

## **Zweite Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Bachelor-Studiengang Oecotrophologie (SPO 2020)**

Gemäß §§ 25 Abs. 1, 43 Abs. 5 des Hessischen Hochschulgesetzes (HessHG) vom 14. Dezember 2021 (GVBl I S. 931), geändert am 1. April 2022 (GVBl I S. 184, 294), hat das Präsidium der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences am 5. März 2024 die von dem Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie am 17. Januar 2024 beschlossene nachstehende Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie“ genehmigt.

### **Artikel 1: Änderungen**

1. In § 11 Absatz 2 Satz 1 wird nach dem Wort „Prüfungsordnung“ das Komma gestrichen.
2. Anlage 4: Struktur des Curriculums bzw. des Studienplans wird wie folgt geändert:
  - a) In der Tabelle Studienstruktur allgemein wird das Feld „Nachhaltiges Verpflegungsmanagement (OE1151)“ durch das Feld „Nachhaltige Verpflegungssysteme (OE1151)“ ersetzt.
  - b) Schwerpunkt 1: Ernährung und Gesundheit wird wie folgt geändert:
    - aa) In der Tabelle wird das Feld „Ernährungsbedingte Erkrankungen und Ernährungsstatus (OE1156)“ durch das Feld „Therapie ernährungsbedingter Erkrankungen (OE1156)“ ersetzt.
    - bb) Bei dem Wahlpflichtmodul „Kommunikation und Digitalisierung (OE1174)“ wird der Modultitel wie folgt gefasst: „Digitalisierung und Kommunikation“.
  - c) Im Schwerpunkt 2: Lebensmittelwirtschaft und Qualitätsmanagement wird der Modultitel des Wahlpflichtmoduls „Kommunikation und Digitalisierung (OE1174)“ wie folgt gefasst: „Digitalisierung und Kommunikation“.
  - d) Schwerpunkt 3: Nachhaltige Versorgungssysteme wird wie folgt geändert:
    - aa) In der Tabelle werden im Feld Wohnökologie im Lebenszyklus (OE1076) nach dem Wort „Wohnökologie“ die Wörter „im Lebenszyklus“ gestrichen.
    - bb) Bei dem Wahlpflichtmodul „Ernährungsbedingte Erkrankungen und Ernährungsstatus (OE1156)“ wird der Modultitel wie folgt gefasst: „Therapie ernährungsbedingter Erkrankungen“.
    - cc) Bei dem Wahlpflichtmodul „Kommunikation und Digitalisierung (OE1174)“ wird der Modultitel wie folgt gefasst: „Digitalisierung und Kommunikation“.
  - e) Schwerpunkt 4: Bildung, Politik, Gesellschaft wird wie folgt geändert:
    - aa) Im Wahlpflichtmodul Wohnökologie im Lebenszyklus (OE1076) werden nach dem Wort „Wohnökologie“ die Wörter „im Lebenszyklus“ gestrichen.
    - bb) Bei dem Wahlpflichtmodul „Kommunikation und Digitalisierung (OE1174)“ wird der Modultitel wie folgt gefasst: „Digitalisierung und Kommunikation“.

3. Anlage 5 Modulbeschreibungen wird wie folgt geändert:
- a) In allen Modulbeschreibungen werden im Feld „Bemerkungen“ jeweils die Angaben zur Modulverantwortung gestrichen.
  - b) Modul OE1042 (Ernährung 1: Ernährungsphysiologie) wird wie folgt geändert:
    - aa) Im Feld Qualifikationsziele wird vor dem Wort „Steuerung-“ das Wort „physiologischen“ eingefügt.
    - bb) Im Feld Qualifikationsziele werden nach dem Wort „gesundheitsbezogene“ die Wörter „Zusammenhänge herzustellen und gesundheitsbezogene“ eingefügt.
    - cc) Im Feld Inhalte des Moduls werden an das Wort „Sinneswahrnehmung“ die Buchstaben „en“ angefügt.
  - c) In Modul OE1143 (Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen) wird im Feld Qualifikationsziele das Wort „Lebensmittelwirtschaft“ durch das Wort „Ernährungswirtschaft“ ersetzt.
  - d) In Modul OE1047 (Kommunikation und Beratung - Grundlagen) wird im Feld Qualifikationsziele vor dem Wort „Beratungsverhalten“ die Angabe „Kommunikations- und“ eingefügt.
  - e) Modul OE1147 (Ernährungswissenschaften und Lebensmittelrecht- Grundlagen) wird wie folgt geändert:
    - aa) Das Feld Lehr- und Lernmethoden wird wie folgt neu gefasst:
      - „1,5 SWS Vorlesung Biochemie der Ernährung  
1,5 SWS Vorlesung Recht und Lebensmittelrecht, davon 0,5 SWS als Lehrverflechtung mit FB SK“ 0,5 SWS Übung zum Lebensmittelrecht“
    - bb) Das Feld Bemerkungen wird wie folgt neu gefasst: „Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den ernährungswissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester. Für den Bereich des allgemeinen Rechts wird eine Lehrverflechtung mit dem FB SK eingegangen.“
  - f) In Modul OE1238 (Ernährung 2: Humanernährung) werden im Feld Lehr- und Lernmethoden die Wörter „Biochemische Grundlagen“ durch die Wörter „Biochemie der Ernährung“ ersetzt.

g) Modul OE1151 (Nachhaltiges Verpflegungsmanagement) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1151 Nachhaltige Verpflegungssysteme</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Sustainable Catering Systems			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 3. Semester: OEC 2020, OEC 2024	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Wintersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Pflichtmodul: OEC 2020, OEC 2024	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Besonderheiten der Cateringbranche und die spezifischen Anforderungen und Bedarfe unterschiedlicher Altersgruppen, die wirtschaftlichen Zwänge und nachhaltige Handlungsalternativen in der Gemeinschaftsverpflegung benennen,</li> <li>• Strukturen und Prozesse im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung erkennen und Verpflegungssysteme beurteilen,</li> <li>• fallbezogen Warenwirtschaftssysteme in der Speiseplanung, Nährwertberechnung sowie im Controlling einsetzen,</li> <li>• anfallende Planungsaufgaben in Verpflegungseinrichtungen unter Berücksichtigung ökonomischer, sozialer und ökologischer Faktoren lösen,</li> <li>• sich im Selbststudium und in der Gruppenarbeit zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur aneignen, fachlich diskutieren und die Ergebnisse präsentieren.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmenbedingungen und Anforderungen an Verpflegungsleistungen im Lebenszyklus</li> <li>• Branchenanalyse</li> <li>• Organisationsmodelle</li> <li>• Zielgruppenorientierte Angebots- und Mahlzeitengestaltung</li> <li>• Küchen- und Speisenproduktionssysteme NachhaltigkeitsstrategieKonzepte zur Effizienzsteigerung</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 2 SWS Vorlesung 1,5 SWS Übung 0,5 SWS Laborübung			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> Laborbericht, bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> Fakultativ: Messebesuch oder Besichtigung einer Verpflegungseinrichtung.			

- h) Modul OE1199 (Qualitätsmanagement) wird wie folgt geändert:
- aa) Im Feld Arbeitsaufwand wird die Zahl „81“ durch die Zahl „72“ und die Zahl „54“ durch die Zahl „72“ ersetzt.
- bb) Im Feld Lehr- und Lernmethoden wird die Zahl „2,5“ durch die Zahl „2,0“ ersetzt.
- i) Modul OE1052 (Berufspraktische Studien) wird wie folgt geändert:
- aa) Im Feld Arbeitsaufwand werden bei der Angabe „270 h Präsenzzeit“ die Zahl „270“ durch die Zahl „18“ und bei der Angabe „270 h Selbststudium“ die Zahl „270“ durch die Zahl „522“ ersetzt.
- bb) Im Feld Bemerkungen werden vor dem Wort „ergänzende“ die Wörter Modulorganisation und -durchführung: Praxisreferat Bachelor OEC“ eingefügt.
- j) Modul OE1252 (Bachelorarbeit) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1252 Bachelorarbeit</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Bachelor Thesis			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 270 h, davon 18 h Präsenzzeit 252 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 10 (7 ECTS Bachelorarbeit, 3 ECTS Kolloquium)	<b>Studiensemester:</b> 5. Semester: OEC 2020, OEC 2024,	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Jedes Semester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Pflichtmodul: OEC 2020 OEC 2024: SP 1, SP 2, SP 3, SP 4;	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• innerhalb einer vorgegebenen Frist eine Aufgabe aus der gewählten Vertiefungsrichtung der Oecotrophologie eigenständig wissenschaftlich bearbeiten. Dabei haben interdisziplinäre Aspekte besondere Bedeutung,</li> <li>• die Regeln guten wissenschaftlichen Arbeitens anwenden,</li> <li>• ein ausführliches Expose erstellen</li> <li>• eine wissenschaftliche Fragestellung bearbeiten und eine Zielsetzung der Arbeit formulieren,</li> <li>• geeignete Methoden zur Bearbeitung des Themas auswählen und nachvollziehbar beschreiben,</li> <li>• eine Literaturrecherche durchführen sowie deutsch- und englischsprachige Fachliteratur auswerten,</li> <li>• systematisch Ergebnisse dokumentieren und auswerten,</li> <li>• Ergebnisse diskutieren und interpretieren sowie Schlussfolgerungen für Theorie und Praxis ziehen.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Themenfindung und Fragestellung</li> <li>• Expose</li> <li>• Forschungsdesign und Methodenwahl</li> <li>• Empirisches und theoretisches Arbeiten</li> <li>• Ergebnispräsentation unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten</li> <li>• Interpretation der Ergebnisse</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schlussfolgerungen für Praxis und Theorie</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 1 SWS Seminar (online)
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch/ englisch
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: ECTS-Punkte aller Module der Semester 1-4, höchstens ein Modul des 4. Semesters darf fehlen; Nachweis über die Teilnahme an den BPS, hierzu ist eine Bestätigung des externen Betriebs oder der Institution über die abgeleistete Praxisphase im Rahmen der Berufspraktischen Studien vorzulegen empfohlen: keine
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Ausarbeitung (Bachelor-Thesis) und Kolloquium
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfungen
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b>

- k) Modul OE1026 (Ernährung 3: Mikronährstoffe, Ernährungs- und Aktivitätsempfehlung) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1026 Ernährung 3: Mikronährstoffe, Ernährungs- und Aktivitätsempfehlungen</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Micronutrients, Dietary and Activity Recommendations			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 4. oder 6. Semester: OEC 2020, OEC 2024	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Pflichtmodul: OEC 2020, OEC 2024 SP 1; Wahlmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 2, SP 3, SP 4	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>Mikronährstoffe und deren physiologische Funktion benennen, die Folgen bei mangelnder Zufuhr ableiten und Möglichkeiten zur Beseitigung des Mangels erarbeiten,</li> <li>ationale und internationale Referenzwerte für die Zufuhr von Mikronährstoffen kritisch reflektieren,</li> <li>versorgungskritische Mikronährstoffe national sowie global identifizieren und Möglichkeiten zur Beseitigung des Mangels kritisch diskutieren,</li> <li>Lebensmittel mit einer hohen Dichte an bestimmten Mikronährstoffen für die Entwicklung von Ernährungsplänen zusammenstellen,</li> <li>Bedürfnisse und Ernährungsempfehlungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen über die Lebensphasen hinweg (z.B. Schwangerschaft, Stillzeit, Säuglinge, Kinder- und Jugendliche, Senioren) benennen</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Ernährungskostformen (z.B. Vegetarismus, mediterrane Ernährung) beurteilen</li> <li>• für verschiedene Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen Ernährungsweisen (z.B. Vegetarismus) und Ernährungskonzepte beurteilen und entwickeln, um eine bedarfsgerechte Ernährungsweise und Nährstoffversorgung sicher zu stellen,</li> <li>• nationale und internationale Referenzwerte und Empfehlungen zur körperlichen Aktivität für verschiedene Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen benennen und ableiten</li> <li>• Messverfahren zur Beurteilung von Bewegungs- und Aktivitätsstatus durchführen und deren Ergebnisse kritisch beurteilen.</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls::</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichkeiten zur ernährungs- und aktivitätsbezogenen Gesundheitsförderung und Prävention in verschiedenen Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen und Vertiefung ausgewählter Aspekte</li> <li>• Mikronährstoffe: Ernährungswissenschaftliche Grundlagen</li> <li>• Versorgungskritische Nährstoffe und deren Versorgungslage in Deutschland und global in verschiedenen Lebensphasen und Bevölkerungsgruppen inkl. Fehl- und Mangelernährung</li> <li>• Lebensmittelbezogene Empfehlungen in der Prävention bestimmter Erkrankungen und von Mangelernährung unter Berücksichtigung von Lebensphasen und Bevölkerungsgruppen</li> <li>• Parameter und Verfahren zur Beurteilung des Aktivitätsstatus</li> <li>• Bedeutung von körperlicher Aktivität im Kontext von Gesundheitsförderung und Prävention</li> <li>• Ableitung von Referenzwerten, Empfehlungen und Grundzüge evidenzinformierter Vorgehensweisen</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 2,0 SWS Vorlesung 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 0,5 SWS Laborübung „Körperliche Aktivität“
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Ernährung 2: Humanernährung
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> Laborbericht; bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b>

- I) Modul OE1156 (Ernährungsbedingte Erkrankungen und Ernährungsstatus) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1156 Therapie Ernährungsbedingter Erkrankungen</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Therapy of nutrition-related diseases			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 4. oder 6. Semester: OEC 2020, OEC 2024	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester

<b>Art:</b> SP-Pflichtmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 1 Wahlpflichtmodul: OEC 2020: SP 3 Wahlmodul: OEC 2020: SP2, SP 4 OEC 2024: SP 2, SP 3, SP 4	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“
1	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Ernährungsberatung und -therapie gemäß nationaler und internationaler Standards wissenschaftsbasiert handeln,</li> <li>• klinische Studien und medizinische Leitlinien interpretieren und anwenden</li> <li>• die Beziehungen zwischen der Ernährung, dem Lebensstil und verschiedenen Erkrankungen erklären, -die pathophysiologischen Veränderungen bei ernährungsbedingten Erkrankungen charakterisieren und darauf aufbauend Prinzipien für Interventionen von Ernährung und Lebensstil ableiten sowie Lösungen für neue Fragestellungen entwickeln,</li> <li>• Parameter zur Bestimmung des Ernährungsstatus erheben (Assessment) und dazu quantitative Analysen nach Anleitung durchführen sowie erzielte Messwerte kritisch hinterfragen und deren Bedeutung abschätzen,</li> <li>• die individuellen Ernährungsbedürfnisse und den Lebensstil bei ernährungsbedingten Erkrankungen erfassen (Assessment) und eine Ernährungsdiagnose formulieren,</li> <li>• basierend auf entsprechenden Leitlinien eine auf die Erkrankungen abgestimmte, spezifische Ernährungsintervention konzipieren,</li> <li>• Therapiekonzepte evaluieren,</li> <li>• zu den eigenen Handlungen eine kritische Distanz einnehmen und Lösungen reflektieren.</li> </ul>	
2	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definitionen, Pathophysiologie und diagnostische Aspekte verschiedener Erkrankungen</li> <li>• Parameter und Verfahren zur Beurteilung des Ernährungsstatus</li> <li>• Leitlinien zur Prävention und Therapie verschiedener ernährungsbedingter Erkrankungen unter besonderer Berücksichtigung von Ernährungsaspekten</li> <li>• prozessgeleitetes Arbeiten nach dem Dietetic Care Process, insbesondere Assessment und Grundzüge der Interventionsplanungen</li> <li>• Beispiele für Erkrankungen sind:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Übergewicht und Adipositas</li> <li>– Kardiovaskuläre Erkrankungen,</li> <li>– Diabetes mellitus</li> <li>– Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts</li> <li>– Krebserkrankungen</li> </ul> </li> </ul>	
3	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 3,0 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Laborübung Ernährungsstatus	
4	<b>Sprache:</b> deutsch	
5	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine Empfohlen: Lehrstoff des Moduls Ernährung 2: Humanernährung	
6	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch	

<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> Laborbericht, bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b>

m) Modul OE1157 (Ernährungsberatung und Diätetik) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1157 Ernährungsberatung und Diätetik</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Nutrition Counselling			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 4. oder 6. Semester: OEC 2020, OEC 2024	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> SP-Pflichtmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 1 Wahlmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 2, SP 3, SP 4	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“, Umsetzung der Inhalte des Moduls „Ernährungsmitbedingte Erkrankungen“ (PO2020)/Therapie Ernährungsbedingter Erkrankungen (PO2024“ und des Moduls „Klinische Ernährung“ in die Ernährungsberatung und -therapie.		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf Grundlage eines strukturierten Beratungsprozesses Ernährungsberatung und –therapie durchführen,</li> <li>• Theorien der Beratung nennen,</li> <li>• Einen strukturierten Beratungsprozess (Assessment, Ernährungsdiagnose, Planung und Durchführung einer Intervention, Monitoring und Evaluation des Beratungsprozesses) planen und bewerten,</li> <li>• Beratungstheorien den einzelnen Prozessschritten zuordnen und diese anwenden,</li> <li>• Beratungsgespräche mit Patienten, Angehörigen und verschiedenen kooperierenden Berufsgruppen führen und beurteilen,</li> <li>• Notwendigkeit Interdisziplinäre Therapiekonzepte planen,</li> <li>• Basierend auf entsprechenden Leitlinien einen Ernährungsplan (Wochenspeiseplan) erstellen und optimieren,</li> <li>• Zielgruppengerecht den Ernährungsplan in der Lehrküche umsetzen,</li> <li>• zu den eigenen Handlungen eine kritische Distanz einnehmen und Lösungen reflektieren.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Theorien und Modelle der Beratung</li> <li>• Theorien und Modelle der Verhaltensänderung</li> <li>• Strukturierte Beratungsprozesse (Nutrition Care Process)</li> <li>• Diätetische Nahrungsmittelzubereitung (Lehrküche)</li> <li>• Durchführung einer Ernährungsberatung als Partnerübung</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Laborübung Beratung			

	2,0 SWS Laborübung Diätetik
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen:keine
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Portfolio
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b>

- n) In Modul OE1158 (Prävention. Gesundheitsförderung, Public Health) wird im Feld Lern- und Lehrmethoden das Wort „Seminar“ durch die Wörter „seminaristischer Unterricht“ ersetzt.
- o) In Modul OE1065 (Lebensmittel- und Umweltbedingte Risiken) wird im Feld Englische Modulbezeichnung nach dem Wort „Food“ ein Bindestrich eingefügt.
- p) Modul OE1066 (Lebensmittelqualität) wird wie folgt geändert:  
 aa) Im Feld Studiensemester wird vor der Ziffer „6“ die Angabe „4. Oder“ eingefügt.  
 bb) Im Feld Inhalte des Moduls werden nach der Angabe „Polyphenole,“ die Wörter „Kontaminaten und Rückstände“ eingefügt.
- q) In Modul OE1020 (Ernährung, Globalisierung, Menschenrechte) wird im Feld Inhalt des Moduls nach dem Wort „menschenrechts“ ein Komma eingefügt.
- r) Modul OE1169 (Ernährungspolitik) wird wie folgt geändert:  
 aa) Im Feld Studiensemester wird vor der Ziffer „6“ die Angabe „4. und“ eingefügt.  
 bb) Im Feld Inhalte des Moduls wird nach der Angabe „Ernährungs-“ ein Leerzeichen eingefügt.
- s) Modul OE1064 (Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1064 Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften</b>	
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Current Research Topics in Nutritional Science

<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 4. oder 6. Semester OEC 2020, OEC 2024	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 1, SP 2 Wahlmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 3, SP 4	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundbegriffe der Molekularbiologie und ihre Methoden, die für das Verständnis der biochemischen und genetischen Basis biologischer Prozesse beim Menschen sowie bei der Erzeugung von Lebensmitteln wichtig sind, erläutern,</li> <li>• die bei der Übersetzung der Erbinformation und der Steuerung der Genexpression resultierende biologische Variabilität erklären,</li> <li>• ernährungsepidemiologische Forschungsansätze und deren Potential und Grenzen erläutern;</li> <li>• Möglichkeiten und Grenzen von Humaninterventionsstudien erläutern,</li> <li>• Ergebnisse ernährungsepidemiologischer Studien und aus Humaninterventionsstudien kritisch reflektieren,</li> <li>• sich im Selbststudium und in Fallstudien zielgerichtet Wissen aus der einschlägigen Fachliteratur erarbeiten,</li> <li>• Experimente im zellbiologischen und biochemischen Labor planen, durchführen und auswerten,</li> <li>• die erworbenen Kenntnisse nutzen, um zu aktuellen Forschungsthemen aus Biochemie, Molekularbiologie und Bioethik fundiert Stellung zu beziehen und künftige Chancen und Risiken bei der Anwendung molekularbiologischer Methoden in Humanbiologie und Lebensmittelproduktion einzuschätzen.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der biochemischen und zellbiologischen Analytik von klinischem Material und Lebensmitteln</li> <li>• Grundlagen der Immunologie und Allergologie</li> <li>• Regulation der Genexpression und Basis von Differenzierungsprozessen</li> <li>• Epigenetik und molekulares Imprinting</li> <li>• Grundlagen des Genome Editing und verwandter gentechnischer Methoden</li> <li>• Molekulare Forschungsmethoden in den Ernährungswissenschaften</li> <li>• Ernährungsepidemiologische Methoden und Interpretation aktueller Publikationen</li> <li>• Humaninterventionsstudien und Interpretation aktueller Publikationen</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 3,0 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Laborübung			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen1 & 2; Biologie und Rohstoffkunde; Ernährung 1 & 2; Lebensmittel 1 & 2, B 1-Niveau in Englisch (Fähigkeit zum Lesen englischsprachiger Fachliteratur)			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur			

<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> Laborbericht; Präsentation; bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> Grundlage für die Module Umwelt- und lebensmittelbedingte Risiken sowie Klinische Ernährung und Lebensmittelbeurteilung für Fortgeschrittene

t) In Modul OE1067 (Klinische Ernährung) werden im Feld Verwendbarkeit des Moduls nach dem Wort „Ernährungsberatung“ die Angabe „mit LÜ und“ und nach dem Wort Diätetik ein Anführungszeichen oben eingefügt.

u) Modul OE1174 (Kommunikation und Digitalisierung) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1174 Digitalisierung und Kommunikation</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Digitalization and Communication			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 4. oder 6. Semester: OEC 2020 4. Semester: OEC 2024 8.Semester: DIT d 2013	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Pflichtmodul: OEC 2024 Wahlpflichtmodul: OEC 2020: SP 1, SP 2, SP 3, SP 4 Wahlmodul: DIT d	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>historische Entwicklung und Hintergründe digitaler Technik und digitaler Kommunikation erklären,</li> <li>die Chancen der Digitalisierung und die Besonderheiten der digitalen Kommunikation im Unterschied zur analogen Kommunikation erklären,</li> <li>unterschiedliche Anwendungsbereiche der Digitalisierung, die für die Oecotrophologie von Bedeutung sind, erläutern,</li> <li>die Herausforderungen und Risiken der Digitalisierung kritisch reflektieren</li> <li>die Folgen der Digitalisierung, zum Beispiel zum Thema nachhaltige Entwicklung oder zur öffentlichen Ernährungskommunikation erläutern,</li> <li>ihr eigenes Kommunikationsverhalten vor dem Hintergrund der Digitalisierung analysieren und kritisch reflektieren,</li> <li>mögliche Digitalisierungsstrategien für eine zielgruppenspezifische Kommunikation entwickeln.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grundlagen digitaler Technik und Kommunikation,</li> <li>Anwendungsbereiche der Digitalisierung im Kontext der Oecotrophologie,</li> <li>Chancen, Herausforderungen und Risiken der digitalen Transformation</li> <li>Digitaler Wandel und digitale Kompetenzen,</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelle, Theorien und Anwendungen digitaler und öffentlicher</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Modul „Kommunikation und Beratung“
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch oder Präsentation
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b>

- v) Modul OE1056 (Management: Grundlagen der Unternehmensführung) wird wie folgt geändert:
- aa) Im Feld Qualifikationsziele wird das Wort „Lebensmittelwirtschaft“ durch das Wort „Ernährungswirtschaft“ ersetzt.
- bb) Im Feld Inhalte des Moduls wird nach dem Wort „Unternehmensführung“ der Spiegelstrich „Organisation und Führung“ eingefügt.
- w) Modul OE1160 (Marketing) wird wie folgt geändert:
- aa) Im Feld Qualifikationsziele wird das Wort „Lebensmittelwirtschaft“ durch das Wort „Ernährungswirtschaft“ ersetzt.
- bb) Im Feld Inhalte des Moduls wird nach dem Wort „Marketingimplementierung“ der Spiegelstrich „Marktforschung“ angefügt.
- x) Modul OE1057 (Produktentwicklung) wird wie folgt geändert:
- aa) Im Feld Qualifikationsziele wird nach dem Wort „erläutern“ der Spiegelstrich „ausgewählte lebensmitteltechnische Vorgänge erläutern“ eingefügt.
- bb) Im Feld Inhalte des Moduls werden nach dem Wort „Produktentwicklung,“ der Spiegelstrich „Lebensmitteltechnische Aspekte in der Produktentwicklung“ eingefügt.
- y) Modul OE1076 (Wohnökologie im Lebenszyklus) wird wie folgt geändert.
- aa) Im Modultitel werden die Wörter „im Lebenszyklus gestrichen.
- bb) Das Feld „Qualifikationsziele wird wie folgt neu gefasst:
- „Die Studierenden können
- die Wohnökologie als Wissenschaft von den wechselseitigen Beziehungen zwischen Menschen und gebauter Umwelt erklären,
  - einen Überblick über Entwicklungen des Wohnens geben,

- können die Zusammenhänge zwischen Wohnbedürfnissen und Wohnbedingungen begründen,
- die Wohnbedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen differenziert nach Lebenslagen und Lebensphasen erläutern,
- Grundrissbeispiele für verschiedene Haushalte hinsichtlich Wohnflächen, Raumgrößen, Flexibilität und Erschließung beurteilen,
- Wohnformen für unterschiedliche Nutzergruppen unterscheiden und beurteilen,
- ergonomische Aspekte und Barrierefreiheit an praktischen Beispielen üben, dokumentieren und interpretieren,
- Entwicklungen wie Smart Home und Nachhaltigkeit im Wohnen erläutern und kritisch beurteilen.“

z) Modul OE1156 (Mahlzeitengestaltung und Speisenplanung in der GV) wird wie folgt neu gefasst:

<b>OE1164 Mahlzeitengestaltung und Speisenplanung in der GV</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Meal and Nutrition Planning in Public Catering			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5	<b>Studiensemester:</b> 6. Semester: OEC 2020	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> SP-Pflichtmodul: SP 3 Wahlmodul: SP 1, SP 2, SP 4	<b>Niveaustufe:</b> Bachelor	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Siehe unter „Art“		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die rechtlichen, räumlichen und organisatorischen Rahmenbedingungen der Verpflegung von Menschen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erklären,</li> <li>• nachhaltige Mahlzeiten und Ernährungsumgebungen zielgruppen-, bedarfs- und bedürfnisorientiert gestalten,</li> <li>• die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und Qualitätsstandards anwenden und Studien zur aktuellen Versorgungslage charakterisieren,</li> <li>• Speisepläne aus der Gemeinschaftsverpflegung mit Hilfe aktueller Ernährungssoftware analysieren, die Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr anhand nutritiver Referenzwerte beurteilen und Speisepläne optimieren,</li> <li>• auf die nachhaltige Gestaltung von Verpflegungssystemen und in der Produktentwicklung hinweisen.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel- und Nährstoffempfehlungen nationaler und internationaler wissenschaftlicher Gremien</li> <li>• Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen</li> <li>• Bedarfe und Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen</li> <li>• Mahlzeitengestaltung unter Berücksichtigung regionaler, religiöser und ethischer Besonderheiten</li> <li>• Speiseplanentwicklung, Kosten- und Nährwertberechnung, Nachhaltigkeitsbewertung</li> <li>• Anwendung von Speisenplanungs- und Warenwirtschaftssysteme, Nachhaltigkeitsrechnern</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktische Umsetzung von Ernährungsempfehlungen und Leitlinien in bedarfsorientierte Speisepläne für die Gemeinschaftsverpflegung unter Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Übung 1,5 SWS Laborübung
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> deutsch
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Ernährung 2: Humanernährung und Nachhaltiges Verpflegungsmanagement
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Ausarbeitung
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> Laborbericht; bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> Fakultativ: Gastreferent*innen

- aa) Modul OE1167 (Gesellschaftliche Aspekte der Beratung) der Beratung wird wie folgt geändert:
- aa) Im Feld Qualifikationsziele werden nach dem Wort „Beratung“ die Wörter „europäischer und deutscher Ebene“ gestrichen.
  - bb) Im Feld „Inhalte des Moduls“ nach dem Wort „Beratungseinrichtungen“ die Wörter „auf europäischer und deutscher Ebene“ gestrichen.

## Artikel 2: Inkrafttreten

Diese Änderungen treten mit Wirkung zum Wintersemester 2024/25 in Kraft.

Fulda, d. 19.03.2024

Prof. Dr. Rohtraud Pichner  
 Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie