pharmaka und Nährstoffinteraktionen 368
Kurs DLBDICRIET01: Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie 372

Modul DLBEWWBEF: Beratung und Einflussfaktoren
Modulbeschreibung 376
Kurs DLBPGGGBA01: Grundlagen von Beratung 379
Kurs DLBPSKPSL01: Klinische Psychologie: Störungslehre 386

Modul DLBHMWUGIM: Unternehmensgründung und Innovationsmanagement
Modulbeschreibung 391
Kurs BUGR01: Unternehmensgründung und Innovationsmanagement 394
Kurs DLBBWPUG01: Projekt: Unternehmensgründung 401

Modul DLBGPWMEH : M- and E-Health
Modulbeschreibung 407
Kurs DLBGPWMEH01: mHealth: Monitoring und Interventionen 410
Kurs DLGEHT01: E-Health 416

Modul DLGWGO-01: Gesundheitsökonomie (Vertiefung)
Modulbeschreibung 422
Kurs DLGWGO01-01: Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit) 424
Kurs DLGWGO02-01: Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt) 428

Modul DLBHOGUC: Gastronomie und Catering
Modulbeschreibung 432
Kurs DLBHOGUC01: Gastronomiemanagement 435
Kurs DLBHOGUC02: Catering Management 440

Modul BWGM: Health Care Management
Modulbeschreibung 445
Kurs BWGM01: Einführung in das Gesundheitsmanagement 449
Kurs BWGM02: Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung) 456

Modul DLBMPS: Marktpsychologie
Modulbeschreibung 462
Kurs DLBMPS01: Wirtschaftspsychologie 465
Kurs DLBMPS02: Konsumentenverhalten 472

Modul DLBMDKPR: Kommunikation und PR
Modulbeschreibung 480
Kurs DLBMDKPR01: Kommunikation und Public Relations 483
Kurs DLBMDKPR02: Seminar: Kommunikation und PR 489

Modul DLFSWI: Fremdsprache Italienisch
Modulbeschreibung 494
Kurs DLFSWI01: Zertifikatskurs Italienisch 497
Kurs DLFSI01: Fremdsprache Italienisch 503

Modul DLFSWF: Fremdsprache Französisch
Modulbeschreibung 509
Kurs DLFSWF01: Zertifikatskurs Französisch 512
Kurs DLFSF01: Fremdsprache Französisch 518

Modul DLFSWS: Fremdsprache Spanisch
Modulbeschreibung 524
Kurs DLFSWS01: Zertifikatskurs Spanisch 527
Kurs DLFSS01: Fremdsprache Spanisch 533

Modul DLFSWE: Fremdsprache Englisch
Modulbeschreibung 539
Kurs DLFSWE01: Zertifikatskurs Englisch 542
Kurs DLFSE01: Fremdsprache Englisch 548

Modul DLBSG: Studium Generale I und II
Modulbeschreibung 554
Kurs DLBSG01: Studium Generale I 556
Kurs DLBSG02: Studium Generale II 561

Modul DLBWMP: Mastering Prompts
Modulbeschreibung 567
Kurs DLBDSEAIS01_D: Artificial Intelligence 570
Kurs DLBPKIEKPT01: Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken 576

Modul DLBEWWEIZT: Ernährungstherapie und Interprofessionelle Zusammenarbeit in der Therapie
Modulbeschreibung 582
Kurs DLBEWWET201: Ernährungstherapie bei Fehlernährung 585
Kurs DLBLOGPIZVHK01: Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik 588

Modul BBAK: Bachelorarbeit
Modulbeschreibung 591
Kurs BBAK01: Bachelorarbeit 594
Kurs BBAK02: Kolloquium 601

1. Semester

Chemische und Physikalische Grundlagen

Modulcode: DLBEWCPG-01

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)

Dr. Kim Neitzert (Chemische und Physikalische Grundlagen)

Kurse im Modul

- Chemische und Physikalische Grundlagen (DLBEWCPG01-01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- physikalische Einheiten und Größen
- Technische Mechanik
- Grundlagen der Wärmelehre (Wärme, Temperatur, Entropie, Wärmekapizität, Drucksysteme, Ideales Gas, Wärmeleitung, Diffusion, Osmose)
- Allgemeine Chemie
- Organische Chemie

Qualifikationsziele des Moduls

Chemische und Physikalische Grundlagen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- SI-Einheiten ineinander umzurechnen und fundamentale physikalische Größen zu deuten.
- die Newton‘schen Gesetze wiederzugeben und Aufgaben der klassischen Mechanik zu lösen.
- die Hauptsätze der Thermodynamik wiederzugeben und Zustandsgleichungen der Wärmelehre zu lösen.
- Funktionsgraphen und Diagramme auszuwerten und zu erstellen.
- anhand des Periodensystems der Elemente die Protonen-, Neutronen- und Elektronenanzahl eines Elements zu bestimmen.
- die Bindungsart, Eigenschaften und Löslichkeit eines Moleküls zu beurteilen.
- Lösungen und heterogene Systeme mit den eindeutigen Fachausdrücken zu benennen.
- Reaktionsgleichungen (Summenformeln) aufzustellen und die Stöchiometrie auszugleichen.
- die Reaktivität einer chemischen Reaktion abzuschätzen und den Reaktionsablauf (endotherm/exotherm) zu charakterisieren.
- den pH-Wert eine Lösung zu berechnen und das Ergebnis entsprechend der pH-Skala zu interpretieren.
- Redoxgleichungen aufzustellen und durch Anwendung der Oxidationszahlen auszugleichen.
- die grundlegenden funktionellen Gruppen der organischen Chemie zu erkennen und zu benennen.
- zwischen Substitutions-, Eliminierungs- und Additionsreaktionen zu differenzieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Naturwissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich IT & Technik

Chemische und Physikalische Grundlagen

Kurscode: DLBEWCPG01-01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs vermittelt die elementaren Grundkenntnisse der Physik und Chemie, um die Studierenden auf die komplexen biochemischen Prozesse im menschlichen Organismus vorzubereiten. Die Studierenden erhalten eine knappe Wiederholung der Größen und Einheiten der Physik. Es werden die relevanten Teilbereiche der klassischen Mechanik sowie der Wärmelehre behandelt, wobei der Schwerpunkt auf den fundamentalen Gesetzen und damit einhergehenden Gleichungen liegt. Die Studierenden werden schrittweise an die Begrifflichkeiten und Zusammenhänge der allgemeinen und anorganischen Chemie herangeführt. Hierfür werden folgende Schwerpunkte vermittelt: Atomaufbau, Periodensystem, chemische Reaktionen und Gleichgewichte sowie Säure-Base-Konzepte. Um den Übergang zur Biochemie zu spannen, erhalten die Studierenden eine umfangreiche Einführung in die organische Chemie.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- SI-Einheiten ineinander umzurechnen und fundamentale physikalische Größen zu deuten.
- die Newton‘schen Gesetze wiederzugeben und Aufgaben der klassischen Mechanik zu lösen.
- die Hauptsätze der Thermodynamik wiederzugeben und Zustandsgleichungen der Wärmelehre zu lösen.
- Funktionsgraphen und Diagramme auszuwerten und zu erstellen.
- anhand des Periodensystems der Elemente die Protonen-, Neutronen- und Elektronenanzahl eines Elements zu bestimmen.
- die Bindungsart, Eigenschaften und Löslichkeit eines Moleküls zu beurteilen.
- Lösungen und heterogene Systeme mit den eindeutigen Fachausdrücken zu benennen.
- Reaktionsgleichungen (Summenformeln) aufzustellen und die Stöchiometrie auszugleichen.
- die Reaktivität einer chemischen Reaktion abzuschätzen und den Reaktionsablauf (endotherm/exotherm) zu charakterisieren.
- den pH-Wert eine Lösung zu berechnen und das Ergebnis entsprechend der pH-Skala zu interpretieren.
- Redoxgleichungen aufzustellen und durch Anwendung der Oxidationszahlen auszugleichen.
- die grundlegenden funktionellen Gruppen der organischen Chemie zu erkennen und zu benennen.
- zwischen Substitutions-, Eliminierungs- und Additionsreaktionen zu differenzieren.

Kursinhalt

1. Grundbegriffe der Physik
    - 1.1 Fundamentale physikalische Größen und Einheiten
    - 1.2 Reinstoffe und Stoffgemische, Aggregatzustände mit Beispielen

2. Auszüge der klassischen Mechanik
    - 2.1 Strecke, Geschwindigkeit, Beschleunigung
    - 2.2 Kraft (Dynamik und Trägheit), Energie und Leistung
    - 2.3 Hydrostatik

3. Grundlagen der Wärmelehre
    - 3.1 Wärme, Arbeit, innere Energie und Entropie
    - 3.2 Ideales Gas
    - 3.3 Transportphänomene

4. Grundlagen der chemischen Elemente
    - 4.1 Grundbegriffe und Einführung in die Atomtheorie
    - 4.2 Atomaufbau und Periodensystem der Elemente
    - 4.3 Moleküle

5. Chemische Bindungen
    - 5.1 Ionische, kovalente und metallische Bindung
    - 5.2 Bindungsarten
    - 5.3 Molekülstruktur
    - 5.4 Polarität und Reaktivität
    - 5.5 Zwischenmolekulare Wechselwirkungen und Löslichkeit
    - 5.6 Komplexe, MO-Theorie und Ligandenfeldtheorie

6. Gesetzmäßigkeiten chemischer Reaktionen
    - 6.1 Stöchiometrie
    - 6.2 Reaktivität
    - 6.3 Reaktionskinetik
    - 6.4 Chemisches Gleichgewicht
    - 6.5 Katalyse
    - 6.6 Löslichkeitsprodukt und Gleichgewichte

7. Säuren und Basen
    - 7.1 Säure-Base-Konzepte
    - 7.2 Säurestärke und der pH-Wert

7.3 Säure-Base-Reaktionen

8. Redoxsysteme
   - 8.1 Oxidation und Reduktion
   - 8.2 Oxidationszahlen
   - 8.3 Reduktions-Oxidations-Reaktionen

9. Grundlagen der organischen Chemie
   - 9.1 Gesättigte Kohlenwasserstoffe
   - 9.2 Ungesättigte Kohlenwasserstoffe
   - 9.3 Funktionelle Gruppen
   - 9.4 Aromatische Systeme
   - 9.5 Heterocyclen
   - 9.6 Reaktionstypen und Mechanismen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Atkins, P. W. & de Paula, J. (2006). *Physikalische Chemie* (4. Aufl.). Wiley-VCH.
- Kurzweil, P. (2023). *Chemie. Grundlagen, technische Anwendungen, Rohstoffe, Analytik und Experimente* (12. Aufl.). Springer.
- Harten, U. (Hrsg.) (2024). *Physik. Eine Einführung für Ingenieure und Naturwissenschaftler* (9. Aufl.). Springer.
- Mortimer, C. E. & Müller, U. (2019). *Chemie. Das Basiswissen der Chemie* (13. Aufl.). Thieme.
- Riedel, E. & Meyer, H.-J. (Hrsg.) (2013). *Allgemeine und Anorganische Chemie* (11. Aufl.). De Gruyter.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
	☑ Folien	

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)

Dr. Lillian Wilde (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	Teilmodulprüfung
Studienformat: myStudium Advanced Workbook Studienformat: Kombistudium Advanced Workbook Studienformat: Duales myStudium Advanced Workbook Studienformat: Fernstudium Advanced Workbook	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens
- Aufbau und Bestandteile guter Forschung
- Literaturrecherche
- Empirische Forschung
- Gestaltung von wissenschaftlichen Arbeiten

Qualifikationsziele des Moduls

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit

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.

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

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

- 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	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung ☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	**Lernmaterial** ☑ Skript

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Statistik

Modulcode: BSTA-02

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. Heike Bornewasser-Hermes (Statistik)

Kurse im Modul

- Statistik (BSTA01-02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: myStudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Duales myStudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Duales Studium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Auswertungsmethoden eindimensionaler Daten
- Auswertungsmethoden zweidimensionaler Daten
- Lineare Regression
- Grundlagen der Wahrscheinlichkeitsrechnung
- Spezielle Wahrscheinlichkeitsverteilungen
- Statistische Schätzverfahren
- Hypothesentests

Qualifikationsziele des Moduls

Statistik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Daten tabellarisch und grafisch aufzubereiten und darzustellen.
- Daten und ihre Lage- sowie Streuungsmaße zu analysieren und zu interpretieren.
- zu erkennen, wie zwei Variablen zusammenhängen, und diesen Zusammenhang zu analysieren.
- reale Gegebenheiten wahrscheinlichkeitstheoretisch zu beschreiben und quantitativ auszuwerten.
- die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen zu nennen und sie auf reale Probleme anzuwenden.
- Zahlenmaterial einer Stichprobe als Grundlage für Rückschlüsse auf Phänomene in der Grundgesamtheit zu nutzen.
- statistische Testverfahren durchzuführen und die Ergebnisse auszuwerten.
- Regressionen durchzuführen und die Ergebnisse zu interpretieren.
- aufbereitete Statistiken bzw. statistische Analysen einer kritischen Würdigung zu unterziehen.

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

Statistik

Kurscode: BSTA01-02

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

Beschreibung des Kurses

Der Begriff „Statistik“ beschreibt i.d.R. zwei Phänomene: (i) die tabellarische und/oder grafische Aufbereitung von Daten und (ii) statistische Methoden, die verwendet werden, um Daten zu erheben, aufzubereiten und daraus Schlüsse zu ziehen. Daraus geht unmittelbar hervor, dass die Konfrontation mit Statistik allgegenwärtig ist – ob im Studium, in dem z.B. statistische Methoden in verwandten Kursen oder in Bachelor-Arbeiten Anwendung finden, oder im beruflichen Alltag, in dem z.B. Manager täglich mit statistischen Auswertungen konfrontiert sind, die sie verstehen und interpretieren müssen. Ziel des Kurses ist es daher, die wesentlichsten Elemente statistischer Verfahren zu vermitteln. Methodisch umfasst der Kurs zwei Schritte. Erstens werden theoretische Grundlagen zu den einzelnen statistischen Verfahren dargelegt und diese anhand von kleineren Beispielen und (interaktiven) Illustrationen vertieft. Zweitens werden die erlernten Methoden anhand von Anwendungsfällen einstudiert. Inhaltlich gliedert sich der Kurs in drei Teile. Die beschreibende (oder deskriptive) Statistik befasst sich mit unterschiedlichen Darstellungsformen von Daten. Die Wahrscheinlichkeitsrechnung dient vor allem als Grundlage für die schließende Statistik (oder Inferenzstatistik), bei der der Versuch unternommen wird, aus einer sog. Stichprobe Rückschlüsse auf die Grundgesamtheit zu ziehen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Daten tabellarisch und grafisch aufzubereiten und darzustellen.
- Daten und ihre Lage- sowie Streuungsmaße zu analysieren und zu interpretieren.
- zu erkennen, wie zwei Variablen zusammenhängen, und diesen Zusammenhang zu analysieren.
- reale Gegebenheiten wahrscheinlichkeitstheoretisch zu beschreiben und quantitativ auszuwerten.
- die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen zu nennen und sie auf reale Probleme anzuwenden.
- Zahlenmaterial einer Stichprobe als Grundlage für Rückschlüsse auf Phänomene in der Grundgesamtheit zu nutzen.
- statistische Testverfahren durchzuführen und die Ergebnisse auszuwerten.
- Regressionen durchzuführen und die Ergebnisse zu interpretieren.
- aufbereitete Statistiken bzw. statistische Analysen einer kritischen Würdigung zu unterziehen.

Kursinhalt

1. Einführung
   - 1.1 Gegenstand der Statistik
   - 1.2 Grundbegriffe der Statistik
   - 1.3 Ablauf statistischer Untersuchungen

2. Auswertungsmethoden eindimensionaler Daten
   - 2.1 Tabellarische und grafische Darstellungsmöglichkeiten
   - 2.2 Lagemaße
   - 2.3 Streuungsmaße

3. Auswertungsmethoden zweidimensionaler Daten
   - 3.1 Kontingenzanalyse
   - 3.2 Rangkorrelationsanalyse
   - 3.3 Korrelationsanalyse
   - 3.4 Zusammenhangsmaßzahlen bei verschiedenen Skalenniveaus

4. Lineare Regression
   - 4.1 Grundlagen der einfachen linearen Regressionsanalyse
   - 4.2 Bestimmung der Regressionsgeraden
   - 4.3 Qualitätsbeurteilung

5. Grundlagen der Wahrscheinlichkeitsrechnung
   - 5.1 Zufallsexperimente und Ereignisse
   - 5.2 Wahrscheinlichkeit von Ereignissen
   - 5.3 Zufallsvariablen und ihre Verteilung

6. Spezielle Wahrscheinlichkeitsverteilungen
   - 6.1 Diskrete Verteilungen
   - 6.2 Stetige Verteilungen

7. Statistische Schätzverfahren
   - 7.1 Punktschätzung
   - 7.2 Intervallschätzung

8. Hypothesentests
   - 8.1 Methodik
   - 8.2 Eindimensionaler Erwartungswert-Test bei bekannter Standardabweichung (z-Test)
   - 8.3 Eindimensionaler Erwartungswert-Test bei unbekannter Standardabweichung (t-Test)

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Bamberg, G., Baur, F., & Krapp, M. (2022). Statistik (19. Aufl.). De Gruyter Oldenbourg. ▪ Bortz, J., & Schuster, C. (2016). Statistik für Human- und Sozialwissenschaftler (7. Aufl.). Springer. ▪ Fahrmeir, L., Heumann, C., Künstler, R., Pigeot, I., & Tutz, G. (2016). Statistik: Der Weg zur Datenanalyse (8. Aufl.). Springer Spektrum. ▪ Handl, A., & Kuhlenkasper, T. (2018). Einführung in die Statistik – Theorie und Praxis mit R. Springer Spektrum. ▪ Sedlmeier, P., & Renkewitz, F. (2018). Forschungsmethoden und Statistik für Psychologen und Sozialwissenschaftler (3. Aufl.). Pearson.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Integrierte Vorlesung

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

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
129,75 h	13,5 h	6,75 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen.

Anatomie und Physiologie

Modulcode: DLBEWAUP-01

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. Natalie Bäcker (Anatomie und Physiologie)

Kurse im Modul

- Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP01-01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Anatomie und Physiologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gesundheitswissenschaft	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. (2020). Der Körper des Menschen (18. Aufl.). Thieme Verlag.
- Menche, N. (2020). Biologie Anatomie Physiologie (9. Aufl.). Elsevier Verlag.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessi-ons/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Modulcode: DLBEWBCE-01

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

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	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	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten Studienformat: Kombistudium Klausur, 90 Minuten	

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	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	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 Lebenswesens 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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessi-ons/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
	☑ Folien	

Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie

Modulcode: DLBEWGMMB

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. Natalie Bäcker (Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie (DLBEWGMMB01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Systematik und Morphologie prokaryotischer und eukaryotischer Organismengruppen
- Grundlagen der molekularen Genetik
- Mikrobiologische Methoden (Theorie)
- Kommerzielle Nutzung von Mikroorganismen
- Wechselwirkung zwischen Mensch und Mikroorganismus

Qualifikationsziele des Moduls

Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die verschiedenen Mikroorganismengruppen zu benennen und zu differenzieren.
- die wichtigsten Eigenschaften von Mikroorganismen sowie deren Bauprinzip, Taxonomie, Genetik und Metabolismus zu benennen und zu vergleichen.
- die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) zu erklären.
- die durch Mikroorganismen hergestellten kommerziellen Produkte und deren Einsatzort zu erläutern.
- nützliche Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Menschen zu kennen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Naturwissenschaften	Alle Bachelor-Programme im Bereich IT & Technik

Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie

Kurscode: DLBEWGMMB01

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

Beschreibung des Kurses

Im Vordergrund dieses Kurses steht die Vermittlung der Grundkenntnisse der Mikrobiologie sowie der klassischen und molekularen Genetik der Mikroorganismengruppen der Pro- und Eukaryoten. Die Studierenden erhalten einen Einblick in die morphologische und physiologische Differenzierung von Mikroorganismen. So werden neben dem allgemeinen Bauprinzip die Grundlagen der Taxonomie, die Physiologie, Wachstum, Wachstumshemmung und die Biochemie besprochen. Zudem werden die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) vermittelt. Ebenso wird die kommerzielle Nutzung durch den Einsatz der Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion erläutert. Grundlagen zum Thema Mikrobiota und die Bedeutung für die Gesundheit sowie andere Wechselwirkungen zwischen Mensch und Mikroorganismus werden vermittelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die verschiedenen Mikroorganismengruppen zu benennen und zu differenzieren.
- die wichtigsten Eigenschaften von Mikroorganismen sowie deren Bauprinzip, Taxonomie, Genetik und Metabolismus zu benennen und zu vergleichen.
- die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) zu erklären.
- die durch Mikroorganismen hergestellten kommerziellen Produkte und deren Einsatzort zu erläutern.
- nützliche Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Menschen zu kennen.

Kursinhalt

1. Die Vielfalt der Mikroorganismen und ihre Rolle in der Natur
   - 1.1 Prokaryoten
   - 1.2 Eukaryoten
   - 1.3 Viren
2. Die Systematik und Morphologie von Mikroorganismen
   - 2.1 Das Bauprinzip von Eukaryoten, Prokaryoten und Viren
   - 2.2 Taxonomie
   - 2.3 Physiologie des Wachstums und Prinzipien der Wachstumshemmung

2.4 Biochemische Leistungen
2.5 Systemische und morphologische Unterschiede der Prokaryoten und Eukaryoten

3. Die Molekularbiologie der Mikroorganismen
   3.1 Molekularbiologie der Bacteria
   3.2 Molekularbiologie der Archaea
   3.3 Molekularbiologie der Eukaryoten

4. Grundlagen der Bakteriengenetik
   4.1 Genetische Regulation
   4.2 Unterschiede der Genregulation von Prokaryoten und Eukaryoten

5. Theoretische Grundlagen mikrobiologischer Methoden
   5.1 Lichtmikroskopische Untersuchungen
   5.2 Kultivierung von Mikroorganismen
   5.3 Anreicherung und Isolierung von Mikroorganismen
   5.4 Reinkulturen

6. Kommerzielle Nutzung von Mikroorganismen
   6.1 Einsatz von Mikroorganismen in der Industrie
   6.2 Medikamente
   6.3 Alkoholische Getränke

7. Wechselwirkung Mensch und Mikroorganismus
   7.1 Beispiele für Wechselwirkungen zwischen Mensch und Mikroorganismen
   7.2 Die Mundflora
   7.3 Mikrobiom und Mikrobiota

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Alberts, B. et al. (2017). *Molekularbiologie der Zelle* (6. Aufl.). VCH Verlagsgesellschaft mbH.
- Cypionka, H. (Hrsg.). (2010). *Grundlagen der Mikrobiologie* (4. Aufl.). Springer Verlag.
- Madigan, M. et al. (Hrsg.). (2015). *Brock Mikrobiologie kompakt* (13. Aufl.). Pearson.
- Snyder, L. et al. (2020). *Molecular Genetics of Bacteria* (5. Aufl.). John Wiley & Sons.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Audio	☑ Repetitorium
	☑ Folien	☑ Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessi-ons/Learning Sprint	☑ Audio	☑ Repetitorium
	☑ Folien	☑ Online Tests

2. Semester

Ernährungsphysiologie

Modulcode: DLBEWEP

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. Natalie Bäcker (Ernährungsphysiologie)

Kurse im Modul

- Ernährungsphysiologie (DLBEWEP01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Ernährungsstatus
- Verdauung und Regulation der Nahrungsaufnahme
- Stoffwechsel der Makronährstoffe
- Vitamine und Mineralstoffe: Funktionen und Biochemie

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungsphysiologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Prozesse der Verdauung und Resorption der Makro- und Mikronährstoffe zu erläutern.
- die Physiologie des Energieumsatzes und die Funktionen der energieliefernden Nährstoffe zu beschreiben und Folgen für den Ernährungsstatus abzuleiten.
- die Biochemie und Funktionen der Vitamine und Mineralstoffe und deren Einfluss auf verschiedene Organe, Regulation und Stoffwechsel zu beurteilen.
- die sekundären Pflanzenstoffe und deren Klassifikation zu benennen und deren Einfluss auf die Gesundheit zu erklären.

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

Ernährungsphysiologie

Kurscode: DLBEWEP01

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

Beschreibung des Kurses

Die Ernährungsphysiologie beschreibt den Teil der Physiologie, der sich mit der Nahrungsaufnahme, dem Energiebedarf, der Verdauung und dem Stoffwechsel von Nahrungsbestandteilen beschäftigt. Um die Aufrechterhaltung der physiologischen Systeme des Organismus zu gewährleisten, sind Nährstoffe eine unbedingte Voraussetzung. Die nötige Energie wird über die in unserer Nahrung enthaltenen Hauptnährstoffe, Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate und deren Verdauung im Organismus bereitgestellt. Darüber hinaus werden für einen optimalen Stoffwechsel und die biologische Regulation ausreichende Zufuhrmengen an Mineralstoffen und Vitaminen benötigt. Innerhalb dieses Moduls werden die Funktion aller Makro- und Mikronährstoffe sowie einzelne Methoden zur Beurteilung des Ernährungsstatus vermittelt, um Fehlernährungen und deren Folgen beurteilen zu können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Prozesse der Verdauung und Resorption der Makro- und Mikronährstoffe zu erläutern.
- die Physiologie des Energieumsatzes und die Funktionen der energieliefernden Nährstoffe zu beschreiben und Folgen für den Ernährungsstatus abzuleiten.
- die Biochemie und Funktionen der Vitamine und Mineralstoffe und deren Einfluss auf verschiedene Organe, Regulation und Stoffwechsel zu beurteilen.
- die sekundären Pflanzenstoffe und deren Klassifikation zu benennen und deren Einfluss auf die Gesundheit zu erklären.

Kursinhalt

1. Grundlagen und Aufgaben der Ernährung
   - 1.1 Begriffsdefinition und historische Perspektiven
   - 1.2 Verdauung und Absorption
   - 1.3 Regulation der Nahrungsaufnahme
2. Körperzusammensetzung und klinische Zeichen des Ernährungszustandes
   - 2.1 Zusammensetzung des menschlichen Körpers
   - 2.2 Biochemische Parameter
3. Energieliefernde Nahrungsbestandteile

- 3.1 Nahrungsenergie
- 3.2 Proteine und Aminosäuren
- 3.3 Fett (Lipide, Lipoide) und Cholesterin
- 3.4 Kohlenhydrate

4. Wasser-, Elektrolyt und Säure-Basenhaushalt
   - 4.1 Wasser
   - 4.2 Natrium
   - 4.3 Chlorid
   - 4.4 Kalium
   - 4.5 Säure-Basenhaushalt

5. Knochenmineralien
   - 5.1 Calcium
   - 5.2 Magnesium
   - 5.3 Phosphor

6. Eisen, Zink und andere Spurenelemente
   - 6.1 Eisen
   - 6.2 Zink
   - 6.3 Jod
   - 6.4 Fluorid
   - 6.5 Andere Spurenelemente

7. Vitamine und Vitaminoide
   - 7.1 Fettlösliche Vitamine
   - 7.2 Wasserlösliche Vitamine
   - 7.3 Vitaminoide

8. Ballaststoffe
   - 8.1 Klassifizierung und Eigenschaften
   - 8.2 Vorkommen
   - 8.3 Funktionen

9. Sekundäre Pflanzenstoffe
   - 9.1 Klassifikation
   - 9.2 Wirkungen

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.). (2024). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr (2. Aufl.). Neuer Umschau Buchverlag GmbH. ▪ Elmadfa, I. & Leitzmann, C. (2023). Ernährung des Menschen (7. Aufl.). Eugen Ulmer. ▪ Elmadfa, I. (2024). Ernährungslehre (5. Aufl.). Eugen Ulmer. ▪ Hahn, A., Ströhle, A. & Wolters, M. (2023). Ernährung – Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie (4. Aufl.). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft. ▪ Stehle, P. & Ellinger, S. (2024). Einführung in die Humanernährung. Springer Spektrum.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
90 h	30 h	90 h	0 h	30 h	240 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen

Modulcode: DLBIHK

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. Jürgen-Matthias Seeler (Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen)

Kurse im Modul

- Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen (DLBIHK01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen interkultureller Handlungskompetenz
- Kulturkonzepte
- Kultur und Ethik
- Implikationen aktueller ethischer Probleme im Bereich Interkulturalität, Ethik und Diversity
- Interkulturelles Lernen und Arbeiten
- Fallbeispiele für kulturelle und ethische Konflikte

Qualifikationsziele des Moduls

Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Begriffe in den Bereichen Interkulturalität, Diversity und Ethik zu erklären.
- unterschiedliche Erklärungsmuster von Kultur voneinander abzugrenzen.
- Kultur auf verschiedenen Ebenen zu begreifen.
- Prozesse interkulturellen Lernens und Arbeitens zu planen.
- die Interdependenzen von Kultur und Ethik zu verstehen.
- eine Fallstudie zur interkulturellen Handlungskompetenz selbständig zu bearbeiten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Methoden	Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft

Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen

Kurscode: DLBIHK01

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erwerben die Studierenden das nötige Wissen, um interkulturelle Handlungskompetenzen sowie aktuelle Entwicklungen zu den Themen Diversity und Ethik zu verstehen. Die Studierenden verstehen, wie sie Lernprozesse zur Entwicklung der in diesen Bereichen wichtigen Kompetenzen systematisch planen und durchführen. Dazu werden zunächst wichtige Begriffe geklärt und voneinander abgegrenzt. Der Kulturaspekt wird aus verschiedenen Perspektiven erklärt. Zudem lernen Studierende, dass Kulturfragen auf unterschiedlichen Ebenen relevant sind, etwa innerhalb eines Staates, in einem Unternehmen und auch in jeder anderen Gruppe. In diesem Kontext erkennen die Studierenden auch den Zusammenhang zwischen Ethik und Kultur mit verschiedenen Interdependenzen. Auf der Grundlage dieses Wissens werden die Studierenden dann mit den unterschiedlichen Möglichkeiten und Potenzialen interkulturellen und ethischen Lernens und Arbeitens vertraut gemacht. Anhand von Praxisfällen werden die erlernten Zusammenhänge in ihrer Bedeutung für den heutigen Arbeitskontext in vielen Unternehmen deutlich gemacht. Die Studierenden bearbeiten sodann eine Fallstudie, in der das erworbene Wissen systematisch angewendet wird.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Begriffe in den Bereichen Interkulturalität, Diversity und Ethik zu erklären.
- unterschiedliche Erklärungsmuster von Kultur voneinander abzugrenzen.
- Kultur auf verschiedenen Ebenen zu begreifen.
- Prozesse interkulturellen Lernens und Arbeitens zu planen.
- die Interdependenzen von Kultur und Ethik zu verstehen.
- eine Fallstudie zur interkulturellen Handlungskompetenz selbständig zu bearbeiten.

Kursinhalt

1. Grundlagen interkultureller und ethischer Handlungskompetenz
   - 1.1 Gegenstandsbereiche, Begriffe und Definitionen
   - 1.2 Relevanz interkulturellen und ethischen Handelns
   - 1.3 Interkulturelles Handeln – Diversity, Globalisierung, Ethik
2. Kulturkonzepte
   - 2.1 Hofstedes Kulturdimensionen

2.2 Kulturdifferenzierung nach Hall
2.3 Locus-of-Control-Konzept nach Rotter

3. Kultur und Ethik
   3.1 Ethik – Grundbegriffe und Konzepte
   3.2 Interdependenz von Kultur und Ethik
   3.3 Ethische Konzepte in verschiedenen Regionen der Welt

4. Aktuelle Themen im Bereich Interkulturalität, Ethik und Diversity
   4.1 Digital Ethics
   4.2 Gleichberechtigung und Gleichstellung
   4.3 Social Diversity

5. Interkulturelles Lernen und Arbeiten
   5.1 Akkulturation
   5.2 Lernen und Arbeiten in interkulturellen Arbeitsgruppen
   5.3 Strategien zum Umgang mit kulturell geprägten Konflikten

6. Fallbeispiele für kulturelle und ethische Konflikte
   6.1 Fallbeispiel Interkulturalität
   6.2 Fallbeispiel Diversity
   6.3 Fallbeispiel Interkulturalität und Ethik

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Emrich, C. (2011): Interkulturelles Management: Erfolgsfaktoren im globalen Business. Kohlhammer-Verlag, Stuttgart/Berlin/Köln.
- Erll, A./Gymnich, M. (2015): Uni-Wissen Interkulturelle Kompetenzen: Erfolgreich kommunizieren zwischen den Kulturen – Kernkompetenzen. 4. Auflage, Klett Lerntraining, Stuttgart.
- Eß, O. (2010): Das Andere lehren: Handbuch zur Lehre Interkultureller Handlungskompetenz. Waxmann Verlag, Münster.
- Hofstede, G./ Hofstede, G. J./Minkov, M. (2017): Lokales Denken, globales Handeln Interkulturelle Zusammenarbeit und globales Management. 6. Auflage, Beck, München.
- Leenen, W.R./Groß, A. (2018): Handbuch Methoden Interkultureller Bildung und Weiterbildung. Verlag Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen.
- Thomas, A. (2011): Interkulturelle Handlungskompetenz. Versiert, angemessen und erfolgreich im internationalen Geschäft. Gabler-Verlag, Wiesbaden.

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Angewandte Ernährungslehre und Medizin

Modulcode: DLBGPWAELM

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre) / Prof. Dr. Dana Simmet (Medizin für Nichtmediziner:innen I)

Kurse im Modul

- Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre (DLBEWELAEL01)
- Medizin für Nichtmediziner:innen I (DLGMOE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre • Studienformat "Duales myStudium": Advanced Workbook • Studienformat "Fernstudium": Advanced Workbook Medizin für Nichtmediziner:innen I • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote
s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre

- Grundlagen der Ernährungslehre: Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse, Nährstoffumsatz
- Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen
- Ernährungssituation, nationale und internationale Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
- Ermittlung des Ernährungszustandes
- Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
- Verschiedene Kostformen und klinische Ernährung

Medizin für Nichtmediziner:innen I

- Grundlagen der Medizin
- Berufsbilder – Ausbildung, Tätigkeit, Berufsrecht
- Medizinische Terminologie
- Fachrichtungen der Medizin – ganzheitlich
- Fachrichtungen der Medizin – spezialisiert

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungslehre und Angewandte 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.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen und die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.

Medizin für Nichtmediziner:innen I

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Medizin in Wissenschaft und klinischer Praxis historisch und in der Gegenwart kontextual einzuordnen sowie ethische Herausforderungen zu erkennen.
- Berufsbilder in Medizin und Pflege inklusive angrenzender therapeutischer und zuarbeitender Felder sowie Entwicklungstrends in der jeweiligen Professionalisierung zu beschreiben.
- über eine Grundlage in medizinischer Terminologie zu verfügen.
- die Ausdifferenzierung der Humanmedizin in Fachrichtungen und die dahinterstehenden ganzheitlichen sowie spezialisierten Perspektiven zu beschreiben.
- das Zusammenspiel der betreffenden Sektoren (ambulant, stationär, teilstationär) in Diagnostik, Therapie und Rehabilitation zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus den Bereichen Ernährungswissenschaften und Gesundheitswissenschaft	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWELAEL01

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

Beschreibung des Kurses

Neben dem grundlegenden Wissen über die Nahrungszusammensetzung, die Nährstoffe, Bioverfügbarkeit und Nährstoffdichte, vermittelt die Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre Kenntnisse über den Energieumsatz, die Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf, die Ermittlung des Ernährungszustandes sowie theoretisches Wissen über entsprechende, wesentliche Messmethoden. Die Zufuhrempfehlungen relevanter Fachgesellschaften werden erläutert und diskutiert. Die Studierenden kennen die Ernährungssituation in Deutschland und verstehen die Anforderung an die Ernährung in bestimmten Bevölkerungsgruppen und Lebenssituationen. Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen Kostformen, Ernährungsweisen und der klinischen Ernährung und deren Vor- und Nachteilen auseinander.

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.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen und die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Ernährungslehre
   - 1.1 Nahrungszusammensetzung
   - 1.2 Nährstoffumsatz, Bioverfügbarkeit, Nährstoffdichte
   - 1.3 Makronährstoffe
   - 1.4 Mikronährstoffe

2. Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen
   - 2.1 Energieumsatz (Grundbegriffe, Messmethoden)
   - 2.2 Messmethoden der Energie- und Nährstoffzufuhr (Ernährungsprotokolle, weighed intake)

- 2.3 Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf
- 2.4 Messung und Schätzung des Nährstoffbedarfs

3. Ernährungssituation in Deutschland sowie nationale und internationale Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
   - 3.1 Ernährungssituation in Deutschland
   - 3.2 Nährstoffbasierte Zufuhrempfehlungen
   - 3.3 Referenzwerte D-A-CH
   - 3.4 Empfehlungen des Food & Nutrition Board, Institute of Medicine, USA

4. Ermittlung des Ernährungszustandes
   - 4.1 Ausgewählte Methoden zur Ermittlung der Körperzusammensetzung
   - 4.2 Laborparameter (Albumin, Transferrin, Präalbumin, retinolbindendes Globulin, Kreatininausscheidung, 3-Methylhistidin)
   - 4.3 Handkraft zur Ermittlung der Muskelfunktion

5. Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
   - 5.1 Säuglinge und Kleinkinder
   - 5.2 Schulkinder und Jugendliche
   - 5.3 Schwangere und Stillende
   - 5.4 Ältere Menschen
   - 5.5 Sportler:innen

6. Verschiedene Kostformen und klinische Ernährung
   - 6.1 Vollkost
   - 6.2 Angepasste Vollkost
   - 6.3 Vegetarische Kostformen
   - 6.4 Konsistenzdefinierte Kostformen
   - 6.5 Sonstige Kostformen
   - 6.6 Enterale und parenterale Ernährung

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 ▪ Biesalski, H.K. & Nowitzki-Grimm, S. (2020). Taschenatlas Ernährung (8.Auflage). Thieme Verlag ▪ Elmadfa, I. & Leitzmann, C. (2019) Ernährung des Menschen (6. Auflage) Ulmer Verlag ▪ Hahn, A., Ströhle, A. & Wolters, M. (2016) Ernährung: physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie (3. Auflage). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Skript ☑ Video	☑ Online Tests

Medizin für Nichtmediziner:innen I

Kurscode: DLGMOE01-01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die Entstehung, Entwicklung und Ausprägung der gegenwärtigen Medizin in Wissenschaft und Praxis im ambulanten, stationären und teilstationären Setting kennen. Dies leitet über zum Erwerb von übergreifendem und Detailwissen über Medizin im Blick auf die lokale Verortung von Diagnostik, Therapie und Rehabilitation. Die Studierenden erlangen zudem Wissen über die Ausbildung, Tätigkeit und Rahmenbedingungen von Berufsbildern in Medizin, Pflege, Therapie und entsprechenden Assistenzberufen. Sie eignen sich im Weiteren eine terminologische Grundkompetenz im Blick auf den Aufbau der medizinischen Fachsprache und deren Anwendung an. Dies mündet in exemplarischen Erkenntnissen über Fachrichtungen und ganzheitliche sowie spezialisierte Perspektiven.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Medizin in Wissenschaft und klinischer Praxis historisch und in der Gegenwart kontextual einzuordnen sowie ethische Herausforderungen zu erkennen.
- Berufsbilder in Medizin und Pflege inklusive angrenzender therapeutischer und zuarbeitender Felder sowie Entwicklungstrends in der jeweiligen Professionalisierung zu beschreiben.
- über eine Grundlage in medizinischer Terminologie zu verfügen.
- die Ausdifferenzierung der Humanmedizin in Fachrichtungen und die dahinterstehenden ganzheitlichen sowie spezialisierten Perspektiven zu beschreiben.
- das Zusammenspiel der betreffenden Sektoren (ambulant, stationär, teilstationär) in Diagnostik, Therapie und Rehabilitation zu verstehen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Medizin
   - 1.1 Krankheit, Gesundheit, Medizin und Pflege
   - 1.2 Geschichte der medizinischen Heilbehandlung
   - 1.3 Philosophie und Ethik der Medizin
   - 1.4 Sektorale Medizin – ambulant, stationär, teilstationär
   - 1.5 Medizin als Wissenschaft – Theorien und Prinzipien
2. Berufsbilder – Ausbildung, Tätigkeit, Berufsrecht

2.1 Medizinische Berufe
2.2 Pflege- und therapeutische Berufe
2.3 Medizinische Assistenzberufe
2.4 Medizinnahe Berufe im zweiten Gesundheitsmarkt
2.5 Professionalisierung und Zukunft

3. Medizinische Terminologie
3.1 Sprachen und Verwendung – Griechisch, Latein, Englisch
3.2 Wortstämme, Präfixe, Suffixe und Deklination
3.3 Ausgewählte Krankheiten nach Fachrichtungen
3.4 Körperregionen und -richtungen
3.5 Medizinische Verfahren in Praxis und Forschung

4. Medizinische Fachrichtungen – ganzheitlich
4.1 Allgemeinmedizin
4.2 Geburtshilfe und Gynäkologie
4.3 Pädiatrie
4.4 Geriatrie/Gerontologie
4.5 Naturheilverfahren

5. Medizinische Fachrichtungen – spezialisiert
5.1 Allgemeine und spezielle Chirurgie
5.2 Kardiologie
5.3 Gastroenterologie
5.4 Radiologie und Nuklearmedizin
5.5 Neurologie, Psychiatrie und Psychotherapie

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Eckart, W. U. (2017). Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin (8. Aufl.). Springer.
- Grün, A. H., & Viebahn, R. (2011). Medizin für Nichtmediziner: Das Handbuch von Ärzten und weiteren Experten für Nichtmediziner im Gesundheitswesen. MGO Fachverlage.
- Maio, G. (2017). Mittelpunkt Mensch: Ethik der Medizin (2. Aufl.). Schattauer.
- Strametz, R. (2017). Grundwissen Medizin. UTB Lucius.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWELAEL

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. Natalie Bäcker (Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre (DLBEWELAEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Duales myStudium Advanced Workbook Studienformat: Fernstudium Advanced Workbook	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der Ernährungslehre: Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse, Nährstoffumsatz
- Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen
- Ernährungssituation, nationale und internationale Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
- Ermittlung des Ernährungszustandes
- Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
- Verschiedene Kostformen und klinische Ernährung

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungslehre und Angewandte 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.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen und die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.

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

Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWELAEL01

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

Beschreibung des Kurses

Neben dem grundlegenden Wissen über die Nahrungszusammensetzung, die Nährstoffe, Bioverfügbarkeit und Nährstoffdichte, vermittelt die Ernährungslehre und Angewandte Ernährungslehre Kenntnisse über den Energieumsatz, die Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf, die Ermittlung des Ernährungszustandes sowie theoretisches Wissen über entsprechende, wesentliche Messmethoden. Die Zufuhrempfehlungen relevanter Fachgesellschaften werden erläutert und diskutiert. Die Studierenden kennen die Ernährungssituation in Deutschland und verstehen die Anforderung an die Ernährung in bestimmten Bevölkerungsgruppen und Lebenssituationen. Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen Kostformen, Ernährungsweisen und der klinischen Ernährung und deren Vor- und Nachteilen auseinander.

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.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen und die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Ernährungslehre
   - 1.1 Nahrungszusammensetzung
   - 1.2 Nährstoffumsatz, Bioverfügbarkeit, Nährstoffdichte
   - 1.3 Makronährstoffe
   - 1.4 Mikronährstoffe
2. Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen
   - 2.1 Energieumsatz (Grundbegriffe, Messmethoden)
   - 2.2 Messmethoden der Energie- und Nährstoffzufuhr (Ernährungsprotokolle, weighed intake)

- 2.3 Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf
- 2.4 Messung und Schätzung des Nährstoffbedarfs

3. Ernährungssituation in Deutschland sowie nationale und internationale Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
   - 3.1 Ernährungssituation in Deutschland
   - 3.2 Nährstoffbasierte Zufuhrempfehlungen
   - 3.3 Referenzwerte D-A-CH
   - 3.4 Empfehlungen des Food & Nutrition Board, Institute of Medicine, USA

4. Ermittlung des Ernährungszustandes
   - 4.1 Ausgewählte Methoden zur Ermittlung der Körperzusammensetzung
   - 4.2 Laborparameter (Albumin, Transferrin, Präalbumin, retinolbindendes Globulin, Kreatininausscheidung, 3-Methylhistidin)
   - 4.3 Handkraft zur Ermittlung der Muskelfunktion

5. Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
   - 5.1 Säuglinge und Kleinkinder
   - 5.2 Schulkinder und Jugendliche
   - 5.3 Schwangere und Stillende
   - 5.4 Ältere Menschen
   - 5.5 Sportler:innen

6. Verschiedene Kostformen und klinische Ernährung
   - 6.1 Vollkost
   - 6.2 Angepasste Vollkost
   - 6.3 Vegetarische Kostformen
   - 6.4 Konsistenzdefinierte Kostformen
   - 6.5 Sonstige Kostformen
   - 6.6 Enterale und parenterale Ernährung

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 ▪ Biesalski, H.K. & Nowitzki-Grimm, S. (2020). Taschenatlas Ernährung (8.Auflage). Thieme Verlag ▪ Elmadfa, I. & Leitzmann, C. (2019) Ernährung des Menschen (6. Auflage) Ulmer Verlag ▪ Hahn, A., Ströhle, A. & Wolters, M. (2016) Ernährung: physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie (3. Auflage). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Skript ☑ Video	☑ Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	

Hygiene und Toxikologie

Modulcode: DLBEWHUT

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)

Dr. Kim Neitzert (Hygiene und Toxikologie)

Kurse im Modul

- Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Hygiene – gesetzliche und normative Regelungen
- Reinigung, Desinfektion und integriertes Schädlingsmanagement
- Hygienemanagement, HACCP und Eigenkontrollsysteme
- Lebensmitteltoxikologie

Qualifikationsziele des Moduls

Hygiene und Toxikologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- gesetzliche und normative Regelungen der Hygiene im Lebensmittelbereich einzuordnen.
- verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern.
- Hygienepläne und HACCP-Konzepte zu erstellen und zu diskutieren.
- Labor- und Prüfberichte zu hygienerelevanten Fragestellungen zu bewerten sowie ggf. Maßnahmen zu empfehlen.
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -toxikologie zu verstehen.

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

Hygiene und Toxikologie

Kurscode: DLBEWHUT01

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

Beschreibung des Kurses

Das Lehrgebiet behandelt potentielle Gefahren für die menschliche Gesundheit, die im Lebensmittelbereich auftreten können. Um den zunehmend problematischen hygienischen und rechtlichen Fragestellungen in den verschiedenen Formen der Lebensmittelbe- und -verarbeitung zu entsprechen, ist die sichere Kenntnis von nationalen und internationalen Vorschriften und Regelungen zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit unumgänglich. Zur Sicherstellung und Durchsetzung von Standards und Infektionsprävention ist die Implementierung und Anwendung von geeigneten Managementsystemen im Lebensmittelbereich notwendig.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- gesetzliche und normative Regelungen der Hygiene im Lebensmittelbereich einzuordnen.
- verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern.
- Hygienepläne und HACCP-Konzepte zu erstellen und zu diskutieren.
- Labor- und Prüfberichte zu hygienerelevanten Fragestellungen zu bewerten sowie ggf. Maßnahmen zu empfehlen.
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -toxikologie zu verstehen.

Kursinhalt

1. Grundlagen Hygiene
   - 1.1 Begriffsdefinitionen der Hygiene
   - 1.2 Bereiche der angewandten und integrativen Hygiene
2. Rechtliche und normative Grundlagen zur Hygiene im Lebensmittelbereich
   - 2.1 Nationale und internationale Vorschriften
   - 2.2 Biozid-Verordnung 528/2012
   - 2.3 Kontrollsysteme und Prüfnormen
3. Relevante mikrobielle Erreger und Schädlinge im Lebensmittelbereich
   - 3.1 Bakterien, Viren und Pilze
   - 3.2 Parasiten
   - 3.3 Schädlinge

4. Desinfektion und Schädlingsmanagement
   - 4.1 Grundlagen Desinfektion und Entwesung
   - 4.2 Auswahl und Anwendung von Bioziden
   - 4.3 Kontrolle von Desinfektions- und Entwesungsmaßnahmen

5. Hygienemanagement
   - 5.1 Reinigung und Desinfektion
   - 5.2 Hygienepläne

6. Eigenkontrollsysteme/HACCP Grundsätze
   - 6.1 Begriffsdefinition & Gegenstand von Eigenkontrollsystemen
   - 6.2 Warenkontrolle
   - 6.3 Temperaturkontrolle
   - 6.4 Personalschulung
   - 6.5 Dokumentationspflicht

7. Lebensmitteltoxikologie
   - 7.1 Grundlagen der Lebensmitteltoxikologie
   - 7.2 Toxizitätsprüfungen und Toxikologische Bewertung
   - 7.3 Natürliche Schadstoffe
   - 7.4 Umweltschadstoffe
   - 7.5 Radionukleotide
   - 7.6 Endogene Kontaminanten
   - 7.7 Rückstände Pflanzenschutz und Düngemittel
   - 7.8 Rückstände pharmakologische Stoffe
   - 7.9 Zusatzstoffe

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bast, E. (2014): Mikrobiologische Methoden. 3. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.
- Blackburn, C. de W./McClure, P.J. (2002): Foodborne pathogens. Woodhead Publishers, Cambridge.
- Dunkelberg, H./Gebel T./Hartwig, A. (2007): Handbuch der Lebensmitteltoxikologie. Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit, Hygiene. 5 Bände. Wiley-VCH-Verlag, Weinheim.
- Fehlhaber, K./Kleer, J./Kley, F. (laufend): Handbuch Lebensmittelhygiene. Loseblattsammlung. Behr`s Verlag, Hamburg.
- Reiche, T./Mayer, J. (2007): HACCP und betriebliche Eigenkontrollen. Nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Durchführungs-Verordnung. Neuauflage, Behr's Verlag, Hamburg.
- Rusell, A.D./Hugo, W.B./Ayliffe, G.A.J. (1999): Disinfection, Preservation and Sterilization. 3. Auflage, Blackwell Science, Oxford.
- Wildbrett, G. (Hrsg.) (2006): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. 2. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Kosten- und Leistungsrechnung

Modulcode: BKLR-01

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. Michael Broens (Kosten- und Leistungsrechnung I) / Prof. Dr. Michael Broens (Kosten- und Leistungsrechnung II)

Kurse im Modul

- Kosten- und Leistungsrechnung I (BKLR01-01)
- Kosten- und Leistungsrechnung II (BKLR02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Kosten- und Leistungsrechnung I • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten Kosten- und Leistungsrechnung II • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Kosten- und Leistungsrechnung I

- Einführung in das betriebliche Rechnungswesen
- Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung
- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerrechnung

Kosten- und Leistungsrechnung II

- Teilkostenrechnung
- Deckungsbeitragsrechnung
- Prozesskostenrechnung
- Plankostenrechnung
- Weitere Instrumente der Kostenrechnung

Qualifikationsziele des Moduls

Kosten- und Leistungsrechnung I

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kosten- und Leistungsrechnung im betrieblichen Rechnungswesen einzuordnen.
- die verschiedenen Kosten- und Leistungs- bzw. Erlösbegriffe zu unterscheiden.
- die Grundbegriffe der Kostentheorie zu formulieren und anzuwenden.
- die Kostenarten zu unterscheiden und aufzuschlüsseln.
- eine Kostenstellenrechnung aufzubauen und durchzuführen.
- eine geeignete Methode der Kostenträgerrechnung auszuwählen und anzuwenden.

Kosten- und Leistungsrechnung II

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kritik an der Vollkostenrechnung nachzuvollziehen.
- die grundlegenden Elemente der Teilkostenrechnung zu beschreiben.
- eine Deckungsbeitragsrechnung zur Entscheidungsoptimierung anzuwenden.
- eine Prozesskostenrechnung zu konzipieren und zu implementieren.
- eine Plankostenrechnung zu strukturieren und durchzuführen.
- neuere Instrumente der Kostenrechnung aufzuzählen und zu erläutern.

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

Kosten- und Leistungsrechnung I

Kurscode: BKLR01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		3	keine

Beschreibung des Kurses

Die Kosten- und Leistungsrechnung (KLR) ist wesentlicher Bestandteil des betrieblichen Rechnungswesens und dient – im Gegensatz zum externen Rechnungswesen – vornehmlich der unternehmerischen Selbstinformation. Dafür wird das Geschehen im Unternehmen und der betriebliche Kombinationsprozess zahlenmäßig abgebildet, um somit beispielsweise eine Wirtschaftlichkeit oder den kalkulatorischen Erfolg ermitteln zu können. Die KLR ist damit unverzichtbarer Bestandteil einer wirtschaftlich sinnvollen Entscheidungsfindung in Unternehmen.Der Kurs Kosten- und Leistungsrechnung I dient der Einführung in das Thema. Zu Beginn des Kurses wird die KLR zunächst im Kontext des betrieblichen Rechnungswesens eingeordnet um folgend die Aufgaben, Systeme und den Aufbau der KLR näher zu erläutern. Im nächsten Schritt werden die Grundlagen der Kostenbegriffe, Kostentheorie und Kostenverrechnung beschrieben, um die theoretische Basis abzurunden. Darauf aufbauend werden die drei wesentlichen Bestandteile der KLR unter Betrachtung von Vollkosten aufgezeigt. Zunächst werden die Kosten in der Kostenartenrechnung erfasst und systematisiert. Sodann werden die Kosten verursachungsgerecht im Rahmen der Kostenstellenrechnung auf die entsprechenden Betriebsteile verteilt. Im letzten Schritt werden die Kosten durch die Kostenstellenträgerrechnung einem Kostenträger (z. B. einem Unternehmensprodukt auf Zeit- oder Mengenbasis) zugeordnet um damit beispielsweise eine Verkaufspreiskalkulation durchführen zu können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kosten- und Leistungsrechnung im betrieblichen Rechnungswesen einzuordnen.
- die verschiedenen Kosten- und Leistungs- bzw. Erlösbegriffe zu unterscheiden.
- die Grundbegriffe der Kostentheorie zu formulieren und anzuwenden.
- die Kostenarten zu unterscheiden und aufzuschlüsseln.
- eine Kostenstellenrechnung aufzubauen und durchzuführen.
- eine geeignete Methode der Kostenträgerrechnung auszuwählen und anzuwenden.

Kursinhalt

1. Einführung in das betriebliche Rechnungswesen
   - 1.1 Überblick: Notwendigkeit und Einordnung des betrieblichen Rechnungswesens
   - 1.2 Gliederung des betrieblichen Rechnungswesens
2. Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung

2.1 Der Kosten- und Leistungsbegriff
2.2 Grundlagen der Kostentheorie
2.3 Systeme der Kosten- und Leistungsrechnung
2.4 Aufbau der Kosten- und Leistungsrechnung auf Vollkostenbasis

3. Kostenartenrechnung
3.1 Aufgabe und Gegenstand der Kostenartenrechnung
3.2 Vorgehen der Kostenartenrechnung
3.3 Erfassung und Bewertung von Materialkosten
3.4 Erfassung und Bewertung von Personalkosten, Dienstleistungskosten und Abgaben
3.5 Erfassung und Bewertung von kalkulatorischen Kosten

4. Kostenstellenrechnung
4.1 Aufgaben und Vorgehen der Kostenstellenrechnung
4.2 Verteilung der primären Gemeinkosten
4.3 Innerbetriebliche Leistungsverrechnung
4.4 Bildung von Gemeinkostensätzen
4.5 Kostenkontrolle

5. Kostenträgerrechnung
5.1 Aufgaben und Arten der Kostenträgerrechnung
5.2 Kostenträgerstückrechnung I: Divisionskalkulation
5.3 Kostenträgerstückrechnung II: Äquivalenzziffernverfahren
5.4 Kostenträgerstückrechnung III: Zuschlagskalkulation
5.5 Kostenträgerzeitrechnung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./Günther, T. W. (2016): Kostenrechnung und Kostenanalyse. 9. Auflage, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2013): Kostenrechnung 1. Grundlagen. 11. Auflage, NWB, Herne.
- Jórasz, W. (2009): Kosten- und Leistungsrechnung. Lehrbuch mit Aufgaben und Lösungen. 5. Auflage, Schäffer-Poeschel Verlag, Stuttgart.
- Olfert, K. (2018): Kostenrechnung. 18. Auflage, NWB, Herne.
- Plinke, W. et al. (2015): Industrielle Kostenrechnung. 8. Auflage, Springer Vieweg, Berlin/Heidelberg.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Integrierte Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
86,5 h	9 h	4,5 h	0 h	0 h	100 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	☑ Online Tests
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Kosten- und Leistungsrechnung II

Kurscode: BKLR02-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		2	keine

Beschreibung des Kurses

Aufbauend auf den Kenntnissen des Kurses KLR I wird das Wissen zur Kosten- und Leistungsrechnung im Kurs KLR II erweitert und vertieft. Im Vordergrund steht dabei nicht mehr nur die Abbildung des betrieblichen Geschehens, sondern vielmehr die Unterstützung und Verbesserung von Entscheidungen wie z. B. Produkt-, Produktions- oder Preisentscheidungen. In einem ersten Schritt wird die Aussagekraft der bisher genutzten Vollkostenbetrachtung diskutiert und diese um die Teilkostenrechnung ergänzt. Nachfolgend werden verschiedene Anwendungsmöglichkeiten der Teilkosten- und Deckungsbeitragsrechnung aufgezeigt und angewendet. So lassen sich mit ihr beispielsweise Break-Even-Analyse oder eine Optimierung des Produktionsprogramms durchführen. Im Anschluss wird mit der Prozesskostenrechnung eine alternative Form der KLR-Methodik eingeführt und deren Anwendung und Aussagekraft erläutert. In einem weiteren Schritt wird das bisher genutzte System der IST-Kostenrechnung um die Plankostenrechnung erweitert. Daraufhin wird ein Einblick in sonstige, praxisrelevante Kostenmanagementmethoden wie z. B. dem Target Costing gegeben und deren Nutzen diskutiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kritik an der Vollkostenrechnung nachzuvollziehen.
- die grundlegenden Elemente der Teilkostenrechnung zu beschreiben.
- eine Deckungsbeitragsrechnung zur Entscheidungsoptimierung anzuwenden.
- eine Prozesskostenrechnung zu konzipieren und zu implementieren.
- eine Plankostenrechnung zu strukturieren und durchzuführen.
- neuere Instrumente der Kostenrechnung aufzuzählen und zu erläutern.

Kursinhalt

1. Teilkostenrechnung
   - 1.1 Schwächen der Vollkostenrechnung
   - 1.2 Aufgabe und Grundlagen der Teilkostenrechnung
2. Deckungsbeitragsrechnung
   - 2.1 Systeme der Deckungsbeitragsrechnung
   - 2.2 Break-Even-Analyse
   - 2.3 Produktions- und Absatzprogramm

2.4 Weitere Anwendungsbereiche der einstufigen Deckungsbeitragsrechnung
2.5 Anwendung der mehrstufigen Deckungsbeitragsrechnung

3. Prozesskostenrechnung
3.1 Begriff und Gegenstand der Prozesskostenrechnung
3.2 Ermittlung der Prozesse und Prozessgrößen
3.3 Prozesskostenrechnung in der Kostenstellenrechnung
3.4 Kalkulation mit der Prozesskostenrechnung
3.5 Aussagekraft der Prozesskostenrechnung

4. Plankostenrechnung
4.1 Aufgabe und Vorgehen der Prozesskostenrechnung
4.2 Starre Plankostenrechnung
4.3 Flexible Plankostenrechnung auf Vollkostenrechnung
4.4 Grenzplankostenrechnung

5. Weitere Instrumente der Kostenrechnung
5.1 Target Costing
5.2 Life Cycle Costing

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./Günther, T. W. (2016): Kostenrechnung und Kostenanalyse. 9. Auflage, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2013): Kostenrechnung 1: Grundlagen. 11. Auflage, NWB, Herne.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2013): Kostenrechnung 2: Deckungsbeitragsrechnung. 10. Auflage, NWB, Herne.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2015): Kostenrechnung 3: Plankostenrechnung und Kostenmanagment. 9. Auflage, NWB, Herne.
- Jórasz, W. (2009): Kosten- und Leistungsrechnung. Lehrbuch mit Aufgaben und Lösungen. 5. Auflage, Schäffer-Poeschel Verlag, Stuttgart.
- Olfert, K. (2018): Kostenrechnung. 18. Auflage, Kiehl, Herne.
- Plinke, W./Rese, M./Utzig, P. (2015): Industrielle Kostenrechnung. 8. Auflage, Springer Vieweg, Berlin/Heidelberg.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	☑ Online Tests
	☑ Folien	

Studienformat Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Integrierte Vorlesung

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
43,25 h	4,5 h	2,25 h	0 h	0 h	50 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Lebensmittelwissenschaft

Modulcode: DLBEWLW

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)

Dr. Kim Neitzert (Lebensmittelwissenschaft)

Kurse im Modul

- Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Lebensmittelwissenschaft

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	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 Chemische Veränderungen von Lipiden in Lebensmitteln und ausgewählte Fette
   - 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
   - 7.2 Mikrobiologie von Pflanzen und Pflanzenprodukten
   - 7.3 Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten
   - 7.4 Krankheitserreger in Lebensmitteln

8. Verderb von Lebensmitteln
    - 8.1 Lebensmittelverderb
    - 8.2 Proteolyse
    - 8.3 Saccharolyse
    - 8.4 Lipolyse

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Ebermann, R. & Elmadfa, I. (2011). Lehrbuch der Lebensmittelchemie und Ernährung (2. Aufl.). Springer.
- Elmadfa, I. (2019). Ernährungslehre (4. Aufl.). UTB.
- Krämer, J. & Prange, A. (2017). Lebensmittel-Mikrobiologie (7. Aufl.). UTB.
- Matissek, R., Fischer, M. & Steiner, G. (2021). Lebensmittelanalytik (7. Aufl.). Springer.
- Matissek, R. & Hahn, A. (2023). Lebensmittelchemie (10. Aufl.). Springer.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

3. Semester

Warenkunde und Bromatologie

Modulcode: DLBEWWUB-01

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. Karsten Paditz (Warenkunde und Bromatologie)

Kurse im Modul

- Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB01-01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Warenkunde und Bromatologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

Warenkunde und Bromatologie

Kurscode: DLBEWWUB01-01

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, Lebensmittelverderb und Lebensmittelhygiene
   - 2.1 Intrinsische Faktoren, Milieufaktoren, Prozess- und Herstellungsfaktoren

- 2.2 Rückstände und Kontaminanten
- 2.3 Chemischer, biochemischer und mikrobiologischer Lebensmittelverderb
- 2.4 Lebensmittelhygiene bei Herstellung, Lagerung, Vertrieb

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. Lebensmittelwarenkunde: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
   - 4.1 Getreide, Getreideprodukte und Hülsenfrüchte
   - 4.2 Obst und Obsterzeugnisse
   - 4.3 Gemüse und Gemüseerzeugnisse
   - 4.4 Pflanzliche Fette und Speiseöle, Emulsionen
   - 4.5 Zucker, Sirup, Honig
   - 4.6 Gewürze, Tee, Kaffee, Kakao

5. Lebensmittelwarenkunde: Lebensmittel tierischen Ursprungs
   - 5.1 Milch- und Milchprodukte
   - 5.2 Eier
   - 5.3 Fleisch und Fleischerzeugnisse
   - 5.4 Fisch, Meeresfrüchte und Fischereierzeugnisse
   - 5.5 Speisefette und -öle tierischen Ursprungs

6. Trinkwasser, alkoholhaltige Getränke, Speiseeis, funktionelle Lebensmittel, Zusatzstoffe
   - 6.1 Wasser, Tafelwasser, Mineralwasser, Heilwasser
   - 6.2 Bier, Wein, Spirituosen
   - 6.3 Speiseeis
   - 6.4 Funktionelle Lebensmittel
   - 6.5 Als Lebensmittel zugelassene Insekten
   - 6.6 Zusatzstoffe in Lebensmitteln

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

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Lebensmitteltechnologie

Modulcode: DLBEWLTEC

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. Karsten Paditz (Lebensmitteltechnologie)

Kurse im Modul

- Lebensmitteltechnologie (DLBEWLTEC01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmitteltechnologische Grundprozesse
- Physikalische und chemische Haltbarmachungsverfahren
- Moderne Lebensmittelkonservierungsverfahren
- Grundlagen der Lebensmittelverpackung

Qualifikationsziele des Moduls

Lebensmitteltechnologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie zuzuordnen und zu benennen.
- die wichtigsten physikalischen und chemischen Technologien bei der Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu verstehen und darauf basierend lebensmitteltechnologische Herstellungsverfahren in der Praxis nachzuvollziehen.
- die Prozessschritte bei der Verarbeitung und Haltbarmachung von Rohstoffen sowie weiterführende Herstellungs- und Prozessschritte bis hin zur Verpackung zu beschreiben.
- den Einfluss von Produktionsprozessen auf die Produktqualität aufzuzeigen und zu erläutern.
- die Grundfunktionen der Lebensmittelverpackung zu verstehen sowie in Abhängigkeit der lebensmittelspezifischen Anforderungen relevante Verpackungsverfahren und -technologien zu benennen.
- die angeeigneten Kenntnisse bei der technologischen, sensorischen und mikrobiologischen Beurteilung von verarbeiteten Lebensmitteln anzuwenden und eigenständig Aussagen zur Prozessqualität und Prozesssicherheit abzuleiten.
- sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus lebensmitteltechnologischer Fachliteratur anzueignen und, basierend auf den erworbenen lebensmitteltechnologischen Grundlagen, auch neue technologische Entwicklungen zu interpretieren.

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

Lebensmitteltechnologie

Kurscode: DLBEWLTEC01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs gibt einen Überblick über wichtige Grundprozesse und technische Verfahren bei der industriellen Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln einschließlich ihrer Verpackung. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den wichtigsten Methoden der Haltbarmachung unter Berücksichtigung neuartiger, nicht-thermischer Konservierungsverfahren. Die grundlegenden Prozessschritte, Apparate und Anlagen der Lebensmittelindustrie werden vorgestellt und anhand konkreter Anwendungsbeispiele erläutert. Zudem werden im Prozess auftretende technologische, funktionale und sensorische Veränderungen aufgezeigt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie zuzuordnen und zu benennen.
- die wichtigsten physikalischen und chemischen Technologien bei der Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu verstehen und darauf basierend lebensmitteltechnologische Herstellungsverfahren in der Praxis nachzuvollziehen.
- die Prozessschritte bei der Verarbeitung und Haltbarmachung von Rohstoffen sowie weiterführende Herstellungs- und Prozessschritte bis hin zur Verpackung zu beschreiben.
- den Einfluss von Produktionsprozessen auf die Produktqualität aufzuzeigen und zu erläutern.
- die Grundfunktionen der Lebensmittelverpackung zu verstehen sowie in Abhängigkeit der lebensmittelspezifischen Anforderungen relevante Verpackungsverfahren und -technologien zu benennen.
- die angeeigneten Kenntnisse bei der technologischen, sensorischen und mikrobiologischen Beurteilung von verarbeiteten Lebensmitteln anzuwenden und eigenständig Aussagen zur Prozessqualität und Prozesssicherheit abzuleiten.
- sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus lebensmitteltechnologischer Fachliteratur anzueignen und, basierend auf den erworbenen lebensmitteltechnologischen Grundlagen, auch neue technologische Entwicklungen zu interpretieren.

Kursinhalt

1. Einführung in die allgemeine Lebensmitteltechnologie
   - 1.1 Anforderungen an Lebensmittel
   - 1.2 Bedeutung der Haltbarmachung
   - 1.3 Typen von Verderbsreaktionen, Wechselwirkungen, Hürdenkonzept

2. Physikalisch-chemische Grundlagen disperser Systeme
   - 2.1 Definition
   - 2.2 Stabilität disperser Systeme
   - 2.3 Grenzflächenphänomene
   - 2.4 Emulsionen: Charakterisierung und Herstellung

3. Wasser in Lebensmitteln
   - 3.1 Bindung von Wasser in Lebensmitteln
   - 3.2 Wasseraktivität, Sorptionsisotherme
   - 3.3 Physikalische und chemische Veränderungen

4. Verfahren zur Absenkung der Wasseraktivität (Trocknung, Gefriertrocknung)
   - 4.1 Ziele
   - 4.2 Prozesstechnik
   - 4.3 Trocknungsverlauf und Trocknungsprinzipien
   - 4.4 Anwendungsbeispiele

5. Wärmebehandlungsverfahren
   - 5.1 Blanchieren, Pasteurisation, Sterilisation
   - 5.2 Methoden der Wärmeübertragung
   - 5.3 Anlagen- und Prozesstechnik
   - 5.4 Kinetik der Abtötung von Mikroorganismen: D-Wert / z-Wert / F-Wert
   - 5.5 Anwendungsbeispiele

6. Haltbarmachung durch Temperaturabsenkung
   - 6.1 Kühlen
   - 6.2 Gefrierprozess, Gefrierverfahren
   - 6.3 Gefrierkonzentrierung
   - 6.4 Anwendungsbeispiele

7. Chemische Verfahren zur Haltbarmachung
   - 7.1 Konservierungsstoffe
   - 7.2 Pökeln
   - 7.3 Räuchern

8. Haltbarmachung durch Verminderung der Sauerstoffeinwirkung
   - 8.1 Schutzgase
   - 8.2 Vakuum

9. Moderne, nicht-thermische Haltbarmachungsverfahren
   - 9.1 Hochdruckbehandlung
   - 9.2 Gepulste elektrische Felder
   - 9.3 Ionisierende Strahlen
   - 9.4 Wechselwirkung zwischen Verpackung und Lebensmitteln
   - 9.5 Verpackungsverfahren

10. Verpackungstechnologie
   - 10.1 Funktionen von Verpackungen
   - 10.2 Packstoffe
   - 10.3 Wechselwirkung zwischen Verpackung und Lebensmitteln
   - 10.4 Verpackungsverfahren

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Brennan, J.G. (Hrsg.) (2006): Food processing handbook. Wiley-VCH, Weinheim.
- Fellows, P.J. (2009): Food processing technology. Principles and practice. CRC Press, Boca Raton.
- Hamatschek, J. (2016): Lebensmitteltechnologie. Die industrielle Herstellung von Lebensmitteln aus landwirtschaftlichen Rohstoffen. Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Hartwig, G./von der Linden. H./Skrobisch, H. (2009): Grundlagen der thermischen Konservierung. Behr's, Hamburg.
- Heiss, R. (Hrsg.) (2007): Lebensmitteltechnologie. Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung. Springer, Berlin.
- Heiss, R./Eicher, K. (2002): Haltbarmachen von Lebensmitteln. Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Qualitätserhaltung. Springer, Berlin.
- Kurzhals, K.—H. (2007): Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln. Behr's, Hamburg.
- (Hrsg.) (2012): Modern Technology on Food Preservation. Asia Pacific Business Press, Kamla Nagar.
- Robertson, G L. (2006): Food Packaging. Principles and Practice. Boca Raton, Taylor & Francis CRC Press.
- Tscheuschner, H.-D. (Hrsg.) (1996): Lebensmitteltechnologie. Behr's, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Personal Skills

Modulcode: DLBLOPS

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. Angela Rohde (Personal Skills)

Kurse im Modul

- Personal Skills (DLBLOPS01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Personal Skills

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Psychologie	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 berufsalltäglichen Umfeld. Sie haben damit die Möglichkeit, sich ein persönliches Kompetenzprofil aufzubauen, das fachliche, methodische und soziale Themen beinhaltet. Mit diesem Modul wird der gestiegenen Bedeutung sozialer Kompetenzen in der Arbeitswelt Rechnung getragen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Werte und Wertewandel
   - 1.1 Modelle des Wertewandels
   - 1.2 Erklärungsmuster des Wertewandels

1.3 Werte und Wertewandel der Generation Y

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

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

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

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

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

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Marketing

Modulcode: BMAR-01

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. Carmen Horn (Marketing I) / Prof. Dr. Carmen Horn (Marketing II)

Kurse im Modul

- Marketing I (BMAR01-01)
- Marketing II (BMAR02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	**Teilmodulprüfung** Marketing I • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten Marketing II • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Marketing I

- Grundlagen des Marketings
- Produktpolitik
- Kommunikationspolitik
- Preispolitik
- Distributionspolitik

Marketing II

- Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung
- Marketingbotschaft
- Kaufentscheidungsmodelle
- Marktforschung und Segmentierung
- Kundenzufriedenheit

Qualifikationsziele des Moduls

Marketing I

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Zusammenhänge im Marketingmix zu erkennen.
- Grundbegriffe und Grundlagen im Marketing zu skizzieren.
- die Begriffe Markenmanagement und Positionierung zu erläutern.
- die Marketing-Instrumente (4 Ps) zu unterscheiden.

Marketing II

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung des Konsumentenverhaltens zu verstehen.
- das Thema Kundensegmentierung differenziert zu betrachten.
- den Kaufentscheidungsprozess und die Einflussfaktoren auf diesen Prozess zu skizzieren.
- die Wichtigkeit der Kundenzufriedenheit sowie der Kundenbindung zu erfassen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Marketing & Vertrieb	Alle Bachelor-Programme im Bereich Marketing & Kommunikation

Marketing I

Kurscode: BMAR01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		3	keine

Beschreibung des Kurses

Ziel des Kurses ist es, den Studierenden die grundlegenden Konzepte und Begriffe des operativen Marketings zu vermitteln. Sie erhalten einen Einblick in die unterschiedlichen Ansätze des Marketings im Unternehmen und werden vertraut mit dem Management von Produkten und Marken sowie mit dem Begriff der Positionierung im Markt. Der Kurs vermittelt den Studierenden das Grundwerkzeug des Marketings anhand des Marketingmix. Im Detail wird auf die vier Elemente des Marketingmix eingegangen, also die Produkt-, Kommunikations-, Preis- und Distributionspolitik. Die Zusammenhänge und das Zusammenspiel der einzelnen Elemente wird durch Beispiele aus der Praxis verdeutlicht. Die Studierenden lernen, dass der Erfolg eines Produkts von einer konsistenten und konsequenten Umsetzung der einzelnen Elemente im operativen Marketing abhängt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Zusammenhänge im Marketingmix zu erkennen.
- Grundbegriffe und Grundlagen im Marketing zu skizzieren.
- die Begriffe Markenmanagement und Positionierung zu erläutern.
- die Marketing-Instrumente (4 Ps) zu unterscheiden.

Kursinhalt

1. Grundlagen des Marketings
   - 1.1 Begriffe des Marketings
   - 1.2 Markenführung, Positionierung und Wettbewerbsstrategien
   - 1.3 Marketingmanagement
2. Produktpolitik
   - 2.1 Begriffe der Produktpolitik
   - 2.2 Gestaltungsfelder der Produktpolitik
   - 2.3 Innovationsmanagement
3. Kommunikationspolitik
   - 3.1 Integrierte Marketingkommunikation.
   - 3.2 Kommunikationsinstrumente

4. Preispolitik
   - 4.1 Die Stellung der Preispolitik im Marketing
   - 4.2 Preispolitische Strategien
   - 4.3 Preisbestimmung und Konditionierung

5. Distributionspolitik
   - 5.1 Grundlagen der Distributionspolitik
   - 5.2 Vertikale Gestaltung des Vertriebssystems
   - 5.3 Horizontale Gestaltung des Vertriebssystems

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bruhn, M. (2022): Marketing: Grundlagen für Studium und Praxis. 15. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Kotler, P./Armstrong, G./Opresnik, M. O. (2021): Principles of Marketing. 18. Auflage, Pearson, Boston.
- Walsh, G./Deseniss, A./Kilian, T. (2020): Marketing. Eine Einführung auf der Grundlage von Case Studies. 3. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
86,5 h	9 h	4,5 h	0 h	0 h	100 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
54 h	0 h	18 h	18 h	0 h	90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Marketing II

Kurscode: BMAR02-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		2	keine

Beschreibung des Kurses

Ziel des Kurses ist es, ein tieferes Verständnis für das Verhalten der unterschiedlichen Konsumenten zu wecken. Die Studierenden lernen die Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung kennen. Der Kurs geht auf verschiedene Kaufentscheidungsmodelle ein und untersucht die Faktoren der Konditionierung, Lernen und Emotionen, welche Kaufentscheidungen maßgeblich beeinflussen. Auch hier dienen Beispiele dazu, die Verbindung zwischen Theorie und Praxis herzustellen.Das Thema Segmentierung des Marktes wird im Zusammenhang mit der Marktforschung detailliert beleuchtet. Hier werden die Studierenden mit den wichtigsten Instrumenten und Methoden vertraut. Ein weiterer wichtiger Themenbereich des Marketings ist die Kundenzufriedenheit und die Kundenbindung, welche eng miteinander verbunden sind. Hier werden Kundenerwartungen und verschiedene Maßnahmen zur Kundenbindung vorgestellt und vertieft.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung des Konsumentenverhaltens zu verstehen.
- das Thema Kundensegmentierung differenziert zu betrachten.
- den Kaufentscheidungsprozess und die Einflussfaktoren auf diesen Prozess zu skizzieren.
- die Wichtigkeit der Kundenzufriedenheit sowie der Kundenbindung zu erfassen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Konsumentenverhaltenforschung
   - 1.1 Relevanz und Begriffe der Konsumentenverhaltensforschung
   - 1.2 Private und professionelle Konsumenten
   - 1.3 Theoretische Grundlagen
2. Konsumenten und die Marketingbotschaft
   - 2.1 Aktivierende Prozesse
   - 2.2 Kognitive Prozesse
   - 2.3 Moderatoren aus der Umwelt
3. Kaufentscheidungsmodelle
   - 3.1 Der Kaufentscheidungsprozess

3.2 Arten von Kaufentscheidungen
3.3 Theorien zur Kaufentscheidungen

4. Marktforschung und Segmentierung
4.1 Relevanz und Begriffe der Marktforschung
4.2 Methoden und Instrumente der Marktforschung
4.3 Methoden der Segmentierung

5. Kudenzufriedenheit
5.1 Relevanz und Begriff der Kundenzufriedenheit
5.2 Kundenbindung
5.3 Beziehungsmarketing

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Boltz, M./Trommsdorff, V. (2022): Konsumentenverhalten. 9. Auflage, Beck, Berlin.
- Homburg, C. (2017): Marketingmanagement: Strategie – Instrumente – Umsetzung – Unternehmensführung. 6. Auflage, Springer Fachmedien, Wiesbaden.
- Walsh, G./Deseniss, A./Kilian, T. (2020): Marketing. Eine Einführung auf der Grundlage von Case Studies. 3. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
36 h	0 h	12 h	12 h	0 h	60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Repetitorium
	☑ Audio	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
43,25 h	4,5 h	2,25 h	0 h	0 h	50 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Grundlagen der Pathophysiologie

Modulcode: DLBEWPPE1-01

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. Natalie Bäcker (Grundlagen der Pathophysiologie)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Pathophysiologie (DLBEWPPE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Herz- und Gefäßerkrankungen
- Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes
- Erkrankungen der Nieren und der Harnwege
- 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	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	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 und Fettstoffwechselstörungen
2. Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes
   - 2.1 Gastritis
   - 2.2 Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen
   - 2.3 Reizdarmsyndrom
   - 2.4 Divertikelkrankheit
   - 2.5 Obstipation

3. Erkrankungen der Nieren und der Harnwege
   - 3.1 Akutes Nierenversagen
   - 3.2 Chronische Niereninsuffizienz
   - 3.3 Harnsteine

4. Erkrankungen der Leber, der Gallenwege 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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Modulcode: DLBEWPPE2-01

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. Natalie Bäcker (Ernährungsassoziierte Erkrankungen)

Kurse im Modul

- Ernährungsassoziierte Erkrankungen (DLBEWPPE02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Advanced Workbook	

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	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften	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 ernährungsassoziierter 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 von Übergewicht und Adipositas
   - 1.3 Stoffwechsel des Fettgewebes

- 1.4 Endokrine Funktion des Fettgewebes
- 1.5 Diagnostik
- 1.6 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
   - 3.2 Fettstoffwechselstörungen und deren Klassifikation
   - 3.3 Einfluss der Nahrung auf das Lipidprofil
   - 3.4 Aktuelle Leitlinien zur Diagnostik und Therapie der Dyslipoproteinämien

4. Hyperurikämie und Gicht
   - 4.1 Definition und Epidemiologie
   - 4.2 Ätiologie und Pathophysiologie
   - 4.3 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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

4. Semester

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen

Modulcode: DLBEWPLWU

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)

Inga Dobbratz (Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen)

Kurse im Modul

- Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen (DLBEWPLWU01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Neben theoretischem Wissen über verschiedene Verfahren zur Herstellung und Haltbarmachung von Produkten erhalten die Studierenden umfangreiches Praxismaterial an die Hand, um konkrete Projekte umzusetzen und praxisnah anzuwenden. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, Protokolle für eigene Experimente zur Maillardreaktion, zu Emulsionen und zu Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erstellen, diese durchzuführen und zu dokumentieren.

Qualifikationsziele des Moduls

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Maillardreaktionen nachzuvollziehen und anzuwenden.
- die Herstellung von Emulsionen und deren Ziele zu erläutern.
- den Prozess und die Herstellung von Sauermilchprodukten zu erklären.
- verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erinnern, anzuwenden und die Kenntnisse auf die Produktion in größerem Stil zu übertragen.

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

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen

Kurscode: DLBEWPLWU01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden erhalten in diesem Kurs eine Einführung in verschiedenen Methoden in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie und wenden diese im kleinen Rahmen an. Dazu gehören Übungen zur Nutzung von Maillardreaktionen sowie zur Definition und Nutzung von Emulsionen. Sie wenden verschiedene Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln an und erläutern den entsprechenden lebensmittelchemischen Hintergrund.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Maillardreaktionen nachzuvollziehen und anzuwenden.
- die Herstellung von Emulsionen und deren Ziele zu erläutern.
- den Prozess und die Herstellung von Sauermilchprodukten zu erklären.
- verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erinnern, anzuwenden und die Kenntnisse auf die Produktion in größerem Stil zu übertragen.

Kursinhalt

- Im Rahmen dieses Kurses beschäftigen sich die Studierenden mit verschiedenen Methoden der Lebensmittelwissenschaft und -technologie und setzen ihre theoretischen Kenntnisse in kleinen, eigenständigen Versuchen um. Dabei stehen Projekte zur Maillardreaktion, Emulsionen sowie zur Herstellung von Sauermilchprodukten und Haltbarmachung von Produkten im Zentrum. Alle Versuche werden protokolliert und fachwissenschaftlich kontextualisiert.
- Die Ergebnisse werden in einem übergreifenden Projektbericht dokumentiert.
- Eine aktuelle Themenliste der Versuche findet sich im Learning Management System.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Belitz, H.-D./Grosch,W./Schieberle, P. (2008): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg ▪ Ebermann, R./Ilmadfa, I. (2011): Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung. Springer-Verlag, Wien. ▪ Rimbach, G./Möhring, J./Erbersdobler, H.F. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer, Berlin ▪ Seabert, H./Wöhrmann, H. (1992): Konservierung von Lebensmitteln mit und ohne Chemie. Sozial, Marburg. ▪ Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970, die zuletzt durch Art. 21 VO vom 5. Juli 2017 () geändert worden ist

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Projekt: Diätetische Übungen

Modulcode: DLBEWD

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)

Kristina Bergmann (Projekt: Diätetische Übungen)

Kurse im Modul

- Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Projekt: Diätetische Übungen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	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 Einkauflisten werden erlernt. Ebenso ist das Führen von Ernährungsprotokollen Bestandteil dieses Kurses. Zudem wird die Auswahl der Lebensmittel in der Diätetik besprochen. Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können Lebensmittel, Speisen und Mahlzeiten bewerten. Sie erstellen selbstständig Diättherapien inklusive Zustandserhebung unter Anwendung der ernährungswissenschaftlichen Methodik und legen diese in schriftlicher Form dar.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

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

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

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Ernährungssoziologie

Modulcode: DLBEWES-01

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)

Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Ernährungssoziologie)

Kurse im Modul

- Ernährungssoziologie (DLBEWES01-01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der Ernährungssoziologie
- Ernährungsakkulturation von Menschen mit ausländischen Wurzeln
- Kulturelle, soziale und emotionale Einflüsse auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungskommunikation, -erziehung, -bildung, -kompetenz
- Ernährungsarmut
- Ernährungserhebungen

Qualifikationsziele des Moduls

Ernährungssoziologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Defintionen und Aufgaben von Ernährungskommunikation, -erziehung, -bildung, und -kompetenz zu erläutern und praktisch anwenden zu können.
- den Prozess Ernährungsakkulturation zu beschreiben und den Zusammenhang zu ernährungsbedingten Erkrankungen zu erkennen.
- soziologische, kulturelle und emotionale Einflüsse auf das Ernährungsverhalten darzustellen.
- Ernährungsarmut zu definieren und entsprechende Maßnahmen zu benennen.

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

Ernährungssoziologie

Kurscode: DLBEWES01-01

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

Beschreibung des Kurses

Die Aufnahme von Nahrung ist von Geburt an ein lebenswichtiger Prozess. Dieser Prozess spiegelt sich im menschlichen Ernährungsverhalten wider. Wie das Ernährungsverhalten durch soziale, kulturelle und emotionale Faktoren in den einzelnen Lebensphasen geprägt wird, ist ein Thema der Ernährungssoziologie. Wie, was und wann wir essen unterliegt neben dem körperlich-biologischen Bedürfnis auch Einflüssen, wie dem sozialen Umfeld, den Normen und Werten der Kultur, in der wir aufwachsen und in der wir leben, sowie religiösen Riten, aber auch Einflüssen durch Medien, wie Fernsehen, Zeitschriften und sozialen Medien. Durch Ernährungserziehung, -bildung und -kommunikation kann das Ernährungsverhalten gelenkt und die Ernährungskompetenz bewusst gefördert werden. Daher werden diese Aspekte genauer beleuchtet. Zudem thematisiert der Kurs auch Ernährungsarmut und deren Zusammenhang zu sozialer Ungleichheit, sowie deren Auswirkungen auf die gesundheitliche Entwicklung. Abschließend werden Ernährungserhebungsmethoden erläutert und anhand praktischer Beispiele dargestellt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Defintionen und Aufgaben von Ernährungskommunikation, -erziehung, -bildung, und -kompetenz zu erläutern und praktisch anwenden zu können.
- den Prozess Ernährungsakkulturation zu beschreiben und den Zusammenhang zu ernährungsbedingten Erkrankungen zu erkennen.
- soziologische, kulturelle und emotionale Einflüsse auf das Ernährungsverhalten darzustellen.
- Ernährungsarmut zu definieren und entsprechende Maßnahmen zu benennen.

Kursinhalt

1. Grundbegriffe und Fragestellungen der Ernährungssoziologie
   - 1.1 Soziologische Grundbegriffe
   - 1.2 Ernährungssoziologie – Definition und historischer Hintergrund
   - 1.3 Fragestellungen der Ernährungssoziologie
2. Einflüsse auf das Essverhalten – eine soziologische Perspektive
   - 2.1 Kulturelle Einflüsse auf das Ernährungsverhalten
   - 2.2 Soziale Beeinflussung und Funktionen des Essens

- 2.3 Wechselwirkungen zwischen Emotionen und der Nahrungsaufnahme
- 2.4 Ernährungssozialisation - Ernährungsverhalten in den Lebensphasen

3. Ernährungskommunikation, -erziehung, -bildung, -kompetenz
   - 3.1 Definitionen und Schnittstellen
   - 3.2 Ausgewählte Formen der Ernährungskommunikation
   - 3.3 Ernährungserziehung
   - 3.4 Ernährungsbildung
   - 3.5 Ernährungskompetenz

4. Ernährungsakkulturation von Menschen mit ausländischen Wurzeln
   - 4.1 Definitionen
   - 4.2 Der Prozess der Ernährungsakkulturation
   - 4.3 Ernährungsakkulturation in den Lebensphasen
   - 4.4 Ausgewählte ernährungsbedingte Erkrankungen bei Migranten im Kontext des kulturellen Hintergrundes
   - 4.5 Relevante soziokulturelle Aspekte in der Ernährungsberatung von Menschen mit ausländischen Wurzeln

5. Ernährungsarmut
   - 5.1 Definition – Armut, Ernährungsarmut, soziale Ungleichheit
   - 5.2 Ernährungsarmut vor dem Hintergrund der sozialen Ungleichheit
   - 5.3 Folgen von Ernährungsarmut
   - 5.4 Ausgewählte Maßnahmen zur Minimierung von Ernährungsarmut in Deutschland

6. Ernährungserhebungen
   - 6.1 Einführung in die Methoden zu Ernährungserhebungen
   - 6.2 Indirekte Methoden
   - 6.3 Direkte Methoden Nationale
   - 6.4 Fehlerquellen – Reproduzierbarkeit und Gültigkeit
   - 6.5 Ausgewählte Studien

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Barlösius, E. (Hrsg). (2016). Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Verlag Juventa. ▪ Godemann, J., & Bartelmeß, T. (2021). Ernährungskommunikation: Interdisziplinäre Perspektiven–Theorien–Methoden. Springer VS. ▪ Pfeiffer, S. (Hrsg.). (2014). Die verdrängte Realität. Ernährungsarmut in Deutschland. Hunger in der Überflussgesellschaft. Springer. ▪ Pudel, V., & Westenhöfer, J. (2003). Ernährungspsychologie: Eine Einführung. Hogrefe. ▪ Römer-Lüthi, C. & Theobald, S. (Hrsg.) (2021). Ernährungstherapie: Ein evidenzbasiertes Kompaktlehrbuch (2. Aufl.). utb.

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions		

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessi-ons/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Recorded Live Sessions		

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen

Modulcode: DLGQMG-01

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. Cordula Kreuzenbeck (Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen)

Kurse im Modul

- Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (DLGQMG01-01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Qualität im Gesundheitswesen
- Qualitätsbegriffe und Indikatoren
- Qualitätsmanagement
- Qualitätsmanagementsysteme
- Zertifizierung und Akkreditierung
- Management interner Qualitätsaudits

Qualifikationsziele des Moduls

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- relevante Begriffe, Ansätze, Aufgabenstellungen, Konzepte und Modelle des Qualitätsmanagements im Allgemeinen sowie im Gesundheitssektor zu beschreiben.
- Aspekte einer hochwertigen Gesundheitsversorgung aufzuzählen und ihre Bedeutung zu erklären.
- Qualitätsindikatoren für die Gesundheitsversorgung zu definieren.
- grundlegende geschäftliche Evaluierungen von Qualitätsvoraussetzungen und -normen durchzuführen und deren Bedeutung für ein erfolgreiches Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen zu beurteilen.
- die Unterschiede zwischen Zertifizierung und Akkreditierung zu erläutern.
- die Grundlagen des Benchmarkings zu verstehen.
- die Best Practices für das Beschwerdemanagement zu diskutieren.
- ein internes Programm für Qualitätsaudits zu verwalten und durchzuführen.

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

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen

Kurscode: DLGQMG01-01

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erhalten Studierende einen Überblick über die Wichtigkeit von Qualität bei der Erbringung von Gesundheitsdienstleistungen. Indikatoren für eine qualitativ hochwertige Gesundheitsversorgung und Benchmarking werden erkundet. Außerdem werden die Themen Qualität, Politik, Ziele, Qualitätsdokumentation und Beschwerdemanagement behandelt. Die Studierenden lernen beliebte Qualitätsmodelle und -normen, wie Total Quality Management, ISO 9001 und ISO 7101, kennen. Um ein Qualitätssicherungssystem im Gesundheitswesen effektiv zu verwalten, wird der interne Auditprozess vollständig beschrieben. Die Studierenden werden mit dem Wissen und den Werkzeugen vertraut gemacht, die für die Einführung und Umsetzung eines erfolgreichen internen Qualitätsauditprogramms erforderlich sind.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- relevante Begriffe, Ansätze, Aufgabenstellungen, Konzepte und Modelle des Qualitätsmanagements im Allgemeinen sowie im Gesundheitssektor zu beschreiben.
- Aspekte einer hochwertigen Gesundheitsversorgung aufzuzählen und ihre Bedeutung zu erklären.
- Qualitätsindikatoren für die Gesundheitsversorgung zu definieren.
- grundlegende geschäftliche Evaluierungen von Qualitätsvoraussetzungen und -normen durchzuführen und deren Bedeutung für ein erfolgreiches Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen zu beurteilen.
- die Unterschiede zwischen Zertifizierung und Akkreditierung zu erläutern.
- die Grundlagen des Benchmarkings zu verstehen.
- die Best Practices für das Beschwerdemanagement zu diskutieren.
- ein internes Programm für Qualitätsaudits zu verwalten und durchzuführen.

Kursinhalt

1. Qualität im Gesundheitswesen
   - 1.1 Was ist qualitativ hochwertige Gesundheitsversorgung?
   - 1.2 Die Notwendigkeit einer qualitativ hochwertigen Gesundheitsversorgung
2. Qualitätsbegriffe und Indikatoren
   - 2.1 Gängige Begriffe im Qualitätssektor

- 2.2 Qualitätsindikatoren für die Gesundheitsversorgung
- 2.3 Nachhaltige Entwicklungsziele

3. Qualitätsmanagement
   - 3.1 Einführung ins Qualitätsmanagement
   - 3.2 Qualitätszirkel
   - 3.3 Qualitätspolitik und -ziele
   - 3.4 Qualitätsdokumentation
   - 3.5 Benchmarking
   - 3.6 Beschwerdemanagement

4. Qualitätsmanagementsysteme
   - 4.1 Total Quality Management
   - 4.2 ISO 9001/2015 und EN 15224
   - 4.3 ISO 7101: Qualitätsmanagementsysteme im Gesundheitswesen - Anforderungen
   - 4.4 Sektorspezifische Zusätze: ISO 14000, ISO 13485, ISO 15189

5. Zertifizierung und Akkreditierung
   - 5.1 Zertifizierung
   - 5.2 Externe Audits
   - 5.3 Akkreditierung
   - 5.4 Rechtliche Perspektive

6. Instrumente und Bausteine des Qualitätsmanagements
   - 6.1 Zweck interner Qualitätsaudits
   - 6.2 Audit-Planung
   - 6.3 Audit-Team
   - 6.4 Audit-Dokumentation
   - 6.5 Durchführung des Audits
   - 6.6 Nachbereitung und Management-Prüfung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Dugas, M., & Schmidt, K. (2002). Medizinische Informatik und Bioinformatik: Ein Kompendium für Studium und Praxis. Springer.
- Guskova, M. F., & Sterlikov, F. F. (2017). Development of the principles of the quality management system which based on the economic theory of value. In 2017 International Conference: "Quality Management, Transport and Information Security, Information Technologies" (S. 422-424).
- Haeske-Seeberg, H. (2021). Handbuch Qualitätsmanagement im Krankenhaus: Strategien, Analysen, Konzepte (3., erweiterte und überarbeitete Auflage). Verlag W. Kohlhammer. Verfügbar unter http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=cat05114a&AN=ihb.51621&site=eds-live&scope=site
- Leal Filho, W. (2020). Qualitätsmanagement in der Gesundheitsversorgung. Springer. Verfügbar unter http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=cat05114a&AN=ihb.49092&site=eds-live&scope=site
- Lobinger, W., Groß, H., & Haas, J. (2013). Qualitätsmanagement in der Pflege (2. Aufl.). Carl Hanser. Verfügbar unter http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=cat05114a&AN=ihb.27429&site=eds-live&scope=site
- McKinsey & Company, Padmanabhan, P., et al. (2024, 24. Januar). E-Health Monitor 2023/24: Deutschlands Weg in die digitale Gesundheitsversorgung – Status quo und Perspektiven.
- Peiffer, S. E., Story, P. B., & Duffy, G. L. (2019). The impact of human factors on a hospital-based quality management system. Journal for Quality & Participation, 42(1), 19-23. Ergänzender Artikel von 2016, 39(3), 19-23.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Lebensmittelrecht

Modulcode: DLBEWLREC

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)

Frank Lindenberg (Lebensmittelrecht)

Kurse im Modul

- Lebensmittelrecht (DLBEWLREC01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Europäisches und nationales Lebensmittelrecht
- Begriffsbestimmungen und Methoden zur Lebensmittelsicherheit
- Hygienevorschriften entlang der Lebensmittelkette
- Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und das HACCP-Konzept
- Informations- und Kennzeichnungspflichten über Lebensmittel
- Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung
- Betriebskontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Anforderungen an Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt

Qualifikationsziele des Moduls

Lebensmittelrecht

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären.
- die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben.
- die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen.
- die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren.
- die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern.
- die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen.

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

Lebensmittelrecht

Kurscode: DLBEWLREC01

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

Beschreibung des Kurses

Ziel europäischer und nationaler Vorschriften ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und der Schutz des Endverbrauchers. Grundsätzlich besagt die lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht, dass jedem in der Wertschöpfungskette Beteiligten die Pflicht trifft, dass die Beschaffenheit und die Bezeichnung eines Lebensmittels im Einklang mit dem geltenden Recht stehen. Nach den Skandalen BSE und MKS wurde gefordert, dass die Lebensmittelkette beim Futtermittel beginnen sollte. So wurden die häufig zitierten Sätze: „from stable to table“ sowie „from farm to fork“ zum Standard, wenn es um die Sicherheit von Lebensmitteln ging. Infolge der Erweiterung der europäischen Gemeinschaft entwickelte sich die Vorstellung, dass eine einheitliche Grundlage für die Sicherheit von Lebensmitteln geschaffen werde müsste. Dafür trat die sogenannte „Basis-Verordnung“ VO (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Wesentliche Neuerung in dieser Verordnung bestand in der Forderung nach Rückverfolgbarkeit, welche jeden Beteiligten in der Lebensmittelkette dazu verpflichtet, den Warenfluss „eine Stufe vor“ (upstream) und „eine Stufe nach“ (downstream) zu kennen. Mit dem System Rückverfolgbarkeit wurde die Zielsetzung verbunden, dass Lebensmittelskandale leichter aufgeklärt werden sollten. Durch das Inkrafttreten von Verordnungen zur Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln wurde im Jahr 2006 eine entscheidende Veränderung eingeleitet, denn die hierfür gewählte Rechtsform auf europäischer Ebene „Verordnung“ gilt unmittelbar 1:1 in den jeweiligen Mitgliedsländern. Somit wurde beispielsweise gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene das HACCP-Konzept für alle, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen europaweit Pflicht. Der globale Handel mit Lebensmitteln, die langen Transportwege, die von Jahreszeiten unabhängige Verfügbarkeit und die Vielzahl an Angeboten führen zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Anforderungen, welche im Einklang mit der europäischen und nationalen Gesetzgebung stehen. Für die Umsetzung der relevanten Rechtsvorschriften trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären.
- die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben.
- die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen.
- die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren.
- die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern.
- die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen.

Kursinhalt

1. Basis-Verordnung des europäischen Lebensmittelrechts VO (EG) Nr. 178/2002
   - 1.1 Entstehungsgeschichte
   - 1.2 Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts
   - 1.3 Pflicht zur Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lebensmittelkette
   - 1.4 Aufgaben der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

2. Europäische Verordnung über Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2004
   - 2.1 Anwendungsbereiche, Begriffsbestimmungen und Sorgfaltspflichten
   - 2.2 Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und deren Eigenkontrollen
   - 2.3 Umsetzung der HACCP-Grundsätze gemäß Codex Alimentarius
   - 2.4 Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

3. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs VO (EG) Nr. 853/2004
   - 3.1 Europäische Verordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs
   - 3.2 Verfahren zur Eintragung und Zulassung von Betrieben
   - 3.3 Kennzeichnung für Genusstauglichkeit und Identität
   - 3.4 Nationale Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

4. Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005
   - 4.1 Verordnung über mikrobiologische Kriterien
   - 4.2 Mikrobiologische Grundlagen
   - 4.3 Lebensmittelsicherheitskriterien und Prozesshygienekriterien
   - 4.4 Anforderungen an Probenahme und Untersuchung

5. Europäische Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EG) Nr. 1169/2011
   - 5.1 Lebensmittelkennzeichnung und Information über Lebensmittel
   - 5.2 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben über Lebensmittel
   - 5.3 Anforderungen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
   - 5.4 Nationale Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

6. Rechtsgrundlagen für amtliche Kontrollen VO (EU) Nr. 2017/625
   - 6.1 Lebensmittelkontrolle
   - 6.2 Berichte über amtliche Kontrollen und Risikobewertung
   - 6.3 Anforderungen an Materialien und Gegenstände
   - 6.4 Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten
   - 6.5 Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung

7. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
   - 7.1 Geltungsbereich und allgemeine Bestimmungen
   - 7.2 Verbote und Ermächtigung beim Verkehr mit Lebensmitteln
   - 7.3 Vorschriften zum Schutz vor Täuschung
   - 7.4 Deutsches Lebensmittelbuch und Information der Öffentlichkeit

8. Verknüpfung zu anderen relevanten Rechtsvorschriften
   - 8.1 Anforderungen im Infektionsschutzgesetz (IfSG)
   - 8.2 Belehrungspflichten gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
   - 8.3 Inhalte der Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
   - 8.4 Parameter für die Beschaffenheit von Trinkwasser

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017
- VERORDUNG (EU) 2017/625 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005
- IfSG (Infektionsschutzgesetz) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20.07.2000
- TrinkwV (Trinkwasserverordnung) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 21.05.2001
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 DER KOMMISSION vom 22.12.2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie

Modulcode: DLBWPPDPS

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. Mario Herrmann (Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie)

Kurse im Modul

- Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie (DLBWPPDPS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten Studienformat: Duales myStudium Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten Studienformat: myStudium Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten Studienformat: Kombistudium Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Persönlichkeit – Konstrukt und Theorie
- Methoden zur Persönlichkeitsforschung
- Eigenschaftsorientierte Ansätze und Modelle
- Spezifische Persönlichkeitskonstrukte
- Persönlichkeitsentwicklung
- Störungsbilder der Persönlichkeit und Merkmale
- Therapieformen zur Behandlung von Störungsbildern

Qualifikationsziele des Moduls

Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konstrukt der Persönlichkeit differenziert zu beschreiben und zu betrachten.
- sich mit den Merkmalen und Schwerpunkten verschiedener Persönlichkeitstheorien gezielt auseinanderzusetzen.
- unterschiedliche theoretische Ansätze zur Beschreibung, Erklärung und Veränderung menschlicher Persönlichkeit zu reflektieren.
- theoretische Modelle auf konkrete Fragestellungen zu übertragen.
- die Methoden der Persönlichkeitsforschung zu benennen und zu durchdringen.
- die Einflussfaktoren auf die Entwicklung der Persönlichkeit zu erklären.
- die Bedeutung der Intelligenz, Kreativität und Kompetenzen aus persönlichkeitspsychologischer Perspektive zu erläutern.
- zentrale Störungsbilder und Verhaltensauffälligkeiten der Persönlichkeit zu erkennen.
- die zentralen therapeutischen Ansätze zur Behandlung von Störungen zu erklären.

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

Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie

Kurscode: DLBWPPDPS01

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

Beschreibung des Kurses

Menschen nehmen das Verhalten anderer Menschen sowie eigenes Erleben und Verhalten durch die subjektive Brille des Alltags wahr. Sie haben Vorstellungen darüber, was die Persönlichkeit eines Menschen ausmacht, wie Persönlichkeit entsteht und suchen nach Erklärungen für auffälliges Verhalten und auffällige Persönlichkeiten. Dabei wollen Menschen verstehen, was Andere zu extremem Verhalten veranlasst. Der Kurs vermittelt den Zugang zum Konstrukt der Persönlichkeit sowie methodisch-theoretisches Wissen zu seiner Erfassung. Er beleuchtet die Faktoren zur Entwicklung von Persönlichkeit und geht auf Ursachen von Verhaltensauffälligkeiten und Möglichkeiten ihrer Behandlung ein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konstrukt der Persönlichkeit differenziert zu beschreiben und zu betrachten.
- sich mit den Merkmalen und Schwerpunkten verschiedener Persönlichkeitstheorien gezielt auseinanderzusetzen.
- unterschiedliche theoretische Ansätze zur Beschreibung, Erklärung und Veränderung menschlicher Persönlichkeit zu reflektieren.
- theoretische Modelle auf konkrete Fragestellungen zu übertragen.
- die Methoden der Persönlichkeitsforschung zu benennen und zu durchdringen.
- die Einflussfaktoren auf die Entwicklung der Persönlichkeit zu erklären.
- die Bedeutung der Intelligenz, Kreativität und Kompetenzen aus persönlichkeitspsychologischer Perspektive zu erläutern.
- zentrale Störungsbilder und Verhaltensauffälligkeiten der Persönlichkeit zu erkennen.
- die zentralen therapeutischen Ansätze zur Behandlung von Störungen zu erklären.

Kursinhalt

1. Persönlichkeit – Konstrukt und Theorien
   - 1.1 Begriffsbestimmung
   - 1.2 Psychoanalytischer Ansatz
   - 1.3 Humanistischer Ansatz
   - 1.4 Lerntheoretischer Ansatz

- 1.5 Kognitiver Ansatz

2. Methoden zur Persönlichkeitsforschung
   - 2.1 Selbsteinschätzung
   - 2.2 Fragebogen
   - 2.3 Verhaltensbeobachtung und verhaltensbasierte Einschätzung
   - 2.4 Testverfahren

3. Eigenschaftsorientierte Ansätze und Modelle
   - 3.1 Temperament
   - 3.2 Trait-Modell
   - 3.3 Fünf-Faktoren-Modell der Persönlichkeit
   - 3.4 Praktische Anwendung: NEO-FFI und NEO-PI-R

4. Spezifische Persönlichkeitskonstrukte
   - 4.1 Das Selbst
   - 4.2 Intelligenz
   - 4.3 Kreativität
   - 4.4 Kompetenzen

5. Persönlichkeitsentwicklung
   - 5.1 Genetische Einflüsse und Umwelteinflüsse
   - 5.2 Stabilität und Veränderbarkeit

6. Störungsbilder der Persönlichkeit und Merkmale
   - 6.1 Psychische Störungen
   - 6.2 Persönlichkeitsstörungen

7. Therapieformen zur Behandlung von Störungsbildern
   - 7.1 Psychotherapie
   - 7.2 Verhaltenstherapie
   - 7.3 Humanistische Therapie

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Amelang, M. et al. (2016): Differentielle Psychologie und Persönlichkeitsforschung. 8. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart.
- Asendorpf, J. B. (2015): Persönlichkeitspsychologie für Bachelor. 3. Auflage, Springer, Berlin.
- Butcher, J. N./Mineka, S./Hooley, J. M. (2009): Klinische Psychologie. 13. Auflage, Pearson Studium, München.
- Gerrig, R. J./Zimbardo, P. G. (2014): Psychologie. 20. Auflage, Pearson Studium, München.
- Maltby, J./Day, L./Macaskill, A. (2011): Differentielle Psychologie, Persönlichkeit und Intelligenz. 2. Auflage, Pearson Studium, München.
- Schmitt, M./Altstötter-Gleich, C. (2010): Differentielle Psychologie und Persönlichkeitspsychologie. Beltz, Weinheim.
- Wittchen, H.-U./Hoyer, J. (Hrsg.) (2011): Klinische Psychologie & Psychotherapie. 2. Auflage, Springer, Berlin.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

5. Semester

Kommunikation und Gesprächsführung I

Modulcode: DLBEWKUGF1

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. Stefanie André (Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	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	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Kommunikation und Gesprächsführung II

Modulcode: DLBEWKUGF2

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. Steffi André (Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele)

Kurse im Modul

- Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele (DLBEWKUGF02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Konzeptpräsentation Studienformat: Kombistudium Konzeptpräsentation	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	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	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Konzeptpräsentation

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Konzeptpräsentation

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften I

Modulcode: DLBEWWPP1

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

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

Modulverantwortliche(r)

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

Kurse im Modul

- Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt (DLBEWWPP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Fernstudium Praxisreflexion (best. / nicht best.) Studienformat: Kombistudium Praxisreflexion (best. / nicht best.)	

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	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften	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	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Projekt

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		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint		

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften II

Modulcode: DLBEWWPP2

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	DLBEWLTEC01, DLBEWLW01, DLBEWLREC01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert	BA	5	150 h

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

Modulverantwortliche(r)

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

Kurse im Modul

- Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt (DLBEWWPP02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Praxisreflexion (best. / nicht best.) Studienformat: Fernstudium Praxisreflexion (best. / nicht best.)	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

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

Qualifikationsziele des Moduls

Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt

Kurscode: DLBEWWPP02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWLTEC01, DLBEWLW01, DLBEWLREC01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

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

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

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Projekt

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		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften

Modulcode: DLBEWSATEW

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. Martina Heer (Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften)

Kurse im Modul

- Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften (DLBEWSATEW01)

Art der Prüfung(en)

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

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften.

Qualifikationsziele des Moduls

Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich „Ernährungswissenschaften“ einzuarbeiten.
- wichtige Eigenschaften, Zusammenhänge und Erkenntnisse in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.
- die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und in der Seminararbeit umzusetzen.

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

Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften

Kurscode: DLBEWSATEW01

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

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Seminars Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften erstellen die Studierenden zu einem Fachthema eine Seminararbeit und präsentieren ihre Ergebnisse. Die Studierenden stellen so unter Beweis, dass sie in der Lage sind, sich selbstständig in ein Thema einzuarbeiten, in den Bezug zum Erlernten und der Literatur zu setzen und die gewonnenen Erkenntnisse strukturiert zu dokumentieren und im Rahmen einer Seminararbeit schriftlich zu präsentieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich „Ernährungswissenschaften“ einzuarbeiten.
- wichtige Eigenschaften, Zusammenhänge und Erkenntnisse in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.
- die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und in der Seminararbeit umzusetzen.

Kursinhalt

- Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften, hauptsächlich aus den Bereichen Ernährungsphysiologie, Ernährungslehre und Lebensmittelwissenschaft. Dies können z.B. alternative Ernährungsformen oder Reduktionsdiäten sein, die aktuell in der Laienpresse diskutiert werden oder Lebensmittelskandale, die gesundheitliche und gesellschaftliche Auswirkungen verursachen. Jeder Teilnehmer muss zu einem ihm zugewiesenen Thema eine Seminararbeit erstellen.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Franck, N./Stary, J. (Hrsg.) (2011): Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. 17. Auflage, Verlag Ferdinand Schöningh GmbH, Paderborn ▪ Hunziker, A.W. (2010): Spass am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, SKV, Zurich. ▪ Kornmeier, M. (Hrsg.) (2016): Wissenschaflich schreiben leicht gemacht für Bachelor, Master und Dissertation. 7. Auflage, UTB GmbH, Stuttgart. ▪ Samec, K./Prenner, M./Schwetz,H. (Hrsg) (2014): Die Bachelorarbeit an Universität und Fachhochschule. Ein Lehr- und Lernbuch zur Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten. 3. Auflage, UTB GmbH, Stuttgart.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Seminar

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Seminar

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Projekt: Agiles Projektmanagement

Modulcode: DLBDBAPM

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. Martin Barth (Projekt: Agiles Projektmanagement)

Kurse im Modul

- Projekt: Agiles Projektmanagement (DLBDBAPM01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
Studienformat: Kombistudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht Studienformat: Duales Studium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht Studienformat: myStudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht Studienformat: Fernstudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht Studienformat: Duales myStudium Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht	

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

In diesem Kurs erlangen die Studierenden Handlungskompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements durch die eigenständige Bearbeitung eines Projekts. Hierbei wenden sie unter anderem die Werte, Aktivitäten, Rollen und Artefakte agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum an.

Qualifikationsziele des Moduls

Projekt: Agiles Projektmanagement

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Unterschiede zwischen agilem und plangetriebenem Projektmanagement zu erläutern.
- agile Prinzipien zu erläutern.
- nach den in Scrum definierten Werten agil zusammenzuarbeiten.
- die in Scrum definierten Aktivitäten anzuwenden.
- die in Scrum definierten Rollen zu verantworten.
- die in Scrum definierten Artefakte zu erstellen und zu pflegen.
- Speziell im dualen Fernstudium:
- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme anzuwenden und durch praktische Erfahrungen im Unternehmen zu erweitern.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Projektmanagement	Alle Bachelor-Programm im Bereich Management

Projekt: Agiles Projektmanagement

Kurscode: DLBDBAPM01

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

Beschreibung des Kurses

Unter Anwendung bekannter Methoden und Techniken aus dem Themengebiet des agilen Projektmanagements bearbeiten die Studierenden in diesem Kurs selbstständig eine praktische Fragestellung und erhalten so eine praktische Einführung in das agile Projektmanagement. Dabei erfolgt die Anwendung der einzelnen Grundprinzipien auch in Gegenüberstellung zu plangetriebenem Projektmanagement. Um agiles Projektmanagement nicht nur zu verstehen, sondern auch zu erfahren, werden Werte, Aktivitäten, Rollen und Artefakte typischer agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum vertieft und an einem Beispielprojekt umgesetzt. Speziell im dualen Fernstudium: Im dualen Fernstudium ist der Theorie-Praxis-Transfer anhand eines realen Projekts, das im Praxisbetrieb umgesetzt werden soll, zu leisten. Im Rahmen des Praxisprojektes bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung ihres Praxisbetriebs unter Betreuung einer:s Lehrenden. Eine Betreuung seitens Praxispartner kann auf Wunsch erfolgen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Unterschiede zwischen agilem und plangetriebenem Projektmanagement zu erläutern.
- agile Prinzipien zu erläutern.
- nach den in Scrum definierten Werten agil zusammenzuarbeiten.
- die in Scrum definierten Aktivitäten anzuwenden.
- die in Scrum definierten Rollen zu verantworten.
- die in Scrum definierten Artefakte zu erstellen und zu pflegen.
- Speziell im dualen Fernstudium:
- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme anzuwenden und durch praktische Erfahrungen im Unternehmen zu erweitern.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.

Kursinhalt

- In diesem Kurs werden den Studierenden verschiedene Kompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements durch die praktische Anwendung im Rahmen eines Projektberichts vermittelt. Im Gegensatz zu plangetriebenem Projektmanagement werden dabei vor allem die aus der modernen Softwareentwicklung bekannten Prinzipien der Agilität genutzt. Am Beispiel von SCRUM sollen sich die Studierenden eine agile Vorgehensweise selbst aneignen. Das Wissen um die jeweiligen Rollen und Aktivtäten werden die Studierenden dann in einem

einfachen Projekt einsetzen und auf diese Weise erste praktische Erfahrungen sammeln und im Projektbericht dokumentieren. Die Inhalte der Projekte ergeben sich aus den individuellen Fähigkeiten und Voraussetzungen der Studierenden.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Röpstorff, S./Wiechmann, R. (2012). Scrum in der Praxis. Erfahrungen, Problemfelder und Erfolgsfaktoren. dpunkt.verlag Heidelberg.
- Rubin, K. S. (2014). Essential Scrum. Umfassendes Scrum-Wissen aus der Praxis. Mitp Verlag Frechen.
- Roock, A. (2011). Software-Kanban. Eine Einführung. In: Projektmagazin, Heft 4,
- Leffingwell, D. et al. (o. J.) (2015). Scaled Agile Framework. http://scaledagileframework.com
- Schwaber, K./Sutherland, J. (o. J.) (2015). The Scrum Guide™ - The definitive Guide to Scrum: The Rules of the Game. https://www.scrumguides.org.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Integrierte Vorlesung

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

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
129,75 h	13,5 h	6,75 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

6. Semester

Qualitätsmanagement Ernährung

Modulcode: DLBEWWQME

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen) / Prof. Dr. Roland Poms (Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz)

Kurse im Modul

- Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen (DLBEWWQME01)
- Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz (DLBEWWQME02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen

- 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

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

- 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

Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen

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.

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

Neuartige Lebensmittel und gesundheitsbezogene Aussagen

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 INFORMATIONE DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

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

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Ernährungstherapie I

Modulcode: DLBEWWET1

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

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen) / Inga Dobbratz (Ernährung in ausgewählten Lebensphasen)

Kurse im Modul

- Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen (DLBEWWET101)
- Ernährung in ausgewählten Lebensphasen (DLBEWWET102)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie Ernährung in ausgewählten Lebensphasen • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

- 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

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

- 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

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.

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

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 Fertigmenüdiäten (Prinzip, Beispiele)
   - 2.4 Fastenkuren und sonstige Diäten (Prinzip, Beispiele)
   - 2.5 Kriterien zur Einteilung und Beurteilung
   - 2.6 Kritisches Fazit

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

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

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Englert, H./, S. (2016): Vegane Ernährung. UTB, Stuttgart.
- , 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. (abgerufen am 18.12.1017).

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

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

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

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

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

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

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Biofunktionalität von Lebensmitteln

Modulcode: DLBEWWBFLM

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum		BA	10	300 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) / Prof. Dr. Claudia Miersch (Functional Food in der Diätetik)

Kurse im Modul

- Immunonutrition und personalisierte Ernährung (DLBDIINUPE01)
- Functional Food in der Diätetik (DLBDIFFID01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Immunonutrition und personalisierte Ernährung • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Functional Food in der Diätetik • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

- 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

Functional Food in der Diätetik

- 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

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Functional Food in der Diätetik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Kurscode: DLBDIINUPE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	(DLBEWBCE01-01 und DLBEWAUP01-01 und DLBEWEP01 und (DLBEWAEL01 oder DLBEWELAEL01) und 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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Einführung in die Gesundheitspsychologie

Modulcode: DLBEWWEGP

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Julian Wienert (Gesundheitspsychologie) / Louisa Heno (Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen)

Kurse im Modul

- Gesundheitspsychologie (DLBGPGP01)
- Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen (DLBGPGPTBI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Gesundheitspsychologie • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen • Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

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

Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen

- Kognitive Verhaltenstherapie
- Entspannung und Mindfulness
- Motivational Interviewing
- Soziale Fähigkeiten und Unterstützung
- Multimodales Stressmanagement
- Weitere Bausteine multimodaler Stressmanagement-Programme

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.

Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- kognitive, verhaltensbasierte Techniken für das Ändern des Gesundheitsverhaltens zu benennen und verstehen.
- die unterschiedlichen Elemente von multimodalen Stressmanagement-Programmen zu verstehen und zu erklären.
- die Evidenzlage der einzelnen Bausteine der Interventionen zu Gesundheitsverhalten und Stressmanagement zu beschreiben.
- die Bedeutsamkeit der multimodalen Elemente des Stressmanagements zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule
Baut auf Modulen aus dem Bereich Psychologie auf	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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen

Kurscode: DLBGPGPTBI01

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

Beschreibung des Kurses

Gesundheitspsychologische, theorie-basierte Interventionen beinhalten sowohl allgemeine kognitive Verhaltenstechniken, die breit einsetzbar sind, wie Selbst-Monitoring und -Kontrolle, Stimulus-Kontrolle und Techniken zur Rückfallprävention, als auch Interventionen, die insbesondere für die multimodale Bewältigung von Stress angewendet werden, wie das instrumentelle, kognitive und palliativ-regenerative Stressmanagement. Die meisten Techniken bewegen sich zwischen den beiden Anwendungsgebieten, wie beispielsweise Entspannungsübungen (u.a. ergänzt mit der Bewertung von Gedanken und Ereignissen), soziale Trainings und motivierende Gesprächsführung. Einige dieser Techniken werden im Rahmen von multimodalen Stressmanagement-Programmen verwendet, wie beispielsweise Zeitmanagement oder Schlafhygiene. Diesen Techniken gemeinsam ist der Hintergrund aus gut erforschten Modellen, wie kognitiv-verhaltenstheoretische Ansätze und transaktionale Perspektiven auf Stress. Außerdem wird die derzeitige Evidenzlage der Effekte dieser Techniken diskutiert. Diese Elemente werden in einer abschließenden Hausarbeit kritisch und analytisch betrachtet.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- kognitive, verhaltensbasierte Techniken für das Ändern des Gesundheitsverhaltens zu benennen und verstehen.
- die unterschiedlichen Elemente von multimodalen Stressmanagement-Programmen zu verstehen und zu erklären.
- die Evidenzlage der einzelnen Bausteine der Interventionen zu Gesundheitsverhalten und Stressmanagement zu beschreiben.
- die Bedeutsamkeit der multimodalen Elemente des Stressmanagements zu erklären.

Kursinhalt

1. Kognitive Verhaltenstherapie
   - 1.1 Selbstkontrolle
   - 1.2 Selbstbeobachtung
   - 1.3 Stimuluskontrolle
   - 1.4 Selbstverstärkung/Selbstbestrafung

- 1.5 Behaviorale Aufgaben: Expositionsverfahren
- 1.6 Rückfallprävention

2. Entspannung und Achtsamkeit
   - 2.1 Progressive Muskelrelaxation
   - 2.2 Autogenes Training
   - 2.3 Imagination
   - 2.4 Achtsamkeit und Akzeptanz

3. Motivational Interviewing
   - 3.1 Behandlungsprozesse: Engaging, Focusing, Evoking, Planning
   - 3.2 Gesprächstechniken

4. Soziale Kompetenzen und Unterstützung
   - 4.1 Training sozialer Kompetenzen
   - 4.2 Selbstbehauptung
   - 4.3 Soziale Unterstützung und Netzwerkpflege

5. Multimodales Stressmanagement
   - 5.1 Instrumentelles Stressmanagement
   - 5.2 Kognitives Stressmanagement
   - 5.3 Palliativ-regeneratives Stressmanagement

6. Weitere Bausteine multimodaler Stressmanagementprogramme
   - 6.1 Gesundheitsverhalten und Stress: Bewegung, Ernährung und Sucht
   - 6.2 Schlafhygiene
   - 6.3 Ändern von kontraproduktiven Coping-Strategien
   - 6.4 Übersicht und Evidenzlage des multimodalen Stressmanagements

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Kaluza, G. (2018): Gelassen und sicher im Stress: Das Stresskompetenzbuch: Stress erkennen, verstehen, bewältigen. Springer, Berlin/Heidelberg. ▪ Margraf, J./Schneider, S. (2018) (Hrsg.): Lehrbuch der Verhaltenstherapie, Band 1: Grundlagen, Diagnostik, Verfahren und Rahmenbedingungen psychologischer Therapie. Springer, Berlin/Heidelberg. ▪ Miller, W. R./Rollnick, S. (2015): Motivierende Gesprächsführung. Motivational Interviewing. 3. Auflage, Lambertus, Freiburg im Breisgau. ▪ Renneberg, B./Hammelstein, P. (2006) (Hrsg.): Gesundheitspsychologie. Springer, Berlin/Heidelberg.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Ernährungstherapie und Interprofessionelle Zusammenarbeit in der Therapie

Modulcode: DLBEWWEIZT

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

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Fehlernährung) / Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach; Prof. Dr. Katharina Rädel-Ablass; Prof. Dr. Marion Roddewig (Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201)
- Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik (DLBLOGPIZVHK01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Ernährungstherapie bei Fehlernährung • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

- 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

Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik

In diesem Kurs praktizieren Studierende der Gesundheitsfachberufe anhand eines Fallbeispiels eine effektive interprofessionelle Zusammenarbeit. Die Studierenden der verschiedenen Fachbereiche erstellen gemeinsam eine Diagnose und einen entsprechenden Pflege- und Behandlungsplan.

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.

Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung der Interprofessionellen Zusammenarbeit zu verstehen und die theoretischen Grundlagen wiederzugeben.
- die eigene berufliche Rolle und die der anderen beteiligten Professionen einzuordnen.
- ihre fachliche Kompetenz in der interprofessionellen Zusammenarbeit anzuwenden und für fachliche Fragestellungen unter Einbeziehung interdisziplinärer Kompetenzen Antworten zu finden.
- ihre eigene fachspezifische Herangehensweise für andere beteiligte Professionen im Gesundheitswesen verständlich offen zu legen und zu argumentieren.
- eine gemeinsame Entscheidungsfindung für einen interprofessionellen Behandlungsplan herbeizuführen.
- Fallbesprechungen im interprofessionellen Kontext durchzuführen und zu reflektieren und eine interprofessionelle Perspektive einzunehmen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule
Baut auf Modulen aus den Bereichen Ernährungswissenschaften & Therapiewissenschaft auf	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

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik

Kurscode: DLBLOGPIZVHK01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierende bekommen die Gelegenheit haben in einem innovativen und praxisnahen Kurs interprofessionell praktisch zusammenzuarbeiten. Der Fokus liegt auf der Entwicklung interprofessioneller Kompetenzen in den Bereichen Sozial-, Methoden-, Fach- und Selbstkompetenz. Das Lehrkonzept zeichnet sich durch einen hohen Anteil an professionsbezogenen und interprofessionellen Gruppenarbeitsphasen aus. Die Einbindung von interprofessionellen Simulationstrainings anhand ausgewählter Krankheitsbilder fördert die praxisnahe Anwendung in prototypischen Klinikalltagssituationen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung der Interprofessionellen Zusammenarbeit zu verstehen und die theoretischen Grundlagen wiederzugeben.
- die eigene berufliche Rolle und die der anderen beteiligten Professionen einzuordnen.
- ihre fachliche Kompetenz in der interprofessionellen Zusammenarbeit anzuwenden und für fachliche Fragestellungen unter Einbeziehung interdisziplinärer Kompetenzen Antworten zu finden.
- ihre eigene fachspezifische Herangehensweise für andere beteiligte Professionen im Gesundheitswesen verständlich offen zu legen und zu argumentieren.
- eine gemeinsame Entscheidungsfindung für einen interprofessionellen Behandlungsplan herbeizuführen.
- Fallbesprechungen im interprofessionellen Kontext durchzuführen und zu reflektieren und eine interprofessionelle Perspektive einzunehmen.

Kursinhalt

- Auf Basis der theoretischen Grundlagen der interprofessionellen Zusammenarbeit werden die Studierenden der teilnehmenden Fachbereiche ein Anamnesegespräch mit einem virtuellen Patienten führen. Um die Studierenden aller Fachbereiche zu integrieren, werden die Krankheitsbilder der Patienten entsprechend ausgewählt. In intraprofessionellen Kleingruppen wird das Patientengespräch vorbereitet und anschließend in interprofessionellen Kleingruppen ausgewertet. Jede interprofessionelle Kleingruppe erstellt gemeinsam einen Pflege- und Behandlungsplan, in dem die relevanten Diagnosen

und entsprechende therapeutische und pflegerische Maßnahmen aller beteiligten Fachbereiche berücksichtigt werden. Die Ergebnisse werden in der gesamten Gruppe diskutiert und ausgewertet. Die Studierenden dokumentieren ihre Erfahrungen, Wissen und praxisrelevante Aspekte aus dem Kurs.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bachmann, M. (2020). Die Welt der andern entdecken. Ein gemeinsames Projekt der ETH Zürich und des Berner Bildungszentrum Pflege sensibilisiert Studierende für die interprofessionelle Zusammenarbeit. Padua. 2020, Vol. 15 Issue 3, p161-163. 3p. Language: German. DOI: 10.1024/1861-6186/a000557
- Bode, S. F., Dürkop, A., Wilcken, H., Straub, C., & Wershofen, B. (2021). Interprofessionelle Zusammenarbeit im Gesundheitswesen–gemeinsame Ausbildung im Praxisalltag. JuKiP-Ihr Fachmagazin für Gesundheits- und Kinderkrankenpflege, 10(03), 116-127.
- Sirsch, E. (2024). Interprofessionell und Vorbehalt: ein Widerspruch?. Pflegezeitschrift, 77(1), 20-23.
- Walkenhorst, U., & Hollweg, W. (2022). Interprofessionelles Lehren und Lernen in den Gesundheitsberufen. In Pädagogik im Gesundheitswesen (pp. 1-16). Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung ☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	**Prüfungsvorbereitung** ☑ Prüfungsleitfaden

Qualitätsmanagement

Modulcode: DLBEWWQM

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB) / Prof. Dr. Roland Poms (Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB)

Kurse im Modul

- Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB (DLBEWWQM01)
- Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB (DLBEWWQM02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

- Qualität als Managementaufgabe
- TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
- Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen
- Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

- Umsetzung und Beurteilung von QM-Systemen
- Auswahl und Anwendung geeigneter QM-Methoden und QM-Werkzeuge
- Erstellung von Projektberichten zur Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels

Qualifikationsziele des Moduls

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen.
- die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden.
- die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitäts-managements in einem Unternehmen zu beschreiben.
- mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden.
- aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen.

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden.
- mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen.
- im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen.
- anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule
Baut auf Modulen aus dem Bereich Qualitäts- & Nachhaltigkeitsmanagement auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Transport & Logistik

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Kurscode: DLBEWWQM01

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erhalten die Studierenden aufbauend auf ihrem Vorwissen tiefere Einblicke in das umfassende Konzept des „Total Quality Managements“ (TQM). Dabei werden neben der strategischen Bedeutung dieses Managementkonzeptes auch die hohen Anforderungen an die Rolle und Verantwortung der obersten Leitung herausgestellt.Dieser Kurs legt die Aufgaben und Verantwortung des Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) in einem Unternehmen ausführlich dar. Mit seinem speziellen Fachwissen und umfassender Methodenkompetenz treibt er das Qualitätsmanagement im Unternehmen entscheidend voran. Der Kurs zeigt dabei neben den verschiedenen Techniken und Werkzeugen des (Qualitäts-)Managements (7Q, 7M) auch die verschiedenen Facetten und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen auf.Die Vermeidung möglicher Fehlern im Vorfeld zählt zur „Königsdisziplin“ im Qualitäts-management. Die in diesem Kurs aufgezeigten Methoden und Werkzeuge des „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ dienen dabei als Handwerkzeug des Qualitätsmanagementbeauftragten.Darüber hinaus wird in diesem Kurs die Bedeutung eines funktionierenden Management-systems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit in der gesamten Lebensmittelkette anhand internationaler Normen und Standards erläutert. Hierbei spielt das im Codex Alimentarius verankerte HACCP-Konzept eine zentrale Rolle.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen.
- die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden.
- die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitäts-managements in einem Unternehmen zu beschreiben.
- mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden.
- aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen.

Kursinhalt

1. Qualität als Managementaufgabe
    - 1.1 Qualitätspolitik
    - 1.2 Qualitätszielsetzungen

- 1.3 Qualitätsmanagementkonzepte
- 1.4 Qualitätsstrategien (TQM)
- 1.5 Aufgaben und Verantwortung eines Qualitätsmanagementbeauftragten

2. TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie
   - 2.1 Strategische Qualitätsplanung
   - 2.2 Führungsaufgaben
   - 2.3 Mitarbeiterorientierung
   - 2.4 Kundenorientierung
   - 2.5 Ergebnisorientierung

3. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
   - 3.1 Kaizen (PDCA-Zyklus)
   - 3.2 Lean Management
   - 3.3 Six Sigma (DMAIC-Zyklus)

4. Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen
   - 4.1 Produktentwicklungsprozess
   - 4.2 Lieferantenmanagement
   - 4.3 Wissens- und Innovationsmanagement
   - 4.4 Risiko- und Changemanagement
   - 4.5 Prüfmittelmanagement
   - 4.6 Fehler- und Reklamationsmanagement
   - 4.7 Rechtliche Aspekte des Qualitätsmanagements
   - 4.8 Managementreview und Selbstbewertung

5. Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
   - 5.1 Balanced Scorecard (BSC)
   - 5.2 Fehlerzustandsart- und Auswirkungsanalyse (FMEA)
   - 5.3 Quality Function Deployment (QFD)
   - 5.4 Die sieben elementaren Qualitätswerkzeuge (7Q)
   - 5.5 Die sieben Managementwerkzeuge (7M)

6. Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie
   - 6.1 Managementsysteme für LM-Sicherheit (IFS Food, ISO 22000, FSSC 22000)
   - 6.2 Grundsätze des HACCP-Konzeptes (nach FAO/WHO-Codex Alimentarius)
   - 6.3 Lebensmittelhygienische Rahmenbedingungen (Präventivprogramme)
   - 6.4 Gefahren für die Lebensmittelsicherheit: Analyse und Risikobewertung

6.5 Kritische Kontrollpunkte CCP: Festlegung, Überwachung, Korrekturmaßnahmen

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur

- Brunner, F.J./Wagner, K.W. (2016): Qualitätsmanagement. Leitfaden für Studium und Praxis. 6. Auflage, Hanser, München/Wien.
- Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin.
- Herrmann, J./Fritz, H. (2011): Qualitätsmanagement. Lehrbuch für Studium und Praxis. Hanser, München/Wien.
- Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense. Praxisleitfaden IFS Food Version 6. Behr`s Verlag, Hamburg.
- Pfeiffer, T./ Schmitt, R. (2014): Masing Handbuch Qualitätsmanagement. Hanser, München/ Wien.
- Schmitt, R./Pfeiffer, T. (2010): Qualitätsmanagement. Strategien, Methoden, Techniken. Hanser, München/Wien.
- Ullmer, D. (2014): HACCP: Fragen & Antworten. Behr`s Verlag, Hamburg.
- Wegner-Hambloch, S./Mehnert, J. (2014): FSSC 22000: Bedeutung und Umsetzung für Lebensmittel- und Verpackungsmittelhersteller. Behr`s Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Kurscode: DLBEWWQM02

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

Beschreibung des Kurses

Anhand von praxisorientierten Fragestellungen wird die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Qualität und Sicherheit eines Lebensmittels bei dessen Herstellung verdeutlicht und erarbeitet.Mit Hilfe der im Vorkurs vorgestellten Qualitätsmethoden und Qualitätstechniken sollen in der Praxis nicht nur auftretende Probleme nachhaltig gelöst werden, sondern vielmehr mögliche Fehler, bereits vor ihrem Auftreten, wirksam verhindert werden.
Die Studierenden sollen daher mit gängigen Auswahlkriterien vertraut gemacht werden, um je nach Fragestellung, die geeigneten Methoden auswählen zu können.Des Weiteren wird anhand verschiedener Fragestellungen die Anwendung der im Grundmodul vorgestellten „7Q“ und „7M“ präsentiert und auf die Vor- und Nachteile eingegangen.Schließlich werden die Studierenden die im vorherigen Modul erlernten Qualitätsmethoden und -werkzeuge im Rahmen eines Projektberichts zur sicheren Herstellung eines Lebensmittels unter Anleitung anwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden.
- mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen.
- im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen.
- anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können.

Kursinhalt

- Mithilfe von Projektberichten soll die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels dargestellt werden. Dabei wird die Bedeutung der einzelnen Aspekte des ganzheitlichen Qualitätsmanagements ersichtlich.

- Darüber hinaus fordern die praxisnahen Fragestellungen die Anwendung und Beurteilung geeigneter Qualitätsmethoden und Qualitätswerkzeuge. Die gewählten Themen beziehen sich dabei nicht nur auf die Lösung bereits aufgetretener Probleme, sondern auch auf die Festlegung geeigneter Vorbeugemaßnahmen, sodass mögliche Fehler erst gar nicht auftreten können.
- Bei der Anwendung eines QM-Systems wird neben dem besonderen Stellenwert der Unternehmensleitung (Planung eines QM-Systems) auch auf die Erstellung notwendiger Dokumente, wie z.B. Spezifikationen, eingegangen. Zudem wird der Zusammenhang zu lebensmittelrechtlichen Aspekten wie z.B. die Rückverfolgbarkeit in den Projektberichten berücksichtigt.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fellner, C./Riedl, R. (2009): HACCP nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius. Theoretische Grundlagen und praxisbezogene Hilfestellungen zur korrekten Umsetzung des HACCP-Konzeptes. Behr`s Verlag, Hamburg.
- Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin.
- Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense. Praxisleitfaden IFS Food Version 6. Behr`s Verlag, Hamburg.
- Kamiske, G.F. (Hrsg.) (2015): Handbuch QM-Methoden. Die richtige Methode auswählen und erfolgreich umsetzen. Hanser, München/Wien.
- Luning, P./Marcelis, W. (2009): Food quality management. Technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers, Wageningen.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie II

Modulcode: DLBEWWET2

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

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Fehlernährung) / Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201)
- Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien (DLBEWWET202)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Ernährungstherapie bei Fehlernährung • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

- 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

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

- 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 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.

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

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

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Biofunktionalität von Lebensmitteln

Modulcode: DLBEWWBFLM

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum		BA	10	300 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) / Prof. Dr. Claudia Miersch (Functional Food in der Diätetik)

Kurse im Modul

- Immunonutrition und personalisierte Ernährung (DLBDIINUPE01)
- Functional Food in der Diätetik (DLBDIFFID01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Immunonutrition und personalisierte Ernährung • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Functional Food in der Diätetik • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

- 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

Functional Food in der Diätetik

- 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

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Functional Food in der Diätetik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Kurscode: DLBDIINUPE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	(DLBEWBCE01-01 und DLBEWAUP01-01 und DLBEWEP01 und (DLBEWAEL01 oder DLBEWELAEL01) und 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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Einführung in die Gesundheitspsychologie

Modulcode: DLBEWWEGP

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Julian Wienert (Gesundheitspsychologie) / Louisa Heno (Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen)

Kurse im Modul

- Gesundheitspsychologie (DLBGPGP01)
- Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen (DLBGPGPTBI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Gesundheitspsychologie • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen • Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

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

Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen

- Kognitive Verhaltenstherapie
- Entspannung und Mindfulness
- Motivational Interviewing
- Soziale Fähigkeiten und Unterstützung
- Multimodales Stressmanagement
- Weitere Bausteine multimodaler Stressmanagement-Programme

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.

Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- kognitive, verhaltensbasierte Techniken für das Ändern des Gesundheitsverhaltens zu benennen und verstehen.
- die unterschiedlichen Elemente von multimodalen Stressmanagement-Programmen zu verstehen und zu erklären.
- die Evidenzlage der einzelnen Bausteine der Interventionen zu Gesundheitsverhalten und Stressmanagement zu beschreiben.
- die Bedeutsamkeit der multimodalen Elemente des Stressmanagements zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule
Baut auf Modulen aus dem Bereich Psychologie auf	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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Gesundheitspsychologie: Theoriebasierte Interventionen

Kurscode: DLBGPGPTBI01

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

Beschreibung des Kurses

Gesundheitspsychologische, theorie-basierte Interventionen beinhalten sowohl allgemeine kognitive Verhaltenstechniken, die breit einsetzbar sind, wie Selbst-Monitoring und -Kontrolle, Stimulus-Kontrolle und Techniken zur Rückfallprävention, als auch Interventionen, die insbesondere für die multimodale Bewältigung von Stress angewendet werden, wie das instrumentelle, kognitive und palliativ-regenerative Stressmanagement. Die meisten Techniken bewegen sich zwischen den beiden Anwendungsgebieten, wie beispielsweise Entspannungsübungen (u.a. ergänzt mit der Bewertung von Gedanken und Ereignissen), soziale Trainings und motivierende Gesprächsführung. Einige dieser Techniken werden im Rahmen von multimodalen Stressmanagement-Programmen verwendet, wie beispielsweise Zeitmanagement oder Schlafhygiene. Diesen Techniken gemeinsam ist der Hintergrund aus gut erforschten Modellen, wie kognitiv-verhaltenstheoretische Ansätze und transaktionale Perspektiven auf Stress. Außerdem wird die derzeitige Evidenzlage der Effekte dieser Techniken diskutiert. Diese Elemente werden in einer abschließenden Hausarbeit kritisch und analytisch betrachtet.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- kognitive, verhaltensbasierte Techniken für das Ändern des Gesundheitsverhaltens zu benennen und verstehen.
- die unterschiedlichen Elemente von multimodalen Stressmanagement-Programmen zu verstehen und zu erklären.
- die Evidenzlage der einzelnen Bausteine der Interventionen zu Gesundheitsverhalten und Stressmanagement zu beschreiben.
- die Bedeutsamkeit der multimodalen Elemente des Stressmanagements zu erklären.

Kursinhalt

1. Kognitive Verhaltenstherapie
   - 1.1 Selbstkontrolle
   - 1.2 Selbstbeobachtung
   - 1.3 Stimuluskontrolle
   - 1.4 Selbstverstärkung/Selbstbestrafung

- 1.5 Behaviorale Aufgaben: Expositionsverfahren
- 1.6 Rückfallprävention

2. Entspannung und Achtsamkeit
   - 2.1 Progressive Muskelrelaxation
   - 2.2 Autogenes Training
   - 2.3 Imagination
   - 2.4 Achtsamkeit und Akzeptanz

3. Motivational Interviewing
   - 3.1 Behandlungsprozesse: Engaging, Focusing, Evoking, Planning
   - 3.2 Gesprächstechniken

4. Soziale Kompetenzen und Unterstützung
   - 4.1 Training sozialer Kompetenzen
   - 4.2 Selbstbehauptung
   - 4.3 Soziale Unterstützung und Netzwerkpflege

5. Multimodales Stressmanagement
   - 5.1 Instrumentelles Stressmanagement
   - 5.2 Kognitives Stressmanagement
   - 5.3 Palliativ-regeneratives Stressmanagement

6. Weitere Bausteine multimodaler Stressmanagementprogramme
   - 6.1 Gesundheitsverhalten und Stress: Bewegung, Ernährung und Sucht
   - 6.2 Schlafhygiene
   - 6.3 Ändern von kontraproduktiven Coping-Strategien
   - 6.4 Übersicht und Evidenzlage des multimodalen Stressmanagements

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Kaluza, G. (2018): Gelassen und sicher im Stress: Das Stresskompetenzbuch: Stress erkennen, verstehen, bewältigen. Springer, Berlin/Heidelberg. ▪ Margraf, J./Schneider, S. (2018) (Hrsg.): Lehrbuch der Verhaltenstherapie, Band 1: Grundlagen, Diagnostik, Verfahren und Rahmenbedingungen psychologischer Therapie. Springer, Berlin/Heidelberg. ▪ Miller, W. R./Rollnick, S. (2015): Motivierende Gesprächsführung. Motivational Interviewing. 3. Auflage, Lambertus, Freiburg im Breisgau. ▪ Renneberg, B./Hammelstein, P. (2006) (Hrsg.): Gesundheitspsychologie. Springer, Berlin/Heidelberg.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Pharmakologie und Clinical Reasoning

Modulcode: DLBEWWPCR

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Pharmaka und Nährstoffinteraktionen) / Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie)

Kurse im Modul

- Pharmaka und Nährstoffinteraktionen (DLBDIPUNSI01)
- Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie (DLBDICRIET01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Pharmaka und Nährstoffinteraktionen • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

- 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

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

- 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

Qualifikationsziele des Moduls

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

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 Anhängigkeit vom Zeitpunkt der Einnahme, verschiedenartige Reaktionen hervorrufen. Arzneimittel können auch Einfluss nehmen auf die Nahrungsaufnahme oder Verwertung von Nährstoffen. Umgekehrt können Lebensmittelinhaltsstoffe auch die Arzneimittelwirkung beeinträchtigen. Die Studierenden lernen die wesentlichen Wechselwirkungen von Lebensmitteln mit Arzneistoffen bzw. Arzneistoffgruppen kennen und deren klinische Relevanz. Dabei wird auf die klinischen Symptome eingegangen und es werden Handlungsempfehlungen erläutert. Studierende sollen die vielfältigen Auswirkungen von derartigen Interaktionen erkennen und in entsprechende Maßnahmen umsetzen können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

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

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

3. Pharmaka und Nahrungsaufnahme
    - 3.1 Einfluss von 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	Kursart
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Audio
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

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	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Beratung und Einflussfaktoren

Modulcode: DLBEWWBEF

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Michael Hast (Grundlagen von Beratung) / Prof. Dr. Raphael Nixdorf (Klinische Psychologie: Störungslehre)

Kurse im Modul

- Grundlagen von Beratung (DLBPGGGBA01)
- Klinische Psychologie: Störungslehre (DLBPSKPSL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Grundlagen von Beratung • Studienformat "myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie • Studienformat "Duales myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie • Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie Klinische Psychologie: Störungslehre • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Grundlagen von Beratung

- Definition von pädagogischer Beratung
- Möglichkeiten und Grenzen
- Beratungsphasen und -formate
- Ethik und Moral in der Beratung
- Anwendungsfelder von pädagogischer Beratung
- Kommunikationstheorien und -techniken
- Beraterrolle

Klinische Psychologie: Störungslehre

- Grundlagen, Definitionen
- Paradigmen der klinischen Psychologie
- Klassifikation und Diagnostik
- Unterschiedliche Störungsbilder

Qualifikationsziele des Moduls

Grundlagen von Beratung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beratung als pädagogische Handlungsform einzuordnen und zu anderen beratungsähnlichen Situationen oder Beratungsformen abzugrenzen.
- grundlegende relevante Kommunikationstheorien und -ansätze wiederzugeben.
- verschiedene Beratungsformate zu differenzieren.
- über ethische und moralische Aspekte von Beratung zu reflektieren und diese in Beratungskontexten zu erkennen.
- ausgewählte Handlungsfelder und Themen von Beratung zu rezipieren.
- Kompetenzen von Beratern einzuschätzen und mit ihrem Persönlichkeitsprofil theoretisch abzugleichen.
- einen Überblick über das Feld pädagogischer Beratung oder zu einem Fokusthema in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.

Klinische Psychologie: Störungslehre

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die gängigen psychischen Störungen anhand ihres Kriterienkataloges zu beschreiben und zu erklären.
- die Schnittstellen der Grundlagenfächer zu den gängigen psychischen Störungen herzustellen.
- auf ein grundlegendes Verständnis der unterschiedlichen Behandlungsansätze von psychiatrischen, psychotherapeutischen und psychologischen Interventionen dieser Erkrankungen zurückzugreifen.
- einem Klienten aufgrund seiner Symptombeschreibung ggf. eine psychologische Erkrankung zuzuordnen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Baut auf Modulen aus den Bereichen Pädagogik und Psychologie auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Grundlagen von Beratung

Kurscode: DLBPGGGBA01

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

Beschreibung des Kurses

Beratung ist eine Kernhandlungsform pädagogisch Tätiger. Sie nimmt in jedem pädagogischen Berufsfeld eine relevante Zeit in Anspruch. Der Kurs bietet hierzu einen ersten Überblick und schafft Grundlagen für eine vertiefende Beschäftigung mit Beratung. Es wird sowohl eine theoretische Fundierung vermittelt, als auch ein Einblick in Anwendungsfelder oder relevante Kommunikationstheorien gegeben.Die Inhalte ermöglichen den Studierenden, sich in einem ersten Schritt theoretisch dem Beratungsbegriff anzunähern und das typisch Pädagogische zu entdecken, bevor es um die Abgrenzung und Grenzen von Beratung geht.Der Beratungsrahmen wird gesteckt, indem die Studierenden sowohl Beratungsformen, als auch Beratungsphasen kennenlernen und sich mit ethischen und moralischen Aspekten befassen, bevor sie sich mit ausgewählten Handlungsfeldern und Themen beschäftigen.Danach eignen sich die Studierenden grundlegende Kommunikationstheorien und -techniken an, bevor sie sich abschließend mit der Beraterrolle auseinandersetzen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beratung als pädagogische Handlungsform einzuordnen und zu anderen beratungsähnlichen Situationen oder Beratungsformen abzugrenzen.
- grundlegende relevante Kommunikationstheorien und -ansätze wiederzugeben.
- verschiedene Beratungsformate zu differenzieren.
- über ethische und moralische Aspekte von Beratung zu reflektieren und diese in Beratungskontexten zu erkennen.
- ausgewählte Handlungsfelder und Themen von Beratung zu rezipieren.
- Kompetenzen von Beratern einzuschätzen und mit ihrem Persönlichkeitsprofil theoretisch abzugleichen.
- einen Überblick über das Feld pädagogischer Beratung oder zu einem Fokusthema in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.

Kursinhalt

1. Beratung in der Pädagogik
    - 1.1 Annäherungen an den Beratungsbegriff
    - 1.2 Das Pädagogische an Beratung
    - 1.3 Grenzen und Abgrenzung

2. Der Beratungsrahmen
   - 2.1 Beratungsphasen
   - 2.2 Ethik und Moral in der Beratung
   - 2.3 Herausforderungen der Beratung

3. Ausgewählte Handlungsfelder pädagogischer Beratung
   - 3.1 Schule
   - 3.2 Sonderpädagogik und Sozialpädagogik
   - 3.3 Erwachsenen- und Weiterbildung

4. Formate der Bildungs- und Weiterbildungsberatung
   - 4.1 Lernberatung
   - 4.2 Kursberatung
   - 4.3 Karriereberatung
   - 4.4 Coaching
   - 4.5 Mentoring
   - 4.6 Kollegiale Beratung
   - 4.7 Mediation
   - 4.8 Organisationsberatung

5. Interaktion und Kommunikation in der Beratung
   - 5.1 Interaktionsgeschehen in der Beratung
   - 5.2 Schulz von Thun: Kommunikationsquadrat
   - 5.3 Rosenberg: gewaltfreie Kommunikation
   - 5.4 Rogers: personenzentrierte Gesprächsführung
   - 5.5 Miller/Rollnick: motivierende Gesprächsführung

6. Beratung als professionelle Aufgabe
   - 6.1 Abgrenzung
   - 6.2 Beratungsstil
   - 6.3 Persönlichkeit
   - 6.4 Fähigkeiten und Kompetenzen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Aurin, K. (1984): Beratung als pädagogische Aufgabe. Klinkhardt Verlag, Bad Heilbrunn/Obb.
- Bauer, A. et al. (2012): Grundwissen pädagogische Beratung. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen.
- Dewe, B./Schwarz, M. P. (2011): Beraten als professionelle Handlung und pädagogisches Phänomen. Kovač Verlag, Hamburg.
- Götz, R./Hydn, F./Tauber, M. (2014). Bildungsberatung. Information, Beratung und Orientierung für Bildung und Beruf (IBOBB). Dossier erwachsenbildung.at. (www.erwachsenenbildung.at/themen, o.J.)
- Königswieser, R./Hillebrand, M. (2013): Einführung in die systemische Organisationsberatung. 7. Auflage, Carl-Auer-Verlag, Heidelberg.
- Maier-Gutheil, C./Nierobisch, K. (2015): Beratungswissen für die Erwachsenenbildung. Bertelsmann, Bielefeld.
- Maier-Gutheil, C. (2016): Beraten. Verlag W. Kohlhammer, Stuttgart.
- McLeod, J. (2004): Counselling. Eine Einführung in Beratung. Dgvt-Verlag, Tübingen.
- Miller, W. R./Rollnick, S. (2015): Motivierende Gesprächsführung. 3. Auflage, Lambertus Verlag, Freiburg.
- Nuissl, E./Schiersmann, C./Siebert, H. (2000): Literatur- und Forschungsreport Weiterbildung. Bertelsmann Verlag, Bielefeld.
- Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation. Gespräche effektiv gestalten. 2. Auflage, Vandenhoeck & Ruprecht Verlag, Göttingen.
- Reinhold, G./Pollak, G./Heim, H. (Hrsg.) (1999): Pädagogik Lexikon. R. Oldenbourg Verlag, München/Wien.

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Klinische Psychologie: Störungslehre

Kurscode: DLBPSKPSL01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs „Klinische Psychologie: Störungslehre“ vermittelt wissenschaftliche und praktische Kompetenzen zur Erkennung und Behandlung psychischer Störungen. Zur Diagnostik solcher Erkrankungen erhalten die Studierenden in diesem Kurs zuerst ein umfassendes Wissen zu den Ursachen und dem Verlauf psychischer Störungen. Anschließend erarbeiten sie sich ein Grundlagenwissen zu den wichtigsten psychischen Störungsbildern in der Klinischen Psychologie des Erwachsenenalters in Bezug auf ihre Diagnosekriterien, sodass sie in der Lage sind, psychische Störungen zu erkennen, zu benennen und ihre Diagnose zu begründen. Es werden Vernetzungen zu den relevanten Inhalten der psychologischen Grundlagenfächer aufgebaut. Klinische Psychologie wird vielfach mit Psychotherapie gleichgesetzt. Dies entspricht nicht der Kenntnis und der Perspektive der Klinischen Psychologie. Die Klinische Psychologie beschäftigt sich zwar mit der Entstehung und Diagnose psychischer Störungen, fokussiert allerdings im Anschluss die psychosozialen Folgen der Erkrankungen mit dem Schwerpunkt präventiver Maßnahmen und Beratung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die gängigen psychischen Störungen anhand ihres Kriterienkataloges zu beschreiben und zu erklären.
- die Schnittstellen der Grundlagenfächer zu den gängigen psychischen Störungen herzustellen.
- auf ein grundlegendes Verständnis der unterschiedlichen Behandlungsansätze von psychiatrischen, psychotherapeutischen und psychologischen Interventionen dieser Erkrankungen zurückzugreifen.
- einem Klienten aufgrund seiner Symptombeschreibung ggf. eine psychologische Erkrankung zuzuordnen.

Kursinhalt

1. Klinische Psychologie I
   - 1.1 Grundlagen und Definitionen
   - 1.2 Paradigmen der klinischen Psychologie
   - 1.3 Klassifikation und Diagnostik
2. Klinische Psychologie II

2.1 Stress- und Anpassungsstörungen
2.2 Panik- und Angststörungen
2.3 Affektive Störungen und Suizid

3. Klinische Psychologie III
3.1 Somatoforme und dissoziative Störungen
3.2 Artifizielle Störungen und selbstverletzendes Verhalten
3.3 Persönlichkeitsstörungen

4. Klinische Psychologie IV
4.1 Sucht- und Abhängigkeitserkrankungen
4.2 Psychotische Störungen und Schizophrenien

5. Klinische Psychologie V
5.1 Essstörungen
5.2 Demenzerkrankungen und neurokognitive Störungen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Hoyer, J. (Ed. ., & Knappe, S. (Ed. . (2020). Klinische Psychologie & Psychotherapie Clinical psychology and psychotherapy (DeepL). *PSYNDEX Psychologische Literatur Und Testverfahren*.
- Kring, A. M., Brock, E., Davison, G. C., Neale, J. M., Hautzinger, M., & Johnson, S. L. (2019). *Klinische Psychologie [electronic resource] : mit Online-Materialien* (9., vollständig überarbeitete Auflage). Beltz.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Unternehmensgründung und Innovationsmanagement

Modulcode: DLBHMWUGIM

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Mirko Bendig (Unternehmensgründung und Innovationsmanagement) / Prof. Dr. Mirko Bendig (Projekt: Unternehmensgründung)

Kurse im Modul

- Unternehmensgründung und Innovationsmanagement (BUGR01)
- Projekt: Unternehmensgründung (DLBBWPUG01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Unternehmensgründung und Innovationsmanagement • Studienformat "Fernstudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten Projekt: Unternehmensgründung • Studienformat "Duales myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht • Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht • Studienformat "myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Unternehmensgründung und Innovationsmanagement

- Unternehmensgründung und Unternehmensgründer
- Innovationsmanagement
- Prüfung der Geschäftsidee
- Geschäftsplanung
- Finanzierung
- Rechtliche Aspekte
- Businessplan als Basiskonzept der Gründung

Projekt: Unternehmensgründung

Die Grundlagen der Unternehmensgründung werden vermittelt.

Qualifikationsziele des Moduls

Unternehmensgründung und Innovationsmanagement

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Bedeutung und Grundzüge der empirischen Entrepreneurswissenschaft wiederzugeben, und in ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erkennen.
- Gründerentscheidungen unter Berücksichtigung ihrer Rahmenbedingungen zu analysieren, und mit Blick auf Rechtsformwahl, Finanzierungsentscheidungen und Businessplangestaltung nachzuvollziehen.
- die Grundzüge strategischen wie operativen Innovationsmanagements darzustellen.

Projekt: Unternehmensgründung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Geschäftsmöglichkeiten zu erkennen und Geschäftsideen im laufenden Prozess zu entwickeln.
- theoretische Konzepte des Unternehmertums zu erläutern und auf Praxisfälle zu übertragen.
- die Perspektive des Unternehmers im Unternehmen einzunehmen und in diesem Zusammenhang auftretende Chancen, Risiken und notwendige Maßnahmen zu erkennen.
- den Prozess der Unternehmensführung von der Gründungs- über die Wachstumsphase bis hin zur Nachfolgeregelung zu verstehen.
- Speziell im dualen Fernstudium:
- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme anzuwenden und durch praktische Erfahrungen im Unternehmen zu erweitern.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.

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

Unternehmensgründung und Innovationsmanagement

Kurscode: BUGR01

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

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs vermittelt das betriebswirtschaftliche Basiswissen für die Gründung von Unternehmen. Es werden die ökonomischen und kaufmännischen Grundlagen der Unternehmensgründung und der Unternehmensentwicklung unter Berücksichtigung von Rahmenbedingungen des Gründungsprozesses dargestellt. Dazu werden Finanzierungsmöglichkeiten, rechtliche Rahmenbedingungen und Planungsprozesse erörtert. Besonderes Augenmerk wird auf den Businessplan als zentralem Planungsmittel der Gründung gelegt. Abschließend werden die Kernelemente des Innovationsmanagements dargestellt, und zwar sowohl in seiner strategischen wie auch in seiner operativen Ausprägung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Bedeutung und Grundzüge der empirischen Entrepreneurswissenschaft wiederzugeben, und in ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erkennen.
- Gründerentscheidungen unter Berücksichtigung ihrer Rahmenbedingungen zu analysieren, und mit Blick auf Rechtsformwahl, Finanzierungsentscheidungen und Businessplangestaltung nachzuvollziehen.
- die Grundzüge strategischen wie operativen Innovationsmanagements darzustellen.

Kursinhalt

1. Entrepreneurship
   - 1.1 Die Wissenschaft vom Entrepreneur
   - 1.2 Persönlichkeit, Prozesse und Definitionen
2. Volkswirtschaftliche Aspekte
   - 2.1 (Volkswirtschafts-)Theoretische Funktionen innovativer Entrepreneure
   - 2.2 Internationale volkswirtschaftliche Aspekte
   - 2.3 Entrepreneurship in Deutschland
3. Handlungs- und Entscheidungsfelder von Gründern
   - 3.1 Grundmodell des Entrepreneurship
   - 3.2 Opportunities – unternehmerische Gelegenheiten
   - 3.3 Handlungs- und Entscheidungsfelder „Ressourcen“ und „Organisation"

- 3.4 Entscheidungs- und Handlungsfeld „Strategie“

4. Gründungsfinanzierung
   - 4.1 Grundfragen der Gründungsfinanzierung
   - 4.2 Gründungsfinanzierung mit Eigenkapital
   - 4.3 Gründungsfinanzierung mit Fremdkapital
   - 4.4 Sonstige Finanzierungsarten und öffentliche Fördermittel

5. Rechtsformwahl
   - 5.1 Entscheidungskriterien und Rechtsquellen
   - 5.2 Rechtsformen
   - 5.3 weitere gründungsrelevante rechtliche Aspekte

6. Geschäftsmodell und Businessplan
   - 6.1 Die Geschäftsidee
   - 6.2 Entrepreneurial Design – das Geschäftsmodell
   - 6.3 Analysemöglichkeiten des Entrepreneurial Designs und Finanzierungsplanung
   - 6.4 Der Businessplan

7. Strategisches Innovationsmanagement
   - 7.1 Innovation und Innovationsmanagement
   - 7.2 Innovationsmanagement
   - 7.3 Normatives und strategisches Innovationsmanagement

8. Operatives Innovationsmanagement
   - 8.1 Innovationsorientierte Organisation und Führung
   - 8.2 Management von Innovationsprozessen

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Faltin, G. (Hrsg.). (2018). Handbuch Entrepreneurship. Springer Gabler. ▪ Freiling, J., Kollmann, T., & Middelmann, U. (2019). Entrepreneurship: Gründung und Skalierung von Startups. Springer Gabler. ▪ Fueglistaller, U., Müller, C., Volery, T., & Müller, S. (2019). Entrepreneurship: Modelle – Umsetzung – Perspektiven – Mit Fallbeispielen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz (5. Aufl.). Springer Gabler. ▪ Grichnik, D., Brettel, M., Koropp, C., & Mauer, R. (2017). Entrepreneurship: Unternehmerisches Denken, Entscheiden und Handeln in innovativen und technologieorientierten Unternehmungen (2. Aufl.). Schäffer-Poeschel. ▪ Hauschildt, J., & Salomo, S. (2016). Innovationsmanagement (6. Aufl.). Beck. ▪ Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2011). Business Model Generation: Ein Handbuch für Visionäre, Spielveränderer und Herausforderer. Campus. ▪ Schinnerl, R. (2018). Erfolgreich in die Selbstständigkeit: Von der Geschäftsidee über den Businessplan zur nachhaltigen Unternehmensgründung. Springer Gabler.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	☑ Prüfungsleitfaden
	☑ Folien	

Projekt: Unternehmensgründung

Kurscode: DLBBWPUG01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden werden in diesem Kurs eine praktische Einführung in die Unternehmensgründung erhalten. Neben der Vermittlung der einzelnen Grundprinzipien werden auch mögliche Tools und Vorgehensweisen beleuchtet. Um die Unternehmensgründung nicht nur theoretisch zu erfahren, werden mit Hilfe der Projektberichte konkrete Geschäftsideen analysiert. Speziell im dualen Fernstudium: Im dualen Fernstudium ist der Theorie-Praxis-Transfer anhand eines realen Projekts, das im Praxisbetrieb umgesetzt werden soll, zu leisten. Im Rahmen des Praxisprojektes bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung ihres Praxisbetriebs unter Betreuung einer:s Lehrenden. Eine Betreuung seitens Praxispartner kann auf Wunsch erfolgen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Geschäftsmöglichkeiten zu erkennen und Geschäftsideen im laufenden Prozess zu entwickeln.
- theoretische Konzepte des Unternehmertums zu erläutern und auf Praxisfälle zu übertragen.
- die Perspektive des Unternehmers im Unternehmen einzunehmen und in diesem Zusammenhang auftretende Chancen, Risiken und notwendige Maßnahmen zu erkennen.
- den Prozess der Unternehmensführung von der Gründungs- über die Wachstumsphase bis hin zur Nachfolgeregelung zu verstehen.
- Speziell im dualen Fernstudium:
- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme anzuwenden und durch praktische Erfahrungen im Unternehmen zu erweitern.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.

Kursinhalt

- Der Kurs wird die Grundlagen des Entrepreneurships vermitteln. Es werden zunächst Begriffsabgrenzungen und aktuelle Entwicklungsfelder im Bereich Entrepreneurship besprochen. Die Phasen des Entrepreneurships wie Early Stage (Ideenfindung, Ideenformulierung und Umsetzung) sowie Expansion und Later Stage werden behandelt. Die Erfolgsfaktoren des Entrepreneurships werden angesprochen. Danach wird die grundsätzliche Erstellung eines Businessplans, der Business Canvas und des Elevator Pitch erläutert und anschließend besondere Herausforderungen von Start-ups und Unternehmen in der Wachstumsphase (Finanzierung, Rechtsformwahl etc.) herausgearbeitet. Das Thema

Corporate Entrepreneurship wird im Hinblick auf Chancen, Risiken und notwendige Maßnahmen ebenfalls angesprochen. Die Projektberichte werden die Analyse einer Geschäftsidee, die die Studierenden selbst aussuchen können, beinhalten. Diese soll mit Hilfe der gelernten Entrepreneurship Tools beurteilt werden. Als Geschäftsidee kommt sowohl eine eigene Geschäftsidee der Studierenden als auch eine bereits existierende in Frage.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fueglistaller, U./Müller, C./Volery, T. (2012): Entrepreneurship: Modelle - Umsetzung - Perspektiven mit Fallbeispielen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, 3. Auflage, Springer-Verlag, Berlin.
- Kollmann, T. (2014): E-Entrepreneurship: Grundlagen der Unternehmensgründung in der Net Economy. Springer-Verlag, Berlin.
- Osterwalder A./Pigneur Y. (2011): Business Model Generation: Ein Handbuch für Visionäre, Spielveränderer und Herausforderer. Campus Verlag, Frankfurt/New York.
- Ries, E. (2014): Lean Startup: Schnell, risikolos und erfolgreich Unternehmen gründen. Redline Verlag, München.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

M- and E-Health

Modulcode: DLBGPWMEH

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Raphael Nixdorf (mHealth: Monitoring und Interventionen) / Prof. Dr. Ralf K. Reinhardt (E-Health)

Kurse im Modul

- mHealth: Monitoring und Interventionen (DLBGPWMEH01)
- E-Health (DLGEHT01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	mHealth: Monitoring und Interventionen • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten E-Health • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

mHealth: Monitoring und Interventionen

- Von der Smartphone-Revolution zur Gesundheitsrevolution?
- Mobiles Monitoring: Welche gesundheitlichen Variablen sind mobil (besser) zu erfassen?
- Mobiles Monitoring: schon eine Intervention an sich?
- Mobile Interventionen: Anwendungsfelder
- Methoden der mobilen Interventionen
- Andere mobile Gesundheitsanwendungsfelder: Informationen und Fehlinformationen
- Die kalte Dusche der Evidenz
- Evidenz für mobile Interventionen

E-Health

- Bereiche der Medizininformatik, Medizin-IT und Telematik im Gesundheitswesen
- Zusammenführung von Datenerhebungen und Datenverarbeitung in den verschiedenen Systemen entlang klinischer Pfade
- Digitale Transformation von Gesundheitsdienstleistungen
- Anwendungsbeispiele – Elektronische Gesundheitskarte u. a.

Qualifikationsziele des Moduls

mHealth: Monitoring und Interventionen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Gesundheitsmarkt der mobilen Technologien zu verstehen.
- das Potenzial und die Grenzen unterschiedlicher Geräte in Bezug auf gesundheitlich relevante Variablen zu erläutern.
- die häufigsten Methoden und Anwendungsfelder mobiler Interventionen zu benennen.
- die Rolle der Evidenz und deren Stärke bei der Beurteilung von Gesundheitseffekten mobiler Geräte und Apps zu beschreiben.
- gesellschaftliche Aspekte bei der mobilen Vermittlung von Gesundheitswissen und -interventionen kritisch und analytisch zu betrachten.

E-Health

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die für E-Health typischen Begriffe gegeneinander abzugrenzen.
- zentrale Leistungen und Kosten zu kennen, um Ausschreibungen zu formulieren bzw. redigieren zu können.
- Potenziale der digitalen Transformation von Gesundheitsdienstleistungen erkennen und einordnen zu können
- die Bedeutung von E-Health für eine erfolgreiche Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation vor dem Hintergrund der Veränderung sozioökonomischer Rahmenbedingungen (Überalterung und Verstädterung der Bevölkerung und allgemeiner Kostendruck im Gesundheitswesen) zu verorten und ökonomisch zu bewerten.
- die Chancen, aber auch Datenschutzherausforderung von Big Data zu erkennen und zu bewerten.

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

mHealth: Monitoring und Interventionen

Kurscode: DLBGPWMEH01

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

Beschreibung des Kurses

M-Health, der Gesundheitsmarkt der mobilen Technologien, ist eines der am schnellsten wachsenden Gebiete im Gesundheitsbereich, und die Versprechen bezüglich Früherkennung, Therapietreue und Behandlung sind großartig. Jedoch ist oft unklar, worauf diese Claims tatsächlich basieren. In diesem Kurs betrachten wir die neuen Entwicklungen aus der Perspektive der wissenschaftlichen Evidenz. Welche Apps und Wearables können derzeit als Medizinprodukt für die Früherkennung, Diagnose oder Behandlung von bestimmten Krankheiten verwendet werden? Welche gesundheitlichen Variablen, sowohl objektiv als auch subjektiv, können mit welchen Wearables erfasst werden? Ist kontinuierliches Monitoring der eigenen Gesundheitsdaten nicht schon eine Intervention an sich? Weiterhin werden die Anwendungsfelder und die Interventionsoptionen besprochen, da in dieser entstehenden Gesundheitsbranche auch gilt, dass theoriebasierte Interventionen und Methoden bessere Effekte zeigen – in diesem Fall gesundheitspsychologische Modelle. Damit die Evidenz adäquat beurteilt werden kann, wird im Kurs weiter auf die Hierarchie der Evidenz eingegangen, womit die häufigsten Anwendungsfelder besprochen werden. Am Ende des Kurses werden diverse gesellschaftspolitische Themen behandelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Gesundheitsmarkt der mobilen Technologien zu verstehen.
- das Potenzial und die Grenzen unterschiedlicher Geräte in Bezug auf gesundheitlich relevante Variablen zu erläutern.
- die häufigsten Methoden und Anwendungsfelder mobiler Interventionen zu benennen.
- die Rolle der Evidenz und deren Stärke bei der Beurteilung von Gesundheitseffekten mobiler Geräte und Apps zu beschreiben.
- gesellschaftliche Aspekte bei der mobilen Vermittlung von Gesundheitswissen und -interventionen kritisch und analytisch zu betrachten.

Kursinhalt

1. Von der Smartphone-Revolution zur Gesundheitsrevolution?
   - 1.1 Die Smartphone-Revolution: Ausmaß der Smartphone-Nutzung seit 2007
   - 1.2 Das Wachstum von Fitnesstrackern und anderen Armbanduhren
   - 1.3 Tragbare Patches, Sensoren und Elektroden für die Gesundheit

- 1.4 Künstliche Intelligenz und die Rechner in unseren Hosentaschen
- 1.5 Das Versprechen des mHealth: personalisierte Medizin und die Gesundheitsrevolution

2. Mobiles Monitoring: welche gesundheitlichen Variablen sind mobil (bessr) zu erfassen?
   - 2.1 Subjektive Beurteilungen und „Ecological Momentary Assessments“: das Smartphone
   - 2.2 „Physical Activity Level“: Empfehlungen, positive Gesundheitseffekte und Armbanduhren
   - 2.3 Schlaf: Smartphone, Armbanduhr oder ambulante Stirnband-Elektroenzephalographie?
   - 2.4 Herzfrequenz mit Puls-Plethysmographie und Elektrokardiographie
   - 2.5 Früherkennung: „Lifestyle“ oder Medizinprodukt? Das Problem der Falsch-Positiven

3. Mobiles Monitoring: schon eine Intervention an sich?
   - 3.1 Feedback und Selbst-Monitoring
   - 3.2 Feedback und Reinforcement
   - 3.3 Feedback und soziale Unterstützung
   - 3.4 Die Kehrseite von Selbst-Monitoring: zwanghaft beschäftigt sein

4. Methoden der mobilen Intervention
   - 4.1 Theorie- und nicht-theorie-basierte Interventionen: relevante Modelle
   - 4.2 Typen des Smartphone Engagements nach Sama et al. (2014)
   - 4.3 SMS, App oder kombinierte Intervention mit anderen Kanälen?
   - 4.4 Gamification und Gesundheitswissensvermittlung

5. Mobile Intervention: Anwendungsfelder
   - 5.1 Körperliche Aktivität
   - 5.2 Nahrung und Gewichtsverlust
   - 5.3 Nichtraucherprogramme
   - 5.4 Seelische Gesundheit: Stress, Schlaf, Depression und Angst
   - 5.5 Management von chronischen Erkrankungen und Therapietreue

6. Die kalte Dusche der Evidenz
   - 6.1 Drei Bedingungen der statistischen Kausalität: randomisierte kontrollierte Experimente
   - 6.2 Hierarchie der Evidenz: von Quasi-Experimenten zu Meta-Analysen
   - 6.3 Meta-Analysen, Studienqualität und Bias
   - 6.4 Das Verstehen einer Meta-Analyse zu Gesundheitsanwendungen

7. Evidenz für mobile Interventionen
   - 7.1 Körperliche Aktivität, Nahrung und Gewichtsverlust
   - 7.2 Nichtraucherprogramme
   - 7.3 Seelische Gesundheit: Stress, Schlaf, Depression und Angst
   - 7.4 Management von chronischen Erkrankungen und Therapietreue
   - 7.5 Themen, die noch kaum erforscht wurden

8. Fazit
   - 8.1 Apps mit tollem Marketing, jedoch ohne Evidenz: mHealth als der Wilde Westen
   - 8.2 Evolution statt Revolution: evidenzbasierte mHealth
   - 8.3 mHealth und Datenschutz-Aspekte
   - 8.4 Mobile Technologie: Von personalisierter Werbung zu personalisierter Medizin?

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Albrecht, U.-V. (Hrsg.) (2016). Chancen und Risiken von Gesundheits-Apps (CHARISMHA).Medizinische Hochschule Hannover.
- Friesendorf, C. & Lüttschwager, S. (2021). Digitale Gesundheitsanwendungen . Assessment derÄrzteschaft zu Apps auf Rezept. Springer.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung ☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	**Lernmaterial** ☑ Skript

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

E-Health

Kurscode: DLGEHT01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die unter dem Dachbegriff E-Health verstandenen Inhalte, Disziplinen und Arbeitsbereiche kennen und erwerben grundlegende Kenntnisse über medizin-, kommunikationstechnische Grundlagen und die der Informatik. Dabei wird auch Bezug genommen auf die unterschiedlichen beruflichen Rollen, Pflichten und Handlungsspielräume im professionellen Einrichtungssetting.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die für E-Health typischen Begriffe gegeneinander abzugrenzen.
- zentrale Leistungen und Kosten zu kennen, um Ausschreibungen zu formulieren bzw. redigieren zu können.
- Potenziale der digitalen Transformation von Gesundheitsdienstleistungen erkennen und einordnen zu können
- die Bedeutung von E-Health für eine erfolgreiche Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation vor dem Hintergrund der Veränderung sozioökonomischer Rahmenbedingungen (Überalterung und Verstädterung der Bevölkerung und allgemeiner Kostendruck im Gesundheitswesen) zu verorten und ökonomisch zu bewerten.
- die Chancen, aber auch Datenschutzherausforderung von Big Data zu erkennen und zu bewerten.

Kursinhalt

1. Grundlagen von E-Health und Gesundheitstelematik
   - 1.1 Begriffe und Definitionen: E-Health, Gesundheitstelematik, Medizininformatik und Telemedizin
   - 1.2 Begriffliche Abgrenzungen zu gängigen Sekundärbegriffen
   - 1.3 Internationale Verwendung von Begrifflichkeiten
2. E-Health: Forschung, Entwicklung und Lehre
   - 2.1 F&E von Medizininformatik und Medizintechnik
   - 2.2 Konvergenz von Medizintechnik und IT zu MIT
   - 2.3 Industrie und IT-Anbieter – Entwicklung neuer Verfahren und Produkte
   - 2.4 Lehre – Teleteaching, Telelearning

3. Telematikinfrastruktur
   - 3.1 Telematikinfrastruktur – Rahmen für Kommunikation von unterschiedlichen, miteinander verbundenen Systemen
   - 3.2 Konzept der Telematikinfrastruktur

4. Anwendungsbereiche von E-Health/Gesundheitstelematik
   - 4.1 Elektronische Gesundheitskarte und Gesundheitsakte, E-Rezept, E-Arztbrief
   - 4.2 Medizinische Informationssysteme, Dokumentationssysteme, Abrechnungs- und Verwaltungssysteme
   - 4.3 Impfdatenbanken, Register, Infektionsschutzsysteme

5. Telemedzizinische Anwendungen
   - 5.1 Übertragung medizinischer Bilder zur Diagnostik und weitere telemedizinische Anwendungen
   - 5.2 Therapeutische Leistungen
   - 5.3 Telekonsultation

6. Telemonitoring, Telemetrie und mHealth Apps
   - 6.1 Telemonitoring, Telemetrie
   - 6.2 mHealth Apps

7. Big Data in der Medizin und Gesundheitswirtschaft
   - 7.1 Big Data
   - 7.2 Healthcare Analytics

8. Technische Grundlagen und Datensicherheit
   - 8.1 Datenübertragung
   - 8.2 Datenschutz und Datensicherheit

9. Nutzwert von E-Health und telemedizinischen Leistungen
   - 9.1 Medizinische Nutzenbetrachtung
   - 9.2 Nutzen telemedizinischer Leistungen
   - 9.3 Der Nutzen für Patienten, Leistungserbringer und Kostenträger

10. Kostenübernahme telemedizinischer Leistungen
    - 10.1 Vergütung telemedizinischer Leistungen im stationären und ambulanten Bereich
    - 10.2 Alternative Finanzierung über Förderungen

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Duesberg, F. (Hrsg.) (2012): E-Health 2013. Informationstechnologien und Telematik im Gesundheitswesen. Medical Future Verlag, Solingen. ▪ Haas, P./Meier, A./Sauerburger, H. (Hrsg.) (2006): E-Health. d.punkt, Heidelberg. ▪ Mach, E. (2009): Einführung in die Medizintechnik für Gesundheitsberufe. Facultas, Wien.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Audio
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Audio
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Gesundheitsökonomie (Vertiefung)

Modulcode: DLGWGO-01

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Brit Schneider (Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)) / Prof. Dr. Brit Schneider (Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt))

Kurse im Modul

- Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit) (DLGWGO01-01)
- Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt) (DLGWGO02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit) • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt) • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)

- Zielgruppenarbeit im Gesundheitswesen
- Methoden und Prinzipien
- Konzepte zur Patientenorientierung
- Anwendungsbereiche in der Praxis
- Stakeholder Management, Lobbyismus und Advocacy

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

- Gesundheitsmärkte
- Marktentwicklung
- Produkte und Dienstleistungen des zweiten Gesundheitsmarktes
- Innovationstransfer
- Chancen und Risiken aus Verbrauchersicht

Qualifikationsziele des Moduls

Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Ziele von Zielgruppenarbeit zu beschreiben und Chancen und Risiken zu diskutieren
- Methoden und Prinzipien der Zielgruppenarbeit zu erläutern und voneinander abzugrenzen
- sich mit Konzepten zur Patientenorientierung kritisch auseinanderzusetzen und deren Vor- und Nachteile zu beschreiben sowie
- Anwendungsbereiche aus der Praxis zu benennen und zu erläutern, welche Rolle Zielgruppenarbeit für den Erfolg von gesundheitsorientierten Maßnahmen spielt.

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Besonderheiten des Gesundheitsmarktes zu beschreiben und den zweiten Gesundheitsmarkt vom ersten Gesundheitsmarkt abzugrenzen
- die Produkte und Dienstleistungen des zweiten Gesundheitsmarktes zu benennen und deren Bedeutung für die Gesundheitswirtschaft einzuordnen
- die regulatorischen Anforderungen an Gesundheitsleistungen zu skizzieren und zu erläutern, warum es verschiedene Gesundheitsmärkte gibt
- die Bedeutung von Innovationen für die Dynamik des Gesundheitsmarktes zu beschreiben und
- die Chancen und Risiken aus Verbrauchersicht zu diskutieren und zu bewerten.

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

Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)

Kurscode: DLGWGO01-01

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

Beschreibung des Kurses

Zielgruppenarbeit wird betrieben, wenn Maßnahmen oder Aktivitäten nicht pauschal auf die Allgemeinheit angewendet, sondern strategisch auf bestimmte Personenkreise zugeschnitten werden. In diesem Kurs lernen die Studierenden die verschiedenen Methoden und Konzepte von Zielgruppenarbeit kennen und auf praktische Fragestellungen aus dem Gesundheitsbereich anzuwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Ziele von Zielgruppenarbeit zu beschreiben und Chancen und Risiken zu diskutieren
- Methoden und Prinzipien der Zielgruppenarbeit zu erläutern und voneinander abzugrenzen
- sich mit Konzepten zur Patientenorientierung kritisch auseinanderzusetzen und deren Vor- und Nachteile zu beschreiben sowie
- Anwendungsbereiche aus der Praxis zu benennen und zu erläutern, welche Rolle Zielgruppenarbeit für den Erfolg von gesundheitsorientierten Maßnahmen spielt.

Kursinhalt

1. Zielgruppenarbeit im Gesundheitswesen
   - 1.1 Merkmale und Abgrenzung von Zielgruppen
   - 1.2 Akteure und Handlungsbereiche
   - 1.3 Diversität in der Zielgruppenarbeit
   - 1.4 Meinungsbildung in der Gesetzgebung
   - 1.5 Chancen und Risiken der Zielgruppenarbeit
2. Methoden und Prinzipien der Zielgruppenarbeit
   - 2.1 Informationsmanagement und Kommunikationsstrategien
   - 2.2 Kampagnen
   - 2.3 Öffentlichkeitsarbeit
   - 2.4 Soziale Medien
   - 2.5 Stellungnahmen
3. Konzepte zur Patientenorientierung

3.1 Care Management
3.2 Patient Empowerment
3.3 Das Konzept der Patient Journey

4. Anwendungsbereiche in der Praxis
4.1 Prävention und Gesundheitsförderung
4.2 Arztpraxen und Krankenhäuser
4.3 Arzneimittelversorgung
4.4 Private Gesundheitsleistungen (Zweiter Gesundheitsmarkt)
4.5 Gesetzliche Krankenkassen
4.6 Betriebliches Gesundheitsmanagement

5. Stakeholder Management, Lobbyismus und Advocacy
5.1 Grundlagen und begriffliche Abgrenzung
5.2 Verbände und Strukturen
5.3 Interessenskonflikte und Koalitionen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Haring, Robin (Hg.) (2019): Gesundheitswissenschaften. Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg (Springer Reference Pflege – Therapie – Gesundheit).
- Hoffmann, Magdalena; Schwarz, Christine Maria; Sendlhofer, Gerald (Hg.) (2021): Patienten und Angehörige richtig informieren. Wie Sie Gesundheitsinformationen professionell erstellen. 1st ed. 2021. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden (Springer eBook Collection).
- Reifegerste, Doreen (Hg.) (2021): PR und Organisationskommunikation im Gesundheitswesen. Interdisziplinäre Perspektiven auf Wertehorizonte und deren Spannungsfelder. 1st ed. 2021. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden (Springer eBook Collection).

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Video	☑ Online Tests
☑ Audio	
☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Audio
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

Kurscode: DLGWGO02-01

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

Beschreibung des Kurses

Während der erste Gesundheitsmarkt die klassische Gesundheitsversorgung und damit im Wesentlichen die von der Kranken- bzw. Pflegeversicherung übernommenen Leistungen umfasst, beinhaltet der zweite Gesundheitsmarkt alle privat zu finanzierenden gesundheitsbezogenen Produkte und Dienstleistungen. Die Nachfrage nach Produkten und Leistungen des zweiten Gesundheitsmarktes ist in der Vergangenheit aufgrund der demografischen Entwicklung, des medizinisch-technischen Fortschritts sowie eines steigenden Gesundheitsbewusstseins in der Bevölkerung stark angestiegen. Dieser Kurs behandelt die Dynamik des zweiten Gesundheitsmarktes und erläutert die verschiedenen Produkte und Dienstleistungen sowie deren Bezug zum ersten Gesundheitsmarkt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Besonderheiten des Gesundheitsmarktes zu beschreiben und den zweiten Gesundheitsmarkt vom ersten Gesundheitsmarkt abzugrenzen
- die Produkte und Dienstleistungen des zweiten Gesundheitsmarktes zu benennen und deren Bedeutung für die Gesundheitswirtschaft einzuordnen
- die regulatorischen Anforderungen an Gesundheitsleistungen zu skizzieren und zu erläutern, warum es verschiedene Gesundheitsmärkte gibt
- die Bedeutung von Innovationen für die Dynamik des Gesundheitsmarktes zu beschreiben und
- die Chancen und Risiken aus Verbrauchersicht zu diskutieren und zu bewerten.

Kursinhalt

1. Gesundheitsmärkte
   - 1.1 Marktdefinition und Preisbildung
   - 1.2 Besonderheiten des Gesundheitsmarktes
   - 1.3 Definition und Abgrenzung Zweiter Gesundheitsmarkt
2. Marktentwicklung
   - 2.1 Gesetzliche Grundlagen und Zugangswege
   - 2.2 Wirtschaftliche Bedeutung in Deutschland
   - 2.3 Perspektiven der Marktentwicklung

3. Produkte und Dienstleistungen des zweiten Gesundheitsmarktes
   - 3.1 Individuelle Gesundheitsleistungen
   - 3.2 Freiverkäufliche Arzneimittel
   - 3.3 Digital-Health-Anwendungen
   - 3.4 Gesundheitstourismus
   - 3.5 Fitness, Wellness und Ernährung

4. Innovationstransfer
   - 4.1 Finanzierung und Kapitalbeschaffung
   - 4.2 Marktchancen und Risiken
   - 4.3 Transfer in den Versorgungsalltag

5. Chancen und Risiken aus Verbrauchersicht
   - 5.1 Bildung, Einkommen und Gesundheit
   - 5.2 Freiheit, Solidarität und Gerechtigkeit
   - 5.3 Einfluss von Interessengruppen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fleßa, Steffen; Greiner, Wolfgang (2020): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 4. Aufl. 2020. Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.
- Heise, Pamela; Axt-Gadermann, Michaela (Hg.) (2018): Sport- und Gesundheitstourismus 2030. Wie die "Generation plus" den Markt verändert. Springer Fachmedien Wiesbaden. Wiesbaden, Heidelberg: Springer Gabler.
- Pfannstiel, Mario A.; Da-Cruz, Patrick; Mehlich, Harald (Hg.) (2017): Digitale Transformation von Dienstleistungen im Gesundheitswesen I. Impulse für die Versorgung. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden (SpringerLink Bücher).

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Online-Vorlesung

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Skript	☑ Online Tests
☑ Video	
☑ Audio	
☑ Folien	

Gastronomie und Catering

Modulcode: DLBHOGUC

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

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

Modulverantwortliche(r)

Dr. Vera Schenkenberger (Gastronomiemanagement) / Jacqueline Dreier (Catering Management)

Kurse im Modul

- Gastronomiemanagement (DLBHOGUC01)
- Catering Management (DLBHOGUC02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Gastronomiemanagement • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Catering Management • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Gastronomiemanagement

- Übersicht über Begriffe und Terminologien in der Gastronomie
- Analyse der organisatorischen Prozesse und Abläufe in der Gastronomie
- Restaurant- und Gastronomiekonzeption
- Gastronomiemanagement
- Aktuelle Trends in der Gastronomie

Catering Management

- Historie und Begriff des Caterings
- Analyse und Überblick über die Cateringbranche
- Verschiedene Formen des Caterings
- Materialwirtschaft im Catering
- Hygienische, qualitätstechnische und sicherheitsrelevante Themen im Catering Management
- Aktuelle Trends im Catering Management

Qualifikationsziele des Moduls

Gastronomiemanagement

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der Gastronomie zu verstehen und zu skizzieren.
- die wichtigsten Begriffe der Gastronomie zu erklären.
- die organisatorischen Abläufe in der Gastronomie zu benennen und anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen gastronomischer Angebote gegenüberzustellen.
- die Kostenstrukturen in der Gastronomie zu skizzieren und eine Kalkulation inklusive Break-even-Analyse durchzuführen.
- die Grundsätze des Bestandsmanagements zu erklären und anzuwenden.
- die Herausforderungen und Chancen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter zu identifizieren, zu analysieren und zu bewerten.
- Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu analysieren und kritisch zu reflektieren.

Catering Management

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Catering zu erklären und in den Gesamtkontext der Gastronomie einzuordnen.
- Ähnlichkeiten und Unterschiede der einzelnen Formen des Caterings im Hinblick auf andere Gastronomieformen zu identifizieren und zu analysieren.
- die verschiedenen spezifischen Hygienevorschriften , die notwendig sind, um Qualitätsstandards im Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten, zu erläutern.
- die zusätzlichen Serviceleistungen von Cateringfirmen zu benennen.
- kundenorientierte Cateringkonzepte für die unterschiedlichen Zielgruppen zu entwickeln.
- aktuelle Trends in der Cateringbranche zu identifizieren, zu analysieren und kritisch zu bewerten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule
Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Eventmanagement	Alle Bachelor-Programme im Bereich Hospitality, Tourismus & Event

Gastronomiemanagement

Kurscode: DLBHOGUC01

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

Beschreibung des Kurses

Die hohe Mobilität unserer Gesellschaft bewirkt, dass die Verpflegung außer Haus immer mehr an Bedeutung gewinnt. Die vielfältigen gastronomischen Anbieter lassen sich in vier Bereiche aufteilen:In der Hotellerie gilt der Gastronomiebereich als ein wichtiger Bereich eines Hotelbetriebs und trägt je nach Struktur und Ausrichtung zu einem Gros des Umsatzes bei. Andererseits verursacht der Gastronomiebereich jedoch auch in der Regel den größeren betriebsbedingten Kostenblock. Er besteht in der Regel aus den Bereichen Restaurant, Bar, Café, Bankettabteilung, Etagenservice, Küche, Einkauf, Wareneinsatzkontrolle, Spül- und Geschirrbereich (Stewarding), Servicebar/Kaffeeküche und eventuell Party- bzw. Cateringservice.Der Kurs befasst sich zunächst mit der Historie und den Terminologien in der Gastronomie. Anschließend werden die Leistungssysteme und die damit verbundenen Prozesse identifiziert und analysiert. Neben den organisatorischen Abläufen fließen Aspekte der Restaurantkonzeption ebenfalls in den Kursinhalt mit ein. Aufgrund der hohen Bedeutung der Kostenkontrolle im Gastronomiemanagement werden Kostenstruktur und Preisgestaltungen im Gastronomiebereich näher erläutert und analysiert. Darüber hinaus werden die unterschiedlichen Schritte der Messeorganisation beschrieben. Neben den aktuellen Trends und Herausforderungen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter werden abschließend Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie analysiert und kritisch reflektiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der Gastronomie zu verstehen und zu skizzieren.
- die wichtigsten Begriffe der Gastronomie zu erklären.
- die organisatorischen Abläufe in der Gastronomie zu benennen und anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen gastronomischer Angebote gegenüberzustellen.
- die Kostenstrukturen in der Gastronomie zu skizzieren und eine Kalkulation inklusive Break-even-Analyse durchzuführen.
- die Grundsätze des Bestandsmanagements zu erklären und anzuwenden.
- die Herausforderungen und Chancen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter zu identifizieren, zu analysieren und zu bewerten.
- Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu analysieren und kritisch zu reflektieren.

Kursinhalt

1. Historie und Terminologien in der Gastronomie
   - 1.1 Die Geschichte der Gastronomie

1.2 Terminologien in der Gastronomie

2. Gastronomische Leistungssysteme
   - 2.1 Organisatorische Strukturen in der Gastronomie
   - 2.2 Formen gastronomischer Angebote
   - 2.3 Bedürfnisstruktur in der Gastronomie

3. Restaurantkonzeption und -entwicklung
   - 3.1 Stufen der Restaurantkonzeption und -planung
   - 3.2 Restaurantdesign

4. Kostenstruktur in der Gastronomie
   - 4.1 Umsatz-/Gewinnanalyse
   - 4.2 Break-even-Analyse
   - 4.3 Standardkosten und Preiskalkulation

5. Beschaffungs- und Bestandsmanagement
   - 5.1 Einkaufs- und Beschaffungsmarketing
   - 5.2 Grundsätze der Bestandskontrolle
   - 5.3 Bestandsmanagement und Warenumschlag

6. Online-Herausforderungen und -Chancen für die Gastronomie
   - 6.1 Soziale Medien
   - 6.2 Online Ordering und Internetportale
   - 6.3 Reservierungs- und Bewertungsportale

7. Nachhaltiges Restaurantmanagement
   - 7.1 Lebensmittelverschwendung und Abfallpolitik
   - 7.2 Energie- und Wasserverbrauch
   - 7.3 Nachhaltiger Einkauf und Marketing

8. Neue Trends und Entwicklungen in der Gastronomie
   - 8.1 Digitalisierung
   - 8.2 Strukturwandel im Lebensmittelsektor
   - 8.3 Take-away

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Civitello, L. (2011): Cuisine and Culture. A History of Food and People. 3. Auflage, Wiley, Hoboken, NJ.
- Flad, P. O. (2002): Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie. Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main.
- Gruner, A./Freyberg, B. v./Euchner, M. (2016): Gastronomie managen. Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden. Matthaes Verlag, Stuttgart.
- Henschel, U. K./Gruner, A. (2013): Hotelmanagement. 4. Auflage, Oldenbourg, München.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Köhn, C. (2012): Food & Beverage Controlling. GRIN, München.
- Meyer, H. (2011): Management in der Gastronomie, m. CD-ROM. Oldenbourg, München.
- Murano, P. (2002). Understanding Food Science and Technology. Wadsworth, Belmont (CA).
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München.
- AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Catering Management
- Food service
- FoodService Europe & Middle East
- gastrotel
- gastronomie und hotellerie
- Küche
- nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Catering Management

Kurscode: DLBHOGUC02

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs umfasst eine Reihe von sehr unterschiedlichen Arten und Formen des Cateringservice. Business-, Care-, Verkehrs-, Schul-, Hochschul-, Stadion-, Messe- und Event-Catering sind dabei wichtige Bereiche für Cateringunternehmen wie auch die Vending-Branche und das Non-Food-Catering.Neben den Grundlagen des Caterings werden ebenso wichtige Bereiche wie die der Cateringtechnologie, des Cateringrechts und des Catering Marketings erläutert und analysiert. Ein besonderer Fokus liegt dabei auch auf dem Beschaffungsaspekt, dem Qualitäts- und Hygienemanagement sowie auf den Besonderheiten des Transports und der Logistik. Neben der Entwicklung kundenorientierter Cateringkonzepte gibt der Kurs abschließend einen Ausblick auf aktuelle Trends im Bereich des Caterings.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Catering zu erklären und in den Gesamtkontext der Gastronomie einzuordnen.
- Ähnlichkeiten und Unterschiede der einzelnen Formen des Caterings im Hinblick auf andere Gastronomieformen zu identifizieren und zu analysieren.
- die verschiedenen spezifischen Hygienevorschriften , die notwendig sind, um Qualitätsstandards im Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten, zu erläutern.
- die zusätzlichen Serviceleistungen von Cateringfirmen zu benennen.
- kundenorientierte Cateringkonzepte für die unterschiedlichen Zielgruppen zu entwickeln.
- aktuelle Trends in der Cateringbranche zu identifizieren, zu analysieren und kritisch zu bewerten.

Kursinhalt

1. Begriff und Historie des Catering Business
   - 1.1 Catering im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung
   - 1.2 Die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering Business
   - 1.3 Betreiber- und Bewirtschaftungsmodelle
   - 1.4 Der deutsche Cateringmarkt
2. Sparten des Contract Caterings
   - 2.1 Business Catering
   - 2.2 Education Catering

- 2.3 Care Catering
- 2.4 Verkehrs-Catering

3. Event- und Sport-Catering
   - 3.1 Stadion-Catering
   - 3.2 Messe-Catering
   - 3.3 Event-Catering

4. Materialwirtschaft im Catering
   - 4.1 Beschaffungs- und Logistikmanagement
   - 4.2 Zentraleinkauf
   - 4.3 Lagerung

5. Lebensmittelhygiene: gesetzliche Grundlagen und Praxis im Catering
   - 5.1 Gesetzliche Vorgaben
   - 5.2 Gute Hygienepraxis (GHP)
   - 5.3 HACCP
   - 5.4 Spezielle Anforderungen im Catering

6. Besonderheiten im Catering
   - 6.1 Transport
   - 6.2 Personalwesen
   - 6.3 Zusätzliche Serviceangebote

7. Aktuelle Trends im Catering Business
   - 7.1 Marketing und Online-Portale
   - 7.2 Cook & Chill
   - 7.3 Superfoods

8. Perspektiven von Green Catering
   - 8.1 Was ist Green Catering?
   - 8.2 Maßnahmen und Kriterien
   - 8.3 Perspektiven

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bless, T. J. (2008): Erfolgreich in der Gastronomie. Entwicklungen und Trends in der deutschen Esskultur. Diplomica, Hamburg.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Janssen, J./Lehrke, M. (2015): HACCP. Kompakt und verständlich. Ein Leitfaden zur Umsetzung von HACCP in der Lebensmittelwirtschaft. Lehrke, Hamburg.
- Kammerer, H./Cordes, E. (2007): Partyservice und Catering. Matthaes, Stuttgart.
- Kober, R. E (2007): Catering total. Die Vielfalt und die Chancen des Catering. Wagner, Gelnhausen.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London.
- Steinel, M. (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Verlag Neuer Merkur/rhw, München.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München.
- Zeitschriften:
- AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Catering Inside
- Catering Management
- Eventlocations
- Food service
- gastgewerbe
- gv-Praxis
- Küche
- nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Health Care Management

Modulcode: BWGM

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Dagmar Ittner (Einführung in das Gesundheitsmanagement) / Prof. Dr. Dagmar Ittner (Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung))

Kurse im Modul

- Einführung in das Gesundheitsmanagement (BWGM01)
- Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung) (BWGM02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	**Teilmodulprüfung** Einführung in das Gesundheitsmanagement • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung) • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Einführung in das Gesundheitsmanagement

- Geschichtliche Grundlagen und Systeme des Gesundheitsmarktes, Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens, Besonderheiten des Gesundheitsmarktes im Zusammenspiel von Marktwirtschaft und öffentlichem Auftrag
- Herausforderungen eines solidarischen Gesundheitssystems
- Gesundheitssysteme im Vergleich und Gesundheitstourismus sowie deren Implikationen für das deutsche Gesundheitssystem
- Betriebliches Gesundheitsmanagement als Führungsaufgabe zum Erhalt der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens

Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)

- Skizzierung der Rahmenbedingungen sowie der gesetzlichen Grundlagen des Gesundheitssystems (SGB V, SGB XI; SGB XII; SGB IX)
- Analyse der Angebotsstrukturen (private und gesetzliche Krankenkassen, öffentliche Institutionen, Netzwerke, integrierte Versorgung, Besonderheiten freigemeinnütziger Anbieter)
- Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Sytems

Qualifikationsziele des Moduls

Einführung in das Gesundheitsmanagement

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Prozesse des Gesundheitsmanagements wiederzugeben.
- Modelle des Gesundheitswesens zu kennen und aktuelle Situationen entsprechend zu klassifizieren.
- Akteure und Komponenten sowie deren Zusammenspiel im Gesundheitsmarkt zu überblicken.
- die gegenwärtigen Probleme und Entwicklungen des Gesundheitsmarktes auf die Chancen für eigenes wirtschaftliches Handeln und Entscheiden hin zu bewerten.
- das betriebliche Gesundheitsmanagement als Führungsinstrument zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Stärkung der Mitarbeiterbindung einzusetzen.

Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die strukturellen und ökonomischen sowie die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens zu analysieren und zu bewerten.
- auf Basis erworbener Kenntnisse die Grundzüge von Entscheidungen im Gesundheitswesen zu erkennen und eine eigene, selbstständige Entscheidungsfindung zu entwickeln.
- die Prozesse im Gesundheitswesen in ihren Grundzügen zu skizzieren.
- bereits vorhandene betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf die Mechanismen des Gesundheitsmanagements anzuwenden.
- die Regulierungen gesetzlicher Eingriffe zu verstehen, zu analysieren und in eigene Entscheidungen mit einzubeziehen.
- Finanzierungs- und Entscheidungsprozesse, die ihnen sowohl bei einer Tätigkeit innerhalb als auch außerhalb der Gesundheitswirtschaft von großen Nutzen sein werden, zu durchdringen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Baut auf Modulen aus dem Bereich Gesundheitsmanagement auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Einführung in das Gesundheitsmanagement

Kurscode: BWGM01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die Spezifika des Gesundheitsmarktes kennen. Verschiedene Modelle – Marktsysteme (z. B. USA), Beveridge (z. B. NHS in Großbritannien), Bismarcksches Krankenversicherungsmodell als Basis der heutigen deutschen gesetzlichen Krankenversicherungen – werden im aktuellen Kontext bearbeitet. Die gegenwärtigen Prozesse im Zusammenspiel von Regulierung und Deregulierung des Gesundheitsmarktes, von Marktwirtschaft und Sicherstellungsbedürfnissen werden diskutiert. Neue Potentiale des Gesundheitsmarktes, bspw. in Form eines wachsenden Gesundheitstourismus, werden vorgestellt und bewertet.
Das betriebliche Gesundheitsmanagement wird als branchenübergreifendes Führungsinstrument vorgestellt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Prozesse des Gesundheitsmanagements wiederzugeben.
- Modelle des Gesundheitswesens zu kennen und aktuelle Situationen entsprechend zu klassifizieren.
- Akteure und Komponenten sowie deren Zusammenspiel im Gesundheitsmarkt zu überblicken.
- die gegenwärtigen Probleme und Entwicklungen des Gesundheitsmarktes auf die Chancen für eigenes wirtschaftliches Handeln und Entscheiden hin zu bewerten.
- das betriebliche Gesundheitsmanagement als Führungsinstrument zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Stärkung der Mitarbeiterbindung einzusetzen.

Kursinhalt

1. Gesundheitswesen und Gesundheitswirtschaft
   - 1.1 Das Gesundheitswesen in Deutschland
   - 1.2 Praktische Relevanz des Managements im Gesundheitswesen
   - 1.3 Gesundheitswirtschaft
   - 1.4 Der Gesundheitsmarkt – ein echter Markt?
   - 1.5 Kritik am Gesundheitsmarkt
   - 1.6 Wettbewerb im Gesundheitswesen?
2. Systembeschreibungen

2.1 Ausgangslage
2.2 Marktsysteme
2.3 Staatliche Gesundheitssysteme
2.4 Sozialversicherungssysteme
2.5 Vergleich der Gesundheitssysteme
2.6 Der sechste Kondratieff-Zyklus

3. Herausforderung eines solidarischen Gesundheitssystems
3.1 Demografischer Wandel
3.2 Medizinischer Fortschritt
3.3 Sozialer Wandel
3.4 Herausforderung für das Gesundheitswesen

4. Gesundheitssysteme im Vergleich: die D-A-CH-Region
4.1 Das deutsche Gesundheitssystem
4.2 Das österreichische Gesundheitswesen
4.3 Das Gesundheitswesen in der Schweiz

5. Gesundheitstourismus
5.1 Deutschland als Reiseland
5.2 Neuer Gesundheitstourismus
5.3 Wachstumsgründe
5.4 Potenziale und Chancen
5.5 Outgoing-Tourismus

6. Fraud & Corruption – Betrug und Korruption im Gesundheitswesen?
6.1 Daten und Fakten
6.2 Erscheinungsformen und Täter
6.3 Abrechnungsproblematik
6.4 Folgen
6.5 Lösungsansätze
6.6 Strafrechtliche Verfolgung

7. Betriebliche Gesundheitsvorsorge: Chancen für ein Unternehmen
7.1 Ausgangslage
7.2 Bedarf an und Gründe für BGM
7.3 BGM – Definition, Aufgaben, Nutznießer, Ziele und Prinzipien
7.4 Zentrale Handlungsfelder, Nachteile, Stolpersteine und Grenzen

7.5 Mindeststandards, Mitarbeiterbindung und ROI
7.6 Modell eines integrierten BGM

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Busse, R./Schreyögg, J./Tiemann, O. (2010): Management im Gesundheitswesen. 2. Auflage, Springer, Berlin/Heidelberg.
- Esslinger, A. S./Emmert, M./Schöffski, O. (Hrsg.) (2010): Betriebliches Gesundheitsmanagement. Mit gesunden Mitarbeitern zu unternehmerischem Erfolg. Gabler, Wiesbaden.
- Schölkopf, M. (2010): Das Gesundheitswesen im internationalen Vergleich. Gesundheitssystemvergleich und die europäische Gesundheitspolitik. MVW, Berlin.
- Simon, M. (2009): Das Gesundheitswesen in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 3. Auflage, Huber, Bern.

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)

Kurscode: BWGM02

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

Beschreibung des Kurses

Aufbauend auf den Einführungen werden die gesetzlichen Grundlagen, die Anbieter- und Nachfragestrukturen des Gesundheitsmarktes unter besonderer Berücksichtigung der unmittelbaren Gesundheitsversorgung sowie die Finanzierungswege dargestellt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die strukturellen und ökonomischen sowie die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens zu analysieren und zu bewerten.
- auf Basis erworbener Kenntnisse die Grundzüge von Entscheidungen im Gesundheitswesen zu erkennen und eine eigene, selbstständige Entscheidungsfindung zu entwickeln.
- die Prozesse im Gesundheitswesen in ihren Grundzügen zu skizzieren.
- bereits vorhandene betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf die Mechanismen des Gesundheitsmanagements anzuwenden.
- die Regulierungen gesetzlicher Eingriffe zu verstehen, zu analysieren und in eigene Entscheidungen mit einzubeziehen.
- Finanzierungs- und Entscheidungsprozesse, die ihnen sowohl bei einer Tätigkeit innerhalb als auch außerhalb der Gesundheitswirtschaft von großen Nutzen sein werden, zu durchdringen.

Kursinhalt

1. Gesetzliche Grundlagen
   - 1.1 Gesetzliche Krankenversicherung (SGB V)
   - 1.2 Soziale Pflegeversicherung (SGB XI)
   - 1.3 Sozialhilfe (SGB XII)
   - 1.4 Rehabilitation (SGB IX)
2. Finanzierung
   - 2.1 Finanzierung der gesetzlichen Krankenversicherung
   - 2.2 Finanzierung der privaten Krankenversicherung
   - 2.3 Finanzierung der Berufsgenossenschaften

2.4 Finanzierung des zweiten Gesundheitsmarkts
2.5 Gesundheitsfonds
2.6 DRG
2.7 Ambulanter Bereich

3. Leistungsanbieter – Analyse ambulanter und stationärer Anbieter
3.1 Ambulanter Sektor
3.2 Stationärer Sektor

4. Das Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Systems
4.1 Marktspezifische Besonderheiten der Leistungserstellung im Krankenhaus

5. Ambulante Versorgung
5.1 Von der Einzelpraxis zum Medizinischen Versorgungszentrum (MVZ)

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Busse, R./Schreyögg, J./Stargardt, T. (Hrsg.) (2013): Management im Gesundheitswesen. Das Lehrbuch für Studium und Praxis. 3. Auflage, Springer, Berlin.
- Fleß, S. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie: Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.
- Mediengruppe Oberfranken (Hrsg.) (2014): KU Gesundheitsmanagement Sonderheft. Krankenhausfinanzierungsrecht 2014. Mediengruppe Oberfranken, Bamberg.
- Rau, F./Roeder, N./Hensen, P. (Hrsg.) (2009): Auswirkungen der DRG-Einführung in Deutschland. Standortbestimmung und Perspektiven. Kohlhammer, Stuttgart.
- Walhalla Fachredaktion (Hrsg.) (2014): Das gesamte Sozialgesetzbuch SGB I bis SGB XII. 17. Auflage, Walhalla Fachverlag, Regensburg.
- Wernitz, M.H./Pelz, J. (2010): Gesundheitsökonomie und das deutsche Gesundheitswesen. Ein praxisorientiertes Lehrbuch für Studium und Beruf. Kohlhammer, Stuttgart.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Audio
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Marktpsychologie

Modulcode: DLBMPS

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Julia Pitters (Wirtschaftspsychologie) / Prof. Dr. Julia Pitters (Konsumentenverhalten)

Kurse im Modul

- Wirtschaftspsychologie (DLBMPS01)
- Konsumentenverhalten (DLBMPS02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Wirtschaftspsychologie • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten Konsumentenverhalten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 90 Minuten (100) • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Wirtschaftspsychologie

- Allgemeine Theorien der Wirtschaftspsychologie
- Psychologie mikroökonomischer Prozesse
- Psychologie makroökonomischer Prozesse
- Psychologie des Wandels
- Die lernende Organisation

Konsumentenverhalten

- Verhaltenswissenschaftliche Grundlagen des Konsumverhaltens
- Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten
- Konsumverhalten auf Dienstleistungsmärkten
- Organisationales Kaufverhalten

Qualifikationsziele des Moduls

Wirtschaftspsychologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale ökonomische Grundannahmen und deren Einflussfaktoren zu beschreiben und in Bezug auf konkrete Handlungs- und Entscheidungssituationen kritisch zu hinterfragen.
- wichtige Theorien im Bereich Motivation, Kognition und Interaktion zu diskutieren sowie deren Bedeutung für wirtschaftliche Aufgaben und Kontexte zu erläutern.
- grundlegende psychologische Bedingungsfaktoren und Erklärungsmodelle makroökonomischer Prozesse und Phänomene zu erklären und auf zentrale ökonomische Fragestellungen anzuwenden.
- die Bedeutung der Arbeit und wesentlicher Einflussfaktoren aus psychologischer Perspektive darzustellen und daraus betriebliche Möglichkeiten zur Gestaltung von Arbeit abzuleiten.
- wesentliche psychologische Modelle und Konzepte zur Beschreibung und Beeinflussung menschlichen Verhaltens in Organisationen und Gruppen zu unterscheiden.
- die Möglichkeiten und Grenzen der gezielten Entwicklung von Organisationen anhand zentraler psychologischer Theorien und Modelle zu beurteilen und Verhaltensempfehlungen zu entwickeln.
- psychologische Grundkonzepte der lernenden Organisation zu erörtern und konkrete Maßnahmen für den betrieblichen Alltag zu entwerfen.

Konsumentenverhalten

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale Begriffe der Konsumentenpsychologie zu erklären sowie die grundlegenden psychologischen Modelle zur Erklärung des Konsumentenverhaltens zu unterscheiden und hinsichtlich ihrer Aussagekraft und Einsatzfähigkeit zu beurteilen.
- psychologische Theorien und Modelle über Faktoren darzulegen, die das Verhalten auslösen bzw. beeinflussen und daraus Empfehlungen für zielführende Marketing- und Werbemaßnahmen abzuleiten.
- verhaltenswissenschaftliche Modelle zu Kaufentscheidungen und Kaufprozessen zu diskutieren und darauf basierend Handlungsempfehlungen für Unternehmen zu entwickeln.
- die wesentlichen verhaltenswissenschaftlichen Aspekte und Instrumente der Kundenbindung zu erklären und Lösungsansätze für konkrete betriebliche Aufgabenstellungen in diesem Bereich zu erarbeiten.
- die besonderen Anforderungen beim Verkauf von Dienstleistungen zu beschreiben und Maßnahmen zu planen, um ihnen erfolgversprechend zu begegnen.
- organisationales Kaufverhalten und dessen Determinanten modellhaft zu erläutern und Vorschläge zu unterbreiten, um das Handeln in den einzelnen Prozessphasen zielführend zu gestalten.

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

Wirtschaftspsychologie

Kurscode: DLBMPS01

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

Beschreibung des Kurses

Entscheidungen in komplexen Situationen folgen nicht den Regeln der Logik, sondern sind von den Eigenheiten des Verhaltens der Marktteilnehmer bestimmt. Um dieses Verhalten besser zu verstehen und darauf aufbauend verlässliche Prognosen zu erstellen, muss die Ökonomie die Erkenntnisse der Psychologie berücksichtigen.Nach einer Einführung in die ökonomische Psychologie und deren Einflussfaktoren werden die Studierenden mit den verschiedenen Theorien zu den Themen Motivation, Kognition und Interaktion vertraut gemacht. Der Kurs geht dann auf die Wirtschaftspsychologie auf makro- und mikroökonomischer Ebene ein. Dabei lernen die Studierenden die psychologische Sicht auf die Entwicklung von Ländern und Gesellschaften genauso kennen wie die Psychologie von Organisationen und Gruppen. Darüber hinaus wird im Speziellen die Psychologie der Arbeit in Bezug auf das Personal und die Arbeitszufriedenheit beleuchtet.Die Studierenden lernen die Bedeutung des Wandels in Organisationen und das Prinzip der lernenden Organisation kennen und verstehen. Die Fähigkeit, schneller zu lernen als die Konkurrenz, gehört zu den wichtigsten Wettbewerbsfaktoren. Lernende Organisationen fördern gemeinsames und individuelles Lernen und somit die Motivation der Mitarbeiter.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale ökonomische Grundannahmen und deren Einflussfaktoren zu beschreiben und in Bezug auf konkrete Handlungs- und Entscheidungssituationen kritisch zu hinterfragen.
- wichtige Theorien im Bereich Motivation, Kognition und Interaktion zu diskutieren sowie deren Bedeutung für wirtschaftliche Aufgaben und Kontexte zu erläutern.
- grundlegende psychologische Bedingungsfaktoren und Erklärungsmodelle makroökonomischer Prozesse und Phänomene zu erklären und auf zentrale ökonomische Fragestellungen anzuwenden.
- die Bedeutung der Arbeit und wesentlicher Einflussfaktoren aus psychologischer Perspektive darzustellen und daraus betriebliche Möglichkeiten zur Gestaltung von Arbeit abzuleiten.
- wesentliche psychologische Modelle und Konzepte zur Beschreibung und Beeinflussung menschlichen Verhaltens in Organisationen und Gruppen zu unterscheiden.
- die Möglichkeiten und Grenzen der gezielten Entwicklung von Organisationen anhand zentraler psychologischer Theorien und Modelle zu beurteilen und Verhaltensempfehlungen zu entwickeln.
- psychologische Grundkonzepte der lernenden Organisation zu erörtern und konkrete Maßnahmen für den betrieblichen Alltag zu entwerfen.

Kursinhalt

1. Die ökonomische Psychologie des Menschen
   - 1.1 Ökonomische Psychologie
   - 1.2 Das menschliche Verhalten in der Ökonomie

2. Einflussfaktoren auf ökonomischen Grundannahmen
   - 2.1 Wahrnehmung und Verarbeitung von Informationen
   - 2.2 Entscheidungen
   - 2.3 Gefühle

3. Theorien der Wirtschaftspsychologie
   - 3.1 Theorien im Bereich Kognition
   - 3.2 Theorien im Bereich der (irrationalen) Entscheidung
   - 3.3 Theorien im Bereich Interaktion

4. Psychologie makroökonomischer Prozesse
   - 4.1 Psychologie der wirtschaftlichen Entwicklung
   - 4.2 Psychologie entwickelter Gesellschaften
   - 4.3 Psychologie der Märkte
   - 4.4 Bedürnfnistheorien
   - 4.5 Psychologie des Geldes

5. Psychologie mikroökonomischer Prozesse I
   - 5.1 Psychologie der Arbeit
   - 5.2 Psychologie des Arbeitspersonals
   - 5.3 Psychologie der Arbeitsmotivation
   - 5.4 Psychologie der Arbeitsgestaltung
   - 5.5 Psychologie der Arbeitszufriedenheit
   - 5.6 Psychologie der Arbeitsbelastung

6. Wirtschaftspsychologie mikroökonomischer Prozesse II
   - 6.1 Psychologie der Organisation
   - 6.2 Organisationale Gruppen
   - 6.3 Organisationale Macht
   - 6.4 Organisationale Konflikte
   - 6.5 Organisationale Führung

7. Die Psychologie des Wandels
   - 7.1 Bereiche des organisatorischen Wandels

7.2 Phasen des organisatorischen Wandels
7.3 Organisationsentwicklung

8. Die lernende Organisation
8.1 Systemdenken
8.2 Personal Mastery
8.3 Mentale Modelle
8.4 Visionen
8.5 Teamlernen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Kirchler, E. (2011): Wirtschaftspsychologie. Individuen, Gruppen, Märkte, Staat. 4. Auflage, Hogrefe, Göttingen.
- Moser, K. (2007): Wirtschaftspsychologie. Springer, Berlin.
- Senge, P. (2011): Die Fünfte Disziplin. Kunst und Praxis der lernenden Organisation. 11. Auflage, Schäffer-Poeschel, Stuttgart.
- Wiswede, G. (2012): Einführung in die Wirtschaftspsychologie. 5. Auflage, UTB, Stuttgart.

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Konsumentenverhalten

Kurscode: DLBMPS02

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

Beschreibung des Kurses

Unternehmen müssen ihre Kunden und deren Kauf- und Konsumverhalten kennen, um Trends frühzeitig wahrzunehmen und Chancen der Bedarfsdeckung zu nutzen. Deshalb ist es unerlässlich, zu analysieren, wie Kunden ihre Ressourcen (Zeit, Geld, Aufwand) einteilen und welche Faktoren zur Kaufentscheidung beitragen. Hierzu müssen beispielsweise die folgenden Fragen beantwortet werden: Was, warum, wann, wie, wie oft und wo kauft der Kunde? Wie beeinflussen die Merkmale von Produkten und Dienstleistungen den Kaufentscheidungsprozess? Und welche anderen Aspekte und Faktoren sind wichtig? Dieser Kurs macht die Studierenden mit wesentlichen psychologischen Erklärungsansätzen und Modellen des Konsumentenverhaltens vertraut. Er beleuchtet die Kaufentscheidungsprozesse von privaten Haushalten und beschaffenden Organisationen, untersucht die individuellen und sozialen Faktoren, die diese Prozesse jeweils beeinflussen und zeigt zentrale Konzepte zur Kundenbindung auf. Zudem vermittelt er die Besonderheiten der Vermarktung von Dienstleistungen und stellt Ansätze vor, wie Unternehmen diesen spezifischen Anforderungen wirksam begegnen können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale Begriffe der Konsumentenpsychologie zu erklären sowie die grundlegenden psychologischen Modelle zur Erklärung des Konsumentenverhaltens zu unterscheiden und hinsichtlich ihrer Aussagekraft und Einsatzfähigkeit zu beurteilen.
- psychologische Theorien und Modelle über Faktoren darzulegen, die das Verhalten auslösen bzw. beeinflussen und daraus Empfehlungen für zielführende Marketing- und Werbemaßnahmen abzuleiten.
- verhaltenswissenschaftliche Modelle zu Kaufentscheidungen und Kaufprozessen zu diskutieren und darauf basierend Handlungsempfehlungen für Unternehmen zu entwickeln.
- die wesentlichen verhaltenswissenschaftlichen Aspekte und Instrumente der Kundenbindung zu erklären und Lösungsansätze für konkrete betriebliche Aufgabenstellungen in diesem Bereich zu erarbeiten.
- die besonderen Anforderungen beim Verkauf von Dienstleistungen zu beschreiben und Maßnahmen zu planen, um ihnen erfolgversprechend zu begegnen.
- organisationales Kaufverhalten und dessen Determinanten modellhaft zu erläutern und Vorschläge zu unterbreiten, um das Handeln in den einzelnen Prozessphasen zielführend zu gestalten.

Kursinhalt

1. Einführung in das Konsumentenverhalten
   - 1.1 Begriffe und Entwicklung des Konsumentenverhaltens
   - 1.2 Ziele der Konsumentenforschung
   - 1.3 Konsum und Konsumenten

2. Modelle des Konsumentenverhaltens
   - 2.1 Modellansätze zur Erklärung des Konsumentenverhaltens
   - 2.2 Wichtige Modellarten des Konsumentenverhaltens
   - 2.3 Einführung in die Determinanten des Konsumentenverhaltens

3. Aktivierung
   - 3.1 Grundlagen zur Aktivierung
   - 3.2 Aktivierung des Konsumenten

4. Emotion, Motivation und Einstellung
   - 4.1 Emotion
   - 4.2 Motivation
   - 4.3 Einstellung

5. Kognitive Prozesse
   - 5.1 Kognition und Gedächtnis
   - 5.2 Lernen durch Konditionierung und kognitive Lerntheorien

6. Weitere Einflüsse auf das Konsumentenverhalten
   - 6.1 Persönliche Einflussgrößen
   - 6.2 Soziale Einflussgrößen
   - 6.3 Kulturelle Einflussgrößen

7. Der Kaufprozess
   - 7.1 Arten der Kaufentscheidung und Kaufentscheidungstyp
   - 7.2 Vorkaufphase
   - 7.3 Kaufphase
   - 7.4 Nachkauf- und Nutzungsphase

8. Der Kunde ist König: Von der Kundenorientierung zum Kundenwert
   - 8.1 Kundenorientierung und Kundenzufriedenheit
   - 8.2 Kundenbindung und Kundenwert

9. Konsumentenverhalten auf Dienstleistungsmärkten
   - 9.1 Kaufentscheidungsprozess im Dienstleistungsbereich
   - 9.2 Die Service-Erfolgskette
   - 9.3 Marktsegmentierung auf Dienstleistungsmärkten

10. Organisationales Kaufverhalten
   - 10.1 Grundlagen des organisationalen Kaufverhaltens
   - 10.2 Ein Modell organisatorischer Kaufentscheidung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Kroeber-Riel, W./Gröppel-Klein, A. (2013): Konsumentenverhalten. 10. Auflage, Vahlen, München.
- Meffert, H./Bruhn, M. (2009): Dienstleistungsmarketing. Grundlagen – Konzepte – Methoden. 6. Auflage, Gabler, Wiesbaden.
- Solomon, M. R. (2011): Konsumentenverhalten. 9. Auflage, Pearson, München.
- Trommsdorf, V./Teichert, T. (2011): Konsumentenverhalten. 8. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart.

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Studienformat Duales Studium

Studienform	Kursart
Duales Studium	Theoriekurs

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

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
129,75 h	13,5 h	6,75 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung
- ☑ Course Feed
- ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint
- ☑ Recorded Live Sessions

Lernmaterial
- ☑ Skript
- ☑ Video
- ☑ Folien

Prüfungsvorbereitung
- ☑ Musterklausur
- ☑ Online Tests

Kommunikation und PR

Modulcode: DLBMDKPR

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Josef Arweck (Kommunikation und Public Relations) / Prof. Dr. N.N. (Seminar: Kommunikation und PR)

Kurse im Modul

- Kommunikation und Public Relations (DLBMDKPR01)
- Seminar: Kommunikation und PR (DLBMDKPR02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Kommunikation und Public Relations • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten (100%) • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten Seminar: Kommunikation und PR • Studienformat "myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit • Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit • Studienformat "Duales myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Kommunikation und Public Relations

- Grundlagen der Public Relations
- Kommunikationsarten
- Zielgruppenbestimmung
- das Public Relations Konzept
- Wirkungsfelder der Public Relations
- die Standes-Regeln der Public Relations

Seminar: Kommunikation und PR

- Fallstudie: Public Relations Konzept.
- ausgewählte Kommunikationsmaßnahmen aus diesem Konzept praktisch umsetzen.

Qualifikationsziele des Moduls

Kommunikation und Public Relations

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Public Relations zu erklären und den Unterschied zu Marketing und Werbung zu benennen.
- verschiedene Arten von Kommunikation zu unterscheiden.
- die unterschiedlichen Zielgruppen aufzuzählen und einzuordnen.
- die möglichen Wirkungsfelder der Public Relations auszuwählen.
- ein Public Relations Konzept aufzustellen und umzusetzen.
- nach den Standes-Regeln der Public Relations ihr Handeln auszurichten.

Seminar: Kommunikation und PR

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- ein Public Relations Konzept zu erstellen, praktisch umzusetzen und zu evaluieren.
- ausgewählte Kommunikationsmaßnahmen durchzuführen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Baut auf Modulen aus dem Bereich Public Relations Management auf	Alle Bachelor-Programme im Bereich Marketing & Kommunikation

Kommunikation und Public Relations

Kurscode: DLBMDKPR01

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

Beschreibung des Kurses

Längst haben Organisationen und Unternehmen erkannt, wie wichtig eine effiziente interne und externe Kommunikation ist. Public Relations beschäftigt sich mit diesem Beziehungsgeflecht und versucht, dieses positiv zu beeinflussen. Dabei spielen immer mehr digitale Formen der Public Relations eine Rolle.Neben Grundlagen zur Kommunikation ist der zentrale Schwerpunkt dieses Kurses das Wissen über den Aufbau, die Umsetzung und Evaluierung eines Public Relations Konzeptes.Darüber hinaus werden die möglichen Wirkungsfelder besprochen und die Standes-Regeln der Public Relations erörtert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Public Relations zu erklären und den Unterschied zu Marketing und Werbung zu benennen.
- verschiedene Arten von Kommunikation zu unterscheiden.
- die unterschiedlichen Zielgruppen aufzuzählen und einzuordnen.
- die möglichen Wirkungsfelder der Public Relations auszuwählen.
- ein Public Relations Konzept aufzustellen und umzusetzen.
- nach den Standes-Regeln der Public Relations ihr Handeln auszurichten.

Kursinhalt

1. Grundlagen
   - 1.1 Begriffsbestimmung
   - 1.2 Abgrenzung zu Marketing und Werbung
   - 1.3 Historische Entwicklung
2. Arten der Kommunikation
   - 2.1 Interne/Externe Kommunikation
   - 2.2 Direkte/indirekte Kommunikation
   - 2.3 Formelle/informelle Kommunikation
   - 2.4 Einweg-/Zwei- oder Mehrweg-Kommunikation
   - 2.5 Institutionelle/kommerzielle Kommunikation
3. Zielgruppen

3.1 Interne Zielgruppen
3.2 Externe Zielgruppen

4. Das Public Relations Konzept
   4.1 Analyse des Ist-Zustandes (SWOT-Analyse)
   4.2 Die Strategie
   4.3 Die Umsetzung
   4.4 Evaluation

5. Wirkungsfelder der Public Relations
   5.1 Product Public Relations (PPR)
   5.2 Emergency PR
   5.3 Sponsoring
   5.4 Public Affairs, Lobbying
   5.5 Investor- und Financial Relations
   5.6 Standort-PR

6. Standesregeln der Public Relations
   6.1 Code of Conduct
   6.2 DRPR Deutscher Kommunikationskodex
   6.3 Kodex von Lissabon
   6.4 Athener Kodex

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fröhlich R./Szyazka P./Bentele G (Hrsg.) (2015): Handbuch der Public Relation. 3. Auflage, Springer VS, Wiesbaden.
- Hoffjann O. (2015): Public Relations. UTB, Stuttgart.
- Röttger, U./Kobusch J./Preusse J. (2018): Grundlagen der Public Relations. Eine kommunikationswissenschaftliche Einführung. 3. Auflage, Springer VS, Wiesbaden.
- Ruisinger D./Jorzik O. (2013): Public Relations. Leitfaden für ein modernes Kommunikationsmanagement. 2. Auflage, Schäffer Poeschel, Stuttgart.
- Schmidbauer, K./Jorzik, O. (2017): Wirksame Kommunikation – mit Konzept. Ein Handbuch für Praxis und Studium. Talpa, Potsdam.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden

Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ Folien	

Seminar: Kommunikation und PR

Kurscode: DLBMDKPR02

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Seminar werden die theoretischen Grundlagen der Public Relation praktisch umgesetzt. Angereichert wird der Kurs mit theoretischem Hintergrundwissen über den Umgang mit Journalisten sowie journalistische Darstellungsformen (Nachricht, Bericht, Interview, Kommentar, Glosse, Kritik/Rezension).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- ein Public Relations Konzept zu erstellen, praktisch umzusetzen und zu evaluieren.
- ausgewählte Kommunikationsmaßnahmen durchzuführen.

Kursinhalt

- Neben dem theoretischen Hintergrundwissen über den Umgang mit Journalisten sowie journalistische Darstellungsformen (Nachricht, Bericht, Interview, Kommentar, Glosse, Kritik/Rezension) liegt der Schwerpunkt in der praktischen Seminararbeit. Mögliche Themen hierzu können die Planung und Organisation einer Pressekonferenz, das Schreiben von Nachrichten und Berichten und insbesondere die Umsetzung eines PR-Konzeptes von der Analyse des Ist-Zustandes bis zum Controlling sein.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Führmann, U./Schmidbauer K. (2016): Wie kommt System in die interne Kommunikation? Ein Wegweiser für die Praxis. 3. Auflage, Taipa, Potsdam.
- Gruppe, S. (2011): Public Relations. Ein Wegweiser für die PR-Praxis. Springer, Wiesbaden.
- Steinke, L. (2015): Die neue Öffentlichkeitsarbeit. Wie gute Kommunikation heute funktioniert. Strategien – Instrumente - Fallbeispiele. Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Seminar

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

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

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung ☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	**Prüfungsvorbereitung** ☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Seminar

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Seminar

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint		

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Seminar

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint		
☑ Recorded Live Sessions		

Fremdsprache Italienisch

Modulcode: DLFSWI

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

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

Modulverantwortliche(r)

Enno Nagel (Zertifikatskurs Italienisch) / N.N. (Fremdsprache Italienisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Italienisch (DLFSWI01)
- Fremdsprache Italienisch (DLFSI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Zertifikatskurs Italienisch • Studienformat "myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Fernstudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Duales myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Kombistudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) Fremdsprache Italienisch • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Zertifikatskurs Italienisch

Erlernen und vertiefen von Italienisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Italienisch

Erlernen und vertiefen von Italienisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls

Zertifikatskurs Italienisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Italienisch zu bedienen.

Fremdsprache Italienisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Alle weiteren Module im Bereich Sprachen	Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Italienisch

Kurscode: DLFSWI01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Italienisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden von externen Dienstleistern zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Italienisch

Kurscode: DLFSI01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleistern zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Französisch

Modulcode: DLFSWF

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	300 h

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

Modulverantwortliche(r)

Alexa Wiese (Zertifikatskurs Französisch) / N.N. (Fremdsprache Französisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Französisch (DLFSWF01)
- Fremdsprache Französisch (DLFSF01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Zertifikatskurs Französisch • Studienformat "Kombistudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Fernstudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Duales myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) Fremdsprache Französisch • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Zertifikatskurs Französisch

Erlernen und vertiefen von Französisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Französisch

Erlernen und vertiefen von Französisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls

Zertifikatskurs Französisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Französisch zu bedienen.

Fremdsprache Französisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Alle weiteren Module im Bereich Sprachen	Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Französisch

Kurscode: DLFSWF01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Französisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Französisch

Kurscode: DLFSF01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform	Kursart
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Spanisch

Modulcode: DLFSWS

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

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

Modulverantwortliche(r)

Maja Popovic (Zertifikatskurs Spanisch) / N.N. (Fremdsprache Spanisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Spanisch (DLFSWS01)
- Fremdsprache Spanisch (DLFSS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Zertifikatskurs Spanisch • Studienformat "Duales myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Fernstudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Kombistudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) Fremdsprache Spanisch • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Zertifikatskurs Spanisch

Erlernen und vertiefen von Spanisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Spanisch

Erlernen und vertiefen von Spanisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls

Zertifikatskurs Spanisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Spanisch zu bedienen.

Fremdsprache Spanisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Alle weiteren Module im Bereich Sprachen	Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Spanisch

Kurscode: DLFSWS01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Spanisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Spanisch

Kurscode: DLFSS01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Englisch

Modulcode: DLFSWE

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

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

Modulverantwortliche(r)

Audrey Fernandes-Diehl (Zertifikatskurs Englisch) / Prof. Dr. Katja Grupp (Fremdsprache Englisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Englisch (DLFSWE01)
- Fremdsprache Englisch (DLFSE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Zertifikatskurs Englisch • Studienformat "Duales myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Kombistudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Fernstudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) Fremdsprache Englisch • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Zertifikatskurs Englisch

Erlernen und vertiefen von Englisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Englisch

Erlernen und vertiefen von Englisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls

Zertifikatskurs Englisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Englisch zu bedienen.

Fremdsprache Englisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Alle weiteren Module im Bereich Sprachen	Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Englisch

Kurscode: DLFSWE01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Englisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede
  - Niveau C1 - Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten. Unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen. Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Sprachkurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Englisch

Kurscode: DLFSE01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
  - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
  - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1)

- Grammatik:
  - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
  - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
  - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
  - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede
  - Niveau C1 - Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten. Unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen. Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studium Generale I und II

Modulcode: DLBSG

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

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

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Studium Generale I) / N.N. (Studium Generale II)

Kurse im Modul

- Studium Generale I (DLBSG01)
- Studium Generale II (DLBSG02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Studium Generale I • Studienformat "Duales myStudium": Siehe gewählter Kurs • Studienformat "Fernstudium": Siehe gewählter Kurs • Studienformat "myStudium": Siehe gewählter Kurs Studium Generale II • Studienformat "Kombistudium": Siehe gewählter Kurs • Studienformat "Duales myStudium": Siehe gewählter Kurs • Studienformat "Fernstudium": Siehe gewählter Kurs • Studienformat "myStudium": Siehe gewählter Kurs

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Studium Generale I

Als Kurs für das „Studium Generale“ sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar, sodass inhaltlich aus der gesamten Breite des IU Fernstudiums gewählt werden kann.

Studium Generale II

Als Kurs für das „Studium Generale“ sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar, sodass inhaltlich aus der gesamten Breite des IU Fernstudiums gewählt werden kann.

Qualifikationsziele des Moduls

Studium Generale I

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Studium Generale II

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Ist ein eigenständiges Angebot mit möglichen Bezügen zu verschiedenen Pflicht- und Wahlpflichtmodulen	Alle Bachelor-Programme des IU Fernstudiums

Studium Generale I

Kurscode: DLBSG01

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

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Kurses „Studium Generale I“ vertiefen die Studierenden ihr Wissen in einem selbstgewählten Themenfeld durch das Absolvieren eines IU-Kurses außerhalb ihres geltenden Curriculums. Sie haben dadurch die Möglichkeit, über den Tellerand ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken und weitere (Schlüssel-)Kompetenzen zu erwerben. Die damit verbundene Wahlmöglichkeit versetzt die Studierenden in die Lage, ihre Studieninhalte selbstbestimmt noch stärker auf für sie relevante Fragestellungen hin auszurichten und/oder ausgewählte Kompetenzen zu stärken oder zu entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Kursinhalt

- Der Kurs „Studium Generale I“ bietet den Studierenden die Möglichkeit, dass sie Lehrveranstaltungen außerhalb ihres Curriculums absolvieren und sich das Ergebnis als Wahlpflichtfach anerkennen lassen können. Hierfür sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar sowie akademische Leistungen anderer staatlich anerkannter Hochschulen, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:
  - Sie sind nicht integraler Bestandteil des geltenden Pflichtcurriculums.
  - Sie haben keine Zugangsvoraussetzungen oder die Studierenden können die Erfüllung der Zugangsvoraussetzung nachweisen.
- Die Prüfung der gewählten Kurse muss zur Anerkennung als Teil des ‚Studium Generale‘ vollumfänglich abgelegt und endgültig bestanden sein.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studium Generale II

Kurscode: DLBSG02

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

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Kurses „Studium Generale II“ vertiefen die Studierenden ihr Wissen in einem selbstgewählten Themenfeld durch das Absolvieren eines IU-Kurses außerhalb ihres geltenden Curriculums. Sie haben dadurch die Möglichkeit, über den Tellerand ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken und weitere (Schlüssel-)Kompetenzen zu erwerben. Die damit verbundene Wahlmöglichkeit versetzt die Studierenden in die Lage, ihre Studieninhalte selbstbestimmt noch stärker auf für sie relevante Fragestellungen hin auszurichten und/oder ausgewählte Kompetenzen zu stärken oder zu entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Kursinhalt

- Der Kurs „Studium Generale II“ bietet den Studierenden die Möglichkeit, dass sie Lehrveranstaltungen außerhalb ihres Curriculums absolvieren und sich das Ergebnis als Wahlpflichtfach anerkennen lassen können. Hierfür sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar sowie akademische Leistungen anderer staatlich anerkannter Hochschulen, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:
  - Sie sind nicht integraler Bestandteil des geltenden Pflichtcurriculums.
  - Sie haben keine Zugangsvoraussetzungen oder die Studierenden können die Erfüllung der Zugangsvoraussetzung nachweisen.
- Die Prüfung der gewählten Kurse muss zur Anerkennung als Teil des ‚Studium Generale‘ vollumfänglich abgelegt und endgültig bestanden sein.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Siehe gewählter Kurs

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

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

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Mastering Prompts

Modulcode: DLBWMP

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Kristina Schaaff (Artificial Intelligence) / Prof. Dr. Christian Kroll (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 "Duales myStudium": Klausur, 90 Minuten • 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 • Studienformat "Duales myStudium": Projektpräsentation
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Artificial Intelligence

- Geschichte der KI
- Moderne KI-Systeme
- Bestärkendes Lernen
- Verarbeitung natürlicher Sprache
- Computer Vision

Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken

In diesem Modul tauchen die Studierenden in die Welt der generativen KI-Anwendungen ein, indem sie KI-generierte Inhalte wie Texte, Bilder und Videos erstellen, während sie lernen, diese Systeme in ihren jeweiligen Studienfeldern zu nutzen, zu analysieren und zu bewerten.

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 präsentiere
- Speziell im dualen Fernstudium: das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme anzuwenden und durch praktische Erfahrungen im Unternehmen zu erweitern.
- Speziell im dualen Fernstudium: instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**
Baut auf Modulen aus dem Bereich Data Science & Artificial Intelligence auf	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

- Brett, J. M., Friedman, R., & Behfar, K. (2009). How to manage your negotiating team. Harvard Business Review, 87(9), 105–109.
- Buchanan, B. G. (2005). A (very) brief history of artificial intelligence. AI Magazine, 26(4), 53–60.
- Cole, E., Krutz, R. L., & Conley, J. (2009). Network security bible. John Wiley & Sons.
- Kurose, J., & Ross, K. (2016). Computer networking: A top-down approach. Pearson Education.
- Mikolov, T., Chen, K., Corrado, G., & Dean, J. (2013). Efficient estimation of word representations in vector space. ArXiv.
- Russell, S. & Norvig, P. (2023). Künstliche Intelligenz. (4.Auflage). Pearson Deutschland.
- Stevens, F. (2014). TCP/IP illustrated (2. Aufl., Vol. 1—The protocols). Pearson.
- Tanenbaum, A., & Wetherall, D. (2013). Computer networks. Pearson Education.

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat myStudium

Studienform	**Kursart**
myStudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessi-ons/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
☑ Recorded Live Sessions	☑ Audio	
	☑ 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. Speziell im dualen Fernstudium: Im dualen Fernstudium ist der Theorie-Praxis-Transfer anhand eines realen Projekts, das im Praxisbetrieb umgesetzt werden soll, zu leisten. Im Rahmen des Praxisprojektes bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung ihres Praxisbetriebs unter Betreuung einer:s Lehrenden. Eine Betreuung seitens Praxispartner kann auf Wunsch erfolgen.

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 präsentiere
- Speziell im dualen Fernstudium: das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme anzuwenden und durch praktische Erfahrungen im Unternehmen zu erweitern.
- Speziell im dualen Fernstudium: instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen

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-though prompting elicit reasoning in large language models. arXiv. https://arxiv.org/pdf/2201.11903.pdf

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint		
☑ Recorded Live Sessions		

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint		
☑ Recorded Live Sessions		

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Studienformat Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Projekt

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	☑ Folien	☑ Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie und Interprofessionelle Zusammenarbeit in der Therapie

Modulcode: DLBEWWEIZT

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

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Fehlernährung) / Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach; Prof. Dr. Katharina Rädel-Ablass; Prof. Dr. Marion Roddewig (Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201)
- Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik (DLBLOGPIZVHK01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Ernährungstherapie bei Fehlernährung • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

- 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

Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik

In diesem Kurs praktizieren Studierende der Gesundheitsfachberufe anhand eines Fallbeispiels eine effektive interprofessionelle Zusammenarbeit. Die Studierenden der verschiedenen Fachbereiche erstellen gemeinsam eine Diagnose und einen entsprechenden Pflege- und Behandlungsplan.

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.

Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung der Interprofessionellen Zusammenarbeit zu verstehen und die theoretischen Grundlagen wiederzugeben.
- die eigene berufliche Rolle und die der anderen beteiligten Professionen einzuordnen.
- ihre fachliche Kompetenz in der interprofessionellen Zusammenarbeit anzuwenden und für fachliche Fragestellungen unter Einbeziehung interdisziplinärer Kompetenzen Antworten zu finden.
- ihre eigene fachspezifische Herangehensweise für andere beteiligte Professionen im Gesundheitswesen verständlich offen zu legen und zu argumentieren.
- eine gemeinsame Entscheidungsfindung für einen interprofessionellen Behandlungsplan herbeizuführen.
- Fallbesprechungen im interprofessionellen Kontext durchzuführen und zu reflektieren und eine interprofessionelle Perspektive einzunehmen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule
Baut auf Modulen aus den Bereichen Ernährungswissenschaften & Therapiewissenschaft auf	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

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

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Theoriekurs

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

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	**Lernmaterial**	**Prüfungsvorbereitung**
☑ Course Feed	☑ Skript	☑ Musterklausur
☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint	☑ Video	☑ Online Tests
	☑ Audio	
	☑ Folien	

Projekt: Interprofessionelle Zusammenarbeit in der virtuellen Hochschulklinik

Kurscode: DLBLOGPIZVHK01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierende bekommen die Gelegenheit haben in einem innovativen und praxisnahen Kurs interprofessionell praktisch zusammenzuarbeiten. Der Fokus liegt auf der Entwicklung interprofessioneller Kompetenzen in den Bereichen Sozial-, Methoden-, Fach- und Selbstkompetenz. Das Lehrkonzept zeichnet sich durch einen hohen Anteil an professionsbezogenen und interprofessionellen Gruppenarbeitsphasen aus. Die Einbindung von interprofessionellen Simulationstrainings anhand ausgewählter Krankheitsbilder fördert die praxisnahe Anwendung in prototypischen Klinikalltagssituationen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung der Interprofessionellen Zusammenarbeit zu verstehen und die theoretischen Grundlagen wiederzugeben.
- die eigene berufliche Rolle und die der anderen beteiligten Professionen einzuordnen.
- ihre fachliche Kompetenz in der interprofessionellen Zusammenarbeit anzuwenden und für fachliche Fragestellungen unter Einbeziehung interdisziplinärer Kompetenzen Antworten zu finden.
- ihre eigene fachspezifische Herangehensweise für andere beteiligte Professionen im Gesundheitswesen verständlich offen zu legen und zu argumentieren.
- eine gemeinsame Entscheidungsfindung für einen interprofessionellen Behandlungsplan herbeizuführen.
- Fallbesprechungen im interprofessionellen Kontext durchzuführen und zu reflektieren und eine interprofessionelle Perspektive einzunehmen.

Kursinhalt

- Auf Basis der theoretischen Grundlagen der interprofessionellen Zusammenarbeit werden die Studierenden der teilnehmenden Fachbereiche ein Anamnesegespräch mit einem virtuellen Patienten führen. Um die Studierenden aller Fachbereiche zu integrieren, werden die Krankheitsbilder der Patienten entsprechend ausgewählt. In intraprofessionellen Kleingruppen wird das Patientengespräch vorbereitet und anschließend in interprofessionellen Kleingruppen ausgewertet. Jede interprofessionelle Kleingruppe erstellt gemeinsam einen Pflege- und Behandlungsplan, in dem die relevanten Diagnosen

und entsprechende therapeutische und pflegerische Maßnahmen aller beteiligten Fachbereiche berücksichtigt werden. Die Ergebnisse werden in der gesamten Gruppe diskutiert und ausgewertet. Die Studierenden dokumentieren ihre Erfahrungen, Wissen und praxisrelevante Aspekte aus dem Kurs.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bachmann, M. (2020). Die Welt der andern entdecken. Ein gemeinsames Projekt der ETH Zürich und des Berner Bildungszentrum Pflege sensibilisiert Studierende für die interprofessionelle Zusammenarbeit. Padua. 2020, Vol. 15 Issue 3, p161-163. 3p. Language: German. DOI: 10.1024/1861-6186/a000557
- Bode, S. F., Dürkop, A., Wilcken, H., Straub, C., & Wershofen, B. (2021). Interprofessionelle Zusammenarbeit im Gesundheitswesen–gemeinsame Ausbildung im Praxisalltag. JuKiP-Ihr Fachmagazin für Gesundheits- und Kinderkrankenpflege, 10(03), 116-127.
- Sirsch, E. (2024). Interprofessionell und Vorbehalt: ein Widerspruch?. Pflegezeitschrift, 77(1), 20-23.
- Walkenhorst, U., & Hollweg, W. (2022). Interprofessionelles Lehren und Lernen in den Gesundheitsberufen. In Pädagogik im Gesundheitswesen (pp. 1-16). Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Projekt

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

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

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung ☑ Course Feed ☑ Intensive Live Sessions/Learning Sprint ☑ Recorded Live Sessions	**Prüfungsvorbereitung** ☑ Prüfungsleitfaden

Bachelorarbeit

Modulcode: BBAK

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

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Cornelia Schlick (Bachelorarbeit) / Prof. Dr. Christian Müller-Kett (Kolloquium)

Kurse im Modul

- Bachelorarbeit (BBAK01)
- Kolloquium (BBAK02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	Bachelorarbeit • Studienformat "Duales myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit • Studienformat "myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit • Studienformat "Duales Studium": Bachelorarbeit • Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit Kolloquium • Studienformat "myStudium": Kolloquium • Studienformat "Duales Studium": Kolloquium • Studienformat "Duales myStudium": Kolloquium • Studienformat "Fernstudium": Kolloquium • Studienformat "Kombistudium": Kolloquium
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

Bachelorarbeit

- Bachelorarbeit

Kolloquium

- Kolloquium zur Bachelorarbeit

Qualifikationsziele des Moduls

Bachelorarbeit

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kolloquium

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

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

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 Bedürfnissen des zukünftigen Tätigkeitsfeldes auszurichten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

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

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur ▪ Hemmer, M. C., & Fröhlich, T. (2023). The Art of Thesis Writing. ▪ Hunziker, A.W. (2010). Spaß am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit (4. Auflage), Verlag SKV Zürich. ▪ Wehrlin, U. (2010). Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben. Leitfaden zur Erstellung von Bachelorarbeit, Masterarbeit und Dissertation – von der Recherche bis zur Buchveröffentlichung. AVM München. ▪ Themenabhängige Literaturauswahl

Studienformat Duales myStudium

Studienform	Kursart
Duales myStudium	Thesis-Kurs

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

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

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Abschlussarbeit

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

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

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Abschlussarbeit

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

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

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat Duales Studium

Studienform	Kursart
Duales Studium	Abschlussarbeit

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**Tutorium/ Tutorielle Betreuung**	**Selbstüberprüfung**	**Praxisanteil**	**Gesamt**
270 h	0 h	0 h	0 h	0 h	270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat Kombistudium

Studienform	Kursart
Kombistudium	Abschlussarbeit

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

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

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Kolloquium

Kurscode: BBAK02

Niveau	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

- Hemmer, M. C., & Fröhlich, T. (2023). The Art of Thesis Writing.
- Renz, K.-C. (2016): Das 1 x 1 der Präsentation. Für Schule, Studium und Beruf. 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat myStudium

Studienform	Kursart
myStudium	Abschlussarbeit

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 Duales Studium

Studienform	**Kursart**
Duales Studium	Abschlussarbeit

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	**Präsenzstudium/ synchrone virtuelle Lehre**	**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 Duales myStudium

Studienform	**Kursart**
Duales myStudium	Abschlussarbeit

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	**Online Tests:** Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

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

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Fernstudium

Studienform	**Kursart**
Fernstudium	Abschlussarbeit

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 Kombistudium

Studienform	**Kursart**
Kombistudium	Abschlussarbeit

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