Amtliche Mitteilung 23-2026 vom 29. Juni 2026

# Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Master-Studiengang Nutrition, Health and Food Systems (SPO 2026)

Gemäß §§ 25 Abs. 1,43 Abs. 5 des Hessischen Hochschulgesetzes (HessHG) vom 14. Dezember 2021 (GVBl I S. 931) ), geändert am 10. Oktober 2024 (GVBl 2024, Nr. 56), hat das Präsidium der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences am 18. Juni 2026 die von dem Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie am 21. Januar 2026 beschlossene nachstehende Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Master-Studiengang „Nutrition, Health and Food Systems“ genehmigt.

Inhaltsübersicht:

§ 1 Studienziele, Studiengangsvarianten, akademischer Grad

§ 2 Zugangsvoraussetzungen, Zulassung

§ 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiums

§ 4 Forschungsorientierung

§ 5 Module und Aufbau des Studiums

§ 6 Auslandssemester und Internationalisierung

§ 7 Abschlussmodul

§ 8 Notenbildung der Module

§ 9 Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen

§ 10 Bildung der Gesamtnote

§ 11 In-Kraft-Treten

Anlage 1: Studienplan mit Wahlpflichtkatalog

Anlage 2: Äquivalenzliste

Anlage 3: Modulbeschreibungen:

## § 1 Studienziele, Studiengangsvarianten, akademischer Grad

(1) Der konsekutive Masterstudiengang M.Sc. Nutrition, Health and Food Systems 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 nach-haltigen 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: Nachhaltiges Denken und Handeln im inter- und transdisziplinären Kontext in der Lehre durch ein mehrsemestriges Forschungsprojekt, begleitet durch Module zur Fach- und Methodenkompetenz.

(a) Wissenschaftliche Kompetenz im Umfeld der Ernährungs- und Haushaltswissenschaf-ten durch entsprechend ausgelegte Module mit Labor- und Forschungsaufgaben so-wie durch die eigenständige Planung und Durchführung im Rahmen des obligatori-schen Forschungskolloquiums im dritten Semester.

(b) 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.

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) Sofern der Abschluss mit einer Note schlechter als 2,5 bestanden wurde, kann der Bewerber*in auf Antrag die Zulassung zum Masterstudium durch den Nachweis sehr guter lebensmittel- oder ernährungsbezogener Fachkenntnisse erteilt werden. Der Nachweis hierzu muss in einem einseitigen Anschreiben schlüssig dargelegt und von einem Gremium des Fachbereichs bestehend aus einem Dekanatsmitglied, einem beratenden Mitglied der Studiengangskoordination, der Studiengangsleitung sowie bei Bedarf einer Lehrperson des Fachbereichs geprüft werden.

(3) Bewerber*innen, die nicht Absolvent*innen eines Bachelorstudiengangs Oecotrophologie sind, können zur Ablegung von Modulen aus den Studiengängen des Fachbereichs verpflichtet werden um identifizierte Defizite auszugleichen.

(4) Alle Bewerbenden, die ihre Hochschulzugangsberechtigung nicht an einer englischsprachigen Einrichtung erworben haben und weder ein Hochschulstudium noch eine Ausbildung in vorwiegend englischer Sprache absolviert haben, müssen Englischkenntnisse auf dem Niveau B2 des Europäischen Referenzrahmens nachweisen. Die Einzelheiten regelt die Satzung über die erforderlichen Sprachkenntnisse für ein Studium an der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences in der jeweils gültigen Fassung.

(5) Die Zulassung zum Studium erfolgt zu jedem Semester.

## § 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiums

(1) Die Regelstudienzeit im Master-Studiengang Nutrition, Health and Food Systems beträgt vier Semester in Vollzeit. Ein Studium in Teilzeit ist möglich.

(2) Der Studiengang umfasst 120 ECTS-Punkte.

## § 4 Forschungsorientierung

Der Master-Studiengang M. Sc. Nutrition, Health and Food Systems der Hochschule Fulda ist forschungsorientiert. Die Module Inter- and transdisciplinary research approaches und methods 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.) verpflichten-der Bestandteil der zu erwerbenden Kompetenzen.

## § 5 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) Als Wahlpflichtmodule können die in der Anlage 1 (Übersicht Wahlpflichtmodule) ausgewiesenen Module gewählt werden. Ein Anspruch darauf, dass sämtliche in der Anlage 1 aufgeführte Wahlpflichtmodule angeboten werden, besteht nicht. Das diesbezügliche Angebot wird für jedes Semester vom Prüfungsausschuss festgelegt und rechtzeitig vor Veranstaltungsbelegung im Hochschul-Organisationssystem für Studium und Lehre (horstl) (Vorlesungsverzeichnis) bekannt gegeben. Das Modulangebot wird so gestaltet, dass in jedem Semester eine hinreichend große Anzahl an englischsprachigen Modulen angeboten wird, um eine Studierbarkeit für internationale Studierende zu gewährleisten.

(4) Das Modul Forschungsprojekt (OE5039) erstreckt sich über drei Semester, es kann in deutscher oder englischer Sprache durchgeführt werden.

(5) Eines der insgesamt 6 Wahlpflichtmodule kann durch das Modul HS1010 Interdisziplinäre Projektwoche oder ein frei wählbares Modul aus dem Angebot der Masterstudiengänge der Hochschule Fulda ersetzt werden, dass mindestens 5 ECTS-Punkte umfassen und benotet sein muss. Die Belegung und Prüfung des gewählten Modules muss jeweils beim Prüfungsausschuss beantragt werden.

(6) Soweit ein Modul sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten wird, haben die Studierenden ein Wahlrecht zwischen dem deutschsprachigen und dem englischsprachigen Modul. Im Fall von Wiederholungsprüfungen ist ein Wechsel in das Modul der jeweils anderen Sprache auch im laufenden Prüfungsverfahren zulässig.

(7) Auf Antrag beim Prüfungsausschuss können bis zu zwei andere als die in Anlage 1 genannten Wahlpflichtmodule aus dem Modulangebot der Masterstudiengänge der Hochschule Fulda und kooperierender Hochschulen (Universität Kassel) belegt werden.

## § 6 Auslandssemester 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, werden verstärkt internationale Perspektiven in die Modulinhalte integriert und Pflicht- und Wahlpflichtmodule auch in der deutschsprachigen Variante in englischer Sprache angeboten.

(2) Ein Teil des Studiums kann insbesondere an einer ausländischen Partnerhochschule, aber auch an einer anderen anerkannten Hochschule im Ausland absolviert werden.

(3) Während des Auslandsstudiums sind dem Studiengang Nutrition, Health and Food Systems artverwandte Module zu belegen. Die ausgewählten Module müssen vorab in einem Learning Agreement festgehalten und genehmigt werden.

(4) Um die Mobilität im Studium gewährleisten zu können, kann das dreisemestrige Modul Forschungsprojekt (OE5039) für den Zeitraum des Auslandsaufenthaltes digital (online) besucht werden.

## § 7 Abschlussmodul

(1) Das Abschlussmodul (OE5045) umfasst eine Ausarbeitung (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) Die Anmeldung zur Masterthesis kann erfolgen, wenn 60 ECTS aus den Modulen des Master-Studiengangs erfolgreich abgeschlossen sind, darunter das Modul Forschungsprojekt.

(5) Bei der Berechnung der Note für das Abschlussmodul wird die Note der Ausarbeitung (Master-Thesis) 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 entspricht 100 %. Die Note der Prüfungsleistung wird nachfolgendem nicht linearen Punktesystem ermittelt:

| **Prozent** | **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 erworbenen 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 Anrechnung 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 bekanntzugeben. 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 der Modulnoten.

## § 11 In-Kraft-Treten

(1) Diese Studien- und Prüfungsordnung tritt mit Wirkung zum Wintersemester 2026/2027 in Kraft.

(2) Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Studien- und Prüfungsordnung im Studiengang M.Sc. Oecotrophologie immatrikuliert waren, beenden ihr Studium nach der bisher für sie geltenden Studien- und Prüfungsordnung. Diese Möglichkeit endet mit Ablauf des Sommersemester 2028. Danach werden die Studierenden in diese Studien- und Prüfungsordnung überführt. Bereits absolvierte Module und die entsprechenden ECTS-Punkte werden entsprechend einer Äquivalenzliste (Anlage 2) anerkannt.

Fulda, d. 26.06.2026

Prof. Dr. Rohtraud Pichner
Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie

# *Anlage 1: Studienplan mit Wahlpflichtkatalog*

<table>
<tr><td rowspan="2">1. oder 3. Semester<br>(30 ECTS)</td><td></td><td>Methods in nutritional sciences<br>(OE5035)<br>5 ECTS</td><td>Risikoorientierter Ansatz zur Lebensmittelsicherheit<br>(OE5036)<br>5 ECTS<br>Risk-oriented approach to food safety (OE5101)</td><td rowspan="5">Forschungsprojekt 1-3. Semester (OE5039)<br>Research Project, 1. – 3. Semester (OE5124)<br>5 ECTS</td><td rowspan="5">Forschungskolloquium 1-3. Semester (OE5044)<br>Research Colloquium, 1. – 3. Semester, accompanying (OE5125)<br>15 ECTS</td></tr>
<tr><td>Inter- and transdisciplinary research approaches and methods I (OE5040)*<br>5 ECTS</td><td>Ernährungspolitik*<br>(OE5038)<br>5 ECTS<br>Nutrition Policy*<br>(OE5102)</td><td>Haushaltsnahe Dienstleistung und Gemeinschaftsgastronomie (OE5037)<br>5 ECTS<br>Domestic services and community catering<br>(OE5103)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2.Semester<br>(30. ECTS)</td><td></td><td>Wahlpflichtmodul I<br>5 ECTS<br>Elective module I</td><td>Wahlpflichtmodul II<br>5 ECTS<br>Elective module II</td></tr>
<tr><td>Inter- and transdisciplinary research approaches and methods II (OE5041)*<br>5 ECTS</td><td>Wahlpflichtmodul III<br>5 ECTS<br>Elective module III</td><td>Wahlpflichtmodul IV<br>5 ECTS<br>Elective module IV</td></tr>
<tr><td rowspan="2">3. oder 1. Semester<br>(30. ECTS)</td><td></td><td>Marketing, Communication and Digitalisation<br>(OE5043)<br>nur im 3. Semester möglich<br>5 ECTS</td><td>Wahlpflichtmodul V<br>5 ECTS<br>Elective module V</td></tr>
<tr><td>Alltagsgestaltung, digitale Technisierung, Lebensqualität<br>(OE5042)<br>5 ECTS<br>Design of everyday life, digital technisation, quality of life<br>(OE5105)</td><td>Wahlpflichtmodul VI<br>5 ECTS<br>Elective module VI</td><td></td></tr>
<tr><td>4.Sem.<br>(30. ECTS)</td><td colspan="4">Abschlussmodul (OE5045)<br>Final Module (OE5126)<br>30 ECTS</td></tr>
<tr><td></td><td>Pflichtmodule<br>(müssen belegt werden)</td><td>Wahlpflichtmodul I -V (Auswahl notwendig)</td><td colspan="2">Wahlpflichtmodul VI<br>(Auswahl notwendig)</td></tr>
<tr><td></td><td>Compulsory modules<br>(must be taken)</td><td>Elective modules I–V (selection required)</td><td colspan="2">Elective modules VI<br>(selection required)</td></tr>
</table>

## Übersicht Wahlpflichtmodule/ Overview Elective modules

| | |
|---|---|
| **Wahlpflichtmodule I-V<br>Elective module I-V** | Trends in food and nutritional sciences *(OE5049)* |
| | Consumer behaviour and consumer science *(OE5051)* |
| | Corporate Social Responsibility in the food industry *(OE5050)* |
| | Klinische (medizinische) Ernährung *(OE5046)*<br>*Clinical (medical) Nutrition (OE5106)* |
| | Nachhaltiger Ernährungsalltag *(OE5048)*<br>*Sustainable everyday nutrition (OE5107)* |
| | Lebensmittelqualität und Warentests *(OE5047)*<br>*Food quality and product testing (OE5108)* |
| | Psychologie: Wirksamkeit von Ernährungsinterventionen und Begleitforschung (OE5053)<br>*Psychology: Effectiveness of nutritional interventions and accompanying research (OE5109)* |
| | Bildung und Didaktik in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften (OE5054) |
| | Nachhaltige Verpflegung und Technik (OE5052) |
| **Wahlpflichtmodul VI<br>Elective module VI** | Interdisziplinäre Projektwoche (HS1010)<br>oder aus dem Angebot der Masterstudiengänge sämtlicher Fachbereiche der Hochschule Fulda<br><br>Interdisciplinary Project Week (HS1010)<br>or from the range of master's programs offered by all departments at Fulda University of Applied Sciences |

Alle o.g. Module müssen im Verlauf des Studiums absolviert werden, die Reihenfolge der Belegung ist, wenn keine anderen Anforderungen vorliegen, frei wählbar. Da die Module OE5040 und OE5041 aufeinander aufbauen, wird empfohlen die Module in korrekter Reihenfolge zu belegen. Die Module Forschungsprojekt und Forschungskolloquium müssen über 3 Semester belegt werden.
** Äquivalent möglich, siehe Anlage 2*
All of the above modules must be completed during the course of study. Unless other requirements apply, the order in which they are taken is freely selectable. Since modules OE5040 and OE5041 build on each other, it is recommended that the modules be taken in the correct order. The modules Research Project and Research Colloquium must be taken over 3 semesters
** Equivalent possible, see table 2*

# *Anlage 2: Äquivalenzliste*

| | |
|---|---|
| Inter- and transdisciplinary research approaches und methods I *(OE5040 -EN) 5 ECTS* | PHN:<br>Forschungsmethoden *(OE5002 -DE) 10 ECTS*<br>(wird komplett im 1. Semester absolviert) |
| Inter- and transdisciplinary research approaches und methods II *(OE5041 -EN) 5 ECTS* | |
| Ernährungspolitik *(OE5038 -DE)*<br>*5 ECTS* | PHN:<br>Ernährungspolitik *(OE1169 -DE)*<br>*5 ECTS* |

# *Anlage 3: Modulbeschreibungen:*

OE5035 Methods in nutritional sciences ..... 11
OE5036 Risikoorientierter Ansatz zur Lebensmittelsicherheit ..... 13
OE5101 Risk-oriented approach to food safety ..... 14
OE5037 Haushaltsnahe Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie ..... 15
OE5103 Domestic services and community catering ..... 16
OE5038 Ernährungspolitik ..... 17
OE5102 Nutrition Policy ..... 18
OE5039 Forschungsprojekt ..... 19
OE5124 Research Project ..... 20
OE5040 Inter- and transdisciplinary research approaches and -methods I ..... 21
OE5046 Klinische (medizinische) Ernährung ..... 22
OE5106 Clinical (medical) Nutrition ..... 23
OE5047 Lebensmittelqualität und Warentests ..... 24
OE5108 Food Quality and product testing ..... 25
OE5048 Nachhaltiger Ernährungsalltag ..... 26
OE5107 Sustainable everyday nutrition ..... 27
OE5049 Trends in food sciences and sustainable consumption ..... 28
OE5050 Corporate Social Responsibility in the Food Industry ..... 29
OE5051 Consumer behaviour and consumer Science ..... 30
OE5043 Marketing, Communication and Digitalisation ..... 32
OE5042 Alltagsgestaltung, digitale Technisierung, Lebensqualität ..... 33
OE5105 Design of everday life, digital technisation, quality of life ..... 35
OE5052 Nachhaltige Verpflegung und Technik ..... 37
OE5053 Psychologie – Wirksamkeit von Ernährungsinterventionen und Begleitforschung 38
OE5109 Psychology - effectiveness of nutritional and accompanying research ..... 39
OE5054 Bildung und Didaktik in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften ..... 40
OE5044 Forschungskolloquium ..... 41
OE5124 Research-Colloquium ..... 42
OE5045 Abschlussmodul ..... 43
OE5126 Final module ..... 44

## OE5035 Methods in nutritional sciences

| **Modulcode FB:**<br>MOE 1 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Methods in nutritional sciences | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>1. oder 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Wintersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

**1 Angestrebte Lernergebnisse:**

Die Studierenden können

- 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 Inhalte des Moduls:**

- 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 Lehr- und Lernmethoden:**

2,0 SWS Seminaristischer Unterricht

2,0 SWS Seminar

**4 Sprache:**

Englisch

| | |
|---|---|
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Naturwissenschaftliche Grundlagen |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Ausarbeitung |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Präsentation; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

## OE5036 Risikoorientierter Ansatz zur Lebensmittelsicherheit

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE2 | Risk-oriented approach to food safety | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | 5 | 1. oder 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Wintersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Pflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• 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,<br>• das Konzept Food Safety Culture verstehen, interpretieren und die Umsetzung weitgehend autonom durchführen,<br>• Einflussfaktoren auf die Lebensmittelsicherheit durch wissenschaftlich fundierte Entscheidungen risikoorientiert bewerten und ihre Auswahl begründen,<br>• risikoorientierte Prüfpläne für die Untersuchung von Lebensmitteln entwerfen und die Operationalisierungswege sowie die Methodenauswahl begründen,<br>• Methoden zur Krisenbewältigung in der Ernährungsbranche auswählen, Ihre Auswahl begründen und weitgehend autonom anwenden. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Aktuelle Methoden der Risikoanalyse<br>• Risikomanagement und Risikokommunikation<br>• Risikobasierte und statistische Prüfplanung für die Lebensmitteluntersuchung<br>• Krisenmanagement in der Ernährungsbranche<br>• Risikobasierte Bewertung von Analysenergebnissen<br>• Food Safety Culture<br>• Prediktive Mikrobiologie<br>• Hürdentechnologie |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>3,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>1,0 SWS Laborübung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Lehrstoff Lebensmittelmikrobiologie, Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Bericht oder Fachgespräch |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Laborbericht; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5101 Risk-oriented approach to food safety

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE2 | Risk-oriented approach to food safety | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | 5 | 1. oder 3. Semester<br>MOE 2026 | Wintersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Pflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

**1 Angestrebte Lernergebnisse:**

Die Studierenden können

- 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:**

- Aktuelle Methoden der Risikoanalyse
- Risikomanagement und Risikokommunikation
- Risikobasierte und statistische Prüfplanung für die Lebensmitteluntersuchung
- Krisenmanagement in der Ernährungsbranche
- Risikobasierte Bewertung von Analysenergebnissen
- Food Safety Culture
- Prediktive Mikrobiologie
- Hürdentechnologie

**3 Lehr- und Lernmethoden:**

3,0 SWS Seminaristischer Unterricht

1,0 SWS Laborübung

**4 Sprache:**

Englisch

**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:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE3 | Domestic services and community catering | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>63 h Präsenzzeit,<br>72 h Selbststudium | 5 | 1. oder 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Wintersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Pflichtmodul: | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Akteure im Bereich Haushaltsnaher Dienstleistungen und der Gemeinschaftsgastronomie identifizieren und deren Bedürfnisse analysieren,<br>• Haushaltsbezogene Dienstleistungen in Privat- und Großhaushalten definieren und Angebots- und Nachfragestrukturen analysieren sowie Handlungsspielräume bewerten,<br>• Rahmenbedingungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen eigenständig ermitteln und organisatorische und technische Lösungen vorschlagen,<br>• Ressourcenschonende Angebote, Prozesse und technische Lösungen identifizieren und bewerten sowie selbständig Qualitätsanforderungen für die Beschaffung ableiten,<br>• den Erfolg verschiedener Maßnahmen evaluieren und Forschungsbedarfe formulieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Rahmenbedingungen und volkswirtschaftliche Bewertung haushaltsbezogener Dienstleistungen (Privat- und Großhaushalt) und der Gemeinschaftsverpflegung im Lebenszyklus<br>• Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie unter Berücksichtigung der demografischen und arbeitsmarktpolitischen Entwicklungen<br>• Qualität Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen (Verpflegung, Wäsche, Reinigung)<br>• Zielgruppenorientierte Angebotsgestaltung Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen und deren wirtschaftliche, gesundheitliche und ökologische Bewertung<br>• Technikeinsatz und Ressourceneffizienz |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>0,5 SWS Übung<br>1,0 SWS Laborübung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine, Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Portfolio (enthält u.a. Laborbericht) |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5103 Domestic services and community catering

| Arbeitsaufwand: | ECTS-Punkte: | Studiensemester: | Häufigkeit des Angebots: | Dauer: |
|---|---|---|---|---|
| 135 h, davon<br>63 h Präsenzzeit,<br>72 h Selbststudium | 5 | 1. oder 3. Semester<br>MOE 2026 | Wintersemester | 1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul: | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Akteure im Bereich Haushaltsnaher Dienstleistungen und der Gemeinschaftsgastronomie identifizieren und deren Bedürfnisse analysieren,<br>• Haushaltsbezogene Dienstleistungen in Privat- und Großhaushalten definieren und Angebots- und Nachfragestrukturen analysieren sowie Handlungsspielräume bewerten,<br>• Rahmenbedingungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen eigenständig ermitteln und organisatorische und technische Lösungen vorschlagen,<br>• Ressourcenschonende Angebote, Prozesse und technische Lösungen identifizieren und bewerten sowie selbständig Qualitätsanforderungen für die Beschaffung ableiten,<br>• den Erfolg verschiedener Maßnahmen evaluieren und Forschungsbedarfe formulieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Rahmenbedingungen und volkswirtschaftliche Bewertung haushaltsbezogener Dienstleistungen (Privat- und Großhaushalt) und der Gemeinschaftsverpflegung im Lebenszyklus<br>• Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie unter Berücksichtigung der demografischen und arbeitsmarktpolitischen Entwicklungen<br>• Qualität Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen (Verpflegung, Wäsche, Reinigung)<br>• Zielgruppenorientierte Angebotsgestaltung Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen und deren wirtschaftliche, gesundheitliche und ökologische Bewertung<br>• Technikeinsatz und Ressourceneffizienz |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>0,5 SWS Übung<br>1,0 SWS Laborübung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Portfolio (enthält u.a. Laborbericht) |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>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. oder 3. Semester MOE 2023 MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester | **Dauer:** 1 Semester |
| **Art:** Pflichtmodul | **Niveaustufe:** Master | **Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ | | |

**1 Angestrebte Lernergebnisse:**
Die Studierenden können

- 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:**

- 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. Ernährungsräte)
- Potenziale und Grenzen von Ernährungspolitik: Normierung und Moralisierung

**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: Deutschkenntnisse C1

**6 Form der Prüfung:**
Fachgespräch oder Portfolio

**7 Bewertungsmethoden:**
Benotet

**8 Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**
Bestandene Modulprüfung

**9 Bemerkungen:**
Keine

## OE5102 Nutrition Policy

| **Modulcode FB:** MOE4 | **Englische Modulbezeichnung:** Nutrition Policy | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:** 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:** 5 | **Studiensemester:** 1. oder 3. Semester MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester | **Dauer:** 1 Semester |
| **Art:** Pflichtmodul | **Niveaustufe:** Master | **Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• staatliche, wirtschaftliche und zivilgesellschaftliche Akteure der Ernährungs- und Nachhaltigkeitspolitik anhand ihrer Ziele verstehen und kritisch reflektieren sowie bewerten,<br>• kommunale, nationale, europäische und internationale ernährungspolitische Strukturen einordnen und detailliert analysieren sowie vor dem Hintergrund des Leitbilds nachhaltiger Entwicklung reflektieren,<br>• ernährungs- bzw. nachhaltigkeitsbezogene Politikinstrumente vertiefend analysieren und Strategien ihres Einsatzes kritisch beurteilen und hinsichtlich ihrer Wirksamkeit abwägen,<br>• ernährungspolitische Interventionen zur Lösung praxisrelevanter Probleme konzipieren und evaluieren,<br>• themenrelevante Texte verstehen und interpretieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Grundlagen der Politikwissenschaften, Government, Governance, Politikfeldanalyse<br>• Geschichte der Ernährungspolitik und Leitbild einer nachhaltigeren Ernährung<br>• Schnittstellen zu anderen Politikbereichen, wie Agrarpolitik, Umwelt- und Gesundheitspolitik<br>• Ernährungspolitische Strukturen und Akteure<br>• Ernährungspolitische Strategien und Politikansätze kommunal, national, europäisch, global<br>• Instrumente der Ernährungspolitik<br>• Nachhaltigkeitsorientierte Politikansätze einer Ernährungsgovernance (wie z.B. Ernährungsräte)<br>• Potenziale und Grenzen von Ernährungspolitik: Normierung und Moralisierung |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5039 Forschungsprojekt

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE5 | Research Project | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 405 h, davon<br>216 h Präsenzzeit,<br>189 h Selbststudium | 15 | 1. – 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Wintersemester | 3 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Pflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• komplexe Projekte selbstständig planen, durchführen, bewerten und reflektieren<br>• die Methoden des Projektmanagements zum wissenschaftlichen Arbeiten selbständig anwenden und ein transdisziplinäres Studiendesign für ein Forschungsprojekt entwickeln,<br>• sich mit Projektpartnern unterschiedlicher Handlungsfelder über Projektstrategien und Lösungswege austauschen,<br>• wissenschaftlich fundierte Entscheidungen für die Weiterentwicklung des Projekts im Team treffen,<br>• Konfliktpotentiale in der Zusammenarbeit erkennen und reflektieren,<br>• durch konzeptionelles Handeln situationsangemessen Lösungsprozesse initiieren und durchführen,<br>• die Projektziele strategisch und operativ planen und wissenschaftlich fundiert begründen und dafür geeignete Forschungsmethoden auswählen und diese begründen,<br>• die Forschungsergebnisse erläutern und kritisch interpretieren sowie reflektieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Projektmanagement<br>• Transdisziplinäre Forschung und Methoden<br>• Auswahl und Begründung des Studiendesigns<br>• Projektsteuerung und Konfliktlösungsstrategien<br>• Auswertung und Interpretation von Forschungsergebnissen im Projekt<br>• Ergebnispräsentation unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten<br>• Schlussfolgerungen für den Bereich Oecotrophologie |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>3,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>9,0 SWS Praxisprojekt |
| **4** | **Sprache**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Deutschkenntnisse C1 |
| 6 | Form der Prüfung:<br>Projektarbeit oder Portfolio |
| 7 | Bewertungsmethoden:<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5124 Research Project

| Modulcode FB: | Englische Modulbezeichnung: | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE5 | Research Project | | | |
| Arbeitsaufwand:<br>405 h, davon<br>216 h Präsenzzeit,<br>189 h Selbststudium | ECTS-Punkte:<br><br>15 | Studiensemester:<br><br>1. – 3. Semester<br>MOE 2026 | Häufigkeit des Angebots:<br><br>Wintersemester | Dauer:<br><br>3 Semester |
| Art:<br>Pflichtmodul | Niveaustufe:<br>Master | Verwendbarkeit des Moduls:<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| 1 | **Angestrebte Lernergebnisse**:<br>Die Studierenden können<br>• komplexe Projekte selbstständig planen, durchführen, bewerten und reflektieren<br>• die Methoden des Projektmanagements zum wissenschaftlichen Arbeiten selbständig anwenden und ein transdisziplinäres Studiendesign für ein Forschungsprojekt entwickeln,<br>• sich mit Projektpartnern unterschiedlicher Handlungsfelder über Projektstrategien und Lösungswege austauschen,<br>• wissenschaftlich fundierte Entscheidungen für die Weiterentwicklung des Projekts im Team treffen,<br>• Konfliktpotentiale in der Zusammenarbeit erkennen und reflektieren,<br>• durch konzeptionelles Handeln situationsangemessen Lösungsprozesse initiieren und durchführen,<br>• die Projektziele strategisch und operativ planen und wissenschaftlich fundiert begründen und dafür geeignete Forschungsmethoden auswählen und diese begründen,<br>• die Forschungsergebnisse erläutern und kritisch interpretieren sowie reflektieren. |
| 2 | **Inhalte des Moduls**:<br>• Projektmanagement<br>• Transdisziplinäre Forschung und Methoden<br>• Auswahl und Begründung des Studiendesigns<br>• Projektsteuerung und Konfliktlösungsstrategien<br>• Auswertung und Interpretation von Forschungsergebnissen im Projekt<br>• Ergebnispräsentation unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten<br>• Schlussfolgerungen für den Bereich Oecotrophologie |
| 3 | **Lehr- und Lernmethoden**:<br>3,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>9,0 SWS Praxisprojekt |
| 4 | **Sprache**<br>Englisch |
| 5 | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| 6 | **Form der Prüfung:**<br>Projektarbeit oder Portfolio |
| 7 | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5040 Inter- and transdisciplinary research approaches and -methods I

| **Modulcode FB:**<br>MOE6 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Inter- and transdisciplinary research approaches and methods I | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>1. oder 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Wintersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• verschiedene Konzepte und Begriffe der Multi-, Inter- und Transdisziplinarität unterscheiden, einordnen und hinsichtlich Chancen und Herausforderungen kritisch diskutieren,<br>• Methoden inter- und transdisziplinärer (Ernährungs-)Forschung zielgerichtet einsetzen und kritisch diskutieren,<br>• mit den verschiedenen Herausforderungen inter- und transdisziplinärer Forschungsansätze methodisch versiert umgehen und für die Lösung praxisrelevanter und wissenschaftlicher Probleme einsetzen,<br>• Best-Practice-Beispiele inter- und transdisziplinärer Ernährungsforschung diskutieren, analysieren und bewerten. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Einführung Wissenschaftsverständnisse<br>• Multi-, Inter- und Transdisziplinarität: Begriffsunterscheidungen und Konzepte (wie z.B. Service Learning, Citizen Science)<br>• Inter- und transdisziplinäre Ernährungsforschung, Best-Practice-Beispiele<br>• Methodenintegration (Anwendung und Zusammenführung Qualitativer und Quantitativer Sozialempirie) in derinter- und transdisziplinären Forschung<br>• Herausforderungen inter- und transdisziplinärer Forschung, wie z.B. disziplinäre Begriffe und Theorien, Kommunikation, und Strategien des Umgangs<br>• Wissenschaftskommunikation<br>• Theorien und Konzepte des Wissenstransfers (Transferforschung) |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Portfolio oder Präsentation, |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Präsentation; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

# OE5046 Klinische (medizinische) Ernährung

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modulcode FB:**<br>MOE15 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Clinical (medical) Nutrition | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>54 h Präsenzzeit,<br>81 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Mangelernährung diagnostizieren, therapeutische Strategien entwickeln und Maßnahmen planen,<br>• orale Nahrungsergänzungsmittel (Nährstoffsupplement und Trinknahrungen) bewerten und zielorientiert einsetzen,<br>• individuelle Ernährungsregime für die enterale Ernährung entwickeln,<br>• individuelle Ernährungsregime für die parenterale Ernährung entwickeln,<br>• die Interaktion von Ernährung und Arzneimitteln beurteilen und daraus Maßnahmen ableiten,<br>• ernährungstherapeutische Konzepte zu spezifischen Krankheitsbildern entwickeln und kritisch reflektieren,<br>• fachrelevante Informationsquellen identifizieren und diese sowie Fachliteratur kritisch beurteilen. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Screening Methoden in der klinischen Praxis<br>• Laborwerte lesen, interpretieren und darauf basierend ernährungstherapeutische Interventionen entwickeln<br>• Orale, enterale und parenterale Ernährungsinterventionen<br>• Wechselwirkungen von Arzneimitteln und Ernährung – Bedeutung von Arzneimitteln für die Nahrungsaufnahme, Nährstoffverfügbarkeit und Metabolismus<br>• Ernährungstherapeutische Strategien bei ausgewählten Krankheitsbildern<br>• Methoden zur Evaluation von Ernährungsinterventionen<br>• Anwendung der medizinischen Ernährung an Fallbeispielen |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>1,0 SWS Laborübung – Ausarbeitung eines Therapieplans für ein Fallbeispiel |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Molekulare Ernährung, Biochemie der Ernährung, Kenntnisse in Ernährungsepidemiologie, Nachweis Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Laborbericht; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5106 Clinical (medical) Nutrition

| **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 2026 | **Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester | **Dauer:** 1 Semester |
| **Art:** Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:** Master | **Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Mangelernährung diagnostizieren, therapeutische Strategien entwickeln und Maßnahmen planen,<br>• orale Nahrungsergänzungsmittel (Nährstoffsupplement und Trinknahrungen) bewerten und zielorientiert einsetzen,<br>• individuelle Ernährungsregime für die enterale Ernährung entwickeln,<br>• individuelle Ernährungsregime für die parenterale Ernährung entwickeln,<br>• die Interaktion von Ernährung und Arzneimitteln beurteilen und daraus Maßnahmen ableiten,<br>• ernährungstherapeutische Konzepte zu spezifischen Krankheitsbildern entwickeln und kritisch reflektieren,<br>• fachrelevante Informationsquellen identifizieren und diese sowie Fachliteratur kritisch beurteilen. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Screening Methoden in der klinischen Praxis<br>• Laborwerte lesen, interpretieren und darauf basierend ernährungstherapeutische Interventionen entwickeln<br>• Orale, enterale und parenterale Ernährungsinterventionen<br>• Wechselwirkungen von Arzneimitteln und Ernährung – Bedeutung von Arzneimitteln für die Nahrungsaufnahme, Nährstoffverfügbarkeit und Metabolismus<br>• Ernährungstherapeutische Strategien bei ausgewählten Krankheitsbildern<br>• Methoden zur Evaluation von Ernährungsinterventionen<br>• Anwendung der medizinischen Ernährung an Fallbeispielen |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>1,0 SWS Laborübung – Ausarbeitung eines Therapieplans für ein Fallbeispiel |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Molekulare Ernährung, Biochemie der Ernährung, Kenntnisse in Ernährungsepidemiologie |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Laborbericht; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>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 2023 MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester | **Dauer:** 1 Semester |
| **Art:** Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:** Master | **Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ | | |

**1 Angestrebte Lernergebnisse:**
Die Studierenden können

- 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:**

- 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, Deutschkenntnisse C1

**6 Form der Prüfung:**
Ausarbeitung

**7 Bewertungsmethoden:**
benotet

**8 Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**
Laborbericht; bestandene Modulprüfung

**9 Bemerkungen:**
keine

## OE5108 - Food Quality and product testing

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE17 | Food Quality and product testing | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>63 h Präsenzzeit,<br>72 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Qualitätskriterien für Lebensmittel und Hausgeräte identifizieren und definieren,<br>• Lebensmittel im Hinblick auf umfassende Qualitätsparameter wie z.B. Sensorik, Zusammensetzung und Nachhaltigkeit bewerten,<br>• Haushaltsgeräte im Hinblick auf verschiedene Qualitätsparameter wie z.B. Energieverbrauch, Haltbarkeit, Bedienkomfort und Nachhaltigkeit bewerten,<br>• ein Versuchsdesign planen, erstellen, durchführen, auswerten und darstellen. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Zutatenlisten, Spezifikationen<br>• Relevante Food Claims und Label<br>• Zertifizierungen für spezielle Ernährungsformen<br>• Nachhaltigkeitsziele in der Ernährungswirtschaft<br>• Aktuelle Lebensmittel-Qualitäts-Standards z.B. IFS, FSSC, BRC, Öko<br>• Energielabel, Nachhaltigkeit und digitale Anbindung von Hausgeräten<br>• Spezielle sensorische Verfahren zur Qualitätsprüfung von Haushaltsgeräten, Bedarfsgegenständen und ihre Auswirkungen auf das Produkt |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>0,5 SWS Übung<br>1,0 SWS Laborübung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Naturwissenschaftliche Grundlagen, Qualitätsmanagement, Statistik |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Ausarbeitung |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Laborbericht; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5048 Nachhaltiger Ernährungsalltag

| **Modulcode FB:**<br>MOE16 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Sustainable everyday nutrition | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Ernährung/Essen als soziale Praktik jenseits physischer Funktionen verstehen und analysieren,<br>• Ernährung/Essen in der modernen Gesellschaft in ihren sozialen und kulturellen Funktionen reflektieren und analysieren,<br>• Lebensstile und Milieuansätze begreifen und hinsichtlich der Ernährungsweisen analysieren,<br>• Wandel (u.a. Steuerung) von Ernährungspraktiken zwischen Selbstbestimmtheit und Moralisierung analysieren und ein kritisches Verständnis entwickeln,<br>• Methoden der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung einordnen und problembezogen anwenden. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Theorien zu sozialen und kulturellen Funktionen des Essens und der Ernährung<br>• Theorien und Ansätze zum sozialen Wandel von Ernährungspraktiken und -alltag<br>• Ernährungssozialisation und Ernährungsbiografien<br>• Ernährungsstile als Lebensstile<br>• Ernährung und Identität, Normierung und Moralisierung<br>• Methoden der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5107 Sustainable everyday nutrition

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modulcode FB:**<br>MOE16 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Sustainable everyday nutrition | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Ernährung/Essen als soziale Praktik jenseits physischer Funktionen verstehen und analysieren,<br>• Ernährung/Essen in der modernen Gesellschaft in ihren sozialen und kulturellen Funktionen reflektieren und analysieren,<br>• Lebensstile und Milieuansätze begreifen und hinsichtlich der Ernährungsweisen analysieren,<br>• Wandel (u.a. Steuerung) von Ernährungspraktiken zwischen Selbstbestimmtheit und Moralisierung analysieren und ein kritisches Verständnis entwickeln,<br>• Methoden der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung einordnen und problembezogen anwenden. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Theorien zu sozialen und kulturellen Funktionen des Essens und der Ernährung<br>• Theorien und Ansätze zum sozialen Wandel von Ernährungspraktiken und -alltag<br>• Ernährungssozialisation und Ernährungsbiografien<br>• Ernährungsstile als Lebensstile<br>• Ernährung und Identität, Normierung und Moralisierung<br>• Methoden der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5049 Trends in food sciences and sustainable consumption

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE12 | Trends in food sciences and sustainable consumption | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | 5 | 2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Sommersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Wahlpflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• den Einfluss von Lebensmittelbestandteilen auf Verarbeitungsmethoden, die Qualität von Lebensmitteln und auf den gesundheitlichen Nutzen definieren,<br>• verschiedene Technologien zur Lebensmittelverarbeitung und deren Auswirkungen auf die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu bewerten,<br>• die Auswirkungen neuer Ergebnisse der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften beurteilen:<br>– den Ernährungszustand verschiedener Zielgruppen aus unterschiedlichen Kulturen und Milieus,<br>– Entwicklung neuer Produkte und deren Vermarktung an private und institutionelle Haushalte in verschiedenen Kulturen,<br>– nachhaltigen Entwicklung von Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie,<br>• in der aktuellen wissenschaftlichen Literatur (Originaldaten) nach relevanten Informationen suchen,<br>• in Gruppenarbeit strukturierte Ergebnisse erarbeiten, diese bewerten und präsentieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Neueste wissenschaftliche Ergebnisse zu Lebensmittelbestandteilen, ihren physiologischen Wirkungen und ihrem Einfluss auf die Qualität von Rohstoffen und verarbeiteten Lebensmitteln<br>• 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:**<br>4,0 SWS Seminar |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Hausarbeit |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

## OE5050 Corporate Social Responsibility in the Food Industry

| **Modulcode FB:**<br>MOE14 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Corporate Social Responsibility in the Food Industry | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• die Grundlagen des Konzepts Corporate Social Responsibility erfassen, diskutieren und deren Auswirkung auf die betriebliche Praxis bewerten,<br>• die entsprechende Gesetzgebung, Normen, Standards und deren Konsequenzen verstehen, anwenden und kritisch diskutieren,<br>• Struktur und Inhalt der DIN ISO 26000 und ggf. weiterer relevanter Normen definieren, analysieren und interpretieren,<br>• die Grundlagen der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) verstehen und in der Praxis bewerten,<br>• Nachhaltigkeitsstandards und -berichte verstehen und analysieren und deren Konsequenzen für Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ableiten,<br>• die Einführung geeigneter Maßnahmen in KMU/Startups der Ernährungswirtschaft planen;<br>• selbständig in Kleingruppen die Modulinhalte vertiefen und eine CSR Strategie für ein KMU/Startup in der Ernährungswirtschaft planen und entwickeln. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Einführung in das Konzept der Corporate Social Responsibility<br>• Einführung in die entsprechende Gesetzgebung zur Nachhaltigkeitsberichterstattung CSR-RUG<br>• Einführung und Handlungsfelder relevanter Normen und Standards des CSR und Nachhaltigkeitsmanagements<br>• Aufbau eines CSR/Nachhaltigkeitsmanagements<br>• Analyse und Bewertung von Unternehmensbeispielen<br>• Umsetzung der Anforderungen aktueller CSR/Nachhaltigkeitsstandards in einem fiktiven KMU/Startup planen |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Gute Kenntnisse Qualitätsmanagement, Management und Basiskenntnisse UEA |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Ausarbeitung, |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Präsentation; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

## OE5051 Consumer behaviour and consumer Science

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE13 | Consumer behaviour and consumer Science | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | 5 | 2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Sommersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Wahlpflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• verschiedene relevante Theorien der Soziologie und der Lebensstilforschung sowie die sozialen und psychologischen Grundlagen des Konsumverhaltens erläutern<br>• aktuelle Entwicklungen im Konsum erklären und zukünftige Trends ableiten, wobei der Schwerpunkt auf der Nachhaltigkeit liegt<br>• verschiedene Theorien über den Markt für Konsumgüter und das Verhalten der Verbraucher erläutern<br>• verschiedene Theorien der Verbraucher- und Ernährungspolitik, den gegenwärtigen Stand und den zukünftigen Bedarf zu erläutern<br>• neue Konzepte für den Dialog mit den Verbrauchern zu entwickeln |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>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:**<br>4,0 SWS Seminar |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Hausarbeit |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

## OE5041 Inter- and transdisciplinary research approaches and -methods II

| **Modulcode FB:**<br>MOE7 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Inter- and transdisciplinary research approaches and methods II | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können aufbauend auf dem Modul Inter- und transdiziplinäre Forschungsansätze und –methoden I<br>• weiterführende Konzepte und Begriffe der Multi-, Inter- und Transdisziplinarität in der Praxis unterscheiden, einordnen und hinsichtlich Chancen und Herausforderungen diskutieren,<br>• Methodenintegration inter- und transdisziplinärer (Ernährungs-)Forschung an einem Beispielprojekt zielgerichtet einsetzen und voneinander abgrenzen,<br>• Mit den verschiedenen Herausforderungen inter- und transdisziplinärer Forschungsansätze methodisch versiert umgehen,<br>• Best-Practice-Beispiele inter- und transdisziplinäre Ernährungsforschung diskutieren und analysieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Forschungslandschaften in Deutschland, Europa und der Welt<br>• Forschungsprojekte in der industriellen Forschung<br>• Partizipative Forschungsansätze in der Praxis: Citizen Science<br>• Vorgehensweise zur Erstellung von Forschungskonzepten<br>• Wissenschaftskommunikation, Forschungsförderung<br>• Erarbeitung und Vorstellung eines eigenen modellhaften Forschungsprojekts in Kleingruppenarbeit |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Inter- und transdisziplinäre Forschungsansätze und -methoden I |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Hausarbeit |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Forschungskonzept; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

## OE5043 Marketing, Communication and Digitalisation

| MOE9 | Marketing, Communication and Digitalisation | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Wintersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• verschiedene Begriffe und Instrumente des Marketings unterscheiden, einordnen und beurteilen,<br>• Marketingmethoden zielgerichtet erläutern und in Praxisansätzen anwenden,<br>• 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,<br>• Kommunikationsmodelle und -theorien unterscheiden, Erkenntnisse und Einschätzungen weiterer Disziplinen zum Thema Kommunikation darlegen, kommunizieren, verknüpfen und produktiv nutzbar machen,<br>• Informationssysteme, Chancen und Herausforderungen neuer Medien und Formen der digitalen Kommunikation aufzeigen, vergleichen und evaluieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Marketingmethoden, -strategien und -instrumente<br>• Marketingimplementierung<br>• Markt- und Konsumentenforschung<br>• ausgewählte Kommunikationsmodelle und -theorien<br>• Informationssysteme und Formen der digitalen Kommunikation<br>• Anwendungen, Chancen und Herausforderungen der digitalisierten Mediengesellschaft<br>• aktuelle Praxisbeispiele |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: OE5035 Methods in nutritional sciences<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Präsentation |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Die Prüfung kann nach Rücksprache mit den Prüfenden auf Englisch oder Deutsch abgelegt werden. |

## OE5042 Alltagsgestaltung, digitale Technisierung, Lebensqualität

| **Modulcode FB:**<br>MOE8 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Design of everyday life, digital technisation, quality of life | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>63 h Präsenzzeit,<br>72 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>1. oder 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Wintersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• den Begriff der Lebensqualität in unterschiedlichen Fachkontexten analysieren und differenziert für Forschungsfragestellungen der Alltagsgestaltung und -versorgung anwenden,<br>• zwischen subjektivem Wohlbefinden und objektiven Lebenslagen differenzieren und dazu die Studien/ Daten auswerten und interpretieren,<br>• 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,<br>• 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,<br>• für die Oecotrophologie relevante allgemeine und digitale Technisierungsprozesse verstehen, erläutern, kritisch beurteilen und Verbindungen zwischen Theorie und Anwendungskontexten herstellen,<br>• die Analysen und Ergebnisse kritisch beurteilen. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Lebensqualität im Kontext von Alltagsgestaltung und -versorgung – theoretischen Grundlagen aus unterschiedlichen Fachdisziplinen (Sozialindikatorenforschung, empirische Sozialforschung, Nachhaltigkeits- und Haushaltswissenschaften, Wohnökologie)<br>• Subjektives Wohlbefinden und objektive Lebensbedingungen in unterschiedlichen Kontexten (Stadt-Land, Jugend-Alter, Gesundheit, Armut-Reichtum etc.)<br>• Messverfahren und Datenanalyse der Lebensqualität im Hinblick auf Alltagsversorgung allgemein und speziell Technisierung<br>• Einflussfaktoren auf Lebensqualität und Alltagsgestaltung: Wohnen (u.a. smarthome), Infrastruktur, haushaltsnahe Dienstleistungen, digitale Technisierung<br>• Interdisziplinäre Perspektiven auf Technisierung und Digitalisierung in Bezug auf Alltag/ Privathaushalte, auch in Verbindung mit Aspekten der Nachhaltigkeit<br>• Ableitung von Referenzwerten, Empfehlungen |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,5 SWS Seminaristischer Unterricht<br>1,0 SWS Laborübung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Klausur oder Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Laborbericht; bestandene Modulprüfung |

| | |
|---|---|
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5105 Design of everday life, digital technisation, quality of life

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modulcode FB:**<br>MOE8 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Design of everday life, digital technisation, quality of life | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>63 h Präsenzzeit,<br>72 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>1. oder 3. Semester<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Wintersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

**1 Angestrebte Lernergebnisse:**
Die Studierenden können

- 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:**

- 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:**
Englisch

**5 Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**
notwendig: Nachweis Deutschkenntnisse C1
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:**<br>keine |

## OE5052 Nachhaltige Verpflegung und Technik

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE19 | Sustainable catering and technology | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>72 h Präsenzzeit,<br>63 h Selbststudium | 5 | 1. oder 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Wintersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Wahlpflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• zielgruppenspezifische Verpflegungskonzepte in der Gemeinschaftsgastronomie unter Berücksichtigung individueller Bedarfe und Bedürfnisse eigenständig entwickeln und sie hinsichtlich wirtschaftlicher, sozialer, gesundheitlicher und ökologische Determinanten analysieren und bewerten,<br>• technische Systeme und Gerätetechnik im Rahmen einer konkreten und realitätsnahen Aufgabenstellung selbständig auswählen und hinsichtlich der Einsatzmöglichkeiten, Handhabbarkeit und Ressourceneffizienz bewerten,<br>• Methoden und Lösungen für einen praxisnahen Anwendungsfall eigenständig auswählen und Ergebnisse beurteilen,<br>• eine interdisziplinäre Aufgabenstellung im Themenfeld in der Kleingruppe selbständig bearbeiten und präsentieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• wirtschaftliche, soziale, gesundheitliche und ökologische Bewertung von Verpflegungs- und Versorgungskonzepten und deren bauliche und technische Umsetzung<br>• Normen, Kennzahlen, Datenbanken<br>• Bewertung technischer Systeme und Gerätetechnik<br>• Umsetzung von Produkttests und Einsatz von Messtechnik<br>• Nachhaltigkeit im Produktlebenszyklus (Klimabilanzierung, Energie- und Foodwastemanagement)<br>• Planung und Durchführung einer Fallstudie (Thema und Rahmenbedingungen sind definiert) |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>1,5 SWS Praxisprojekt<br>0,5 SWS Laborübung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig:<br>empfohlen: Haushaltsnahe Dienstleistungen und Gemeinschaftsgastronomie,<br>Nachweis Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5053 Psychologie – Wirksamkeit von Ernährungsinterventionen und Begleitforschung

| **Modulcode FB:** | **Englische Modulbezeichnung:** | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOE20 | Psychology - effectiveness of nutritional and accompanying research | | | |
| **Arbeitsaufwand:** | **ECTS-Punkte:** | **Studiensemester:** | **Häufigkeit des Angebots:** | **Dauer:** |
| 135 h, davon<br>54 h Präsenzzeit,<br>81 h Selbststudium | 5 | 2. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | Sommersemester | 1 Semester |
| **Art:** | **Niveaustufe:** | **Verwendbarkeit des Moduls:** | | |
| Wahlpflichtmodul | Master | Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• wissenschaftlich fundierte Entscheidungen auf Basis aktueller Theorien der Ernährungsberatung und –therapie treffen und mögliche Folgen kritisch abwägen,<br>• 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,<br>• wissenschaftliche Evaluationsverfahren zur Beurteilung der Effektivität solcher Ansätze entwerfen, ihre Methodenauswahl begründen und die Ergebnisse kritische interpretieren,<br>• Fachrelevante Informationsquellen identifizieren sowie Fachliteratur kritisch beurteilen. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• personale, soziale und strukturelle Faktoren, welche das Ernährungs- und Essverhalten beeinflussen<br>• Motivationale, kommunikative und therapeutische Strategien der Ernährungspsychologie<br>• Methoden der psychologischen Forschung<br>• wissenschaftliche Methoden zur Evaluation von Ernährungsinterventionen<br>• Arbeit mit aktuellen Studien aus dem Bereich der Ernährungspsychologie |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>1,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Klinische (medizinische) Ernährung, Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Klausur |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Ausarbeitung; bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5109 Psychology - effectiveness of nutritional and accompanying research

| **Modulcode FB:**<br>MOE20 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Psychology - effectiveness of nutritional and accompanying research | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>54 h Präsenzzeit,<br>81 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>2. Semester<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| 1 | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• wissenschaftlich fundierte Entscheidungen auf Basis aktueller Theorien der Ernährungsberatung und –therapie treffen und mögliche Folgen kritisch abwägen,<br>• 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,<br>• wissenschaftliche Evaluationsverfahren zur Beurteilung der Effektivität solcher Ansätze entwerfen, ihre Methodenauswahl begründen und die Ergebnisse kritische interpretieren,<br>• Fachrelevante Informationsquellen identifizieren sowie Fachliteratur kritisch beurteilen. |
| 2 | **Inhalte des Moduls:**<br>• personale, soziale und strukturelle Faktoren, welche das Ernährungs- und Essverhalten beeinflussen<br>• Motivationale, kommunikative und therapeutische Strategien der Ernährungspsychologie<br>• Methoden der psychologischen Forschung<br>• wissenschaftliche Methoden zur Evaluation von Ernährungsinterventionen<br>• Arbeit mit aktuellen Studien aus dem Bereich der Ernährungspsychologie |
| 3 | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>1,0 SWS Übung |
| 4 | **Sprache:**<br>Englisch |
| 5 | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Klinische (medizinische) Ernährung |
| 6 | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch oder Klausur |
| 7 | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| 8 | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Ausarbeitung; bestandene Modulprüfung |
| 9 | **Bemerkungen:**<br>keine |

## 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:** 1. oder 3. Semester MOE 2023 MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester | **Dauer:** 1 Semester |
| **Art:** Wahlpflichtmodul | **Niveaustufe:** Master | **Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Qualifikationsziele:**<br>Die Studierenden können<br>• die Begriffe der Bildung und Didaktik definieren und sich für die Bereiche der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften eigenes Wissen aneignen,<br>• anhand der Fachdidaktik der allgemeinen und beruflichen Bildung für die Haushalts-, Ernährungs- und Verbraucherbildung Unterrichtskonzepte und Methoden analysieren und unter Einbindung eigener Ideen anwenden,<br>• zwischen Bildung und Lernen in unterschiedlichen Settings der schulischen und außerschulischen Bildung sowie des formellen und informellen Lernens differenzieren,<br>• anhand von Studien/ Projekten zur Bildung (z.B. im Quartier, im Setting Kita etc.) eigene Bildungsprojekte entwickeln und weitgehend selbstgesteuert durchführen,<br>• die Bedeutung von Bildung analysieren, reflektieren und deren Bedarfe in konkreten oder konstruierten Situationen ermitteln sowie in entsprechende Bildungseinheiten unter Einbindung möglicher Kooperationspartner übertragen,<br>• die Analysen und Ergebnisse kritisch reflektieren in Bezug auf die gesellschaftlichen Erwartungen und Folgen ihres Handelns bzw. ihrer Problemlösungen. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Bildung, Didaktik und Fachdidaktik – theoretischen Grundlagen aus unterschiedlichen Fachdisziplinen (Bildungswissenschaften, Pädagogik, Quartiersbezogene Sozialarbeit, Haushalts-, Ernährungs- und Verbraucherwissenschaften)<br>• Projekt-, Studien und Datenanalyse im Bereich von Bildung, Didaktik und (lebenslanges) Lernen<br>• Einflussfaktoren von Bildung und Lernen auf die Lebenslagen in unterschiedlichen Settings<br>• Ableitung von Empfehlungen für Bildungsarbeit in unterschiedlichen Bildungssettings |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminar<br>2,0 SWS Übung |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Fachgespräch |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>keine |

## OE5044 Forschungskolloquium

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modulcode FB:**<br>MOE10 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Research Colloquium | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>36 h Präsenzzeit,<br>99 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br>5 | **Studiensemester:**<br>1. - 3. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Wintersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Teile des Kolloquiums (eigene Präsentation und Gastbeiträge) weitgehend selbstgesteuert organisieren,<br>• sich mit Vertrerter*innen unterschiedlicher Handlungsfelder über alternative, theoretisch begründbare Problemlösungen austauschen,<br>• ihr Handeln im Forschungsprojekt auf berufliches Handeln übertragen und kritisch reflektieren unter Einbeziehung von gesellschaftlichen Erwartungen und möglichen Folgen,<br>• aktuelle Forschungsthemen erläutern und kritisch diskutieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>Präsentation und Diskussion von:<br>• Forschungsthemen von Wissenschaftler*innen des Fachbereichs Oecotrophologie sowie<br>• Gästen aus anderen Forschungsinstitutionen sowie<br>• Vertreter*innen unterschiedlicher Handlungsfelder der Oecotrophologie |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: keine<br>empfohlen: Deutschkenntnisse C1 |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Unbenotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Modul findet begleitend vom 1 - 3. Semester statt, Prüfungsleistung findet im 3. Semester statt. |

## OE5124 Research Colloquium

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modulcode FB:**<br>MOE10 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Research Colloquium | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>135 h, davon<br>36 h Präsenzzeit,<br>99 h Selbststudium | **ECTS-Punkte:**<br><br>5 | **Studiensemester:**<br>1. - 3. Semester<br><br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br><br>Wintersemester | **Dauer:**<br><br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• Teile des Kolloquiums (eigene Präsentation und Gastbeiträge) weitgehend selbstgesteuert organisieren,<br>• sich mit Vertrerter*innen unterschiedlicher Handlungsfelder über alternative, theoretisch begründbare Problemlösungen austauschen,<br>• ihr Handeln im Forschungsprojekt auf berufliches Handeln übertragen und kritisch reflektieren unter Einbeziehung von gesellschaftlichen Erwartungen und möglichen Folgen,<br>• aktuelle Forschungsthemen erläutern und kritisch diskutieren. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>Präsentation und Diskussion von:<br>• Forschungsthemen von Wissenschaftler*innen des Fachbereichs Oecotrophologie sowie<br>• Gästen aus anderen Forschungsinstitutionen sowie<br>• Vertreter*innen unterschiedlicher Handlungsfelder der Oecotrophologie |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>2,0 SWS Seminaristischer Unterricht |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5**<br>•<br>• | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>• notwendig: keine<br>• empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Portfolio |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Unbenotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Modulprüfung |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Modul findet begleitend vom 1 - 3. Semester statt, Prüfungsleistung findet im 3. Semester statt. |

## OE5045 Abschlussmodul

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modulcode FB:**<br>MOE11 | **Englische Modulbezeichnung:**<br>Final module | | | |
| **Arbeitsaufwand:**<br>Masterthesis:<br>810 h, davon<br>783 h Selbststudium;<br>27 h Kolloquium | **ECTS-Punkte:**<br>30 (davon 20 ECTS schriftliche Ausarbeitung, 10 ECTS Kolloquium | **Studiensemester:**<br>4. Semester<br>MOE 2023<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:**<br>Sommersemester | **Dauer:**<br>1 Semester |
| **Art:**<br>Pflichtmodul | **Niveaustufe:**<br>Master | **Verwendbarkeit des Moduls:**<br>Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• eine Aufgabenstellung aus dem Bereich der Oecotrophologie selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden bearbeiten. Das beinhaltet:<br>– Erfassen und Formulieren einer Forschungsfrage,<br>– Wissenschaftlich begründetes Vorgehen bei der Problemlösung,<br>– Klar erkennbare Strukturierung des Handelns sowie der Ausarbeitung,<br>– Kritische Reflexion des inhaltlichen und methodischen Vorgehens,<br>• können das erarbeitete Wissen sowohl schriftlich als auch mündlich darstellen und vertreten,<br>• Forschungsarbeiten anderer konstruktiv kritisieren,<br>• eigene Ergebnisse publikationsfähig aufbereiten. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Formulierung von Fragestellungen und Hypothesen<br>• Erstellung eines Exposés<br>• Spezifische Aspekte und Probleme der Literaturrecherche<br>• Formale Aspekte einer Abschlussarbeit<br>• Gute wissenschaftliche Praxis<br>• Reflexion von Forschungsdesigns<br>• Wissenschaftliches Schreiben<br>• Präsentation von Ergebnissen |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>Begleitetes Selbststudium mit fachlicher und methodischer Betreuung durch eine Professorin oder einen Professor der Hochschule Fulda |
| **4** | **Sprache:**<br>Deutsch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: erfolgreicher Abschluss von mind. 60 ECTS, darunter das Modul Forschungsprojekt<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Ausarbeitung und Kolloquium |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Ausarbeitung, bestandenes Kolloquium |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |

## OE5126 Final module

| **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<br>MOE 2026 | **Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester | **Dauer:** 1 Semester |
| **Art:** Pflichtmodul | **Niveaustufe:** Master | **Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ | | |

| | |
|---|---|
| **1** | **Angestrebte Lernergebnisse:**<br>Die Studierenden können<br>• eine Aufgabenstellung aus dem Bereich der Oecotrophologie selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden bearbeiten. Das beinhaltet:<br>– Erfassen und Formulieren einer Forschungsfrage,<br>– Wissenschaftlich begründetes Vorgehen bei der Problemlösung,<br>– Klar erkennbare Strukturierung des Handelns sowie der Ausarbeitung,<br>– Kritische Reflexion des inhaltlichen und methodischen Vorgehens,<br>• können das erarbeitete Wissen sowohl schriftlich als auch mündlich darstellen und vertreten,<br>• Forschungsarbeiten anderer konstruktiv kritisieren,<br>• eigene Ergebnisse publikationsfähig aufbereiten. |
| **2** | **Inhalte des Moduls:**<br>• Formulierung von Fragestellungen und Hypothesen<br>• Erstellung eines Exposés<br>• Spezifische Aspekte und Probleme der Literaturrecherche<br>• Formale Aspekte einer Abschlussarbeit<br>• Gute wissenschaftliche Praxis<br>• Reflexion von Forschungsdesigns<br>• Wissenschaftliches Schreiben<br>• Präsentation von Ergebnissen |
| **3** | **Lehr- und Lernmethoden:**<br>Begleitetes Selbststudium mit fachlicher und methodischer Betreuung durch eine Professorin oder einen Professor der Hochschule Fulda |
| **4** | **Sprache:**<br>Englisch |
| **5** | **Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**<br>notwendig: erfolgreicher Abschluss von mind. 60 ECTS, darunter das Modul Forschungsprojekt<br>empfohlen: keine |
| **6** | **Form der Prüfung:**<br>Ausarbeitung und Kolloquium |
| **7** | **Bewertungsmethoden:**<br>Benotet |
| **8** | **Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:**<br>Bestandene Ausarbeitung, bestandenes Kolloquium |
| **9** | **Bemerkungen:**<br>Keine |