

Fachbereich Oecotrophologie Facility Management

Modulhandbuch

Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit

Nach den besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit (BB Master EuG) an der Fachhochschule Münster vom Juni 2011.

Studienverlaufsplan für den Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit

Bezeichnung		A		В	С	Α
Zeitraum	WS 20	011/12	SS 2012		WS 2012/13	SS 2013
Module	Blockstudium 1: Ernährungs- wissenschaftliche Forschungsmethoden A	Pflichtmodul Adipositas 5 CP	Blockstudium 2: Ernährungs- wissenschaftliche Forschungsmethoden B 5 CP (für Teil A+B)	Pflichtmodul Pathobiochemie 5 CP	Pflichtmodul Zielgruppenspezifische Ernährung 5 CP	
		Pflichtmodul Ernährungsabhängige Erkrankungen 5 CP Projektmodul (Pflicht) 5 CP		Pflichtmodul Kinder- und Jugendmedizin 5 CP Pflichtmodul Gesundheitspsychologie	Pflichtmodul Public Health Nutrition 5 CP Pflichtmodul Gesundheitspsychologie B	Masterarbeit
		Wahlpflichtmodul		A 5 CP Wahlpflichtmodul	5 CP Wahlpflichtmodul	
		5 CP		5 CP	5 CP	
		Wahlpflichtmodul 5 CP		Wahlpflichtmodul 5 CP	Wahlpflichtmodul 5 CP	
		Wahlpflichtmodul 5 CP			Wahlpflichtmodul 5 CP	
120 CP		30 CP		30 CP	30 CP	30 CP
Semester		1		2	3	4

1	Modulbezeichnung E01 Ernährungswissenschaftliche Forschungsmethoden Stand: Juni 2011			(aus HIS-POS)	
2		lturnus: System: Modul A ⊠ B ⊠ C □ oder : jedem SS □ jedem WS □		Dauer des Mo	duls: · ⊠ 2 Semester
3		bot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engänge		Angebot im
	Maste	erstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht Pflicht	Fachsemester A+B
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
		Seminaristischer Unterricht	4	60	
	_				60 Std.
5	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Vor- /Nachbereitung / Bearbeitung von Arbeitsaufgaben Literaturrecherche Ausarbeitung der Präsentation		Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.	
	tstu	Vor- /Nachbereitung / Bearbeitung von Arbeitsaufgaben		30	
	Literaturrecherche		30		
	Š	Ausarbeitung der Präsentation		30	90 Std.
6	Arbeitsaufwand Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std.			. 150Std.	
	(Work			.d.R. 30 Std. = 1 LP) i 30 Std. pro LP: 5 LF	

⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Die Studierenden erwerben die notwendige Methodenkompetenzen, die sie zum kritischen Umgang mit wissenschaftlicher Fachliteratur, zu wissenschaftlichen Arbeiten und anwendungsorientierter Forschung befähigen. Es werden Kenntnisse zu wissenschaftlichen Verfahren wie Hypothesenbildung, Datengewinnung und Datenanalyse und zu wissenschaftlichen Grundsätzen (z.B. Objektivität, Validität, Reproduzierbarkeit) vermittelt. Selbstlern-, Problemlösungs- und Entscheidungskompetenz sowie die Fähigkeit zur kritischen Reflexion von ernährungswissenschaftlichen Forschungsprojekten und -daten werden gefördert.

- 8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Qualitätsmerkmale kontrollierter Ernährungsstudien
 - Darstellung und Interpretation von Laborwerten
 - Verfassen wissenschaftlicher Arbeiten nach den Autorenrichtlinien einschlägiger Fachzeitschriften
 - Gesundheitsberichterstattung/Surveys
 - Umgang mit Zitiersoftware
 - Von der wissenschaftlichen Fragestellung zum Ergebnis (Prozess)

Modul **E0**⁻

Ernährungswissenschaftliche Forschungsmethoden

Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Präsentation
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Ulla Bordewick-Dell, Prof. Dr. Heike Englert, Prof. Dr. Joachim Gardemann, Prof. Dr. Ursel
	Wahrburg, N.N.
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch Englisch Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Fachzeitschriften

Pflicht			
Nr.	Modulbezeichnung		
E01	Ernährungswissenschaftliche Forschungsmethoden (1+2)		
E02 Adipositas E03 Ernährungsabhängige Krankheiten			
		E04	Projekt
E05	Pathobiochemie		
E06	Kinder- und Jugendmedizin		
E07	Gesundheitspsychologie A		
E08	Zielgruppenspezifische Ernährung		
E09	Public Health Nutrition		
E10	Gesundheitspsychologie B		
	Wahlpflicht		
Nr.	Modulbezeichnung		
EW01	Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien		
EW02	Behandlungskonzepte bei Diabetes Mellitus		
EW03	Klinische Ernährung		
EW04	Ernährung in der Onkologie		
EW05	Kommunikation und PR im Ernährungs- und Gesundheitsbereich		
EW06	Bio- und Gentechnologie in der Lebensmittelproduktion		
EW07	Aktuelle Lebensmittelmikrobiologie		
EW08	Funktionelle Lebensmittel – Aktuelle Aspekte		
EW09	Immunoassays in der Allergiediagnostik u. Lebensmittelanalytik		
EW10	Gesundheitsmanagement in Organisationen		
N07	Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft		
NW13	Gesundheitskommunikation		
NW14	Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette		
NW20	Konsumenten- und Ernährungskultur		
W01	Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaft		
W02	Aktuelle Themen der Dienstleistungswirtschaft		
W03	Ansätze des Qualitätsmanagements in Unternehmen		
W05	Aktuelle Themen der Ernährungswirtschaft		
W06	Aktuelle Themen des Facility Management		

	E02 Adipo Stand	: Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	ABC-S			Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
3	Angeb	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester
	Maste	rstudiengang Ernährung und Gesundheit		Pflicht	A
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	ıtak II. P	Seminaristischer Unterricht	2	30	
	Kor ink	Praktikum	1	15	
					45 Std.
5	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereit Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Vor- und Nachbereitung Bearbeitung von Fallbeispielen Recherchen		eitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
				30	nu
	elbs	Bearbeitung von Fallbeispielen		35	
	Redictionen			20	405 044
6		Prüfungsvorbereitung		20	105 Std.
•	Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP) Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP			150 Std.	

⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Die Studierenden verfügen über ein vertieftes Wissen zur Pathogenese und Pathophysiologie der Adipositas sowie zu ihren gesundheitlichen Folgen. Sie kennen die Kriterien zur Beurteilung der wissenschaftlichen Evidenz von Therapieverfahren und sind in der Lage, auf dieser Basis Präventions- und Therapiekonzepte zu beurteilen sowie ebenso eigene Maßnahmen und Strategien zu entwickeln. Sie können Problemlösungen zu ernährungstherapeutischen Fragestellungen entwickeln und diese zielgruppengerecht aufbereiten. Sie besitzen die kommunikativen Fähigkeiten, um den aktuellen Wissensstand sowohl gegenüber Fachvertretern als auch Laien zu vermitteln und in fachlichen Diskussionen zu vertreten.

Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
Pathogenese der Adipositas (Lebensstil- und genetische Faktoren)
Pathophysiologie des Fettgewebes
Adipositas-assoziierte Krankheiten
Prävention der Adipositas
Evidenzbasierte Therapie der Adipositas (Ernährung, Bewegung, Verhalten, Medikamente, bariatrische Chirurgie)
Adipositas im Kindes- und Jugendlichenalter
Leitlinien relevanter Fachgesellschaften

Modul E02 Adipositas Stand: Juni 2011

	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur, 120 Minuten
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg
	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Wirth A, Adipositas; Springer Verlag, aktuelle Auflage
	Leitlinien der Deutschen Adipositas-Gesellschaft, aktuelle Version
	Aktuelle internationale Zeitschriftenliteratur (z.B. Adipositas, American Journal of Clinical Nutrition,
	International Journal of Obesity)

1	Modulbezeichnung E03 Ernährungsabhängige Erkrankungen Stand: Juni 2011			Kennnummer	(aus HIS-POS)
	ABC-S	Modulturnus: ABC-System: Modul A ⊠ B □ C □ und/oder : jedem SS □ jedem WS □		Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:
3	Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge			Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester A
					<u>, </u>
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	ntal kl. F	Seminaristischer Unterricht	2	30	
	i Ko	Praktikum	2	30	
					60 Std.
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	eitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	stst	Vor- und Nachbereitung		45	"
	Selbs	Vorbereitung, Praktikum und Übungsaufgabe	n	45	
					90 Std.
6		saufwand Summe Kontaktzeit in Sto			
	(Workl	oad) Leist u Bitte prüfen: Nur ganze Zahle	ıngspunkte (i.d.R n zulässig! Bei 30		
7	1	anakaisaa (aurusaa ittala da Faak Mathadan Ca			
	Die Str pathor Menso Sie sir diäteti Patien Die Str Sie kö	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sc udierenden besitzen Fach- und Methodenkom physiologische Grundlagen prävalenter Erkran chen bzw. einer Zielgruppe zu erfassen und zu nd in der Lage, auf Basis nationaler und intern sche Maßnahmen krankheitsspezifisch und pr uten dahingehend zu beraten. udierenden verstehen die Chancen und Grenz ennen sich kritisch mit aktuellen Ernährungsas nschaftsbasiert diskutieren und beurteilen.	petenz über path nkungen, um den bewerten. ationaler wissen: raxisorientiert ab	ologische und Krankheitsstatu schaftlicher Star zuleiten, zu forn nen Ernährungse	ndards nulieren und empfehlungen.

- Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 Seminaristischer Anteil:
 Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes
 Angeborene Stoffwechselerkrankungen
 Erkrankungen des Respirationstraktes
 Nierenerkrankungen
 Harnsteine
 Dermatologische Erkrankungen
 Ernährung und Krebs
 Ernährung und alkoholabhängige Erkrankungen
 Ernährung und Immunologie
 Ernährung und HIV
 Skelettsystem
 Ernährung und Chirurgie
 - Praktischer Anteil:
 - Grundumsatzmessung
 - Spiroergometrie
 - EKG
 - Allergietest
 - Klinische Parameter (HbA1c, Leberenzyme, Homocystein, Laktat)
 - Urintests (z.B. Kreatinin)

Modul E03
Ernährungsabhängige Erkrankungen
Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur, 120 Minuten
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Heike Englert, Prof. Dr. Joachim Gardemann, Dipl. Oecotroph. Alwine Kraatz
	Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	- Vorlesungskript
	- Ollenschläger, Schauder: Ernährungsmedizin - Prävention und Therapie, Urban & Fischer Verlag
	- Kasper: Ernährungsmedizin und Diätetik, Urban & Fischer Verlag
	- Biesalski et al.: Ernährungsmedizin, Thieme Verlag

	Modulbezeichnung E04 Projekt Stand: Juni 2011			Kennnummer	(aus HIS-POS)	
	Modulturnus: ABC-System: Modul A ⊠ B □ C □ und/oder : jedem SS □ jedem WS □				Dauer des Moduls: ☑ 1 Semester ☐ 2 Semester	
3	Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit			Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester A	
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	sws	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontak inkl. P	Seminaristischer Unterricht	2	30	30 Std.	
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorber Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Vor- und Nachbereitung Bearbeitung von praktischen Beispielen	eitung,	Std. pro Sem. 20 60	Summe Selbst- studium in Std.	
	Sel	Recherchen Prüfungsvorbereitung		20 20	120 Std.	
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in St	d. + Summe Sel	bststudium in Std.	150 Std.	
	(Work			. R. 30 Std. = 1 LP) , 30 Std. pro LP: 5 LP		
7	 Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Die Studierenden sind in der Lage: wissenschaftlich zu Arbeiten und verschiedene Quellen (Datenbanken, Fachzeitschriften u.a.) für eine wissenschaftliche Recherche zu Nutzen. sich in neue Themengebiete einzuarbeiten. ernährungs- und gesundheitswissenschaftliche Sachverhalte auf Basis internationaler Grundlagen schriftlich darzulegen. selbstständig und im Team zu arbeiten. 					

Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
Themen aus den Bereichen:
- Adipositas
- Ernährungsabhängige Erkrankungen
- Pathobiochemie
- Kinder- und Jugendmedizin
- Gesundheitspsychologie
- Public Health Nutrition
- Funktionelle Lebensmittel
<u> </u>
Modul E04 Projekt Stand: Juni 2011
Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,) Keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Hausarbeit
Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Abgabe der Hausarbeit in verkörperter und elekronischer Form
Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
Modulverantwortliche/r

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell, Prof. Dr. Heike Englert, Prof. Dr. Joachim Gardemann, Dipl.
	Oecotroph. Alwine Kraatz, Prof. Dr. Michael Krämer, Prof. Dr. Ursel Wahrburg
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Fachzeitschriften

	E05 Patho Stand	lbezeichnung biochemie I: Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)	
	ABC-S			Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:	
3		oot für folgenden Studiengang/folgende Studie erstudiengang Ernährung und Gesundheit	engänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester B	
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontak inkl. F	Seminaristischer Unterricht	2	30		
5	mnipr	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	itung,	Std. pro Sem.	30 Std. Summe Selbst- studium in Std.	
	Selbststudium	Vor- und Nachbereitung Recherche		60 30		
		Prüfungsvorbereitung		30	120 Std.	
6		Summe Kontaktzeit in Sto				
	(Work	load) Leistu Bitte prüfen: Nur ganze Zahle		i.d.R. 30 Std. = 1 LP), ei 30 Std. pro LP: 5 LP		
7	Die St Stoffw Sie kö und w	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Schudierenden besitzen fundierte Fachkenntnisse vechselentgleisungen im menschlichen Organ binnen, auch mit Hilfe englischsprachiger Literavissenschaftlich fundierte Empfehlungen aussprungstherapeutisch begleitet werden kann.	e über die Urs ismus und si atur, über ent	sachen und Folgen v nd in der Lage, diese sprechende Situatio	zu bewerten. nen referieren	

- ⁸ Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Selbständiges Beschaffen wissenschaftlich fundierter Informationen (Nutzung von elektronischen Datenbanken und Bibliothekskatalogen, kritische Reflexion von Informationen aus dem Internet)
 - Die Stoffwechselentgleisungen bei verschiedenen (ernährungsbedingten) Erkrankungen (z.B. metabolisches Syndrom, Diabetes mellitus, Hyperurikämie, Hypercholesterinämie u.a.m.)
 - Erkennung von typischen Symptomen wichtiger Stoffwechselerkrankungen und ihr Zusammenhang mit fehlgeleiteten Stoffwechselwegen
 - Erkennung von Zusammenhängen zwischen Ernährungsverhalten und Auftreten bzw. Linderung stoffwechselbedingter Erkrankungen

Modul Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.

	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,				
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)				
	Keine				
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)				
	Bestandene Modulprüfung				
11	Prüfungsformen und -umfang				
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)				
	Klausur, 60-90 Minuten				
	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung				
	Präsentation über ein vorgegebenes Thema während einer Lehrveranstaltung				
	Stellenwert der Note für die Endnote				
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge				

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell
16	Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ⊠ Englisch □ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Berg, J.M., Tymoczko, J.L. und Stryer, L. "Biochemie", Elsevier Spektrum Akademischer Verlag
	Rassow, J., Hauser, K., Netzker, R. und Deutzmann, R. "Biochemie", Thieme Verlag
	Löffler, G., Petrides, P.E. und Heinrich, P.C. "Biochemie & Pathobiochemie", Springer Verlag
	weitere aktuelle Literaturhinweise werden in der Veranstaltung bekannt gegeben

1	E06 Kinde	lbezeichnung er- und Jugendmedizin l: Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	ABC-S			Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
3		bot für folgenden Studiengang/folgende Studie erstudiengang Ernährung und Gesundheit	engänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester B
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontak inkl. P	Seminaristischer Unterricht	4	60	
					60 Std.
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	eitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	tstı	Vor- und Nachbereitung		30	
	sql	Recherche		30	11
	Prüfungsvorbereirung			30	90 Std.
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Sto	d. + Summe S	elbststudium in Std.	. 150 Std.
	(Work		ungspunkte (i	.d.R. 30 Std. = 1 LP)	5 LP

⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Die Studierenden besitzen die Fach- und Methodenkompetenz, um die präventive und therapeutische Bedeutung der Ernährung und Diätetik bei gesunden und kranken Kindern und Jugendlichen zu erfassen und zu bewerten. Sie sind in der Lage, auf Basis nationaler und internationaler wissenschaftlicher Standards zielgruppenspezifische und praxisorientierte Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr und Diätetik abzuleiten, zu formulieren und zu präsentieren.

Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP

Die Studierenden verstehen als Grundlage hierzu die wesentlichen ernährungsmedizinisch relevanten Zusammenhänge der allgemeinen Pädiatrie und pädiatrischen Gastroenterologie, der Säuglingsernährung, der pädiatrischen Allergologie und Diabetologie und sie erkennen die Bedeutung und die Grenzen von Ernährungsempfehlungen. Sie können eigenständige wissenschaftliche Recherchen vornehmen und sich kritisch mit aktuellen Ernährungsaspekten auseinandersetzen, diese wissenschaftsbasiert diskutieren und beurteilen.

- 8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Fachpublikationen und Datenquellen einer wissenschaftlichen Recherche in der Pädiatrie
 - Ernährung in der Schwangerschaft, des Neugeborenen und Säuglingsernährung
 - Entwicklung und Ernährung des gesunden Kindes und Jugendlichen
 - Ernährung bei angeborenen Stoffwechselerkrankungen am Beispiel PKU
 - Ernährung bei Störungen des Wasser- und Elektrolythaushaltes
 - Aspekte der Gastroenterologie des Säuglings und Kleinkindes
 - Ernährung und Diätetik bei schweren Allgemeinerkrankungen des Kindes und Jugendlichen
 - Gedeihstörungen und Malnutrition (PEM)
 - Psychosomatische Essstörungen bei Jugendlichen
 - Ernährung von Kindern und Jugendlichen mit Behinderungen
 - Ernährung in der pädiatrischen Allergologie
 - Ernährung in der pädiatrischen Diabetologie
 - Schulverpflegung erkrankter Kinder und Jugendlicher
 - Schulische Gesundheits- und Ernährungsbildung

Modul E06
Kinder- und Jugendmedizin

Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Solide Grundkenntnisse der allgemeinen Humanbiologie, Biochemie und Ernährungslehre
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Joachim Gardemann
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Joachim Gardemann, Dr. med. Ralph Ziegler
	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Gruber C (2010) BASICS Pädiatrie. Urban & Fischer bei Elsevier, München
	Koletzko B, von Harnack A (2007) Kinder- und Jugendmedizin. Springer: Berlin; Heidelberg
	Muntau AC (2009) Intensivkurs Pädiatrie mit StudentConsult-Zugang. Urban & Fischer bei Elsevier,
	München
	Hürter P, Danne T (2004) Diabetes bei Kindern und Jugendlichen; Grundlagen, Klinik, Therapie.
	Springer: Berlin; Heidelberg
	Jochum F (2005) Infusionstherapie und Diätetik in der Pädiatrie. Springer: Berlin; Heidelberg
	Wahn U, Seger R (2005) Pädiatrische Allergologie und Immunologie. Urban & Fischer bei Elsevier,
	München

1	E07 Gesur Stand	bezeichnung ndheitspsychol : Juni 2011	ogie A		Kennnummer	(aus HIS-POS)
2	ABC-S	-	A □ B ⊠ C □ SS □ jedem WS □		Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
3	Angeb	oot für folgende	en Studiengang/folgende Studi	engänge	Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester
	Maste	rstudiengang E	Ernährung und Gesundheit		Pflicht	В
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	stischer Unterri	Vorlesung, Übung, seminari- cht, Projekt-/Gruppenarbeit, spiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontak inkl. P	Seminaristisch	ner Unterricht	5	75	75 Std.
5	Selbststudium	Ausarbeitung v	-/Nachbereitung, Prüfungsvorber on Hausarbeiten, Recherche) bereitung (Videoaufzeichnung		Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	S					75 Std.
6		saufwand	Summe Kontaktzeit in St			
	(Workl	load)	Leist Bitte prüfen: Nur ganze Zahle	ungspunkte (i.d.R . en zulässig! Bei 30		
7	Die St Ernäh Die St Stand beher Die St Absch Studie	udierenden bes rung und Gesu udierenden sin ards zielgruppe rschen grundle udierenden ver nlussgesprächs	ermittelnde Fach-, Methoden-, S sitzen die Fach- und Methoden Indheit zu erfassen und zu bew Id in der Lage, auf Basis nation enspezifische Ernährungs- un egende Techniken der zielorien estehen die Bedeutung des Ers s und erkennen "herausfordern in die Grenzen der persönlicher	kompetenz, um di verten. naler und internatio d Gesundheitsem tierten Gesprächs tgesprächs, Folge nde" Situationen in	e Zusammenhär onaler wissensc ofehlungen ausz führung. gesprächs und n Coachinggesp	haftlicher zusprechen. Sie

Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
Gesundheitspsychologie A - Health Coaching
Was ist Gesundheit?
Wie entsteht Gesundheit (Säulen der Gesundheit)?
Was ist Coaching/Health Coaching?
Ablauf eines Coachingprozesses
Möglichkeiten und Grenzen des Health Coachings
Säulen des Health Coachings
Werkzeuge/Techniken des Health Coachings
o Rapport
o Wahrnehmung
o Verhaltenflexibilität

Modul E07
Gesundheitspsychologie A
Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Hausarbeit und Präsentation
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Heike Englert
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch Englisch Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):

	Modul E08 Zielgru Stand	Kennnummer	(aus HIS-POS)			
					Dauer des Moduls: ☑ 1 Semester ☐ 2 Semester	
3	Angeb	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie rstudiengang Ernährung und Gesundheit	ngänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester C	
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	sws	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontak inkl. P	Seminaristischer Unterricht	2-4			
5		Early (D) () (N) (N) (N)	1	01.1	Std.	
J	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorberei Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	itung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.	
	stst	Vor- und Nachabereitung				
	selb	Literaturrecherche Prüfungsvorbereitung				
	•	Truthingsvorbereitung			Std.	
6		saufwand Summe Kontaktzeit in Std				
(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP						
7	Lerne	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, So	zial- und Selb	st-Kompetenzen)		

Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
Modul Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.
Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,) Keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung) Bestandene Modulprüfung
Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Klausur od. mündliche Prüfung od. Hausarbeit od. Präsentation od. Portfolio
Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Keine
Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
Modulverantwortliche/r N.N.
Hauptamtlich Lehrende N.N.
Veranstaltungssprache/n ⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):

1	Modul E09	Ibezeichnung		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	Public	: Health Nutrition : Juni 2011			
2		lturnus: System: Modul A		Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
3	Angek	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Fachsemester
	Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit			Pflicht	С
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontak inkl. P	Seminaristischer Unterricht / Journal Club	2	30	
					30 Std.
5	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)		Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.	
	Selbststudium	Vor- und Nachbereitung Schriftliche Ausarbeitung		70 50	ne 11
					120 Std.
6	Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in				150 Std.
	(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP) Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LF				

- 7 Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)
 - Vermittlung von Konzepten und Strategien zur nachhaltigen Gesunderhaltung der Bevölkerung, Bevölkerungsgruppen und des Individuums
 - Entwicklung neuer Konzepte und Bewältigungsansätze in der Prävention und Therapie von Fehlernährung
 - Einblick und Einstieg in die Forschung im Bereich Public Health Nutrition
 - Planung, Durchführung und Evaluierung von bevölkerungsbezogenen Interventionen der Gesundheitsförderung und Prävention im Bereich Public Health
 - Kritische Auseinandersetzung mit Präventionsprojekten
 - . Kritische Auseinandersetzung mit internationalen Publikationen zu Public Health relevanten Themen

- ⁸ Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Was ist Public Health Nutrition?
 - Def. Ernährungsepidemiologie
 - Forschungsmethoden der Ernährungsepidemiologie
 - Ernährungsabhängige und lebensstilassoziierte Gesundheitsprobleme/Erkrankungen
 - Prävention und Gesundheitsförderung (Definition, Ziele, Strategien, Settings)
 - Internationales Gesundheitsmanagement
 - Internationale Gesundheits- und Ernährungspolitik und rechtliche und strukturelle Grundlagen der Gesundheitssischerung auf nationaler und internationaler Ebene

Modul E09
Public Health Nutrition

Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Präsentation und schriftliche Ausarbeitung
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Heike Englert, Prof. Dr. Joachim Gardemann
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Skript

	E10 Gesur Stand	lbezeichnung ndheitspsychologie B : Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	2 Modulturnus: ABC-System: Modul A □ B □ C □			Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:
3	und/oder : jedem SS jedem WS Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit			Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester C
4		I shafaan (= D. Vaalaanaa Ilhunaa saasinaai	CWC	Ctd nuc Com	Cuman
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	ntak d. P	Seminaristischer Unterricht	2	30	
	Kor	Übung	1	15	
				***************************************	45 Std.
5	ndium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	eitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	Selbststudium	Vor- und Nachbereitung		105	
	S				105 Std.
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std	I. + Summe Selbs	tstudium in Std.	
	(Workl	load) Leist u Bitte prüfen: Nur ganze Zahle	ingspunkte (i.d.R n zulässig! Bei 30		
	Die St Konfli Gesur Im Üb Konze	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, So zudierenden erwerben praxisbezogenes Wisser ktentstehung, zur Stress- und Konfliktbewältig ndheitsförderung. ungsteil erweitern sie ihre Fach- und Methoder eption von verhaltenspräventiven Massnahmer duell und in der Gruppe. Damit wird auch die s dert.	n zu den Themen gung und zur indi nkompetenz im S n zum Umgang m	Stress- und viduellen elbstmanageme it belastenden S	ituationen

8	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
	Ursachen der Stress- und Konfliktentstehung kennen lernen
	Eigene Reaktionen besser wahrnehmen
	Methoden des Selbstmanagements einüben
	Entspannungstechniken kennen lernen
	Konfliktdynamik verstehen und bei Konflikten intervenieren können
	Den eigenen konstruktiven Umgang mit Stress und Konflikten trainieren

Modul E10 Gesundheitspsychologie B Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r			
	Prof. Dr. Michael Krämer			
15	Hauptamtlich Lehrende			
	Prof. Dr. Michael Krämer			
16	Veranstaltungssprache/n			
	☑Deutsch Englisch Weitere, nämlich:			
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):			
	Glasl, F. (2010). Konfliktmanagement (9.Aufl.). Stuttgart: Verlag Freies Geistesleben.			
	Litzke, S. & Schuh, H. (2005). Stress, Mobbing und Burn-out am Arbeitsplatz. Berlin: Springer.			
	Petermann, F. & Vaitl, D. (Hrsg.). (2009). Entspannungsverfahren (4.Aufl.). Weinheim: Beltz.			

1	Modulbezeichnung EW01		Kennnummer	Kennnummer (aus HIS-POS)		
	Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien Stand: Juni 2011					
2				Dauer des Moduls: ☑ 1 Semester ☐ 2 Semester		
3	Angek	und/oder : jedem SS		Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester B	
Kontaktzeiten inkl. Prüfung		Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	ntak d. Pl	Seminaristischer Unterricht	4	60	"	
	Kor					
5	ر	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere	ituna.	Std. pro Sem.	60 Std. Summe Selbst-	
	Selbststudium	Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	<i>3</i> ′		studium in Std.	
	stuc	Vor-/ Nachbereitung		20	"	
	lbst	Fallbeispiele mit Recherche		35		
	Se	Prüfungsvorbereitung		20	"	
		Literaturarbeit		15	90 Std.	
6	Arhait	Summe Kontaktzeit in Std	l. + Summe S	elbststudium in Std.	150 Std.	
	(Workl			i. d.R. 30 Std. = 1 LP) , ei 30 Std. pro LP: 5 LP		
7		rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, So anismen allergischer Reaktionen.	zial- und Selb	st-Kompetenzen)		
Epidemiologische Grundkenntnisse bezüglich allergischer Erkrankungen.						
	Grundlegende Kenntnisse der klinischen Manifestation und Ursachen folgender Erkrankungen:					
Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien, Urtikaria, Atopische Dermatitis, Typ-I-Allergien, Kontaktallergien.						
	Bewertung von medizinischen Testergebnissen in Bezug auf die genannten Erkrankungen. Kompetenzen in der Beratung von Patienten mit den oben genannten Erkrankungen und Erstellung von individuellen, medizinisch begründbaren Diätempfehlungen.					
		llagen zur Erarbeitung von Diätempfehlungen a			haftlichen	
	Literat	tur. nisse über die Deklaration von Nahrungsmitte	- !=!!=================================	a Labanandusta		
	AANNT	msse moer die Deklaration von Nantlindsmitte	iaiiernenen li	o i epensmittein		

Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
Darstellung der o.g. Erkrankungen u.a. anhand von Patientenvorstellung.
Durchführung von Hauttests zur Diagnostik von IgE-vermittelten Reaktionen.
Grundlegende Kenntnisse der aktuellen Empfehlungen zur Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention.
Einführung in die medizinische Literaturrecherche.
Grundlagen der Diätempfehlung bei:
Nahrungsmittelallergie, Nahrungsmittelintoleranz (Laktoseintoleranz, Fruktose- und Sorbitmalabsorption), Histaminintoleranz, Urtikaria (Pseudoallergenarme Diät, Aufbaukost),
Atopische Dermatitis und Kontaktallergie (Nickel, Perubalsam).
Erarbeitung von individuellen Diätempfehlungen (Kleingruppenarbeit).

Erarbeitung aktueller medizinischer Literatur (vorgegebene Publikationen).

Modul EW01
Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien
Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Module "Ernährung des kranken Menschen" I und II sollten absolviert sein bzw. die Lernziele dieser
	Module sollten als Kenntnisse vorhanden sein.
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Mündliche Präsentation der Hausarbeit, Klausur (60 Min.)
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Mündliche Präsentation von Hausarbeiten
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. med. Randolf Brehler, Dipl. Oecotroph. Anja Strenge, Elke Scheffler B.Sc.
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Skript, medizinische Literatur, Leitlinien zum Thema

1	Modulbezeichnung EW02 Behandlungskonzepte bei Diabetes mellitus			Kennnummer	(aus HIS-POS)	
	Stand: Juni 2011					
2	Modulturnus: ABC-System: Modul A ⊠ B □ C □ und/oder : jedem SS □ jedem WS □				Dauer des Moduls: ☑ 1 Semester ☐ 2 Semester	
3	Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit		Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester A		
	<u> </u>					
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	ntak kl. P	Seminaristischer Unterricht	2	30		
	Ko	Praktikum	2	30		
					60 Std.	
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	itung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.	
	itsti	Vor- und Nachbereitung		20	0	
	sqlé	Recherche		20		
	Š	Hausarbeit/Fallbeispiel				
6					90 Std.	
Ü	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std	l. + Summe Selb	ststudium in Std.	150 Std.	
	(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP					
		,	-	,		
	Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Das im Bachelor-Studiengang erworbene Wissen über Diabetes mellitus wird vertieft und erweitert. Die Studierenden besitzen detailliertes und kritisches Wissen über aktuellle Behandlungskonzepte bei Diabetes mellitus, insbesondere in Bezug auf kontroverse Lehrmeinungen zur Ernährung bei Diabetes. Eigene Ideen zu Schulungskonzepten bei Diabetes werden entwickelt. Die Studierenden sind in der Lage, komplexe Problemstellungen zu analysieren und Problemlösungen selbsständig zu entwickeln. Die Vermittlung von Wissen auf wissenschaftlichen Niveau an Betroffene und medizinisches Fachpersonal kann mittels verschiedener Medien (Publikationen, Präsentationen, ect.) erfolgen.					

8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) Physiologie und Pathophysiologie Befunde und Symptomatik Diagnostik und Therapie Ernährung Bewegung Medikamentöse- und Insulintherapie Insulinpumpe und Glukose-Sensor Aktuelle Studienlage Schulungsprogramme für Betroffene Berufsfelder

_	
	M- 1./ ENIO
	Modul EW02 Behandlungskonzepte bei Diabetes mellitus
	Stand: Juni 2011
_	
9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
40	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
11	Bestandene Modulprüfung
• • •	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Hausarbeit und Präsentation, 30 Minuten
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
_	ps. 1 rataliguotanang/on tai oben (2010 o) genamic otaalengange
14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Dr. med. Winfried Keuthage
16	Veranstaltungssprache/n
	Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Vorlesungsskript
	Leitlinien der Deutschen Diabetes Gesellschaft
	Gerhard-W. Schmeisl: Schulungsbuch für Diabetiker, Urban&Fischer

	EW03	lbezeichnung		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	Stand	che Ernährung : Juni 2011			
		lturnus: System: Modul A		Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
	•	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	ngänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Fachsemester
	Maste	rstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht	В
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	ntak ıkl. P	Seminaristischer Unterricht	2	30	
	Ko				
					30 Std.
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung von Hausarbeiten, Recherche)	tung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	tst	Recherche		30	n <mark>i</mark>
	sql	Vor- und Nachbereitung des Seminars		45	"
	Se	Hausarbeit		45	"
					120 Std.
6	6 Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std.			150 Std.	
	(Workl	oad) Leistu l Bitte prüfen: Nur ganze Zahler		.d.R. 30 Std. = 1 LP) i 30 Std. pro LP: 5 LF	

- ⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)
 - Allgemeines Verständnis der klinischen Ernährung sowie dessen Bedeutung in verschiedenen Krankheitssituationen
 - Abschätzen der Indikation zur künstlichen Ernährung, theoretisches Erstellen von Ernährungsregimen
 - Theoretische Durchführung der künstlichen Ernährung am Patienten
 - Interdisziplinäre Teamarbeit im Klinikalltag
 - Fähigkeit zur Teamarbeit, Diskussion und selbstständigem Lernen
 - Erkennen von Forschungsbedarf, wissenschaftliches Arbeiten, Recherche

- 8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Mangelernährung (z.B. Kachexie, Wasting, Kwashiorkor, Marasmus, Sarkopenie)
 - Diagnostik des Ernährungsstatus/der Mangelernährung
 - Hunger- und Postaggressionsstoffwechsel
 - Indikationen und Ziele der künstlichen Ernährungstherapie
 - Orale Ernährung/ vollbilanzierte Trinknahrung
 - Enterale Ernährung; Sonden- und Applikationstechniken, Komplikationen, Monitoring
 - Parenterale Ernährung; Zugangswege und Kathetersysteme, Substrate in der parenteralen Ernährung, Ernährungsregime, Flüssigkeits- und Nährstoffbedarf, Kostaufbau, Komplikationen und Monitoring, Heimparenterale Ernährung, intradialytische parenterale Ernährung
 - Künstliche Ernährung in der Pediatrie
 - Künstliche Ernährung bei kritisch Kranken und speziellen Krankheitsbildern (z.B. Diabetes mellitus, Adipositas, Pankreatitis, Erkrankungen der Niere, peri- und postoperative Ernährung)

⁹ Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,

- Gesetzliche Vorgaben, aktuelle Leitlinien und ethische Aspekte
- Interdisziplinäre Ernährungsteams, interdisziplinäre Zusammenarbeit im Krankenhaus
- Aktuelle Froschungsergebnisse und weiterer Forschungsbedarf

Modul EW03 Klinische Ernährung Stand: Juni 2011

	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Kenntnisse der Krankheitslehre sowie die Physiologie und Pathophysiologie von
	Stoffwechselwegen sollten vorhanden sein.
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur (90 Min.)
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. rer. medic. Markus Masin
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Literatur:
	- Skript
	- Literaturliste
	- aktuelle Publikationen

		lbezeichnung		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	EW04 Frnäh	rung in der Onkologie			
		-			
	ABC-S	Iturnus: System: Modul A B C -		Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
	und/o				I
3	Anger	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engange	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester
	Maste	rstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht	B
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontak inkl. P	Seminaristischer Unterricht	2	30	
	Ko				
					30 Std.
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	itung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	itsti	Vor-und Nachbereitung		35	
	sql	Bearbeitung von Fallbeispielen		30	"
	Se	Recherchen und Begleitung Guppenarbeit		30	
		Prüfungsvorbereitung		25	120 Std.
6	Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std.		150 Std.		
	(Workl	load) Leist u Bitte prüfen: Nur ganze Zahle		.d.R. 30 Std. = 1 LP), i 30 Std. pro LP: 5 LP	

Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Die Studierenden verfügen über ein vertieftes Wissen über die Genese und Pathophysiologie von onkologischen Entitäten, für deren Entstehung die Ernährung mit verantwortlich gemacht wird. Sie erkennen Fehlernährungsgewohnheiten und können deren Auswirkungen auf die physiologischen Abläufe der menschlichen Körpers benennen, können Analyseverfahren zur Messung und Untersuchung von onkologischen Erkrankungen beschreiben und mit ihnen umgehen. Sie kennen die Kriterien der zur Beurteilung der wissenschftlichen Evidenz von Diagnose- und Therapieverfahren und wissen, welche Maßnahmen zur Veränderung der Lebensstil- und Ernährungsgewohnheiten zur Besserung der Erkrankungstiefe beitragen, um dann sowohl Laien, als auch Fachexperten plausibel darlegen zu können, was therapeutisch eingeleitet werden muss. Sie lernen die Meßmethoden (z.B. BIA), um Ernährungszustände besser objektivieren zu können und können diese in Falldiskussionen einbringen.

- 8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Pathogenese onkologischer Erkrankungen vor dem Hintergrund der Ernährungsgewohnheiten
 - Pathophysiologie der fehlernährungsbedingten, onkologischen Erkrankungen
 - Propädeutik der Onkologie
 - Anamneseerhebung am onkologischen Patienten
 - Vorstellung eines Fallbeispiel im Forum der Studenten, ggf. auch mit Patienten
 - Diagnose-und Therapiemöglichkeiten bei Ernährung und Lebensstil im Hinblick auf Gewohnheiten innerhalb der Familie

Modul EW04 Ernährung in der Onkologie

	Emain any in acromologic
9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur (90 Minuten)
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Ursel Wahrburg
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. med. Hans-Joachim Muhs
16	Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	DGEM-Leitlinien enterale Ernährung: Onkologie
	Lehrbuch der Palliativmedizin
	DGGO-Leitlinien
	Aktuelle Zeitschriften internationaler Literatur (American Journal of Clinical Nutrition, Principles and
	Practice of Oncology

1		lbezeichnung		Kennnummer	(aus HIS-POS)		
	EW05 Komm	nunikation und PR im Ernährungs- und Gesund	dheitsbereich				
		llagen und Anwendungen von PR unter den be derungen des Gesundheitsmarktes	esonderen				
	Komm	nunikation und journalistische Wissensvermitt	lung				
	Stand	: Juni 2011					
2	ABC-S	Iturnus: System: Modul A 🖂 B 🗌 C 🗌		Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:		
2	und/o			DSI: als 4 Malala	A se eve le e t tree		
3	Anger	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engange	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester		
	Maste	rstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht	A		
	masic	retudicing any Emailiang and occurrence		- Wampinciic			
				•••••••••••			
				-			
4	กล	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminari-	SWS	Std. pro Sem.	Summe		
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	stischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit,		SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Kontaktzeit		
	tze rü	Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)		ocinicate: woonen	in Std.		
	tak I. P	Seminaristischer Unterricht	2	30			
	on nk	Projektarbeit	1	15			
	⊻ .–	Gruppenarbeit und Planspiel	1	15			
		Gruppenarbeit und Planspiel	I	13			
					60 Std.		
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	eitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.		
	stu	Vor- und Nachbereitung		5			
	St				1		
	elk	Recherche		25	,		
	S	Projektarbeit und Hausarbeit		60			
					90 Std.		
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std	l. + Summe So	elbststudium in Std.	150 Std.		
	(Workl			d.R. 30 Std. = 1 LP),			
		Bitte prüfen: Nur ganze Zahle	n zulässig! Bei	i 30 Std. pro LP: 5 LP	JLI		
7	Larna	rechnique (zu vermittelnde Feeb, Methoden, Co	rial und Calb	at Vamnatanzan)	1		
•		rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sc Grundlagen und Anwendungen von PR unter d					
		derungen des Gesundheitsmarktes:	en besondere	:11			
	AIIIOI	derungen des Oesundheitsmarktes.					
Die Studierenden erwerben Grundlagenkenntnisse über Public Relations und können PR				PR von			
		en Marketinginstrumenten abgrenzen. Sie ken					
	Öffentlichkeitsarbeit und können sie je nach Aufgabenstellung begründbar in ein PR-Projek						
	integr		•				
		sitzen die Fach- und Methodenkompetenz sch	rittweise ein l	PR-Konzept im Ernä	hrungs-		
	/Gesu	ndheitskontext zu erarbeiten, einen Maßnahme					
		ollmöglichkeiten zu identifizieren.					
		udierenden sind in der Lage das Konzept mit g	geeigneten Pr	äsentationstools de	r Projektgruppe		
	vorzus	stellen.					

Teil: Kommunikation und journalistische Wissensvermittlung:

Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über Journalismus und Journalistik als Bestandteil der Kommunikations-Wissenschaften.

Die Studierenden sollen die verschiedenen Ebenen des Journalismus kennenlernen und einüben: die gesellschaftliche, die organisatorische und die angewandte Akteurs-Ebene, unter dem besonderen Blickwinkel des Wissenschafts-Journalismus.

Sie besitzen Grundkenntnisse um Informationen für die verschiedensten Medien (Print, Audio, TV und Internet) zu recherchieren, auszuwählen und zu präsentieren.

Die Studierenden sind in der Lage eine Pressekampagne für die verschiedensten Medien mit geeigneten Methoden zielgruppengerecht durchzuführen.

8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)

Teil: Grundlagen und Anwendungen von PR unter den besonderen Anforderungen des Gesundheitsmarktes:

Grundlagen PR: Definition, Aufgaben, Abgrenzung im Marketingmix, Corporate Identity, Tätigkeitsfelder,

Unterschiedliche PR-Formen: Standort-PR, Consumer Relations, Interne PR, Betriebliche Gesundheitsförderung

Besonderheiten der PR im Ernährungs- und Gesundheitsbereich

Konzeption und Planung: Analyse, Ziele, Botschaften, Strategie, Maßnahmenplanung, Timeline, Budget, Evaluation, Erfolgskontrolle

PR-Instrumente: Presseverteiler, Themen-Pools, Pressemappe, Presseveranstaltungen, Internet Projektarbeit: Erarbeitung eines PR-Konzeptes unter besonderer Berücksichtigung eines Ernährungsthemas

Teil: Kommunikation und journalistische Wissensvermittlung: Grundlagen des Journalismus:

Wer sagt was, wann, zu wem und warum.

Unterschiede zwischen den verschiedenen Medien und ihre Einsatzmöglichkeiten.

Verschiedenste Instrumente der journalistischen Wissensvermittlung; Stile und Formen; Merkmale von Meldungen, Artikel, Feater und Reportage, Infos.

Besonderheiten der Pressearbeit im Gesundheits- und Ernährungsbereich: Zielgruppenspezifische Information und Beratung.

Verbale und nonverbale Kommunikation: Wie wichtig sind Gefühle und Trends im Journalismus.

Projektarbeit: Aktuelle Nachrichten erstellen, Artikel schreiben, Hörfunkbeiträge und TV-Training.

Modul EW05

Kommunikation und PR im Ernährungs- und Gesundheitsbereich

Grundlagen und Anwendungen von PR unter den besonderen Anforderungen des Gesundheitsmarktes

Kommunikation und journalistische Wissensvermittlung

Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Hausarbeit und Präsentation, 5-10 Minuten
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg
15	Hauptamtlich Lehrende
	Dipl. oec. troph. Amely Brückner, Dr. Angelika Goerdes
16	Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):

1	EW06 Bio- u	lbezeichnung nd Gentechnologie in der Lebensmittelprodul : Juni 2011	ktion	Kennnummer	(aus HIS-POS)
2		lturnus: System: Modul A ⊠ B □ C □ der : jedem SS □ jedem WS □		Dauer des Mod ☑ 1 Semester	duls:
3	Maste	oot für folgenden Studiengang/folgende Studierstudiengang Ernährung und Gesundheit rstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und E		Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester A A
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	itak II. P	Seminaristischer Unterricht	2	30	
	Kon	Praktikum	2	30	60 Std.
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Vor-/Nachbereitung Prüfungsvorbereitung	eitung,	Std. pro Sem. 45 45	Summe Selbst- studium in Std.

⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Arbeitsaufwand

(Workload)

- Grundlegender Überblick über zelluläre Bausteine und deren Funktion
- Exemplarisch vertiefte Kenntnisse über die genetische Information und deren Vervielfältigung in Zellen verschiedener Organismen
- Kennen der grundsätzlichen Möglichkeiten zur Einflussnahme auf die genetische Information von Organismen und deren Selektion

Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std.

Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP

Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP),

90 Std.

150 Std.

5 LP

- Vermittlung und Einordnung einzelner thematisch relevanter Rechtsnormen in ihrer Bedeutung und Wirksamkeit zu Bewerten
- Exemplarisch tiefere Kenntnisse über die Anwendung der Gentechnik zur LM-Produktion und zur analytischen LM-Untersuchung
- Erlernen wichtiger labortechnischer Arbeitsweisen zur praktischen Durchführung von gentechnischen Arbeitsweisen

- ⁸ Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Grundlagen der Biotechnologie und Gentechnik
 - Veränderung und Selektion genetischer Information
 - Nachweis veränderter genetischer Information
 - Biologische Sicherheit
 - Klassische Verfahren und neue Anwendungen aus der Biotechnologie und Gentechnik
 - Anwendung von biotechnologischen Verfahren:
 - in der Medizin (Diagnostik, Therapie, ...)
 - in der Landwirtschaft (Tierzuchtmethoden, neue Nutzpflanzen, nachwachsende Rohstoffe)
 - in der Umwelttechnik

Modul EW06

Bio- und Gentechnologie in der Lebensmittelproduktion Stand: Juni 2011

Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)
 Teilnahme am Modul EG6/LW6 (Lebensmittel- und Betriebshygiene) bei Abschluss BA im FB 08 oder nachweisbare Basisqualifikation von Studienabsolventen aus anderen Fachbereichen.
 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
 Bestandene Regelprüfungsform (mündliche Prüfung)

 Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Mündliche Prüfung, 20 Minuten
 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Keine
 Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. rer. nat. habil. Fritz Titgemeyer
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. rer. nat. habil. Fritz Titgemeyer, Dipl. Oecotroph. Hedwig Schindler
16	Veranstaltungssprache/n
	□ Deutsch □ Englisch □ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	1. Keweloh, "Mikroorganismen in Lebensmitteln", Pfanneberg Fachbuchverlag,
	ISBN-10: 3805706200
	2. L. Stryer, Biochemie
	3. Skript und weitere aktuelle Literatur werden bereitgestellt.

1	EW07 Aktue Stand	lle Lebensmittelmikrobiologie : Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)	
	Modulturnus: ABC-System: Modul A ☐ B ☑ C ☐ und/oder : jedem SS ☐ jedem WS ☐			Dauer des Moduls: ☑ 1 Semester ☐ 2 Semester		
3	Maste	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie erstudiengang Ernährung und Gesundheit rstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Er	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester B B		
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	sws	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontak inkl. P	Seminaristischer Unterricht Praktikum	2 2	30 30	 	
5	dium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	eitung,	Std. pro Sem.	studium in Std.	
	Selbststudium	Vor-/Nachbereitung Prüfungsvorbereitung		45 45		
6		, , Summe Kontaktzeit in Sto	1 . Summa Salbet	studium in Std	90 Std. 150 Std.	
	Arbeit (Workl	sautwand	ungspunkte (i.d.R.	30 Std. = 1 LP)	510	
7	Qualif • Verti • Erwe	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, So izierte wissenschaftliche Beurteilung von The iefung von Kenntnissen zur Bewertung der Sic erbung von Kenntnissen in der Lebensmittelm enderer Berücksichtigung einer nachhaltigen E	men der Lebensmi cherheit von Leben ikrobiologie und L	ttelmikrobiolog smitteln ebensmittelsic		

Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)

Pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln

Klassische und molekulare Diagnostik im Kontext der Produktsicherheit

Risikoabschätzung in der Produktentwicklung

Monitoring als Maßnahme in der Qualitätssicherung

Fallbeispiele aus der aktuellen Forschung

Modul EW07
Aktuelle Lebensmittelmikrobiologie
Stand: Juni 2011

Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)
 Teilnahme am Modul EG6/LW6 (Lebensmittel- und Betriebshygiene) bei Abschluss BA im FB 08 oder nachweisbare Basisqualifikation von Studienabsolventen aus anderen Fachbereichen.

 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
 Bestandene Regelprüfungsform (mündliche Prüfung)

 Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
 Regelprüfungsform mündliche Prüfung (20 Min.)

 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Keine
 Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. rer. nat. habil. Fritz Titgemeyer
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. rer. nat. habil. Fritz Titgemeyer, Dipl. Oecotroph. Hedwig Schindler
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	1. Keweloh, "Mikroorganismen in Lebensmitteln", Pfanneberg Fachbuchverlag,
	ISBN-10: 3805706200
	2. Krämer, "Lebensmittelmikrobiologie", Ulmer UTB, ISBN: 978-3-8252-1421-0
	3 Skrint und weitere aktuelle Literatur werden bereitgestellt

1		lbezeichnung		Kennnummer	(aus HIS-POS)
	EW08				
		ionelle Lebensmittel - Aktuelle Aspekte I: Juni 2011			
	Stariu	. Julii 2011			
2	Modu	Iturnus:			
	ABC-S	System: Modul A 🔲 🛮 B 🖂 C 🔲		Dauer des Mo	
				□ 1 Semester	2 Semester
2	und/o			Dilialat Malal	A so explored time
3	Anger	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engange	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester
	Maste	erstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht	B
		rstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ei	rnährungswirtschaft		В
		-	<u> </u>		
4		Lebufeum (z.D. Vorlegung Libung gemineri	SWS	Ctd nra Cam	Summe
-	en	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit,	3443	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15	Kontaktzeit
	zeit üfu	Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)		Semesterwochen	in Std.
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung				"
	nt:	Seminaristischer Unterricht	2	30	,
	δ r	Praktikum	2	30	.,
					60 Std.
5	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung,			Std. pro Sem.	Summe Selbst-
	diu	Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)			studium in Std.
	Selbststudium	Recherche		30	n 1
	Sts		alstilsumainhalta		n
	elk	Vor- und Nachbereitung der Seminar- und Pra	aktikumsinnaite	45	"
	()	Prüfungsvorbereitung		15	00.04-1
6					90 Std.
ь	Arba:4	Summe Kontaktzeit in Sto	d. + Summe Selbst	studium in Std.	150 Std.
	(Work		ungspunkte (i.d.R.	30 Std. = 1 I P)	5 LP
	Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP				

Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Die Studierenden besitzen vertiefte Fachkompetenz über die physiologischen Wirkungen funktioneller Inhaltsstoffe (Pflanzensterole, Omega- 3- Fettsäuren, Probiotika, Präbiotika, Ballaststoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe u. a.).

Sie sind in der Lage, die auf dem Markt befindlichen Functional Food Produkte aus ernährungsphysiologischer Sicht zu bewerten und sich kritisch mit Wirkungsbehauptungen auseinanderzusetzen.

Sie können Rechercheergebnisse von aktuellen wissenschaftlichen Studien zur Biofunktionalität von Lebensmitteln präsentieren und in klarer, eindeutiger Weise sowohl einem Fachpublikum als auch Laien vermitteln.

Sie kennen spezielle lebensmittelrechtliche Regelungen, die für das Inverkehrbringen funktioneller Lebensmittel zu berücksichtigen sind.

Sie können im Team sinnvolle, eigene Produktideen entwickeln.

Sie sind in der Lage, Chancen und Grenzen funktioneller Lebensmittel in Hinblick auf Prävention und Therapie von Erkrankungen einzuschätzen und sie von Nahrungsergänzungsmitteln und

	Arzneimitteln abzugrenzen.
8	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) - Wirkungen und Wirkungsbehauptungen im Bereich funktioneller Lebensmittel
	 - Untersuchung von Werbeaussagen und Vergleich mit wissenschaftlichen Studien - Außereuropäische und europäische rechtliche Regelungen
	- Kriterien für den wissenschaftlichen Nachweis von Health Claims
	 Wirkungsprinzip, gesundheitliche Relevanz und Sicherheitsbewertung bioaktiver Stoffe Vorstellung aktueller Studien zur Biofunktionalität von Lebensmitteln
	- Funktionelle Lebensmittel in Prävention und Therapie von Krankheiten
	 Functional Food und Nahrungsergänzungsmittel vs. Arzneimittel Eigenschaften funktioneller Inhaltsstoffe in sensorischer und lebensmitteltechnologischer
	Hinsicht
	Modul EW08
	Funktionelle Lebensmittel - Aktuelle Aspekte Stand: Juni 2011
9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Bei Überbelegung werden Studierende des Masterstudiengangs Ernährung und Gesundheit vorrangig zugelassen
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Präsentation im laufenden Semester, bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Dipl. Oecotroph. Alwine Kraatz
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Literatur:
	Ebersdobler HF u. Meyer AH (Herausgeber), Praxishandbuch Functional Food, Behr's Verlag Hamburg, jeweils aktuelle Version
	Gerstberger I, Funktionelle pflanzliche Zutaten in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln, Behr's Verlag, Hamburg, 1. Auflage, 2010
	Senatskommission zur Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln (Hrsg.), Kriterien zur Beurteilung Funktioneller Lebensmittel/Criteria for the Evaluation of Functional

Foods: Sicherheitsaspekte/Safety Aspects..., Report 6 (Kommissionsmitteilungen der DFG), Wiley-

(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

12 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

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

13 Stellenwert der Note für die Endnote

Klausur

Keine

VCH Verlag, 1. Auflage, 2004

Bischoff C, Probiotika, Präbiotika, Synbiotica, Thieme Verlag, Stuttgart, 2009

Watson RR [ED.], Functional Foods & Nutraceuticals in Cancer Prevention, IOWA State Press, USA, 2003

1	EW09 Immu	Ibezeichnung noassays in der Allergiediagnostik und Lebensmittelanalytik : Juni 2011		(aus HIS-POS)		
2	Modulturnus: ABC-System: Modul A ☐ B ☐ C ☐ und/oder : jedem SS ☑ jedem WS ☐			Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:	
3	Maste Maste	bot für folgenden Studiengang/folgende Studierstudiengang Ernährung und Gesundheit erstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und urungswirtschaft	engänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester SS SS	
4	tzeiten rüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	sws	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Seminaristischer Unterricht Praktikum	2	30		
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorber Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Vor- und Nachbereitung	reitung,	Std. pro Sem.	60 Std. Summe Selbst- studium in Std.	
	Selbst	Prüfungsvorbereitung	30	90 Std.		
6		tsaufwand Summe Kontaktzeit in St			150 Std.	
	(Work	kload) Leist Bitte prüfen: Nur ganze Zahle	u ngspunkte (i.d.R en zulässig! Bei 30			
7	Die St Entste versc Gewir versc Antige	ergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Studierenden besitzen Fachkenntnisse über im ehens verschiedener Formen von Allergien) ir hiedene Formen von Antikörpern und sind minnung dieser Antikörper vertraut. In praktisch hiedener immunologischer Methoden zur Dete enen kennen gelernt und können die Ergebnistieren und interpretieren, auch vor dem Hinter	munologische Vo n menschlichen C t den Methoden z e Übungen haben ektion sowohl vor sse kritisch und w	rgänge (einschli Organismus. Sie ur Erzeugung, Do sie die Anwend n Antikörpern als rissenschaftlich	kennen etektion und ung sauch von fundiert	

- ⁸ Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Die spezifische humorale und zellvermittelte Immunreaktion
 - Aufbau eines Antikörpers, die verschiedenen Antikörperklassen

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

- Herstellung und Charakterisierung mono- und polyklonaler Antikörper
- Verschiedene immunologische Testverfahren (Blottingmethoden, Immunoassays: verschiedene Durführungs- und Detektionsmethoden)
- Die europäische Allergenkennzeichnungsverordnung
- Besuch eines Labors für Immundiagnostik

13 Stellenwert der Note für die Endnote

Modul EW09

Immunoassays in der Allergiediagnostik und Lebensmittelanalytik Stand: Juni 2011

Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)
 Grundlegende Kenntnisse in praktischer Laborarbeit sollten vorhanden sein
 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
 Bestandene Modulprüfung
 Prüfungsformen und -umfang

 (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
 Mündliche Prüfung (20-30 Min.) oder eine weitere vom Prüfungsausschuss genehmigte Prüfungsform

 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

 Teilnahme am praktischen Teil der Veranstaltung

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Raem, A.M., Rauch, P. (Hrsg.) "Immunoassays", Elsevier Spektrum Akademischer Verlag
	weitere Literatur und Praktikumsvorschriften werden in der Veranstaltung zur Verfügung gestellt

•	EW10 Gesur Health	ndheitsmana	gement in Organisationen nt in organizations		Kennnummer	(aus HIS-POS)	
2	ABC-S	Iturnus: System: Mod			Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:	
3	und/o Angel	oot für folger	n SS 🔲 jedem WS 🗌 iden Studiengang/folgende Studi	engänge	Pflicht, Wahl,	Angebot im	
	Mooto	ratudiangan	g Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht Wahlpflicht	Fachsemester C	
	Maste		Nachhaltige Dienstleistungs- und		Wahlpflicht	C	
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	stischer Unte	B. Vorlesung, Übung, seminari- erricht, Projekt-/Gruppenarbeit, anspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontak inkl. P	Seminaristis	scher Unterricht	2	30		
						30 Std.	
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)		Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.		
	itsti	Vor- und Na	charbeit		20		
	Selbs	Schriftliche	Ausarbeitung		100		
						120 Std.	
6	Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std.				150 Std.		
	(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP:			. d.R. 30 Std. = 1 LP) , ei 30 Std. pro LP: 5 LP	5 LP		
7		erende soller aus welche	u vermittelnde Fach-, Methoden-, So Nissen erwerben, en Teilbereichen sich das Gesund setzt und wie diese Teilbereiche	heitsmanage	ment in Organisation		

- verknüpft und integriert sind
- welche Maßnahmen im Bereich des Gesundheitsmanagements eingesetzt werden müssen und können, insbesondere unter Berücksichtigung betrieblicher Strukturen wie Branche, Betriebsgröße, Art der Tätigkeiten, etc.
- wie die Schnittstelle zu betriebsexternen Akteuren wie berufständige Organisationen, Sozialversicherungsträge und gewerkschaftlicher Interessenvertretung ausgestaltet werden
- warum ein Gesundheitsmanagement in Organisationen insbesondere in den sozialen und ökonomischen Dimensionen Nachhaltig sein muss, um die Arbeitsbedingungen gesundheits- und altersgerecht, motivierend und qualifizierend zu gestalten

Des Weiteren sollen die Studierenden befähigt werden, wie die Implementierung und Evaluierung von Maßnahmen mittels Methoden des Projektmanagements umgesetzt werden können.

- 8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Gesundheit
 - Primär-, Sekundär-, und Tertiärprävention
 - Verhältnis- und Verhaltensprävention
 - Setting: Betriebe
 - Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz
 - Betriebliches Eingliederungsmanagement
 - Betriebliche Gesundheitsförderung, zB. Health Coaching
 - Work Life Balance
 - Ausgewählte Maßnahmen zur Verhaltens- und Verhältnisprävention
 - Evaluierung dieser Maßnahmen
 - Kosten-Nutzen Berechnungen
 - Projektmanagement, insbesondere Strukturplan und Kostenplan
 - Unternehmenskultur

Modul EW10
Gesundheitsmanagement in Organisationen
Health management in organizations

Health management in organizations
Stand: Juni 2011

Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)
 Keine
 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
 Bestandene Modulprüfung
 Prüfungsformen und -umfang
 (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
 Hausarbeit
 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
 Keine
 Stellenwert der Note für die Endnote
 s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Frank Ramsauer, Prof. Dr. Heike Englert
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Frank Ramsauer, Prof. Dr. Heike Englert
16	Veranstaltungssprache/n
	Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	 Hrsg. v. Klaus Hurrelmann, Theodor Klotz u. Jochen Haisch. Lehrbuch Prävention und
	Gesundheitsförderung. 2004, HUBER, BERN
	 Hrsg. v. Detlef u. Dieter Sommer. Betriebliche Gesundheitsförderung. Ausgangspunkte,
	Widerstände, Wirkungen. 2004, GABLER
	Hrsg. v. Oskar Meggeneder, Klaus Pelster u. Reinhold Sochert. Betriebliche
	Gesundheitsförderung in kleinen und mittleren Unternehmen. 2005, HUBER, BERN
	 Hrsg. v. Eva Luber u. Raimund Geene. Qualitätssicherung und Evidenzbasierung in der
	Gesundheitsförderung. Wer weiß, was gut ist: Wissenschaft, Wirtschaft, Politik, BürgerInnen?. 2004,
	MABUSE-VERLAG
	Weinreich, Ingo; Weigl, Christian: Unternehmensratgeber beiriebliches Gesundheitsmanagement.
	2011, Erich Schmidt Verlag, Berlin.
	Uhle, Thorsten; Treier, Michael: Betriebliches Gesundheitsmanagement. 2011: Springer, Berlin.
	Ulich, Eberhard; Wülser, Marc: Gesundheitsmanagement in Unternehmen - Arbeitspsychologische
	Aspekte. 3. überarb. und erweiterte Auflage 2009. Gabler. Wiesbaden.

1	N07 Forsc	lbezeichnung hungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs-	Kennnummer	(aus HIS-POS)		
	Fields Stand	rungswirtschaft s of research in Sustainable Services and Food l: Juni 2011	Production			
2		lturnus: System: Modul A ☐ B ☑ C ☐ der : jedem SS ☐ jedem WS ☐		Dauer des Mod ⊠ 1 Semester	duls:	
3	Angel Maste	oot für folgenden Studiengang/folgende Studien erstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und erungswirtschaft		Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Pflicht	Angebot im Fachsemester B	
	Maste	rstudiengang Ernährung und Gesundheit rstudiengang International Facility Management		Wahlpflicht Wahlpflicht	B B	
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	sws	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.	
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Ringvorlesung	4	60		
					60 Std.	
5	udium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorberei Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	tung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.	
	Selbststudium	Vor- und Nacharbeitung		90	90 Std.	
	S					
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std.	+ Summe Selbs	tstudium in Std.	150 Std.	
	(Work		n gspunkte (i.d.R. n zulässig! Bei 30 s			
7	Lerne •	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Soz Die Forschungsfelder "Nachhaltige Dienstleis Themenspektrum erfassen Wissenschaftliche Diskussion in aktuellen Fo Die Interdisziplinarität des Studiengangs erke	zial- und Selbst-Ko stungs- und Ernä rschungsthemer	ompetenzen) hrungswirtscha	,	

8	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) Ringvorlesung mit Vorträgen interner und externer Referenten zum Stand der Forschung im Kontext des Masters
	Modul N07 Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Fields of research in Sustainable Services and Food Production
	Stand: Juni 2011
9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (<i>Formal:</i> Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., <i>Inhaltlich:</i> Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,) Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung) Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Leistungsnachweis in Form der Vorbereitung und Nachbereitung eines Vortrags
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Keine
	Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
14	Modulverantwortliche/r Prof. Dr. Guido Ritter
15	Hauptamtlich Lehrende
16	Prof. Dr. Guido Ritter Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Vorlesungsunterlagen der Referenten; Zusammenfassung der Studierenden

1	NW13 Gesur Health	lbezeichnung ndheitskommunikation n communication l: Mai 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)
2		lturnus: System: Modul A ⊠ B □ C □ der : jedem SS □ jedem WS □		Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
3	Angek	oot für folgenden Studiengang/folgende Studie	engänge	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester
		erstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- un	d	Wahlpflicht	A
		rungswirtschaft rstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht	 A
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	sws	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
		Seminar, Seminarprojekte/Präsentationen, Übungen	2	30	
					30 Std.
5	Selbststudium	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	eitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	ststi	Recherche		20	
	elbs	Ausarbeitung von Präsentationen (in Kleingru	ıppen)	60	
	S	Prüfungsvorbereitung		40	120 Std.
6					
		tsaufwand Summe Kontaktzeit in Sto			
	(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP				

- ⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)
 - Kenntnis der theoretischen, methodologischen und forschungspraktischen Aspekte der Gesundheitskommunikation.
 - Fähigkeit zur Entwicklung nachhaltiger Informationsstrategien für Funktionsbereiche und Branchen der Ernährungswirtschaft (Food-Kommunikation).
 - Problemstellungen der Risikokommunikation im Lebensmittelsektor kennen und an Fallbeispielen exemplarisch bearbeiten können.
 - Strategien zur Gesundheitskommunikation entwickeln können.
 - Kommunikationsfähigkeit
 - Teamfähigkeit
 - Präsentation

- Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Gesundheitskommunikation:
 - Gesundheit und Informationsverhalten, Theorien, Erklärungs- und Prognosezusammenhänge
 - Erhebungs- und Analysemethoden: Design, Methodologie, Methoden und Instrumente.
 - Strategien, Konzeptentwicklung und Projekte
 - Gesundheitskommunikation und Medien: Primäre, sekundäre, tertiäre und quartäre Medien.
 - Sonderfall: Food- und Risikokommunikation und Förderung von kohärenter Information.
 - Formen der Gesundheitskommunikation: Aufklärung, Beratung inklusive narrativer Formen-Bildung, Erziehung.
 - Adressaten: Patienten, Endverbraucher/-Nutzer, institutionelle Kunden (Schulen, Betriebe, Handel).
 - Wirkungsforschung
 - Diskussion um nachhaltiges Informieren und Beraten
 - Verbraucherkommunikation und Verbraucherpolitik (Verbraucherinformationsgesetz).
 - Informationspolitik und Informationsservices von Herstellern, Handel, Gastronomie, Food-Redaktionen, Agenturen, Fachpresse in der Ernährungswirtschaft
 - Direct to Consumer Kommunikation
 - Informationen zu Lebensmitteln /Lebensmittelinformation
 - Fallstudien und Projekte: AID, CMA, DGE etc.

Modul NW13 Gesundheitskommunikation **Health communication** Stand: Mai 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Eine mit mindestens ``ausreichend´´ bewertete mündliche Prüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Mündliche Prüfung
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
_	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Dorothee Straka
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Dorothee Straka
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Hurrelmann, Klaus; Leppin, Anja (Hg.): Moderne Gesundheitskommunikation, Bern, Göttingen;
	Toronto, Seattle 2001
	Baumann, Fromm, Lampert: Gesundheitskommunikation und Medien, Kohlhammer 2010

1	Modul NW14	lbezeichnung	Kennnummer	(aus HIS-POS)
	Produ	naltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette icing sustainably in the food system : Juni 2011		
2		Iturnus:	Dauer des Mo	dule:
	und/o		☐ 1 Semester	
3	Angeb	oot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	Pflicht, Wahl,	Angebot im
			Wahlpflicht	Fachsemester
		rstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und rungswirtschaft	Wahlpflicht	Α
		rstudiengang Ernährung und Gesundheit	Wahlpflicht	Α
		rstudiengang International Facility Management	Wahlpflicht	Α
Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs			Wahlpflicht	Α
4	ng Br	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminari-	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15	Summe
	eite	stischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit,	Sws x i.d.R. 15 Semesterwochen	Kontaktzeit
	aktzeiten Prüfung	Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)		in Std.
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Externe Referenten/innen des Öko-Sektors aus 3 Forschung, Verbände, Beratungsunternehmen Fallstudienarbeit, Individualarbeit und/oder	45	"
		Gruppenarbeit, Diskussionen, Präsentationen		
				"
				45 Std.
5	r	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst-
	ını	Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)		studium in Std.

(Workload)

Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP),

Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP

Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std.

105

105 Std.

150 Std.

⁷ Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen)

Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von

Hausarbeiten und Präsentationen, Recherche

Modulteilnehmer/innen haben vertiefte Kenntnisse:

- des ökologischen Landbaus und seiner besonderen Herausforderungen in der Landwirtschaft und/oder dem Gartenbau, Weinbau, Obstbau
- insbesondere der ökologischen Lebensmittelverarbeitung, z.B. Aromen, Hefe, Zusatzstoffe
- insbesondere der gesetzlichen Vorgaben, z.B. EG-Öko-Verordnung

Je nach Thema:

Selbststud

- Eigenverantwortliches Arbeiten fördern und/oder
- Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung von Gruppenarbeiten
- Über Gruppenarbeiten soziale Kompetenzen trainieren
- Über die Präsentation Präsentationssicherheit und Selbstvertrauen gewinnen

8	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) Ökologische Lebensmittelwirtschaft: - Erzeugung (pflanzlich, tierisch, gesamt) und insbesondere Verarbeitung - Gesetzliche und privatrechtliche Regelungen, Vermarktungswege, Marketingkonzepte, z.B. Naturkostfachhandel, Discounter
	Modul NW14 Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette Producing sustainably in the food system Stand: Juni 2011

Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)
Keine
 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
Bestehen der Modulprüfung
 Prüfungsformen und -umfang
(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
Hausarbeit und/oder mündliche Prüfung und/oder Präsentation und/oder Klausur
 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
Keine
 Stellenwert der Note für die Endnote
s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Carola Strassner
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Carola Strassner
16	Veranstaltungssprache/n
	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Vorlesungsunterlagen und Skripte
	Weitere Literatur wird aktuell zusammengestellt

1	NW20 Konsu Consu	lbezeichnung umenten- und Ernährungskultur umer behavior and food culture : Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)
2		System: Modul A 🔲 B 🔲 C 🖂		Dauer des Mo	
3	und/o	der : jedem SS 🔲 jedem WS 🔲 pot für folgenden Studiengang/folgende Studie	ngänge	∑ 1 Semester Pflicht, Wahl,	2 Semester Angebot im
	Aliger	ot ful folgenden otddiengang/folgende otddien	igange	Wahlpflicht	Fachsemester
		erstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Frungswirtschaft		Wahlpflicht	С
		rstudiengang Ernährung und Gesundheit		Wahlpflicht	С
				1	
4	ne Bu	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminari-	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15	Summe
	ıktzeiten Prüfung	stischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)		Semesterwochen	Kontaktzeit in Std.
		Seminar und betreute Kleingruppen	4	60	0.00
	Containkl.	Literaturstudium	4	60	
	≥ :=				
					60 Std.
5	E	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorberei Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	tung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	Jipr	Ausarbeitung von Hausarbeiten, Necherche)			Studium in Stu.
	Selbststudium	Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Au	ısarbeitung von	90	"
	elbs	Präsentation, Recherche			
	S				
					90 Std.
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std.			
	(Work	load) Leistul	ngspunkte (i.d.R.	30 Std. = 1 LP),	5 LP
		Bitte prüfen: Nur ganze Zahler	i zulässig! Bei 30 S	Std. pro LP: 5 LP	,
7	Lerne	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Soz Die Studierenden lernen die Bedeutung von a			s Varhaltans für
		Konsumentscheidungen kennen.	iusgewainten Gru	mabegririen de	s vernalteris rui
	•	Sie können diese auf ein bestimmtes Verhalte		nährung bezieh	en und
	•	Einflussmöglichkeiten im Einzelnen aufzeige Sie können die Leitbilder für nachhaltiges Ko		Ernährungsverl	halten vor den
		Herausforderungen im Alltagshandeln reflekt		g	

- ⁸ Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
 - Theoretische Grundlagen des Verhaltens (Emotion, Kognition, Motive, Einstellungen)
 - Modell des Involvement
 - Vergleich von unterschiedlichen Konsumentengruppen
 - Ernährung nach bestimmten Lebenslagen und Lebensstilen
 - Wandel der Esskultur (generations-/ geschlechtsspezifisch)
 - Determinanten von Ernährungsverhalten
 - Änderung von Verhalten
 - Leitbilder der Nachhaltigkeit als Basis für normative/gesellschaftliche Veränderungen
 - Kluft zwischen Wissen um nachhaltige Aspekte (Bewusstsein) und den Widerstandsfaktoren bei der Umsetzung im Alltagshandeln

Modul NW20
Konsumenten- und Ernährungskultur
Consumer behavior and food culture
Stand: Juni 2011

9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Erfolgreiche Präsentation des bearbeiteten Themas (bestandene Modulprüfung)
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Präsentation
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Stephan Kolfhaus
	Prof. Dr. Maria-E. Herrmann
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Stephan Kolfhaus
	Prof. Dr. Maria-E. Herrmann
16	Veranstaltungssprache/n
	□ Deutsch □ Englisch □ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Bärlösius, E.: Soziologie des Essens. Weinheim 1999.
	Brunner, KM.; Schönberger, G.U. (Hrsg.) Nachhaltigkeit und Ernährung. Franfurt 2005
	Brand, KW. u.a.: Von der Agrarwende zur Konsumwende, Berlin o.J (2006).
	Eberle, U. u.a.: Ernährungswende, München 2006
	Hayn, D.; Empacher, C.: Ernährung anders gestalten. München 2004.
	Setzwein, M.: Ernährung – Körper – Geschlecht. Wiesbaden 2004.
	Trommsdorff, V.: Konsumentenverhalten, Stttgart 2003

	Modulbezeichnung W01 Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaft Stand: Juni 2011 Kennnummer			(aus HIS-POS)		
	ABC-S	der : jedem \$			_	2 Semester
3	Maste Maste	rstudiengang l rstudiengang Na	en Studiengang/folgende Studie Ernährung und Gesundheit achhaltige Dienstleistungs- und Err ternational Facility Management		Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester A/B/C A/B/C A/B/C
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	stischer Unterri	. Vorlesung, Übung, seminari- icht, Projekt-/Gruppenarbeit, nspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontak inkl. P	entsprechend	e Modulbeschreibung des ausgewählten Moduls aus dem sterstudiengang)	2-4		
						0 Std.
5	Selbststudium	Ausarbeitung v Siehe Modulb	r-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere von Hausarbeiten, Recherche) eschreibung des entsprechend a em jeweiligen Masterstudiengan	ausgewählten	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
						0 Std.
6	Arhait	saufwand	Summe Kontaktzeit in Std	. + Summe Selbst	studium in Std.	150 Std.
	(Workl		Leistu Bitte prüfen: Nur ganze Zahler	ngspunkte (i.d.R. n zulässig! Bei 30 S		
7	Siehe		vermittelnde Fach-, Methoden-, So ibung des entsprechend ausgev			en

8	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
	Masterstudiengang
	Modul W01
	Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaft
	Stand: Juni 2011
9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
	Masterstudiengang
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
11	Modulverantwortliche/r
14	
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
	Hauptamtlich Lehrende
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
	Masterstudiengang
16	Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):

1	Modulbezeichnung Kennnummer (a W02			(aus HIS-POS)	
		lle Themen der Dienstleistungswirtschaft : Juni 2011			
2	ABC-	Iturnus: System: Modul A 🖂 B 🖂 C 🖂		Dauer des Mo	duls:
3	und/o Angel	der ∷jedem SS ☐ jedem WS ☐ bot für folgenden Studiengang/folgende Studier	ngänge	Pflicht, Wahl,	Angebot im
		erstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Irungswirtschaft		Wahlpflicht Wahlpflicht	Fachsemester A/B/C
	Maste	rstudiengang Ernährung und Gesundheit rstudiengang International Facility Management		Wahlpflicht Wahlpflicht	A/B/C A/B/C
4	en	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit,	SWS	Std. pro Sem.	Summe Kontaktzeit
	contaktzeiten inkl. Prüfung	Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)		Semesterwochen	in Std.
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Seminar (siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang)	2-4		
					0 Std.
5	mnipr	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereit Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	tung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
	Selbststudium	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend a Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang			
	Ø				0 Std.
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std.	+ Summe Selbs	tstudium in Std.	150 Std.
	(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP				
7	Laws	recolorises (m Constituted and Facilia Methodora Con	المعالم المناد		
•	Siehe	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Soz Modulbeschreibung des entsprechend ausgewerstudiengang			en

8	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen)
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
	Masterstudiengang
	Model WO
	Modul W02 Aktuelle Themen der Dienstleistungswirtschaft
	Stand: Juni 2011
	Stand. Juni 2011
9	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
	Masterstudiengang
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Keine
	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
14	Modulverantwortliche/r
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
	Masterstudiengang
15	Hauptamtlich Lehrende
	Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen
-10	Masterstudiengang
16	Veranstaltungssprache/n
4-	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):

	W03 Ansät	bezeichnung ze des Qualitätsmanagements in Unternehmen : Juni 2011		Kennnummer	(aus HIS-POS)
2	ABC-S	turnus: System: Modul A B C S der : jedem SS jedem WS		Dauer des Mo ⊠ 1 Semester	duls:
3	Maste	oot für folgenden Studiengang/folgende Studier rstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und rungswirtschaft		Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester C
	Manst	erstudiengang Ernährung und Gesundheit rstudiengang International Facility Management		Wahlpflicht Wahlpflicht	C C
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	Seminaristischer Unterricht	2	30	
5	mnipn	Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorberei Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	tung,	Std. pro Sem.	30 Std. Summe Selbst- studium in Std.
	Selbststudium	Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Re Fallbearbeitung	echerche	40 80	n: n:
					120 Std.
6	Arbeit	Summe Kontaktzeit in Std.	+ Summe S	elbststudium in Std.	150 Std.
	(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LF				
7	Die St	rgebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Soz udierenden lernen Grundlagen und ausgewählt ätsmanagement in Unternehmen kennen und k	te Instrumen	te zum Thema	wenden.

8 Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) Lehrinhalte: Einführung in das Modul 1. Thematische Ausrichtung und Inhalte des Moduls an aktuelle Themen Inhaltlicher Bearbeitungsrahmen der ausgesuchten Managementmethoden Bearbeitungsinteressen der Modulteilnehmer 2. Einführung in die ausgesuchten Managementmethoden Hintergrund und Entwicklung der Managementmethoden Überblick über Werkzeuge der Managementmethoden Einsatzbeispiele in der Praxis Vertiefende Fallstudien zu ausgesuchten Managementmethoden 3. **Ergebnispräsentation** 4. Aufbereitung der Ergebnisse in einer Präsentation

Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse aus den Fallstudien

Dokumentation der Arbeitsinhalte aus dem Modul

Modul W03

Ansätze des Qualitätsmanagements in Unternehmen
Stand: Juni 2011

	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä.,
	Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,)
	Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung)
	Bestandene Modulprüfung
11	Prüfungsformen und -umfang
	(z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
	Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation,
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung
	Aktive Teilnahme an dem Modul, Erbringung der geforderten Vorleistungen, die zu Beginn des
	Seminars bsprochen werden.
13	Stellenwert der Note für die Endnote
	s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge

14	Modulverantwortliche/r
	Prof. Dr. Teitscheid
15	Hauptamtlich Lehrende
	Prof. Dr. Teitscheid und weitere Lehrbeauftragte
16	Veranstaltungssprache/n
	⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):
	Aktuelle Literatur zu den ausgewählten Managementsmethoden

Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Masterstudiengang Emährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht M	1	Modu W05	lbezeichnung		Kennnummer	(aus HIS-POS)
ABC-System: Modul A B C C Dauer des Moduls: und/oder : jedem SS jedem WS Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Masterstudiengang Ermährung und Gesundheit Masterstudiengang Ermährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Masterstudiengang International Facility Management Wahlpflicht Masterstudiengang International Facility Management Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht A/B/C A/B/C A/B/C Lehrform (z.B. Vorlesung, Ubung, seminari- stischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Seminar (siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang) Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Std. pro Sem. Summe Selbststudium in Std. 150 std. pro Sem. Summe Selbststudium in Std. 150 std. pro LP: 5 LP) Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung, Aus						
ABC-System: Modul A B C C Dauer des Moduls: und/oder : jedem SS jedem WS Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Masterstudiengang Ermährung und Gesundheit Masterstudiengang Ermährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Masterstudiengang International Facility Management Wahlpflicht Masterstudiengang International Facility Management Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht A/B/C A/B/C A/B/C Lehrform (z.B. Vorlesung, Ubung, seminari- stischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Seminar (siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang) Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Std. pro Sem. Summe Selbststudium in Std. 150 std. pro Sem. Summe Selbststudium in Std. 150 std. pro LP: 5 LP) Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung, Aus	2	Modu	Marian			
und/oder : jedem SS	-				Dauer des Mo	duls:
Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Masterstudiengang International Facility Management Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel) (weitere Zeilen möglich) Seminar (siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Arbeitsaufwand Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen					☐ 1 Semester	☐ 2 Semester
Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Masterstudiengang Emährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht Mablerstudiengang International Facility Management Mahlpflicht Makerstudiengang Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro Sem. Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Makerstudiengang Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro Sem. Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Makerstudiengang Std. pro Sem. Summe Sells Std. pro	3			ngänge	Pflicht, Wahl.	Angebot im
Ernährungswirtschaft Masterstudiengang Emährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht A/B/C		, angoi	oct far folgoridon otadiongang, folgorido otadion	.ga.i.go		Fachsemester
Masterstudiengang Ernährung und Gesundheit Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht Modules Std. pro Sem. Summakle Notation Std. pro Sem. Summakle Notation Std. pro Sem. Summakle Notation Std. pro Mahlpflicht Mahlpflicht Mahlpflicht Mahlpflicht Mahlpflicht Modules Std. pro Sem. Summakle Notation Std. pro Mahlpflicht Mahlpflicht Modules Std.					Wahlpflicht	A/B/C
Masterstudiengang International Facility Management Mahlpflicht A/B/C					Wahlpflicht	A/B/C
Substitution Subs						A/B/C
Substitution Subs						
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen	4	_ D	Lehrform (z.B. Vorlesung, Übung, seminari-	SWS	Std. pro Sem.	Summe
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen		eite fun				Kontaktzeit
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen		ktz	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			in Std.
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen		nta kl.		2-4		
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Seltstudium in State in Sta		8 in				
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Seltstudium in State in Sta						0
Form (z.B. Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Seltstudium in State in Sta						
Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Arbeitsaufwand (Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen	_					0 Std.
6 Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP 7 Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen	5	ıdium		tung,	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
6 Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP 7 Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen		ststu				
6 Arbeitsaufwand (Workload) Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP 7 Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen		elb	Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang			
Summe Kontaktzeit in Std. + Summe Selbststudium in Std. Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen		S				
Arbeitsaufwand (Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen						0 Std.
(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP), Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 Std. pro LP: 5 LP Lernergebnisse (zu vermittelnde Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbst-Kompetenzen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen	6	Arboit	Summe Kontaktzeit in Std.	+ Summe Selbs	tstudium in Std.	150 Std.
The interpretation of the image of the imag		(Workload) Leistungspunkte (i.d.R. 30 Std. = 1 LP)				
Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen			Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen	zulässig! Bei 30	Std. pro LP: 5 LF	9
Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen						
	7					an .
				ainten Moduis a	us dem jewenig	c ii

	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
	Modul W05 Aktuelle Themen der Ernährungswirtschaft Stand: Juni 2011
	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (Formal: Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., Inhaltlich: Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,) Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung) Bestandene Modulprüfung
	Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Keine
	Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
	Modulverantwortliche/r Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
	Hauptamtlich Lehrende Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
	Veranstaltungssprache/n ⊠Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich:
17	Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):

	Modulbezeichnung W06 Aktuelle Themen des Facility Management Stand: Juni 2011				(aus HIS-POS)	
	ABC-S	der : jedem \$			Dauer des Mod ☐ 1 Semester	duls:
3	Maste Maste	rstudiengang I rstudiengang Na	en Studiengang/folgende Studie International Facility Managemer achhaltige Dienstleistungs- und En rnährung und Gesundheit	nt	Pflicht, Wahl, Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht Wahlpflicht	Angebot im Fachsemester A/B/C A/B/C A/B/C
4	Kontaktzeiten inkl. Prüfung	stischer Unterr	. Vorlesung, Übung, seminari- icht, Projekt-/Gruppenarbeit, nspiel) (weitere Zeilen möglich)	SWS	Std. pro Sem. SWS x i.d.R. 15 Semesterwochen	Summe Kontaktzeit in Std.
	Kontak inkl. P	entsprechend	e Modulbeschreibung des ausgewählten Moduls aus dem sterstudiengang)	2-4		
						0 Std.
5	Selbststudium	Ausarbeitung v Siehe Modulb	-/Nachbereitung, Prüfungsvorbere on Hausarbeiten, Recherche) eschreibung des entsprechend a em jeweiligen Masterstudiengan	ausgewählten	Std. pro Sem.	Summe Selbst- studium in Std.
						0 Std.
6	Arheit	saufwand	Summe Kontaktzeit in Std	. + Summe Selbst	studium in Std.	150 Std.
		rkload) Leistungspunkte (i.d.R. 3 Bitte prüfen: Nur ganze Zahlen zulässig! Bei 30 S			, ,	~ ~ 1 0 1
7	Siehe		vermittelnde Fach-, Methoden-, So ibung des entsprechend ausgev			en

	Inhalte (Aufzählung der Modulinhalte, zusammengefasste Gliederungen der Lehrveranstaltungen) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
	Modul W06 Aktuelle Themen des Facility Management Stand: Juni 2011
	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul (<i>Formal:</i> Prüfung in Modul xy muss bestanden sein o.ä., <i>Inhaltlich:</i> Modul xy sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein,) Keine
10	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z.B. Bestehen der Prüfung) Bestandene Modulprüfung
	Prüfungsformen und -umfang (z.B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
12	Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Keine
	Stellenwert der Note für die Endnote s. Prüfungsordnung/en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge
	Modulverantwortliche/r Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
15	Hauptamtlich Lehrende Siehe Modulbeschreibung des entsprechend ausgewählten Moduls aus dem jeweiligen Masterstudiengang
	Veranstaltungssprache/n
17	☑Deutsch ☐ Englisch ☐ Weitere, nämlich: Ergänzende Informationen (Literatur, Belegungspflicht u.a.):