

Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Master-Studiengang Oecotrophologie (SPO 2023)

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 21. März 2024 die von dem Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie am 15. November 2023 beschlossene nachstehende Studien- und Prüfungsordnung für den Master-Studiengang „Oecotrophologie“ genehmigt.

Inhaltsübersicht:

- § 1 Studienziele, akademischer Grad
- § 2 Zugangsvoraussetzungen, Zulassung
- § 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiums
- § 4 Auslandsstudium und Internationalisierung
- § 5 Forschungsorientierung
- § 6 Module und Aufbau des Studiums
- § 7 Abschlussmodul
- § 8 Notenbildung der Module
- § 9 Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen
- § 10 Bildung der Gesamtnote
- § 11 In-Kraft-Treten
- Anlage 1: Struktur des Curriculums
- Anlage 2 Modulbeschreibungen

§ 1 Studienziele, akademischer Grad

- (1) Der Masterstudiengang M.Sc. Oecotrophologie soll Studierende mit einem abgeschlossenen ersten Hochschulabschluss im Bereich der Oecotrophologie und verwandter Studiengänge wie Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften der Ernährungswirtschaft; Ernährungs- oder Lebensmittelwissenschaften; Diätetik oder einer äquivalenten Disziplin dazu befähigen, im inter- und transdisziplinären Kontext wissenschaftlich in den Themenbereichen der nachhaltigen Entwicklung der Oecotrophologie zu arbeiten. Die Studierenden sollen durch das Studium in die Lage versetzt werden, eigenständig neue Erkenntnisse zu gewinnen und nachhaltiges Denken und Handeln sowohl in der der Forschung als auch in der praktischen Umsetzung in Unternehmen, öffentlichen Einrichtungen oder Verbänden bzw. Vereinen als Führungskraft anzuwenden und umzusetzen. Die Ausbildung zielt explizit auf eine übergreifende, gesamtheitliche Sicht und Handlungsweise der Oecotrophologie mit der Möglichkeit, Kompetenzen den oecotrophologischen Tätigkeitsfeldern Ernährung und Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft und Qualitätsmanagement, nachhaltige Versorgungssysteme sowie Bildung, Politik, Gesellschaft zu erwerben. Die individuelle Profilbildung wird durch obligatorische Wahlpflichtmodule im zweiten und dritten Semester ermöglicht.
 - Dabei sollen in dem Masterstudiengang folgende Qualifikations- und Kompetenzziele erreicht werden:
 - (a) Nachhaltiges Denken und Handeln im inter- und transdisziplinären Kontext in der Lehre durch ein mehrsemestriges Forschungsprojekt, begleitet durch Module zur Fach- und Methodenkompetenz.

- (b) Wissenschaftliche Kompetenz im Umfeld der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften durch entsprechend ausgelegte Module mit Labor- und Forschungsaufgaben sowie durch die eigenständige Planung und Durchführung im Rahmen des obligatorischen Forschungskolloquiums im dritten Semester.
- (c) Internationale Ausrichtung und Kompetenz durch die vorgesehene und gewünschte Möglichkeit eines Auslandsaufenthalts im vierten Semester und durch ein breit gefächertes Angebot an Modulen, die in englischer Sprache angeboten werden oder englische Gastbeiträge beinhalten. Dabei ist die Belegung von mindestens zwei englischsprachigen Modulen obligatorisch.

Die Studierenden erwerben so eine ausgeprägte Analyse-, Lösungs- und digitale Medienkompetenz in den Themenfeldern der Oecotrophologie.

- (2) Die Hochschule Fulda - University of Applied Sciences verleiht nach erfolgreich absolviertem Studium den akademischen Grad „Master of Science“ (M. Sc.).

§ 2 Zugangsvoraussetzungen, Zulassung

- (1) Zum Studium kann zugelassen werden, wer über einen ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss (Diplom, Bachelor) in einem Studiengang mit einem Schwerpunkt im Bereich der Oecotrophologie oder verwandter Studiengänge wie Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften der Ernährungswirtschaft; Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften; Diätetik im Umfang von mindestens 180 ECTS-Punkten und einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser verfügt.
- (2) Bewerbende müssen über hinreichende deutsche Sprachkenntnisse verfügen. Der Nachweis erfolgt spätestens zur Immatrikulation durch eine mindestens mit dem Gesamtergebnis DSH-2 bestandene Deutsche Sprachprüfung für den Hochschulzugang oder äquivalent. Ausgenommen hiervon sind Bewerber*innen mit der Muttersprache Deutsch.
- (3) Bewerber*innen müssen zudem Englischkenntnisse mindestens auf Niveau B2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER) nachweisen. Ausgenommen hiervon sind Bewerber*innen mit einem Nachweis über das Absolvieren eines vollständig englischsprachigen Hochschulstudiums.
- (4) Die Zulassung zum Studium erfolgt jeweils zum Wintersemester.

§ 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiums

- (1) Die Regelstudienzeit im Master-Studiengang M.Sc. Oecotrophologie beträgt vier Semester in Vollzeit. Das Studium kann auch in Teilzeit absolviert werden.
- (2) Der Studiengang umfasst 120 ECTS-Punkte.

§ 4 Auslandsstudium und Internationalisierung

- (1) Der Fachbereich Oecotrophologie unterstützt binationale Mobilität im Studium und hält Auslandserfahrungen im Gebiet von Oecotrophologie für sinnvoll. Um örtlich gebundenen Studierenden zu ermöglichen, den mit Auslandserfahrung verbundenen Kompetenzgewinn weitgehend zu kompensieren, bemüht er sich verstärkt um eine Integration internationaler Perspektiven in die Modulinhalte.

- (2) Um die Mobilität im Studium gewährleisten zu können, kann das dreisemestrige Modul Forschungsprojekt (OE5039) für den Zeitraum des Auslandsaufenthaltes digital (online) besucht werden.
- (3) Ein Auslandsstudium kann insbesondere an einer ausländischen Partnerhochschule, aber auch an einer anderen anerkannten Hochschule im Ausland absolviert werden.
- (4) Während des Auslandsstudiums müssen mindestens 20 der erforderlichen ECTS-Punkte an der ausländischen Hochschule erworben werden.

§ 5 Forschungsorientierung

Der Master-Studiengang M. Sc. Oecotrophologie der Hochschule Fulda ist forschungsorientiert. Die Module Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und -methoden I und II, Forschungsprojekt und Forschungskolloquium (insgesamt 30 ECTS) dienen überwiegend dem Erwerb von Forschungskompetenzen für das wissenschaftliche Arbeiten in Themenfeldern der Haushalts- und Ernährungswissenschaften.

In den anderen Modulen sind Forschungskompetenzen (Theoriebildung, Vertiefung und Anwendung methodischer Fragen, Evidenzgewinnung, wissenschaftliches Publizieren etc.) verpflichtender Bestandteil der zu erwerbenden Kompetenzen.

§ 6 Module und Aufbau des Studiums

- (1) Die Struktur des Curriculums in Vollzeit ergibt sich aus Anlage 1.
- (2) Der Studiengang umfasst 11 Pflicht- und 6 Wahlpflichtmodule mit einer Zuordnung von jeweils 27 h/ ECTS-Punkt. Die Qualifikationsziele und Inhalte der Module, die Anzahl der jeweiligen ECTS-Punkte sowie die jeweiligen Prüfungsleistungen sind in den Modulbeschreibungen geregelt.
- (3) Das Modul Forschungsprojekt (OE5039) erstreckt sich über drei Semester.
- (4) Als Wahlpflichtmodule sind folgende Module zu absolvieren:
 - (a) Im zweiten Semester müssen 4 aus den folgenden 6 Modulen gewählt werden, davon mindestens eines in englischer Sprache:
 - Klinische (medizinische) Ernährung (OE5046)
 - Lebensmittelqualität und Warentests (OE5047)
 - Nachhaltiger Ernährungsalltag (OE5048)
 - Recent developments in food and nutritional sciences (OE5049)
 - Corporate Social Responsibility in the food industry (OE5050)
 - Consumer science and sustainable consumption (OE5051)
 - (b) Im dritten Semester sind folgende 2 Wahlpflichtmodule zu absolvieren:
 - (i) ein Modul aus den folgenden drei Modulen:
 1. Nachhaltige Verpflegung und Technik (OE5052)
 2. Psychologie – Beratung, Wirksamkeit von Ernährungsberatung und Therapie, Begleitforschung (OE5053)
 3. Bildung und Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (OE5054)

- (ii) ein Modul anderer Master-Studiengänge des Fachbereichs Oecotrophologie oder der Hochschule Fulda im Umfang von 5 ECTS-Punkten; der Fachbereich gibt die in einem Semester wählbaren Module jeweils zu Semesterbeginn bekannt.
- (5) Auf begründeten Antrag beim Prüfungsausschuss können andere als die in Abs. 4 genannten Wahlpflichtmodule aus dem Modul-Angebot der Hochschule Fulda und kooperierender Hochschulen (Universität Kassel) anerkannt werden.

§ 7 Abschlussmodul

- (1) Das Abschlussmodul (OE5045) umfasst die Abschlussarbeit (Master-Thesis) sowie ein Kolloquium, in dem die zentralen Ergebnisse präsentiert und interpretiert sowie Schlussfolgerungen für Theorie und Praxis gezogen werden.
- (2) Die Bearbeitungszeit der Master-Thesis beträgt 12 Wochen, was einem Workload von 810 Stunden und 30 ECTS-Punkten entspricht.
- (3) Die Zulassung zum Kolloquium setzt das Bestehen der Master-Thesis voraus.
- (4) Mit Zustimmung der Prüfenden ist es auf Antrag möglich, die Abschlussarbeit und das Kolloquium in englischer Sprache zu erbringen.
- (5) Die Anmeldung zur Masterthesis kann erfolgen, wenn 60 ECTS aus den Modulen des Master-Studiengangs erfolgreich abgeschlossen sind, darunter das Modul Forschungsprojekt.
- (6) Die Gesamtnote setzt sich aus der Note für die Abschlussarbeit und die Note für das Kolloquium zusammen. Dabei wird die Note für die Abschlussarbeit zweifach gewertet.

§ 8 Notenbildung der Module

- (1) Erfolgt die Bewertung einer Prüfungsleistung anteilig durch mehrere Prüfende, so errechnet sich die Note aus der Zusammenfassung der entsprechend ihres fachspezifischen ECTS-Anteils am Gesamtmodul gewichteten Prüfungsteile; die in der Prüfung erreichbare Gesamtpunktzahl beträgt 100 Punkte. Die Note der Prüfungsleistung wird nach folgendem nicht linearen Punktesystem ermittelt:

Punkte (100 Punkte = 100 %)	Note
> 96 bis 100	1,0
> 91 bis 96	1,3
> 86 bis 91	1,7
> 81 bis 86	2,0
> 75 bis 81	2,3
> 69 bis 75	2,7
> 63 bis 69	3,0
> 58 bis 63	3,3
> 54 bis 58	3,7

50 bis 54	4,0
unter 50	5,0 (nicht ausreichend)

§ 9 Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen

- (1) Gemäß §23 der Allgemeinen Bestimmungen für Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule Fulda können auf Antrag des Studierenden außerhalb der Hochschule erworbene Kompetenzen aus der beruflichen Praxis und aus beruflicher Weiterbildung auf entsprechende Module des Studiengangs angerechnet werden, wenn die anzurechnenden Kenntnisse und Fähigkeiten in Niveau und Lernergebnis den Modulen, die sie ersetzen sollen, gleichwertig sind. Voraussetzung für die Anerkennung ist der individuelle Nachweis der Kompetenzen, die in den Modulbeschreibungen definiert sind. Die Anrechnung erfolgt modulbezogen.
- (2) Eine Anrechnung ist nur möglich, solange die zu ersetzende Studien- oder Prüfungsleistung an der Hochschule Fulda noch nicht angetreten wurde.
- (3) Die Anrechnung erfolgt nach dem APEL-Verfahren. Nicht angerechnet wird das Abschlussmodul.
- (4) Entscheidungen zur Anerkennung trifft der Prüfungsausschuss. Der Prüfungsausschuss oder die von ihm benannte Stelle prüft die erworbenen Qualifikationen.
- (5) Die Entscheidung ist der antragstellenden Person unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Monaten nach Vorlage der vollständigen Unterlagen bekannt zu geben. Ablehnende Bescheide müssen begründet und mit einer Rechtsbehelfsbelehrung versehen werden. Positive Entscheidungen können auch durch Eingabe in das elektronische Notenverbuchungssystem bekannt gegeben werden.

§ 10 Bildung der Gesamtnote

Die Gesamtnote errechnet sich aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten arithmetischen Mittel aller benoteten Module des Studiums.

§ 11 In-Kraft-Treten

Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung zum Wintersemester 2024/2025 in Kraft.

Fulda, d. 03.04.2024

Prof. Dr. Rohtraud Pichner
Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie

Anlage 1: Struktur des Curriculums

1. Semester (30 ECTS)	2. Semester (30 ECTS)	3. Semester (30 ECTS)	4. Semester (30 ECTS)	Übersicht Wahlpflichtmodule
Methods in nutritional sciences (OE5035)	Wahlpflichtmodul I	Alltagsgestaltung, digitale Technisierung, Lebensqualität (OE5042)	Abschlussmodul (OE5045)	<u>Wahlpflichtmodule I- IV</u> <ul style="list-style-type: none"> - Recent developments in food and nutritional sciences (OE5049) - Consumer science and sustainable consumption (OE5051) - Corporate Social Responsibility in the food industry (OE5050) - Klinische (medizinische) Ernährung (OE5046) - Nachhaltiger Ernährungsalltag (OE5048) - Lebensmittelqualität und Warentests (OE5047)
Risikoorientierter Ansatz zur Lebensmittelsicherheit (OE5036)	Wahlpflichtmodul II	Marketing, Kommunikation und Digitalisierung (OE5043)		
Haushaltsnahe Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie (OE5037)	Wahlpflichtmodul III	Wahlpflichtmodul V		
Ernährungspolitik (OE5038)	Wahlpflichtmodul IV	Wahlpflichtmodul VI		
Forschungsprojekt (OE5039)				
Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und Methoden I (OE5040)	Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und Methoden II (OE5041)	Forschungskolloquium (OE5044)		
				<u>Wahlpflichtmodul V</u> <ul style="list-style-type: none"> - Bildung und Didaktik in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften (OE5054) - Nachhaltige Verpflegung und Technik (OE5052) - Psychologie – Beratung, Wirksamkeit von Ernährungsberatung und –therapie, Begleitforschung (OE5053)
				<u>Wahlpflichtmodul VI</u> <ul style="list-style-type: none"> - zu wählen aus dem Angebot der Masterstudiengänge PHN, IFBC oder der Hochschule

Anlage 2: Modulbeschreibungen

Pflichtmodule:

OE5035 Methods in nutritional sciences				
Modulcode FB: MOE 1	Englische Modulbezeichnung: Methods in nutritional sciences			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • ausgewählte Analysemethoden in den Ernährungswissenschaften und verwandter Wissenschaftsdisziplinen (z.B. GC, HPLC, Photometrie, Massenspektrometrie) erläutern und bewerten, • Messdaten ausgewählter molekularer wie (bio-)analytischer Experimente in den Ernährungswissenschaften und verwandter Wissenschaftsdisziplinen verstehen, kritisch reflektieren und bewerten, • ausgewählte Methoden der biomolekularen Forschung (z.B. knock-out Modelle, Transfektion, qPCR, ELISA, Durchflusszytometrie, Fluoreszenzmikroskopie) zielorientiert auf Fragestellungen in den Ernährungswissenschaften und verwandter Wissenschaftsdisziplinen anwenden, • vertiefte Funktionen von Nährstoffen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen sowie ihre Bedeutung für die Ernährung des Menschen erläutern und kritisch interpretieren, • Genexpressionsanalysen in Säugerzellkulturen sowie Modellorganismen kritisch reflektieren, • Potentiale und Grenzen von Zellkulturmodellen differenziert bewerten, • die Rolle der Körperzusammensetzung für die Gesundheit des Menschen erläutern und kritisch interpretieren, • experimentelle Humanstudien für die Entwicklung von Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr kritisch beleuchten, • Ergebnisse ernährungsepidemiologischer Studien verstehen und kritisch bewerten, • die Ableitung evidenzbasierter Ernährungsempfehlungen erläutern und interpretieren, • Bedeutung und Ziele transdisziplinärer Forschung zur Lösung ernährungsbezogener, lebensweltlicher Probleme wissenschaftlich fundiert ableiten und beurteilen, • Literatur und Studiendaten recherchieren und kritisch bewerten. 			
2	<p>Inhalte des Moduls:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verhalten und Wirkungsweise der Makro- und Mikronährstoffe sowie sekundären Pflanzenstoffe (in Modellsystemen) der Ernährungswissenschaften • Biochemische, molekularbiologische und (bio-)analytische Methoden in den Ernährungswissenschaften • Datenanalysen von Messdaten und Messergebnissen • Quantitative Genexpressionsanalysen • Experimentelle Humanstudien in der Ernährungsforschung, einschließlich Studiendesigns • (Ernährungs-)Epidemiologische Studiendesigns, Erhebungsinstrumente und Ansätze der Datenanalyse • Grundlagen evidenzbasierter Ableitung von Handlungsempfehlungen • Transdisziplinäre Forschungsansätze 			
3	<p>Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Seminar</p>			
4	<p>Sprache: englisch</p>			
5	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Naturwissenschaftliche Grundlagen</p>			

6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Ausarbeitung
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: keine

OE5036 Risikoorientierter Ansatz zur Lebensmittelsicherheit				
Modulcode FB: MOE2	Englische Modulbezeichnung: Risk-oriented approach to food safety			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • geeignete Methoden der Risikoanalyse und des Risikomanagements für unterschiedliche Bereiche im Lebensmittelumfeld gegeneinander abwägen und unter Einbezug wissenschaftlicher und methodischer Überlegungen praxisrelevante und wissenschaftliche Probleme lösen, • das Konzept Food Safety Culture verstehen, interpretieren und die Umsetzung weitgehend autonom durchführen, • Einflussfaktoren auf die Lebensmittelsicherheit durch wissenschaftlich fundierte Entscheidungen risikoorientiert bewerten und ihre Auswahl begründen, • risikoorientierte Prüfpläne für die Untersuchung von Lebensmitteln entwerfen und die Operationalisierungswege sowie die Methodenauswahl begründen, • Methoden zur Krisenbewältigung in der Ernährungsbranche auswählen, Ihre Auswahl begründen und weitgehend autonom anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Methoden der Risikoanalyse • Risikomanagement und Risikokommunikation • Risikobasierte und statistische Prüfplanung für die Lebensmitteluntersuchung • Krisenmanagement in der Ernährungsbranche • Risikobasierte Bewertung von Analyseergebnissen • Food Safety Culture • Prediktive Mikrobiologie • Hürdentechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3,0 SWS Seminaristischer Unterricht 1,0 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff Lebensmittelmikrobiologie			
6	Form der Prüfung: Bericht oder Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: keine
----------	------------------------------

OE5037 Haushaltsnahe Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie				
Modulcode FB: MOE3	Englische Modulbezeichnung: Domestic services and catering			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit, 72 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul:	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Akteure im Bereich Haushaltsnaher Dienstleistungen und der Gemeinschaftsgastronomie identifizieren und deren Bedürfnisse analysieren, • Haushaltsbezogene Dienstleistungen in Privat- und Großhaushalten definieren und Angebots- und Nachfragestrukturen analysieren sowie Handlungsspielräume bewerten, • Rahmenbedingungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen eigenständig ermitteln und organisatorische und technische Lösungen vorschlagen, • Ressourcenschonende Angebote, Prozesse und technische Lösungen identifizieren und bewerten sowie selbständig Qualitätsanforderungen für die Beschaffung ableiten, • den Erfolg verschiedener Maßnahmen evaluieren und Forschungsbedarfe formulieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Rahmenbedingungen und volkswirtschaftliche Bewertung haushaltsbezogener Dienstleistungen (Privat- und Großhaushalt) und der Gemeinschaftsverpflegung im Lebenszyklus • Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie unter Berücksichtigung der demografischen und arbeitsmarktpolitischen Entwicklungen • Qualität Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen (Verpflegung, Wäsche, Reinigung) • Zielgruppenorientierte Angebotsgestaltung Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen und deren wirtschaftliche, gesundheitliche und ökologische Bewertung • Technikeinsatz und Ressourceneffizienz 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 0,5 SWS Übung 1,0 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Portfolio (enthält u.a. Laborbericht)			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5038 Ernährungspolitik				
Modulcode FB: MOE4	Englische Modulbezeichnung: Nutrition Policy			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • staatliche, wirtschaftliche und zivilgesellschaftliche Akteure der Ernährungs- und Nachhaltigkeitspolitik anhand ihrer Ziele verstehen und kritisch reflektieren sowie bewerten, • kommunale, nationale, europäische und internationale ernährungspolitische Strukturen einordnen und detailliert analysieren sowie vor dem Hintergrund des Leitbilds nachhaltiger Entwicklung reflektieren, • ernährungs- bzw. nachhaltigkeitsbezogene Politikinstrumente vertiefend analysieren und Strategien ihres Einsatzes kritisch beurteilen und hinsichtlich ihrer Wirksamkeit abwägen, • ernährungspolitische Interventionen zur Lösung praxisrelevanter Probleme konzipieren und evaluieren, • themenrelevante Texte verstehen und interpretieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Politikwissenschaften, Government, Governance, Politikfeldanalyse • Geschichte der Ernährungspolitik und Leitbild einer nachhaltigeren Ernährung • Schnittstellen zu anderen Politikbereichen, wie Agrarpolitik, Umwelt- und Gesundheitspolitik • Ernährungspolitische Strukturen und Akteure • Ernährungspolitische Strategien und Politikansätze kommunal, national, europäisch, global • Instrumente der Ernährungspolitik • Nachhaltigkeitsorientierte Politikansätze einer Ernährungsgovernance (wie z.B. Ernährungsrate) • Potenziale und Grenzen von Ernährungspolitik: Normierung und Moralisation 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5039 Forschungsprojekt				
Modulcode FB: MOE5	Englische Modulbezeichnung: Research Project			
Arbeitsaufwand: 405 h, davon 216 h Präsenzzeit, 189 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 15	Studiensemester: 1. – 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 3 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> komplexe Projekte selbstständig planen, durchführen, bewerten und reflektieren die Methoden des Projektmanagements zum wissenschaftlichen Arbeiten selbstständig anwenden und ein transdisziplinäres Studiendesign für ein Forschungsprojekt entwickeln, sich mit Projektpartnern unterschiedlicher Handlungsfelder über Projektstrategien und Lösungswege austauschen, wissenschaftlich fundierte Entscheidungen für die Weiterentwicklung des Projekts im Team treffen, Konfliktpotentiale in der Zusammenarbeit erkennen und reflektieren, durch konzeptionelles Handeln situationsangemessen Lösungsprozesse initiieren und durchführen, die Projektziele strategisch und operativ planen und wissenschaftlich fundiert begründen und dafür geeignete Forschungsmethoden auswählen und diese begründen, die Forschungsergebnisse erläutern und kritisch interpretieren sowie reflektieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> Projektmanagement Transdisziplinäre Forschung und Methoden Auswahl und Begründung des Studiendesigns Projektsteuerung und Konfliktlösungsstrategien Auswertung und Interpretation von Forschungsergebnissen im Projekt Ergebnispräsentation unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten Schlussfolgerungen für den Bereich Oecotrophologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3,0 SWS Seminaristischer Unterricht 9,0 SWS Praxisprojekt			
4	Sprache deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Projektarbeit oder Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: keine
----------	------------------------------

OE5040 Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und -methoden I

Modulcode FB: MOE6	Englische Modulbezeichnung: Inter- and transdisciplinary research approaches and methods I			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Konzepte und Begriffe der Multi-, Inter- und Transdisziplinarität unterscheiden, einordnen und hinsichtlich Chancen und Herausforderungen kritisch diskutieren, • Methoden inter- und transdisziplinärer (Ernährungs-)Forschung zielgerichtet einsetzen und kritisch diskutieren, • mit den verschiedenen Herausforderungen inter- und transdisziplinärer Forschungsansätze methodisch versiert umgehen und für die Lösung praxisrelevanter und wissenschaftlicher Probleme einsetzen, • Best-Practice-Beispiele inter- und transdisziplinärer Ernährungsforschung diskutieren, analysieren und bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung Wissenschaftsgeschichte und Wissenschaftsverständnisse • Multi-, Inter- und Transdisziplinarität: Begriffsunterscheidungen und Konzepte (wie z.B. Service Learning, Citizen Science) • Inter- und transdisziplinäre Ernährungsforschung, Best-Practice-Beispiele • Methoden inter- und transdisziplinärer Forschung • Herausforderungen inter- und transdisziplinärer Forschung, wie z.B. disziplinäre Begriffe und Theorien, Kommunikation, und Strategien des Umgangs • Wissenschaftskommunikation • Theorien und Konzepte des Wissenstransfers (Transferforschung) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Portfolio oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5041 Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und -methoden II

Modulcode FB: MOE7	Englische Modulbezeichnung: Inter- and transdisciplinary research approaches and methods II			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können aufbauend auf dem Modul Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und –methoden I <ul style="list-style-type: none"> • weiterführende Konzepte und Begriffe der Multi-, Inter- und Transdisziplinarität in der Praxis unterscheiden, einordnen und hinsichtlich Chancen und Herausforderungen diskutieren, • Methoden inter- und transdisziplinärer (Ernährungs-)Forschung an einem Beispielprojekt zielgerichtet einsetzen und voneinander abgrenzen, • Mit den verschiedenen Herausforderungen inter- und transdisziplinärer Forschungsansätze methodisch versiert umgehen, • Best-Practice-Beispiele inter- und transdisziplinäre Ernährungsforschung diskutieren und analysieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Forschungslandschaften in Deutschland, Europa und der Welt • Forschungsprojekte in der industriellen Forschung • Partizipative Forschungsansätze in der Praxis: Citizen Science • Vorgehensweise zur Erstellung von Forschungskonzepten • Wissenschaftskommunikation, Forschungsförderung • Erarbeitung und Vorstellung eines eigenen modellhaften Forschungsprojekts in Kleingruppenarbeit 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und -methoden I			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Forschungskonzept; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5042 Alltagsgestaltung, digitale Technisierung, Lebensqualität				
Modulcode FB: MOE8	Englische Modulbezeichnung: Everyday life, digital tecnization, quality of life			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit, 72 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> den Begriff der Lebensqualität in unterschiedlichen Fachkontexten analysieren und differenziert für Forschungsfragestellungen der Alltagsgestaltung und -versorgung anwenden, zwischen subjektivem Wohlbefinden und objektiven Lebenslagen differenzieren und dazu die Studien/ Daten auswerten und interpretieren, anhand von Studien zur Lebensqualität und Alltagsversorgung (z.B. im Alter, im ländlichen Raum, beim Wohnen (Alltagstechnik) etc.) eigene Studien und Messverfahren entwickeln und durchführen, haushaltsnahe Dienstleistungen als Einflussfaktor auf Lebensqualität in unterschiedlichen Settings der Alltagsgestaltung analysieren und deren Bedarfe in konkreten oder konstruierten Situationen ermitteln sowie in entsprechende Beratungssituationen übertragen, für die Oecotrophologie relevante allgemeine und digitale Technisierungsprozesse verstehen, erläutern, kritisch beurteilen und Verbindungen zwischen Theorie und Anwendungskontexten herstellen, die Analysen und Ergebnisse kritisch beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> Lebensqualität im Kontext von Alltagsgestaltung und -versorgung – theoretischen Grundlagen aus unterschiedlichen Fachdisziplinen (Sozialindikatorenforschung, empirische Sozialforschung, Nachhaltigkeits- und Haushaltswissenschaften, Wohnökologie) Subjektives Wohlbefinden und objektive Lebensbedingungen in unterschiedlichen Kontexten (Stadt-Land, Jugend-Alter, Gesundheit, Armut-Reichtum etc.) Messverfahren und Datenanalyse der Lebensqualität im Hinblick auf Alltagsversorgung allgemein und speziell Technisierung Einflussfaktoren auf Lebensqualität und Alltagsgestaltung: Wohnen (u.a. smarthome), Infrastruktur, haushaltsnahe Dienstleistungen, digitale Technisierung Interdisziplinäre Perspektiven auf Technisierung und Digitalisierung in Bezug auf Alltag/ Privathaushalte, auch in Verbindung mit Aspekten der Nachhaltigkeit Ableitung von Referenzwerten, Empfehlungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,5 SWS Seminaristischer Unterricht 1,0 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: keine
----------	------------------------------

OE5043 Marketing, Kommunikation und Digitalisierung

Modulcode FB: MOE9	Englische Modulbezeichnung: Marketing, Communication and Digitalization			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Begriffe und Instrumente des Marketings unterscheiden, einordnen und beurteilen, • Marketingmethoden zielgerichtet erläutern und in Praxisansätzen anwenden, • Verbraucher- bzw. Konsumentenverhalten verstehen und Marketingstrategien bzw. -maßnahmen voneinander abgrenzen und anhand von (konstruierten) Praxis- und Forschungsbeispielen aus der Ernährungswirtschaft zielgerichtet entwickeln, planen, gestalten und durchführen, • Kommunikationsmodelle und -theorien unterscheiden, Erkenntnisse und Einschätzungen weiterer Disziplinen zum Thema Kommunikation darlegen, kommunizieren, verknüpfen und produktiv nutzbar machen, • Informationssysteme, Chancen und Herausforderungen neuer Medien und Formen der digitalen Kommunikation aufzeigen, vergleichen und evaluieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Marketingmethoden, -strategien und -instrumente • Marketingimplementierung • Markt- und Konsumentenforschung • ausgewählte Kommunikationsmodelle und -theorien • Informationssysteme und Formen der digitalen Kommunikation • Anwendungen, Chancen und Herausforderungen der digitalisierten Mediengesellschaft • aktuelle Praxisbeispiele 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5044 Forschungskolloquium				
Modulcode FB: MOE10	Englische Modulbezeichnung: Research-Colloquium			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 36 h Präsenzzeit, 99 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Teile des Kolloquiums (eigene Präsentation und Gastbeiträge) weitgehend selbstgesteuert organisieren, • sich mit Vertreter*innen unterschiedlicher Handlungsfelder über alternative, theoretisch begründbare Problemlösungen austauschen, • ihr Handeln im Forschungsprojekt auf berufliches Handeln übertragen und kritisch reflektieren unter Einbeziehung von gesellschaftlichen Erwartungen und möglichen Folgen, • aktuelle Forschungsthemen erläutern und kritisch diskutieren. 			
2	Inhalte des Moduls: Präsentation und Diskussion von: <ul style="list-style-type: none"> • Forschungsthemen von Wissenschaftler*innen des Fachbereichs Oecotrophologie sowie • Gästen aus anderen Forschungsinstitutionen sowie • Vertreter*innen unterschiedlicher Handlungsfelder der Oecotrophologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch oder englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5045 Abschlussmodul				
Modulcode FB: MOE11	Englische Modulbezeichnung: Final module			
Arbeitsaufwand: Masterthesis: 810 h, davon 783 h Selbststudium; 27 h Kolloquium	ECTS-Punkte: 30 (davon 20 ECTS schriftliche Ausarbeitung, 10 ECTS Kolloquium)	Studiensemester: 4. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • eine Aufgabenstellung aus dem Bereich der Oecotrophologie selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden bearbeiten. Das beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> – Erfassen und Formulieren einer Forschungsfrage, – Wissenschaftlich begründetes Vorgehen bei der Problemlösung, – Klar erkennbare Strukturierung des Handelns sowie der Ausarbeitung, – Kritische Reflexion des inhaltlichen und methodischen Vorgehens, • können das erarbeitete Wissen sowohl schriftlich als auch mündlich darstellen und vertreten, • Forschungsarbeiten anderer konstruktiv kritisieren, • eigene Ergebnisse publikationsfähig aufbereiten. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Formulierung von Fragestellungen und Hypothesen • Erstellung eines Exposés • Spezifische Aspekte und Probleme der Literaturrecherche • Formale Aspekte einer Abschlussarbeit • Gute wissenschaftliche Praxis • Reflexion von Forschungsdesigns • Wissenschaftliches Schreiben • Präsentation von Ergebnissen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: Begleitetes Selbststudium mit fachlicher und methodischer Betreuung durch eine Professorin oder einen Professor der Hochschule Fulda			
4	Sprache: deutsch oder englisch (auf Antrag siehe PO § 7, Abs. 4)			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: erfolgreicher Abschluss von mind. 60 ECTS, darunter das Modul Forschungsprojekt empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Ausarbeitung und Kolloquium			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Ausarbeitung, bestandenes Kolloquium			
9	Bemerkungen: keine			

Wahlpflichtmodule I-IV:

OE5049 Trends in food sciences and sustainable consumption				
Modulcode FB: MOE12	Englische Modulbezeichnung: Trends in food sciences and sustainable consumption			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2023	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • den Einfluss von Lebensmittelbestandteilen auf Verarbeitungsmethoden, die Qualität von Lebensmitteln und auf den gesundheitlichen Nutzen definieren, • verschiedene Technologien zur Lebensmittelverarbeitung und deren Auswirkungen auf die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu bewerten, • die Auswirkungen neuer Ergebnisse der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften beurteilen: <ul style="list-style-type: none"> – den Ernährungszustand verschiedener Zielgruppen aus unterschiedlichen Kulturen und Milieus, – Entwicklung neuer Produkte und deren Vermarktung an private und institutionelle Haushalte in verschiedenen Kulturen, – nachhaltigen Entwicklung von Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, • in der aktuellen wissenschaftlichen Literatur (Originaldaten) nach relevanten Informationen suchen, • in Gruppenarbeit strukturierte Ergebnisse erarbeiten, diese bewerten und präsentieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Neueste wissenschaftliche Ergebnisse zu Lebensmittelbestandteilen, ihren physiologischen Wirkungen und ihrem Einfluss auf die Qualität von Rohstoffen und verarbeiteten Lebensmitteln • Bewertung der Auswirkungen traditioneller und neuartiger Verarbeitungstechnologien auf die Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie auf die Nachhaltigkeit (ökologische und soziale Aspekte, wirtschaftliche Belastbarkeit) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4,0 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5051 Consumer behaviour and consumer Science				
Modulcode FB: MOE13	Englische Modulbezeichnung: Consumer behaviour and consumer Science			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2023	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene relevante Theorien der Soziologie und der Lebensstilforschung sowie die sozialen und psychologischen Grundlagen des Konsumverhaltens erläutern, • aktuelle Entwicklungen im Konsum erklären und zukünftige Trends ableiten, wobei der Schwerpunkt auf der Nachhaltigkeit liegt, • verschiedene Theorien über den Markt für Konsumgüter und das Verhalten der Verbraucher erläutern, • verschiedene Theorien der Verbraucher- und Ernährungspolitik, den gegenwärtigen Stand und den zukünftigen Bedarf zu erläutern, • neue Konzepte für den Dialog mit den Verbrauchern zu entwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls: Ausgewählte Themen aus den Wirtschafts- und Sozialwissenschaften mit den Schwerpunkten Konsumwissenschaft und -verhalten, nachhaltige Entwicklung, Konsum und Nachhaltigkeit, Lebensstil und Ernährungsverhalten der Verbraucher			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4,0 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5050 Corporate Social Responsibility in the food industry				
Modulcode FB: MOE14	Englische Modulbezeichnung: Corporate Social Responsibility in the Food Industry			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen des Konzepts Corporate Social Responsibility erfassen, diskutieren und deren Auswirkung auf die betriebliche Praxis bewerten, • die entsprechende Gesetzgebung, Normen, Standards und deren Konsequenzen verstehen, anwenden und kritisch diskutieren, • Struktur und Inhalt der DIN ISO 26000 und ggf. weiterer relevanter Normen definieren, analysieren und interpretieren, • die Grundlagen der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) verstehen und in der Praxis bewerten, • Nachhaltigkeitsstandards und -berichte verstehen und analysieren und deren Konsequenzen für Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ableiten, • die Einführung geeigneter Maßnahmen in KMU/Startups der Ernährungswirtschaft planen; • selbständig in Kleingruppen die Modulhalte vertiefen und eine CSR Strategie für ein KMU/Startup in der Ernährungswirtschaft planen und entwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das Konzept der Corporate Social Responsibility • Einführung in die entsprechende Gesetzgebung zur Nachhaltigkeitsberichterstattung CSR-RUG • Einführung und Handlungsfelder relevanter Normen und Standards des CSR und Nachhaltigkeitsmanagements • Aufbau eines CSR/Nachhaltigkeitsmanagements • Analyse und Bewertung von Unternehmensbeispielen • Umsetzung der Anforderungen aktueller CSR/Nachhaltigkeitsstandards in einem fiktiven KMU/Startup planen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Gute Kenntnisse Qualitätsmanagement, Management und Basiskennnisse UEA			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Ausarbeitung			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5046 Klinische (medizinische) Ernährung				
Modulcode FB: MOE15	Englische Modulbezeichnung: Clinical (medical) Nutrition			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 54 h Präsenzzeit, 81 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Mangelernährung diagnostizieren, therapeutische Strategien entwickeln und Maßnahmen planen, • orale Nahrungsergänzungsmittel (Nährstoffsupplement und Trinknahrungen) bewerten und zielorientiert einsetzen, • individuelle Ernährungsregime für die enterale Ernährung entwickeln, • individuelle Ernährungsregime für die parenterale Ernährung entwickeln, • die Interaktion von Ernährung und Arzneimitteln beurteilen und daraus Maßnahmen ableiten, • ernährungstherapeutische Konzepte zu spezifischen Krankheitsbildern entwickeln und kritisch reflektieren, • fachrelevante Informationsquellen identifizieren und diese sowie Fachliteratur kritisch beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Screening Methoden in der klinischen Praxis • Laborwerte lesen, interpretieren und darauf basierend ernährungstherapeutische Interventionen entwickeln • Orale, enterale und parenterale Ernährungsinterventionen • Wechselwirkungen von Arzneimitteln und Ernährung – Bedeutung von Arzneimitteln für die Nahrungsaufnahme, Nährstoffverfügbarkeit und Metabolismus • Ernährungstherapeutische Strategien bei ausgewählten Krankheitsbildern • Methoden zur Evaluation von Ernährungsinterventionen • Anwendung der medizinischen Ernährung an Fallbeispielen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 1,0 SWS Laborübung – Ausarbeitung eines Therapieplans für ein Fallbeispiel			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Molekulare Ernährung, Biochemie der Ernährung, Kenntnisse in Ernährungsepidemiologie			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5048 Nachhaltiger Ernährungsalltag				
Modulcode FB: MOE16	Englische Modulbezeichnung: Sustainable everyday eating			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Ernährung/Essen als soziale Praktik jenseits physischer Funktionen verstehen und analysieren, • Ernährung/Essen in der modernen Gesellschaft in ihren sozialen und kulturellen Funktionen reflektieren und analysieren, • Lebensstile und Milieuansätze begreifen und hinsichtlich der Ernährungsweisen analysieren, • Wandel (u.a. Steuerung) von Ernährungspraktiken zwischen Selbstbestimmtheit und Moralisation analysieren und ein kritisches Verständnis entwickeln, • Methoden der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung einordnen und problembezogen anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Theorien zu sozialen und kulturellen Funktionen des Essens und der Ernährung • Theorien und Ansätze zum sozialen Wandel von Ernährungspraktiken und -alltag • Ernährungssozialisation und Ernährungsbiografien • Ernährungsstile als Lebensstile • Ernährung und Identität, Normierung und Moralisation • Methoden der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

OE5047 Lebensmittelqualität und Warentests

Modulcode FB: MOE17	Englische Modulbezeichnung: Food Quality and product testing			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit, 72 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätskriterien für Lebensmittel und Hausgeräte identifizieren und definieren, • Lebensmittel im Hinblick auf umfassende Qualitätsparameter wie z.B. Sensorik, Zusammensetzung und Nachhaltigkeit bewerten, • Haushaltsgeräte im Hinblick auf verschiedene Qualitätsparameter wie z.B. Energieverbrauch, Haltbarkeit, Bedienkomfort und Nachhaltigkeit bewerten, • ein Versuchsdesign planen, erstellen, durchführen, auswerten und darstellen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Zutatenlisten, Spezifikationen • Relevante Food Claims und Label • Zertifizierungen für spezielle Ernährungsformen • Nachhaltigkeitsziele in der Ernährungswirtschaft • Aktuelle Lebensmittel-Qualitäts-Standards z.B. IFS, FSSC, BRC, Öko, ... • Energielabel, Nachhaltigkeit und digitale Anbindung von Hausgeräten • Spezielle sensorische Verfahren zur Qualitätsprüfung von Haushaltsgeräten, Bedarfsgegenständen und ihre Auswirkungen auf das Produkt 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 0,5 SWS Übung 1,0 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Naturwissenschaftliche Grundlagen, Qualitätsmanagement, Statistik			
6	Form der Prüfung: Ausarbeitung			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: keine			

Wahlpflichtmodule V:

OE5054 Bildung und Didaktik in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften				
Modulcode FB: MOE18	Englische Modulbezeichnung: Education and didactics in household and nutrition sciences			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Begriffe der Bildung und Didaktik definieren und sich für die Bereiche der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften eigenes Wissen aneignen, • anhand der Fachdidaktik der allgemeinen und beruflichen Bildung für die Haushalts-, Ernährungs- und Verbraucherbildung Unterrichtskonzepte und Methoden analysieren und unter Einbindung eigener Ideen anwenden, • zwischen Bildung und Lernen in unterschiedlichen Settings der schulischen und außerschulischen Bildung sowie des formellen und informellen Lernens differenzieren, • anhand von Studien/ Projekten zur Bildung (z.B. im Quartier, im Setting Kita etc.) eigene Bildungsprojekte entwickeln und weitgehend selbstgesteuert durchführen, • die Bedeutung von Bildung analysieren, reflektieren und deren Bedarfe in konkreten oder konstruierten Situationen ermitteln sowie in entsprechende Bildungseinheiten unter Einbindung möglicher Kooperationspartner übertragen, • die Analysen und Ergebnisse kritisch reflektieren in Bezug auf die gesellschaftlichen Erwartungen und Folgen ihres Handelns bzw. ihrer Problemlösungen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Bildung, Didaktik und Fachdidaktik – theoretischen Grundlagen aus unterschiedlichen Fachdisziplinen (Bildungswissenschaften, Pädagogik, Quartiersbezogene Sozialarbeit, Haushalts-, Ernährungs- und Verbrauchwissenschaften) • Projekt-, Studien und Datenanalyse im Bereich von Bildung, Didaktik und (lebenslanges) Lernen • Einflussfaktoren von Bildung und Lernen auf die Lebenslagen in unterschiedlichen Settings • Ableitung von Empfehlungen für Bildungsarbeit in unterschiedlichen Bildungssettings 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: keine
----------	------------------------------

OE5052 Nachhaltige Verpflegung und Technik

Modulcode FB: MOE19	Englische Modulbezeichnung: Sustainable catering and technology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • zielgruppenspezifische Verpflegungskonzepte in der Gemeinschaftsgastronomie unter Berücksichtigung individueller Bedarfe und Bedürfnisse eigenständig entwickeln und sie hinsichtlich wirtschaftlicher, sozialer, gesundheitlicher und ökologischer Determinanten analysieren und bewerten, • technische Systeme und Gerätetechnik im Rahmen einer konkreten und realitätsnahen Aufgabenstellung selbstständig auswählen und hinsichtlich der Einsatzmöglichkeiten, Handhabbarkeit und Ressourceneffizienz bewerten, • Methoden und Lösungen für einen praxisnahen Anwendungsfall eigenständig auswählen und Ergebnisse beurteilen, • eine interdisziplinäre Aufgabenstellung im Themenfeld in der Kleingruppe selbstständig bearbeiten und präsentieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • wirtschaftliche, soziale, gesundheitliche und ökologische Bewertung von Verpflegungs- und Versorgungskonzepten und deren bauliche und technische Umsetzung • Normen, Kennzahlen, Datenbanken • Bewertung technischer Systeme und Gerätetechnik • Umsetzung von Produkttests und Einsatz von Messtechnik • Nachhaltigkeit im Produktlebenszyklus (Klimabilanzierung, Energie- und Foodwastemanagement) • Planung und Durchführung einer Fallstudie (Thema und Rahmenbedingungen sind definiert) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 1,5 SWS Praxisprojekt 0,5 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Haushaltsnahe Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie			
6	Form der Prüfung: Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: keine
----------	------------------------------

OE5053 Psychologie – Beratung, Wirksamkeit von Ernährungsberatung und Therapie, Begleitforschung

Modulcode FB: MOE20	Englische Modulbezeichnung: Psychology - counseling, effectiveness of nutritional counseling and therapy, accompanying research			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 54 h Präsenzzeit, 81 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester MOE 2022	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • aktuelle Theorien Ernährungsberatung und –therapie weitgehend selbstständig und autonom anwenden, • Ernährungsberatung- und Therapie auf Grundlage aktueller Modelle und Theorien selbstständig planen und durchführen, • wissenschaftlich fundierte Entscheidungen auf Basis aktueller Theorien der Ernährungsberatung und –therapie treffen und mögliche Folgen kritisch abwägen, • vorhandenes und neues Wissen in der Ernährungsberatung und –therapie integrieren und sich selbstständig neues Wissen und Können aneignen und dadurch eigene Ansätze entwerfen und diese begründen, • Evaluationsverfahren zur Beurteilung der Effektivität solcher Ansätze entwerfen, ihre Methodenauswahl begründen und die Ergebnisse kritische interpretieren, • Fachrelevante Informationsquellen identifizieren sowie Fachliteratur kritisch beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • personale, soziale und strukturelle Faktoren, welche das Ernährungs- und Essverhalten beeinflussen • Entstehung und Aufrechterhaltung von gesundheitsbeeinträchtigenden und gesundheitsförderlichen Einstellungen und Verhaltensweisen unter besonderer Berücksichtigung des Ernährungs- und Essverhaltens • Motivationale, kommunikative und therapeutische Strategien der Ernährungspsychologie • Beratungsstrategien und Methoden • Spezielle Theorien und Methoden der Ernährungsberatung • Kriterien für den Einsatz unterschiedlicher psychologischer Ansätze • Entwicklung von Interventionsprogrammen der Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention • Methoden zur Evaluation von Ernährungsintervention • Arbeit an Fallbeispielen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 1,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Klinische (medizinische) Ernährung			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Kolloquium			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Ausarbeitung; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: keine