Zweite Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Bachelor-Studiengang Oecotrophologie (SPO 2024)

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 7. Mai 2026 die von dem Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie am 21. Januar 2026 beschlossene nachstehende Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie“ genehmigt.

Artikel 1: Änderungen

1. In § 2 wird in Absatz 3 das Wort „Wintersemester“ durch die Wörter „Winter- und Sommersemester“ ersetzt.

2. § 5 wird wie folgt neu gefasst:

(1) Die Struktur des Curriculums ergibt sich aus Anlage 4.

(2) Bei Studienbeginn zum Wintersemester sind die Module des ersten bis dritten Semesters Pflichtmodule und von allen Studierenden zu absolvieren. Im vierten Semester wählen die Studierenden einen von vier Schwerpunkten (s. Anlage 4).

(3) Bei Studienbeginn zum Sommersemester sind die Module des ersten, zweiten und viertem Semesters Pflichtmodule und von allen Studierenden zu absolvieren. Im dritten Semester wählen die Studierenden einen von vier Schwerpunkten (s. Anlage 4)

(4) Der Aufbau der vier Schwerpunkte sieht sieben Pflichtmodule in den Schwerpunkten (SP-Pflichtmodule), drei Wahlpflichtmodule (WP-Module) und ein Wahlmodul (W-Modul) vor.

(5) Die Wahlpflichtmodule sind jeweils für die Schwerpunkte ausgewiesen und als solche frei wählbar, sofern die Studienorganisation das zulässt.

(6) Als Wahlmodul kann gewählt werden, sofern die Studienorganisation dies zulässt:

   (a) ein Wahlpflichtmodul eines nicht gewählten Schwerpunktes im Bachelor-Studiengang OEC oder, wenn dies die jeweilige Modulbeschreibung ausdrücklich vorsieht, ein Pflichtmodul eines nicht gewählten Schwerpunktes des Bachelor-Studiengangs OEC.

   (b) ein Modul aus einer vom Prüfungsausschuss erstellten Positivliste von weiteren Modulen aus dem Angebot der Hochschule Fulda Diese Module müssen mindestens im 4. Semester eines Studienverlaufsplans angeboten werden, 5 ECTS-Punkte umfassen und andere Kompetenzen vermitteln als die Module des Bachelor-Studiengangs OEC. Der Prüfungsausschuss gibt die zur Wahl zugelassenen Module jeweils vor Semesterbeginn durch Aushang bekannt;
   oder

   (c) mit der Genehmigung des Prüfungsausschusses ein Modul aus dem Angebot einer anderen Hochschule im In- oder Ausland. Absatz 9 (b) Satz 2 gilt entsprechend; oder

   (d) mit der Genehmigung des Prüfungsausschusses ein Modul aus dem weiteren Angebot der Hochschule Fulda.

3. § 8 wird wie folgt geändert:

   a) Das Wort „Punktesystem“ wird durch das Wort „Prozentsystem“ ersetzt.

   b) In der Tabelle wird in Zeile 1 der ersten Spalte die Angabe „Punkte (100 Punkte= 100 %)“ durch das Wort „Prozent“ ersetzt.

4. § 10 wird wie folgt neu gefasst:

§ 10 Bildung der Gesamtnote

Die Gesamtnote errechnet sich wie folgt:

- zu 25 % aus den nach der Zahl der ECTS-Punkte gewichteten Noten der Module OE1042, OE1041, OE1141, OE1002, OE1143, OE1144, OE1145, OE1044, OE1047, OE1146, OE1147, OE1238, OE1031, OE1150, OE1151, OE1199, OE4001.
- zu 60 % aus den nach Zahl der ECTS-Punkte gewichteten Noten der im Rahmen der Schwerpunkte zu absolvierenden Module, wobei das Praxismodul nur zu einem Viertel gewichtet wird,
- zu 15 % aus dem Modul OE1252 Abschlussmodul (Bachelorarbeit).

5. Anlage 4 Struktur des Curriculums bzw. des Studienplans erhält folgende Fassung:

Anlage 4: Struktur des Curriculums bzw. des Studienplans - Studienbeginn Wintersemester

Studienstruktur allgemein						
6. Sem.	Pflichtmodul	Pflichtmodul	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)	WP-3 Schwerpunkt 1-4	WP-2 Schwerpunkt 1-4	Pflichtmodul
5. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
4. Sem.	Pflichtmodul	Pflichtmodul	Pflichtmodul	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-1 Schwerpunkt 1-4	Studienprojekt (OE4001)
3. Sem.	Ernährung 2: Humanernährung (OE1238)	Lebensmittel 2: Lebensmittel-sicherheit und -mikrobiologie (OE1031)	Naturwissenschaft-liche Grundlagen 2 (OE1150)	Nachhaltige Ver-pflegungssysteme (OE1151)	Qualitätsmanagement (OE1199)	
2. Sem.	Forschungs-methoden - Grundlagen (OE1145)	Lebensmittel 1: Ver-arbeitete Lebensmit-tel (OE1044)	Kommunikation und Beratung - Grundlagen (OE1047)	Ernährung -Individuum -Gesellschaft (OE1146)	Ernährungswissen-schaften und Lebens-mittelrecht - Grundla-gen (OE 1147)	
1. Sem.	Ernährung 1: Ernährungs-physiologie (OE1042)	Biologie und Rohstoffkunde (OE1041)	Naturwissenschaft-liche Grundlagen 1 (OE1141)	Nachhaltige Ernährung (OE1002)	Wirtschaftswissen-schaftliche Grundlagen (OE1143)	Projekt-, Daten- und Wissens-management (OE1144)

	Pflichtmodule
	Wahlpflichtmodul
	Schwerpunktmodule

Studienplan Bachelor of Science Oecotrophologie - Studienbeginn Wintersemester
Schwerpunkt 1 (4.-6. Semester)

Schwerpunkt 1: Ernährung und Gesundheit						
6. Sem.	Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health OE1158)	Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken (OE1065)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 1**	WP-2 Schwerpunkt 1**	Lebensmittelqualität (OE1066)
5. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
4. Sem.	Ernährung 3: Mikronährstoffe, Ernährungs- u. Aktivitätsempfehlungen (OE1026)	Therapie Ernährungsbedingter Erkrankungen (OE1156)	Ernährungsberatung und Diätetik (OE1157)	OE 1174 Digitalisierung und Kommunikation	WP-1 Schwerpunkt 1**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4 a) der PO.
**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

- Ernährungsbildung (OE1019)
- Nachhaltigere Ernährung in der GV (OE1289)
- Ernährungspolitik (OE1169)
- Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften (OE1064)
- Klinische Ernährung (OE1067)
- Forschungsmethoden-Aufbau (OE1171)

Studienplan Bachelor of Science Oecotrophologie - Studienbeginn Wintersemester
Schwerpunkt 2 (4.-6. Semester)

Schwerpunkt 2: Ernährungswirtschaft und Lebensmittelqualität						
6. Sem.	OE1057 Produktentwicklung	Lebensmittelbeurteilung für Fortgeschrittene (OE1060)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 2**	WP-2 Schwerpunkt 2**	Nachhaltiges Wirtschaften (OE1285)
5. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
4. Sem.	Management: Grundlagen der Unternehmensführung (OE1056)	Lebensmittel 3: Produktion und Prozesse (OE1054)	Marketing (OE1160)	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-1 Schwerpunkt 2**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4a) der PO.
**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

- Verbraucherschutz und –bildung (OE1021)
- Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften (OE1064)
- Forschungsmethoden-Aufbau (OE1171)
- Nachhaltigkeitsmanagement (OE1284)
- Personalmanagement (OE1023)
- Spezielle Methoden des Qualitätsmanagements (OE1162)

Studienplan Bachelor of Science Oecotrophologie - Studienbeginn Wintersemester
Schwerpunkt 3 (4.-6. Semester)

Schwerpunkt 3: Nachhaltigkeits- und Qualitätsmanagement						
6. Sem.	Spezielle Methoden des Qualitätsmanagements (OE1162)	Nachhaltiges Wirtschaften (OE1285)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 3**	WP-2 Schwerpunkt 3**	Nachhaltigere Ernährung in der GV (OE1289)
5. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
4. Sem.	Produktqualität und Warentests (OE1161)	Ressourcenmanagement in Verpflegung und Versorgung	Nachhaltigkeitsmanagement	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-1 Schwerpunkt 3**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4a) der PO.
**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

- Verbraucherschutz und –bildung (OE1021)
- Lebensmittelqualität (OE1066)
- Personalmanagement (OE1023)
- Ernährung, Globalisierung, Menschenrechte (OE1020)
- Wohnökologie (OE1076)
- Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health (OE1158)

Studienplan Bachelor of Science Oecotrophologie - Studienbeginn Wintersemester
Schwerpunkt 4 (4.-6. Semester)

Schwerpunkt 4: Bildung, Politik, Gesellschaft						
6. Sem.	Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken (OE1065)	Verbraucherschutz und –bildung (OE1021)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 4**	WP-4 Schwerpunkt 4**	Ernährungspolitik (OE1169)
5. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
4. Sem.	Ernährungsbildung (OE1019)	Ernährung, Globalisierung, Menschenrechte (OE1020)	Gesellschaftliche Aspekte der Beratung (OE1167)	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-2 Schwerpunkt 4**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4a) der PO.
**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

- Marketing (OE1160)
- Alltägliche Lebensführung und Dienstleistungen (OE1287)
- Wohnökologie (OE1076)
- Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health (OE1158)
- Forschungsmethoden-Aufbau (OE1171)
- Nachhaltigere Ernährung in der GV (OE1289)

Studienstruktur allgemein - Studienbeginn Sommersemester						
6. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
5. Sem.	Pflichtmodul	Pflichtmodul	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)	WP-3 Schwerpunkt 1-4	WP-2 Schwerpunkt 1-4	Pflichtmodul
4. Sem.	Ernährung 2: Humanernährung (OE1238)	Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie (OE1031)	Naturwissenschaftliche Grundlagen 2 (OE1150)	Nachhaltige Verpflegungssysteme (OE1151)	Qualitätsmanagement (OE1199)	Nachhaltige Ernährung (OE1002)
3. Sem.	Pflichtmodul	Pflichtmodul	Pflichtmodul	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-1 Schwerpunkt 1-4	Studienprojekt (OE4001)
2. Sem.	Ernährung 1: Ernährungsphysiologie (OE1042)	Biologie und Rohstoffkunde (OE1041)	Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 (OE1141)	Projekt-, Daten-, Wissensmanagement (OE1144)	Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen (OE1143)	
1. Sem.	Forschungsmethoden - Grundlagen (OE1145)	Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel (OE1044)	Kommunikation und Beratung - Grundlagen (OE1047)	Ernährung -Individuum -Gesellschaft (OE1146)	Ernährungswissenschaften und Lebensmittelrecht - Grundlagen (OE1147)	

Schwerpunkt 1: Ernährung und Gesundheit - Studienbeginn Sommersemester						
6. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
5. Sem.	Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health OE1158)	Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken (OE1065)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 1**	WP-2 Schwerpunkt 1**	Lebensmittelqualität (OE1066)
4. Sem.	Ernährung 2: Humanernährung (OE1238)	Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie (OE1031)	Naturwissenschaftliche Grundlagen 2 (OE1150)	Nachhaltige Verpflegungssysteme (OE1151)	Qualitätsmanagement (OE1199)	Nachhaltige Ernährung (OE1002)
3. Sem.	Ernährung 3: Mikronährstoffe, Ernährungs- u. Aktivitätsempfehlungen (OE1026)	Therapie Ernährungsbedingter Erkrankun- gen (OE1156)	Ernährungsberatung und Diätetik (OE1157)	OE 1174 Digitalisierung und Kommunikation	WP-1 Schwerpunkt 1**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4 a) der PO.

**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

Ernährungsbildung (OE1019)
Nachhaltigere Ernährung in der GV (OE1289)
Ernährungspolitik (OE1169)
Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften (OE1064)
Klinische Ernährung (OE1067)
Forschungsmethoden-Aufbau (OE1171)

Schwerpunkt 2: Ernährungswirtschaft und Lebensmittelqualität - Studienbeginn Sommersemester						
6.. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
5. Sem.	Produktent-wicklung (OE1057)	Lebensmittel-beurteilung für Fortgeschrit-tene (OE1060)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 2**	WP-2 Schwerpunkt 2**	Nachhaltiges Wirtschaften (OE1285)
4. Sem.	Ernährung 2: Humanernäh-rung (OE1238)	Lebensmittel 2: Lebensmittelsi-cherheit und -mikrobiologie (OE1031)	Naturwissen-schaftliche Grundlagen 2 (OE1150)	Nachhaltige Verpfle-gungssysteme (OE1151)	Qualitätsmanagement (OE1199)	Nachhaltige Ernährung (OE1002)
3. Sem.	Management: Grundlagen der Unterneh-mensführung (OE1056)	Lebensmittel 3: Produktion und Prozesse (OE1054)	Marketing (OE1160)	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-1 Schwerpunkt 2**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4a) der PO.

**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

Verbraucherschutz und –bildung (OE1021)
Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften (OE1064)
Forschungsmethoden-Aufbau (OE1171)
Nachhaltigkeitsmanagement (OE1284)
Personalmanagement (OE1023)
Spezielle Methoden des Qualitätsmanagements (OE1162)

Schwerpunkt 3: Nachhaltigkeits- und Qualitätsmanagement – Studienbeginn Sommersemester						
6. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
5. Sem.	Spezielle Methoden des Qualitätsmanagements (OE1162)	Nachhaltiges Wirtschaften (OE1285)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 3**	WP-2 Schwerpunkt 3**	Nachhaltigere Ernährung in der GV (OE1289)
4. Sem.	Ernährung 2: Humanernährung (OE1238)	Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie (OE1031)	Naturwissenschaftliche Grundlagen 2 (OE1150)	Nachhaltige Verpflegungssysteme (OE1151)	Qualitätsmanagement (OE1199)	Nachhaltige Ernährung (OE1002)
3. Sem.	Produktqualität und Warentests (OE1161)	Ressourcenmanagement in Verpflegung und Versorgung	Nachhaltigkeitsmanagement	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-1 Schwerpunkt 3**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4a) der PO.

**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

Verbraucherschutz und –bildung (OE1021)
Lebensmittelqualität (OE1066)
Personalmanagement (OE1023)
Ernährung, Globalisierung, Menschenrechte (OE1020)
Wohnökologie (OE1076)
Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health (OE1158)

Schwerpunkt 4: Bildung, Politik, Gesellschaft - Studienbeginn Sommersemester						
6. Sem.	Berufspraktische Studien (OE1052)				Bachelorarbeit (OE1252)	
5. Sem.	Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken (OE1065)	Verbraucherschutz und –bildung (OE1021)	Wahlmodul (aus dem Angebot der HFD)*	WP-3 Schwerpunkt 4**	WP-4 Schwerpunkt 4**	Ernährungspolitik (OE1169)
4. Sem.	Ernährung 2: Humanernährung (OE1238)	Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie (OE1031)	Naturwissenschaftliche Grundlagen 2 (OE1150)	Nachhaltige Verpflegungssysteme (OE1151)	Qualitätsmanagement (OE1199)	Nachhaltige Ernährung (OE1002)
3. Sem.	Ernährungsbildung (OE1019)	Ernährung, Globalisierung, Menschenrechte (OE1020)	Gesellschaftliche Aspekte der Beratung (OE1167)	Digitalisierung und Kommunikation (OE1174)	WP-2 Schwerpunkt 4**	Studienprojekt (OE4001)

*Wahlmodul aus dem Angebot der HS Fulda: Näheres regelt § 5 Abs. 4a) der PO.

**Wahlpflichtmodul (WP) aus:

Marketing (OE1160)
Alltägliche Lebensführung und Dienstleistungen (OE1287)
Wohnökologie (OE1076)
Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health (OE1158)
Forschungsmethoden-Aufbau (OE1171)
Nachhaltigere Ernährung in der GV (OE1289)

6. Anlage 5 Modulbeschreibungen erhält folgende Fassung:

Pflichtmodule:

OE1042 Ernährung 1: Ernährungsphysiologie

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutrition I: Nutritional Physiology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 1. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Anatomie und physiologische Prozesse verstehen und grundlegende Kenntnisse der Humanbiologie anwenden, wobei der Gastrointestinaltrakt im Mittelpunkt steht, • die Anatomie und Physiologie verschiedener Organsysteme (z.B. Herz-Kreislauf-System, Niere) beschreiben und Bezüge zu ernährungsbezogenen Themen herstellen, • die Makro- und Mikroanatomie des Gastrointestinaltrakts beschreiben und Zusammenhänge zu • spezifischen Funktionen herstellen, • die Prozesse der Verdauung und Resorption der Nährstoffe detailliert erklären, • die grundlegenden Prinzipien der physiologischen Steuerung- und Koordination skizzieren, • beispielhafte pathophysiologische Prozesse interpretieren, • grundlegende Arbeitstechniken im Labor anwenden und Versuche zur Ernährungsphysiologie nach Arbeitsanleitung durchführen, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten, • das ernährungsphysiologische Wissen anwenden, um gesundheitsbezogene Zusammenhänge herzustellen und gesundheitsbezogene Aussagen kritisch zu reflektieren.
2	**Inhalte des Moduls:** Anatomie und Physiologie ausgewählter Organsysteme, insbesondere • Gastrointestinaltrakt als funktionelle Einheit • Verdauung und Resorption von Nährstoffen • Mikrobielle Besiedelung des Gastrointestinaltrakts • Biologische Informationsübertragung und Informationsverarbeitung • Sinneswahrnehmungen Geruch und Geschmack • Beispiele für Auswirkungen von Fehlfunktionen auf einzelne Organsysteme sowie auf den Gesamtorganismus
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,0 SWS Vorlesung Anatomie/ Physiologie 2,0 SWS Vorlesung Ernährungsphysiologie 2,0 SWS Laborübung Ernährungsphysiologie und Anatomie
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Klausur

7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1041 Biologie und Rohstoffkunde

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Biology and Raw Materials			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit 72 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 1. Semester OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Grundbegriffe der Biologie, die für das Verständnis biologischer Systeme mit Bedeutung für Lebensmittel-, und Ernährungswissenschaften wichtig sind, anwenden, • die biologischen Vorgänge, die wichtig für den Körper des Menschen, für die Urproduktion und die Stoffkreisläufe in der Umwelt sowie für die Gewinnung und Verarbeitung von Lebensmitteln sind, erklären, • wichtige Lebensmittel und deren Qualitätskriterien beschreiben, • sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Biologie und Rohstoffkunde, das für die Oecotrophologie wichtig ist, erschließen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Zellen und zelluläre Vorgänge, pflanzliche und tierische Gewebe • Baupläne höherer Organismen am Beispiel von Nutzpflanzen und Nutztieren • Stoffkreisläufe und Energiehaushalt im Ökosystem, Fotosynthese • Biologische Grundlagen der Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel • Biologische Grundlagen der Erzeugung tierischer Lebensmittel • Qualitätskriterien ausgewählter Lebensmittel
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 3,0 SWS Vorlesung 0,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1141 Naturwissenschaftliche Grundlagen 1

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Scientific Principles 1			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 1. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1 Angestrebte Lernergebnisse:
Die Studierenden können

- grundlegende chemische, physikalische und technische Gesetzmäßigkeiten anwenden,
- chemische, physikalische und technische Zusammenhänge in den verschiedenen Fachgebieten der Oecotrophologie verstehen,
- einfache Berechnungen im Rahmen chemischer, physikalischer und technischer Fragestellungen aus der Oecotrophologie durchführen,
- den technischen Aufbau verschiedener Haushaltsgeräte wiedergeben,
- Energiequellen nennen und Verluste bei Energieumwandlung erklären,
- wichtige chemische Verbindungen benennen, wichtige chemische Reaktionen erklären und einen
- Bezug zum Alltag herstellen,
- sich im Selbststudium und in Gruppenarbeiten zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur in den Bereichen Chemie, Physik und Technik erschließen,
- die erworbenen Kenntnisse zur Lösung einfacher Probleme, die im Zusammenhang mit dem Umgang mit Lebensmitteln und im hauswirtschaftlichen Kontext auftreten, anwenden,
- Grundtechniken der Arbeit im Labor anwenden, die Genauigkeit von Messdaten bewerten und
- Sicherheitsbestimmungen bei der Arbeit im Labor verstehen und anwenden.

2 Inhalte des Moduls:

- System der SI-Einheiten
- Masse-Kraft-Arbeit- Energie-Leistung, Wirkungsgrad
- Hydrostatik, Luftdruck, absoluter und relativer Druck
- Dampf, Luftfeuchtigkeit und Taupunkt
- Ideales und reales Verhalten von Gasen
- Oberflächenspannung
- Energieformen, Energieversorgung, Ressourcenverbrauch durch private Haushalte
- Wärmemengen, Enthalpie, Wärmeübertragungsmechanismen
- Thermodynamischer Kreisprozess
- Grundlagen der Elektrizitätslehre, einfacher Stromkreis, Parallel- und Reihenschaltung
- Aufbau und Nutzung verschiedener Haushaltsgeräte
- Aufbau der Atome und chemische Bindung
- Anwendung des Massenwirkungsgesetzes; Eigenschaften und Reaktionen von Säuren und Basen
- Chemische Reaktionen (Redox-Reaktionen, Reaktionen organischer Verbindungen)
- Stoffklassen der organischen Chemie, Naturstoffe und optische Aktivität
- Aufbau biologischer Makromoleküle: Kohlenhydrate, Lipide, Nukleinsäuren, Proteine

3 Lehr- und Lernmethoden:
2,0 SWS Vorlesung (Physik und Technik)

	2,0 SWS Vorlesung (Chemie) 0,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den Modulen des zweiten Studienabschnitts mit Bezug zu Naturwissenschaften

OE1002 Nachhaltige Ernährung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Sustainable Nutrition			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 54 h Präsenzzeit 81 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 1. Semester: OEC 2020; 1. oder 4. Semester: OEC 2024; 1. Semester: DITP 2019; 7. Semester: DITd 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024; DITd, DITP	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • den Zusammenhang zwischen Lebensmittelproduktion, Ernährungspraktiken und soziokulturellen Einflussfaktoren erklären, • die Ernährungstraditionen, aus denen aktuelle Ernährungspraktiken resultieren, beschreiben, • die ökonomischen, ökologischen, soziokulturellen und gesundheitlichen Dimensionen nachhaltiger Ernährung beschreiben, • die Auswirkungen verschiedener Ernährungsstile auf Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft beurteilen, • Konzepte des nachhaltigen Wandels von Ernährungspraktiken aufzeigen und beurteilen, • in ihrer späteren Berufstätigkeit Einflussfaktoren nachhaltiger Ernährung identifizieren und Ansätze zur Transformation aufzeigen, • sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus der Literatur zum Modulthema erschließen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Definition und Geschichte des Begriffs „Nachhaltigkeit“ und „nachhaltige Entwicklung“ • Ernährung und Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion, Konsum, Entsorgung- Auswirkungen verschiedener Ernährungsstile auf Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft • Konzepte und Dimensionen nachhaltiger Ernährung: Kultur, Ökologie, Ökonomie, Soziales, Gesundheit • Vergleich verschiedener Ernährungsstile und ihre Nachhaltigkeitsrelevanz
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet

8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Bearbeiten von Fallbeispielen; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1143 Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Principles in Business Science			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 1. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024; 1. Semester: DIT P 2019; 7. Semester DIT d 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024, DIT d, DIT P	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die wesentlichen betriebs- und volkswirtschaftlichen Grundlagen erklären und diese auf Fragestellungen mit Relevanz für die Ernährungswirtschaft übertragen, • betriebs- und volkswirtschaftliche Argumentationen anwenden sowie • konkrete wirtschaftliche Berechnungen und Auswertungen durchführen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundlagen der Betriebs- und Volkswirtschaftslehre • Überblick über die Lebensmittelwirtschaft • Typologien und Ziele von Unternehmen • Funktionsbereiche im Unternehmen • Unternehmensformen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den wirtschaftswissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester.

OE1144 Projekt-, Daten- und Wissensmanagement

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Project-, Data- and Knowledge Management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 1. Semester: OEC 2020; 1. oder. 2. Semester OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Grundlagen des Projektmanagements anwenden, • Ziele von Wissenschaft bzw. des wissenschaftlichen Arbeitens benennen, • die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens anwenden, • wissenschaftstheoretische und wissenschaftsphilosophische Modelle wiedergeben, • die grundlegenden Konzepte und Methoden quantitativer Forschung einordnen und gegenüberstellen, • wissenschaftliche Fragestellungen und Hypothesen eigenständig entwickeln, • mit Methoden und Techniken der Datenaufbereitung und -auswertung selbstständig umgehen, • sich selbständig mit Studien beschäftigen und deren Ergebnisse kritisch interpretieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Forschungsprozess, wissenschaftliche Fragestellung und Hypothesen entwickeln, Wissenschaftsverständnis, Methoden empirischer Sozialforschung • Projektmanagement: Ideenentwicklung, Projektplanung, -durchführung und -evaluation • Grundlagen der beschreibenden Statistik, Terminologie, Klassifizierung von Merkmalen, Häufigkeiten, deskriptive Kennzahlen, grafische Darstellung • Praxisorientierte Projektbeispiele zur Profilbildung • ausgewählte wissenschaftstheoretische Aspekte (Induktion, Deduktion, Hypothesenbildung) • Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens (Fachliteratur recherchieren, exzerpieren, zitieren);
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,0 SWS Vorlesung 1,0 SWS Seminaristischer Unterricht3,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Ausarbeitung
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Präsentation, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1145 Forschungsmethoden - Grundlagen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Research Methods Basics			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 2. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • einfache wissenschaftliche Fragestellungen entwickeln und den Forschungsprozess quantitativer Untersuchungen zu deren Bearbeitung planen, • hypothesenprüfende quantitative Forschungsdesigns beschreiben, • empirische Methoden für Fragestellungen aus der Oecotrophologie auswählen, einsetzen sowie deren Aussagekraft beurteilen, • Voraussetzungen für und Grenzen von empirisch abgeleiteten Aussagen diskutieren, • grundlegende Methoden der schließenden Statistik anwenden und die erzielten Ergebnisse interpretieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Einführung in die Methoden der empirischen Sozialforschung • Hypothesenbildung • Stichproben und Auswahlverfahren • Planung von Erhebungen, Forschungsdesigns • Fragebogenkonstruktion • Verschiedene Erhebungsmethoden (z.B. Interviews, Fragebogen, Beobachtung) • Interpretation und Beurteilung der Ergebnisse empirischer Studien • Grundlagen der schließenden Statistik • Darstellung statistischer Auswertung • Grundlagen eines statistischen Tests • Anwendung von Statistiksoftware am Beispiel von SPSS
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 1,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Projekt-, Daten- und Wissensmanagement
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung

9	**Bemerkungen:** Keine

OE1044 Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Food Science I: Processed Foods			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 2. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Kriterien zur Beurteilung der Produktqualität verarbeiteter Lebensmittel beschreiben, • die grundlegenden Prozesse bei der Lebensmittelverarbeitung benennen, • die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln, die Veränderungen infolge der Verarbeitung und Lagerung, sowie die Wirkungsweise von Zusatzstoffen erklären, • die sinnesphysiologischen Grundlagen der sensorischen Analyse darstellen, • die sensorischen Prüfverfahren anwenden und Ergebnisse beurteilen, • sich im Selbststudium und in Gruppenarbeiten zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Lebensmittelwissenschaften erschließen, • die Kenntnisse zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anwenden, beispielsweise in der • Produktentwicklung und Qualitätssicherung.
2	**Inhalte des Moduls:** • chemische und mikrobiologische Veränderungen; Rolle von Enzymen in Lebensmitteln; Einsatz und Eigenschaften von Lebensmittelzusatzstoffen • Sensorische Untersuchungen – Bedeutung und Voraussetzungen, sinnesphysiologische Grundlagen der sensorischen Lebensmittelbeurteilung, sensorische Prüfverfahren, Auswertung der Ergebnisse • Prinzipien der Herstellung und Qualitätsbeurteilung ausgewählter Lebensmittel
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 3,0 SWS Vorlesung 1,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Naturwissenschaftliche Grundlagen 1
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:**

OE1047 Kommunikation und Beratung - Grundlagen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Communication and Counselling – Basics			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 2. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • grundlegende Kommunikations- und Beratungstheorien und -techniken erklären und anwenden, • ihr eigenes Kommunikationsverhalten im Kontext mit anderen analysieren, • spezifische Kommunikationsstrukturen und -probleme im Alltag und an ihren künftigen Arbeitsplätzen erkennen und gestalten, • grundlegende Beratungstechniken sach- und personengerecht anwenden, • verschiedene Interventionen der Ernährungserziehung und Beratung erklären und umsetzen (Information, Aufklärung, Beratung, Erziehung, Prävention, Gesundheitsförderung, Training, Therapie, Rehabilitation), • settingbezogen und zielgruppenspezifisch in der Beratung vorgehen, • ihr Kommunikations- und Beratungsverhalten kritisch reflektieren und weiterentwickeln.
2	**Inhalte des Moduls:** • Kommunikationstheorien und -techniken • Kommunikation in Organisationen und Unternehmen • Beratungspsychologie - Grundlagen • Ansätze von Interventionen in unterschiedlichen Beratungsfeldern
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Hausarbeit
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Bearbeiten von Fallbeispielen; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1146 Ernährung – Individuum – Gesellschaft

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutrition – Individual - Society			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 2. Semester: OEC 2020; 1. oder 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • aufzeigen, dass Ernährung und Essen nicht nur physische Prozesse umfasst, sondern durch kulturelle, soziale und psychische Bestimmungsgrößen beeinflusst und verändert werden, • ernährungsrelevante gesellschaftliche Probleme und Herausforderungen der modernen Gesellschaft erkennen, beschreiben und reflektieren, • sozialwissenschaftliche (soziologische und psychologische) Lösungsansätze für Probleme und • Herausforderungen der Ernährung beschreiben und reflektieren (Ansätze der Verhaltens- und • Verhältnisprävention), • die wechselseitigen Beziehungen zwischen Psyche und Essverhalten erklären, • die für die Arbeitsfelder der Oecotrophologie und Diätetik zentralen psychologischen Schulen und persönlichkeitspsychologischen Ansätze beschreiben, • die gesellschaftliche Rolle der Ernährungswissenschaft und der Oecotrophologie reflektieren, • die Bedeutung lebensstilspezifischer Ess- und Ernährungspraktiken in der modernen Gesellschaft darstellen, • die Grundlagen milieuspezifischer Interventionen und des sozialen Wandels kennen und erläutern, • ihre sozialwissenschaftlichen Kompetenzen (Beobachtung, Reflexion, Analyse) eigenständig vertiefen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Theoretische und methodische Grundlagen der sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung • Die gesellschaftliche Rolle und Verantwortung der Oecotrophologie • Gestaltungs- und Interventionsansätze sozialwissenschaftlicher Ernährungsforschung
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Bearbeiten von Fallbeispielen; bestandene Modulprüfung

9	**Bemerkungen:** Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den sozialwissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester.

OE1147 Ernährungswissenschaften und Lebensmittelrecht - Grundlagen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutritional Science and Food Law Basics			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit 72 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 2. Semester: OEC 2020; 1. und 2. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Grundbegriffe der Biochemie, die für das Verständnis der Lebensmittel-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften wichtig sind, anwenden, • die biochemischen Vorgänge im menschlichen Körper, in Stoffkreisläufen der Umwelt sowie bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, verstehen, • die wichtigsten Biomoleküle benennen, sowie deren Funktion zur Aufrechterhaltung von Stoffwechselvorgängen, inklusive des Energiestoffwechsels, im menschlichen Organismus erklären, • den biologischen Informationsfluss erklären, • die Nutzung von Modelorganismen und *in vitro*-Modellen erklären und bewerten, • sich im Selbststudium und in Gruppenarbeiten zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur erschließen, • die erworbenen Kenntnisse zur Lösung einfacher Probleme, die im Zusammenhang mit dem Umgang mit biologischen Systemen und Lebensmitteln im Grundstudium auftreten, anwenden, • Grundlagen der Risikobewertung von Lebensmitteln erklären, • grundlegende Begriffe und Funktionen des Rechts unter Berücksichtigung der Internationalisierung erklären, • Recht als Bestandteil politischer und sozialer Strukturen einordnen, • Grundlagen des Lebensmittelrechts auf Praxisbeispiele anwenden und notwendige Originalquellen selbst erschließen und anwenden.
2	**Inhalte des Moduls:** • Fluss der genetischen Information: Replikation, Transkription, Translation. • Biosynthese und -abbau von Kohlenhydraten, Fettsäuren und Aminosäuren • Funktion von Proteinen sowie Enzymaktivität • Glykolyse, Citratzyklus, Elektronentransport und oxidative Phosphorylierung • Modellsysteme in den Ernährungswissenschaften • Grundlagen biochemischer Methoden • Internationale, europäische und nationale Arten des Rechts • Prinzipien des Zivilrechts und des Verwaltungsrechts • Lebensmittelrecht, insbesondere Lebensmittelinformation und Lebensmittelsicherheit
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,5 SWS Vorlesung Biochemie der Ernährung 1,5 SWS Vorlesung Recht und Lebensmittelrecht, davon 0,5 SWS als Lehrverflechtung mit FB SK

	0,5 SWS Übung zum Lebensmittelrecht
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen 1; Biologie und Rohstoffkunde; Ernährung I: Ernährungsphysiologie
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den ernährungswissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester. Für den Bereich des allgemeinen Rechts wird eine Lehrverflechtung mit dem FB SK eingegangen.

OE4001 Studienprojekt

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Study Project			
Arbeitsaufwand: 405 h, davon 216 h Präsenzzeit 189 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 15	**Studiensemester:** 2.-4. Semester: OEC 2020; 1.-3. oder 2.- 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Beginn im Sommersemester	**Dauer:** 3 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter "Art"		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Grundlagen und Methoden des Projektmanagements nennen und anwenden, um gemeinsam ein Projekt zu planen, durchzuführen und zu evaluieren, • die Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens anwenden und sich in interdisziplinäre Fragestellungen einarbeiten, • die Zusammenarbeit und Kommunikation im Projekt-Team reflektieren, • bezogen auf ein Projekt der Oecotrophologie Probleme erkennen und formulieren, Lösungsvorschläge entwickeln und in einer Aktion umsetzen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Projektmanagement • Arbeit im Projekt • Bestimmung und Bewertung eines Projektthemas • Projektplanung: Ziele, Projektstruktur- und Ablaufplan, Arbeitsplan, Meilensteine, Kapazitäts- und Finanzplan • Projektleitung und Steuerung des Projektteams, Rollen im Team, Moderation • Arbeitstechniken zur Informationsbeschaffung und -auswertung • Gute wissenschaftliche Praxis, ethische Prinzipien, Probandenaufklärung • Präsentation im Projekt, im Fachbereich und bei Projektpartnern • Umsetzung eines Projektes • Evaluierung eines Projektes • Reflexion der Projektarbeit • Projektabschluss einschließlich Dokumentation • Vorstellung von Studien- und Projektinhalten zur Studien- und Berufsorientierung
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,0 SWS Vorlesung 11,0 SWS Projekt
4	**Sprache:** Deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Portfolio
7	**Bewertungsmethoden:** Benotet

8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** regelmäßige Teilnahme (80%) am Projekt; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1238 Ernährung 2: Humanernährung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutrition II: Human Nutrition			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1 Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden können

- den Ernährungsstatus charakterisieren und Methoden zur Bestimmung der Körperzusammensetzung beurteilen,
- den Energiehaushalt und den Stoffwechsel der Makronährstoffe charakterisieren und Folgen für den Ernährungsstatus und die Gesundheit ableiten,
- die grundlegenden Prozesse der Biochemie der Ernährung erklären,
- die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr anwenden und Studien zur aktuellen Versorgungslage an Energie und Nährstoffen interpretieren,
- ausgewählte kritische Mikronährstoffe und deren physiologische Funktion benennen, die Folgen bei mangelnder Zufuhr ableiten und Möglichkeiten zur Beseitigung des Mangels erarbeiten,
- Verzehrserhebungen personenzentriert durchführen und spezifische methodische Probleme benennen,
- Individuelle Ernährungsprotokolle mit Hilfe aktueller Ernährungssoftware analysieren, die Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr anhand nutritiver Referenzwerte beurteilen und Ernährungspläne optimieren,
- Probleme bei der Versorgung mit Lebensmitteln, Energie und Nährstoffen erkennen und formulieren und Lösungen für das Ernährungsmanagement entwickeln,
- auf die Gestaltungsmöglichkeiten in Verpflegungssystemen und in der Produktentwicklung hinweisen.

2 Inhalte des Moduls:

- Körperzusammensetzung und Ernährungsstatus
- Lebensmittelempfehlungen und Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr nationaler und internationaler wissenschaftlicher Gremien
- Energie- und Wasserhaushalt
- Ballaststoffe
- Stoffwechsel der Kohlenhydrate, Lipide und Proteine sowie Folgen einer überhöhten bzw. erniedrigten Zufuhr
- Kritische Mikronährstoffe wie z.B. Vitamin D, Calcium, Vitamin B_{12} und Folat sowie Jod und Natrium
- Verzehrserhebungen und Anwendung von Ernährungssoftware
- Biochemie der Ernährung: Biosynthese und -abbau von Kohlenhydraten, Fettsäuren und Aminosäuren Biosynthese des Cholesterins
- Hormonelle, endokrine und neuronale Regulation der Nahrungsaufnahme

3 Lehr- und Lernmethoden:

2,0 SWS Vorlesung Humanernährung
0,5 SWS Vorlesung Mikronährstoffe
1,5 SWS Vorlesung Biochemie der Ernährung
1,0 SWS Laborübung Verzehrserhebungen

4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen 1; Biologie und Rohstoffkunde; Ernährung I: Ernährungsphysiologie
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Ernährungsprotokolle; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den ernährungswissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester.

OE1031 Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Food Science II: Food Safety and Microbiology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Gefahren und nachteiligen Einflüsse beschreiben, die von unerwünschten Stoffen und von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Wasser ausgehen, und die Prinzipien erklären, wie und auf welchen Ebenen diese Gefahren zu beherrschen sind, • die erworbenen Kenntnisse anwenden bei der Identifizierung und Beherrschung von Gefahren in der gewerblichen und privaten Lebensmittelverarbeitung (z.B. Erstellung von Hygiene- und Kontrollplänen) sowie bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln, • sich im Selbststudium und in der Projektarbeit zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Mikrobiologie und Hygiene erschließen, das für die Oecotrophologie wichtig ist, • die wichtigsten mikrobiologischen Methoden anwenden und die Gründe für die Sicherheitsvorschriften in mikrobiologischen Labors verstehen, • die wichtigsten hygienerechtlichen Forderungen ermitteln, diese darstellen und einfache Problemstellungen hierzu selbstständig bearbeiten.
2	**Inhalte des Moduls:** • Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln • Mikroorganismen und ihre Bedeutung für Ernährung, Lebensmittel, Umwelt • Sichtbarmachung, Züchtung, Stoffwechselleistungen und Unterscheidung von Mikroorganismen mit Bedeutung für die Lebensmittelhygiene • Vermehrung und Abtötung von Mikroorganismen • Wechselwirkungen zwischen Mikro- und Makroorganismen (Mensch, Tier, Pflanze) • Grundbegriffe und rechtlicher Rahmen der Lebensmittelhygiene; Charakteristika von Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können; Vorgehen bei Risikobewertung und Risikobeherrschung; vorbeugende Maßnahmen in Betrieb und Haushalt
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 1,0 SWS Übung 1,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Biologie und Rohstoffkunde, Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet

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

OE1150 Naturwissenschaftliche Grundlagen 2

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Scientific Principles 2			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit 72 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1 Angestrebte Lernergebnisse:
Die Studierenden können

- in den entsprechenden Laboratorien unter Anleitung physikalisch-technische sowie chemisch-analytische und biochemische Versuche durchführen, dokumentieren und interpretieren,
- mit den für die Laborarbeit wesentlichen Sicherheitsbestimmungen umgehen,
- Messgeräte problemorientiert anwenden, deren Ergebnisse interpretieren und ein grundlegendes Verständnis von Genauigkeit und Fehlern entwickeln,
- einfache Warentests nachvollziehen,
- Haushalte als Anwender von technischen Geräten und Nutzer von Ressourcen beschreiben,
- Haushaltsgeräte unter technischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten beurteilen,
- die für die Qualitätssicherung wesentlichen chemisch-analytischen Verfahren verstehen,
- Versuchsvorschriften selbstständig vorbereiten und durchführen, sowie beobachten, bonitieren, Ergebnisse protokollieren und interpretieren,
- in Kurzpräsentationen wesentliche Inhalte der Versuche und deren erwartete Ergebnisse darstellen.

2 Inhalte des Moduls:

- Sicherheit im Labor, Unfallverhütung
- Sicheres Arbeiten mit Chemikalien
- Sicheres Arbeiten mit elektrischen (elektronischen) Geräten
- Aufbau und Anwendung einer Wärmepumpe
- Aufbau und Anwendung einer Wasch- oder Spülmaschine, Beurteilung der Wasch- und Reinigungswirkung
- Wirkungsgrad von Haushaltsgeräten
- Vergleich verschiedener Garmethoden
- Kriterien zur Auswahl von Haushaltsgeräten
- Sicheres Arbeiten mit Waagen, Pipetten, Photometer und chromatographischen Trennmethoden
- Grundlagen der chemischen Analytik und ausgewählte biochemischer Methoden bei der Untersuchung von Lebensmitteln

3 Lehr- und Lernmethoden:
1,5 SWS Laborübung (Physik und Technik)
1,5 SWS Laborübung (Chemie und Biochemie)
0,5 SWS Übung (Datenanalyse und –bewertung)

4 Sprache:
deutsch

5 Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:
notwendig: Bestandenes Modul Naturwissenschaftliche Grundlagen 1
empfohlen: keine

6	**Form der Prüfung:** Portfolio
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1151 Nachhaltige Verpflegungssysteme

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Sustainable Catering Systems			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit, 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Besonderheiten der Cateringbranche und die spezifischen Anforderungen und Bedarfe unterschiedlicher Altersgruppen, die wirtschaftlichen Zwänge und nachhaltige Handlungsalternativen in der Gemeinschaftsverpflegung benennen, • Strukturen und Prozesse im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung erkennen und Verpflegungssysteme beurteilen, • fallbezogen Warenwirtschaftssysteme in der Speiseplanung, Nährwertberechnung sowie im Controlling einsetzen, • anfallende Planungsaufgaben in Verpflegungseinrichtungen unter Berücksichtigung ökonomischer, sozialer und ökologischer Faktoren lösen, • sich im Selbststudium und in der Gruppenarbeit zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur aneignen, fachlich diskutieren und die Ergebnisse präsentieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Rahmenbedingungen und Anforderungen an Verpflegungsleistungen im Lebenszyklus • Branchenanalyse • Organisationsmodelle • Zielgruppenorientierte Angebots- und Mahlzeitengestaltung • Küchen- und Speisenproduktionssysteme NachhaltigkeitsstrategieKonzepte zur Effizienzsteigerung
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2 SWS Vorlesung 1,5 SWS Übung 0,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Fakultativ: Messebesuch oder Besichtigung einer Verpflegungseinrichtung.

OE1199 Qualitätsmanagement

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Quality Management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Wintersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Ziele und Konzepte des Qualitätsmanagements benennen und den Nutzen für Unternehmen der Ernährungswirtschaft bzw. Dienstleistungseinrichtungen beurteilen, • wichtige Methoden anwenden zur Analyse, Beschreibung und Optimierung von Kernprozessen in der Ernährungswirtschaft und in Dienstleistungseinrichtungen, • wichtige Methoden des Qualitätsmanagements anwenden, • den PDCA-Zyklus (Plan-Do-Check-Act) im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses verstehen und anwenden, • das Vorgehen zur Implementierung eines prozessorientierten Qualitätsmanagementsystems in kleinen und mittelständischen Unternehmen der Ernährungswirtschaft und Dienstleistungseinrichtungen erklären, • Methoden zur Umsetzung der wichtigsten Lebensmittelsicherheitsstandards anwenden.
2	**Inhalte des Moduls:** • Qualitätsbegriff, Konzepte des Qualitätsmanagements • Prozessorientierter Qualitätsmanagement-Ansatz • Methoden und Verfahren des Qualitätsmanagements • HACCP • Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen für produzierende und dienstleistende Organisationen in der Lebensmittelwirtschaft (DIN EN ISO 9001 und DIN EN ISO 22000) • GFSI-konforme Lebensmittelsicherheitsstandards • Rückverfolgbarkeit
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung

9	**Bemerkungen:** Einsatz verschiedener Lehrbeauftragter aus der Praxis für die Übungen, fakultativ Gastvorträge von Vertreter*innen aus der Praxis.

OE1174 Digitalisierung und Kommunikation

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Digitalization and Communication			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024; 8. Semester DIT d 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024 Wahlpflichtmodul: OEC 2020: SP 1, SP 2, SP 3, SP 4 Wahlmodul: DIT d	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • historische Entwicklung und Hintergründe digitaler Technik und digitaler Kommunikation erklären, • die Chancen der Digitalisierung und die Besonderheiten der digitalen Kommunikation im Unterschied zur analogen Kommunikation erklären, • unterschiedliche Anwendungsbereiche der Digitalisierung, die für die Oecotrophologie von Bedeutung sind, erläutern, • die Herausforderungen und Risiken der Digitalisierung kritisch reflektieren • die Folgen der Digitalisierung, zum Beispiel zum Thema nachhaltige Entwicklung oder zur öffentlichen Ernährungskommunikation erläutern, • ihr eigenes Kommunikationsverhalten vor dem Hintergrund der Digitalisierung analysieren und kritisch reflektieren, • mögliche Digitalisierungsstrategien für eine zielgruppenspezifische Kommunikation entwickeln.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundlagen digitaler Technik und Kommunikation, • Anwendungsbereiche der Digitalisierung im Kontext der Oecotrophologie, • Chancen, Herausforderungen und Risiken der digitalen Transformation • Digitaler Wandel und digitale Kompetenzen, • Modelle, Theorien und Anwendungen digitaler und öffentlicher
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** Deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine

	empfohlen: Modul „Kommunikation und Beratung“
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch oder Präsentation
7	**Bewertungsmethoden:** Benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1052 Berufspraktische Studien

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Internship			
Arbeitsaufwand: 540 h, davon 18 h Präsenzzeit 522 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 20	**Studiensemester:** 5. Semester OEC 2020; 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Jedes Semester	**Dauer:** 1 Semester, davon 16 Wochen Vollzeitpraktikum
Art: Pflichtmodul: OEC 2020&2024: SP 1, SP 2, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** • Die Studierenden können • das Praxismodul als Vorbereitung der Bachelorarbeit in den Studienverlauf einordnen, • typische Berufsbilder der Oecotrophologie einschätzen, • aktuellen Anforderungen des Bewerbungsprozesses abschätzen und beachten, • eigene Fähigkeiten und Interessen reflektieren, • die im Studium erworbenen Fach- und Methodenkenntnisse am Lernort Praxis transferieren und • anwenden, in dem sie an konkreten Aufgaben im Betrieb bzw. Institution mitarbeiten, • konkrete Projektaufgaben in der Praxis lösen, • den Aufbau und die Ablauforganisation der Praxisinstitutionen identifizieren, • im interdisziplinären Kontext und in verschiedenen Betriebskulturen mit Einsatz von virtueller Arbeits-umgebung komplexe Aufgaben ausführen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Berufsfeldvorbereitung o Experteninterviews o Exkursion o Kompetenztraining o Bewerbungstraining etc. • Betreute Praxisphase – mit individuellen Inhalten je nach Art des Praktikums und der Praktikumsstelle
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,0 SWS Seminar 16 Wochen Vollzeitpraktikum mit online-Betreuung in einer vom Fachbereich anerkannten Praxisstelle
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: für das Vollzeitpraktikum: alle Module der Semester 1-3 im Studienplan bei Beginn im WiSe empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Portfolio
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Nachweis Praxisphase; bestandene Modulprüfung.
9	**Bemerkungen:** Modulorganisation und -durchführung: Praxisreferat Bachelor OEC Ergänzende Regelungen in der „Ordnung für berufspraktischen Studien“.

OE1252 Bachelorarbeit

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Bachelor Thesis			
Arbeitsaufwand: 270 h, davon 18 h Präsenzzeit 252 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 10 (7 ECTS Bachelorarbeit, 3 ECTS Kolloquium)	**Studiensemester:** 5. Semester: OEC 2020, 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Jedes Semester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 2, SP 3, SP 4;	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • innerhalb einer vorgegebenen Frist eine Aufgabe aus der gewählten Vertiefungsrichtung der Oecotrophologie eigenständig wissenschaftlich bearbeiten. Dabei haben interdisziplinäre Aspekte besondere Bedeutung, • die Regeln guten wissenschaftlichen Arbeitens anwenden, • ein ausführliches Expose erstellen • eine wissenschaftliche Fragestellung bearbeiten und eine Zielsetzung der Arbeit formulieren, • geeignete Methoden zur Bearbeitung des Themas auswählen und nachvollziehbar beschreiben, • eine Literaturrecherche durchführen sowie deutsch- und englischsprachige Fachliteratur auswerten, • systematisch Ergebnisse dokumentieren und auswerten, • Ergebnisse diskutieren und interpretieren sowie Schlussfolgerungen für Theorie und Praxis ziehen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Themenfindung und Fragestellung • Expose • Forschungsdesign und Methodenwahl • Empirisches und theoretisches Arbeiten • Ergebnispräsentation unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten • Interpretation der Ergebnisse • Schlussfolgerungen für Praxis und Theorie
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1 SWS Seminar (online)
4	**Sprache:** deutsch/ englisch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: ECTS-Punkte aller Module der Semester 1-3; Nachweis über die Teilnahme an den BPS, hierzu ist eine Bestätigung des externen Betriebs oder der Institution über die abgeleistete Praxisphase im Rahmen der Berufspraktischen Studien vorzulegen empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Ausarbeitung (Bachelor-Thesis) und Kolloquium
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfungen

9	**Bemerkungen:** Keine

Schwerpunktmodule:

OE1026 Ernährung 3: Mikronährstoffe, Ernährungs- und Aktivitätsempfehlungen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Micronutrients, Dietary and Activity Recommendations			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1; Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Mikronährstoffe und deren physiologische Funktion benennen, die Folgen bei mangelnder Zufuhr ableiten und Möglichkeiten zur Beseitigung des Mangels erarbeiten, • nationale und internationale Referenzwerte für die Zufuhr von Mikronährstoffen kritisch reflektieren, • versorgungskritische Mikronährstoffe national sowie global identifizieren und Möglichkeiten zur Beseitigung des Mangels kritisch diskutieren, • Lebensmittel mit einer hohen Dichte an bestimmten Mikronährstoffen für die Entwicklung von Ernährungsplänen zusammenstellen, • Bedürfnisse und Ernährungsempfehlungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen über die Lebensphasen hinweg (z.B. Schwangerschaft, Stillzeit, Säuglinge, Kinder- und Jugendliche, Senioren) benennen • Verschiedene Ernährungskostformen (z.B. Vegetarismus, mediterrane Ernährung) beurteilen • für verschiedene Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen Ernährungsweisen (z.B. Vegetarismus) und Ernährungskonzepte beurteilen und entwickeln, um eine bedarfsgerechte Ernährungsweise und Nährstoffversorgung sicher zu stellen, • nationale und internationale Referenzwerte und Empfehlungen zur körperlichen Aktivität für verschiedene Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen benennen und ableiten • Messverfahren zur Beurteilung von Bewegungs- und Aktivitätsstatus durchführen und deren Ergebnisse kritisch beurteilen.
2	**Inhalte des Moduls::** • Möglichkeiten zur ernährungs- und aktivitätsbezogenen Gesundheitsförderung und Prävention in verschiedenen Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen und Vertiefung ausgewählter Aspekte • Mikronährstoffe: Ernährungswissenschaftliche Grundlagen • Versorgungskritische Nährstoffe und deren Versorgungslage in Deutschland und global in verschiedenen Lebensphasen und Bevölkerungsgruppen inkl. Fehl- und Mangelernährung • Lebensmittelbezogene Empfehlungen in der Prävention bestimmter Erkrankungen und von Mangelernährung unter Berücksichtigung von Lebensphasen und Bevölkerungsgruppen • Parameter und Verfahren zur Beurteilung des Aktivitätsstatus • Bedeutung von körperlicher Aktivität im Kontext von Gesundheitsförderung und Prävention

	• Ableitung von Referenzwerten, Empfehlungen und Grundzüge evidenzinformierter Vorgehensweisen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 0,5 SWS Laborübung „Körperliche Aktivität“
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Ernährung 2: Humanernährung
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1156 Therapie Ernährungsbedingter Erkrankungen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Therapy of nutrition-related diseases			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: SP-Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1 Wahlpflichtmodul: OEC 2020: SP 3 Wahlmodul: OEC 2020: SP2, SP 4 OEC 2024: SP 2, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1 Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden können

- in der Ernährungsberatung und -therapie gemäß nationaler und internationaler Standards wissenschaftsbasiert handeln,
- klinische Studien und medizinische Leitlinien interpretieren und anwenden
- die Beziehungen zwischen der Ernährung, dem Lebensstil und verschiedenen Erkrankungen erklären, -die pathophysiologischen Veränderungen bei ernährungsbedingten Erkrankungen charakterisieren und darauf aufbauend Prinzipien für Interventionen von Ernährung und Lebensstil ableiten sowie Lösungen für neue Fragestellungen entwickeln,
- Parameter zur Bestimmung des Ernährungsstatus erheben (Assessment) und dazu quantitative Analysen nach Anleitung durchführen sowie erzielte Messwerte kritisch hinterfragen und deren Bedeutung abschätzen,
- die individuellen Ernährungsbedürfnisse und den Lebensstil bei ernährungsbedingten Erkrankungen
  erfassen (Assessment) und eine Ernährungsdiagnose formulieren,
- basierend auf entsprechenden Leitlinien eine auf die Erkrankungen abgestimmte, spezifische Ernährungsintervention konzipieren,
- Therapiekonzepte evaluieren,
- zu den eigenen Handlungen eine kritische Distanz einnehmen und Lösungen reflektieren.

2 Inhalte des Moduls:

- Definitionen, Pathophysiologie und diagnostische Aspekte verschiedener Erkrankungen
- Parameter und Verfahren zur Beurteilung des Ernährungsstatus
- Leitlinien zur Prävention und Therapie verschiedener ernährungsbedingter Erkrankungen unter besonderer Berücksichtigung von Ernährungsaspekten
- prozessgeleitetes Arbeiten nach dem Dietetic Care Process, insbesondere Assessment und Grundzüge der Interventionsplanungen
- Beispiele für Erkrankungen sind:
  - Übergewicht und Adipositas
  - Kardiovaskuläre Erkrankungen,
  - Diabetes mellitus
  - Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts
  - Krebserkrankungen

3	**Lehr- und Lernmethoden:** 3,0 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Laborübung Ernährungsstatus
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine Empfohlen: Lehrstoff des Moduls Ernährung 2: Humanernährung
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1157 Ernährungsberatung und Diätetik

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutrition Counselling			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: SP-Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1 Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“, Umsetzung der Inhalte des Moduls „Ernährungsmitbedingte Erkrankungen“ (PO2020)/Therapie Ernährungsbedingter Erkrankungen (PO2024“ und des Moduls „Klinische Ernährung“ in die Ernährungsberatung und -therapie.		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • auf Grundlage eines strukturierten Beratungsprozesses Ernährungsberatung und –therapie durchführen, • Theorien der Beratung nennen, • Einen strukturierten Beratungsprozess (Assessment, Ernährungsdiagnose, Planung und Durchführung einer Intervention, Monitoring und Evaluation des Beratungsprozesses) planen und bewerten, • Beratungstheorien den einzelnen Prozessschritten zuordnen und diese anwenden, • Beratungsgespräche mit Patienten, Angehörigen und verschiedenen kooperierenden Berufsgruppen führen und beurteilen, • Notwendigkeit Interdisziplinäre Therapiekonzepte planen, • Basierend auf entsprechenden Leitlinien einen Ernährungsplan (Wochenspeiseplan) erstellen und optimieren, • Zielgruppengerecht den Ernährungsplan in der Lehrküche umsetzen, • zu den eigenen Handlungen eine kritische Distanz einnehmen und Lösungen reflektieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Theorien und Modelle der Beratung • Theorien und Modelle der Verhaltensänderung • Strukturierte Beratungsprozesse (Nutrition Care Process) • Diätetische Nahrungsmittelzubereitung (Lehrküche) • Durchführung einer Ernährungsberatung als Partnerübung
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Laborübung Beratung 2,0 SWS Laborübung Diätetik
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen:keine
6	**Form der Prüfung:** Portfolio

7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1158 Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Prevention, Health Promotion, Public Health			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1 Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 3, SP 4 OEC 2020: SP4 Wahlmodul: OEC 2024: SP 2 OEC 2020: SP2, SP 3	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse** Die Studierenden können • die konzeptionellen Grundlagen von Prävention, Gesundheitsförderung und Public Health darlegen und deren wichtigsten Kernbegriffe an Hand praxisbezogener Beispiele erläutern, • Determinanten von Gesundheit bzw. Krankheitsentstehung kritisch reflektieren, • die wissenschaftliche Ableitung ernährungsbezogener Risikofaktoren beschreiben und die Bedeutung sozialer und gesundheitlicher Ungleichheit in den Kontext ernährungsbezogener Maßnahmen stellen, • ernährungsepidemiologische und Public Health Fachliteratur kritisch diskutieren und Studienergebnisse im Hinblick auf die Ziele von Prävention und Gesundheitsförderung interpretieren, • nationale und internationale Dokumente zur Thematik erarbeiten, analysieren und Ansatzpunkte des • ernährungsbezogenen Handelns ableiten, • Aspekte von Evidenzbasierung, Qualitätssicherung und Evaluation an Hand konkreter Praxisbeispiele erarbeiten und analysieren
2	**Inhalte des Moduls:** • Konzeptionelle Grundlagen von Prävention und Gesundheitsförderung • Grundbegriffe der Präventionsforschung • Grundbegriffe der Gesundheitsförderung • Determinanten von Gesundheit bzw. Krankheitsentstehung • Evidenzbasiertes Vorgehen, Qualitätssicherung, Evaluationsansätze • Gesetzliche Rahmenbedingungen, Strukturen und Akteure von Prävention und Gesundheitsförderung in Deutschland • Berufliche Perspektiven, Weiterbildungsoptionen (insbes. im Bereich Public Health Nutrition)
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 4,0 SWS Seminaristischer Unterricht
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine

	empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Ausarbeitung
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Bearbeitung von Seminaraufgaben, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Bereitschaft und Fähigkeiten, englischsprachige Fachtexte zu lesen, wird vorausgesetzt

OE1065 Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Food- and Environmental-Related Risks			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 6. Semester: OEC 2020; 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 4; Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2, SP 3	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • gesundheitliche Risiken durch physikalische, chemische und biologische Gefahren aus Lebensmitteln und aus der Umwelt wissenschaftlich bewerten, • Datenbanken, Fragebögen und andere Hilfsmittel zielgerichtet einsetzen und die Resultate statistisch auswerten, • sich im Selbststudium und in der Projektarbeit zielgerichtet Wissen aus der einschlägigen Fachliteratur erschließen, • die Erkenntnisse umsetzen, um Maßnahmen zur Risikobeherrschung auf der Ebene der Rechtsetzung und der praktischen Umsetzung zu bewerten und fortzuentwickeln, • Maßnahmen zum Verbraucherschutz und zur Ernährung daraus ableiten und darüber mit Verbrauchern, Patienten und öffentlichen Stellen zu kommunizieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundlagen der Ernährungstoxikologie: Bewertung chemischer und biologischer Risiken: • Charakterisierung der Agenzien und ihrer Wirkung auf den Organismus, Expositionsanalyse, • Charakterisierung der resultierenden gesundheitlichen Beeinträchtigungen • Risikomanagement: Zustandekommen und Überprüfung von Grenzwerten, Umsetzung in • praktisches Handeln • Subjektive Bewertung von Risiken: Risikokommunikation zwischen Experten und Betroffenen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Praxisprojekt
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 & 2; Lebensmittel 1 & 2, Ernährung 1 & 2
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Projektbericht, bestandene Modulprüfung

9	**Bemerkungen:** Englischsprachige Literatur ist zu nutzen.

OE1066 Lebensmittelqualität

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Food Quality			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4 oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1 Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 3 Wahlmodul: OEC 2024: SP 2, SP 4; OEC 2020: SP2, SP3, SP4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Inhaltsstoffe und Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien bewerten und den sinnvollen Einsatz von funktionellen Lebensmitteln für die Ernährung des Menschen ableiten, • den Zusammenhang zwischen Lebensmittelinhaltsstoffen und verschiedenen Erkrankungen erläutern, • Lebensmittel unter ökologischen Aspekten bewerten und neue Ansätze für Verbesserungen der Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft entwickeln, • Fachliteratur in Kleingruppen recherchieren, • Ergebnisse in Gruppenarbeit strukturieren und präsentieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Qualitätsbegriff • Funktionelle Lebensmittel, Health Claims, neuartige Lebensmittel • ß-Glucan, ω-3 Fettsäuren, Phytosterine, Carotinoide, Polyphenole, Kontaminaten und Rückstände u.a. • Umweltaspekte bei Anbau, Produktion und Konsum von Lebensmitteln
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Seminar
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet

8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Seminarvortrag; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1019 Ernährungsbildung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutritional Education			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024 8.Semester DIT d 2013 5.Semester DITP 2019	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester Wintersemester (für DIT-P)	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 4 Wahlpflichtmodul: OEC 2020 &2024: SP 1; Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2, SP3; DIT d, DIT P	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Individuelle, institutionelle und gesellschaftliche Bedingungen für lebenslanges Lernen erläutern und Konsequenzen für die Ernährungsbildung darstellen, • Ernährungsbildung und lebenslanges Lernen definieren und zu unterschiedlichen Bildungsmaßnahmen zuordnen, • Ernährungsbildungsprozesse für unterschiedliche Bildungsgruppen und Settings organisieren, • Ernährungsbildungsmaterial kriteriengeleitet analysieren, evaluieren und anwenden, • Digitale Medien und Konzepte in der Ernährungsbildung analysieren und anwenden, • eine Bildungseinheit methodisch und didaktisch für eine Zielgruppe konzipieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Rahmenbedingungen für lebenslanges Lernen • • Individuelle Lernformen • • Methodik und Didaktik für unterschiedliche Zielgruppen • • Ausgewählte didaktische Konzepte und Modelle • • Kriteriengeleitete Analyse von Ernährungsbildungsmaterial • • Digitale Medien und Konzepte in der Ernährungsbildung • • Reflexion der eigenen Konzeption einer Bildungseinheit • Evaluierungsformen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Seminar
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine

	empfohlen: Lehrstoff des Moduls Kommunikation und Beratung
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1289 Nachhaltigere Ernährung in der GV

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Increasing Sustainability in Public Catering			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024: SP 3 Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 1, SP 4 Wahlmodul: OEC 2024: SP 2	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die rechtlichen, räumlichen und organisatorischen Rahmenbedingungen der Verpflegung von Menschen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erklären, • nachhaltige Mahlzeiten und Ernährungsumgebungen zielgruppen-, bedarfs- und bedürfnisorientiert gestalten, • die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und Qualitätsstandards anwenden und Studien zur aktuellen Versorgungslage charakterisieren, • Speisepläne aus der Gemeinschaftsverpflegung mit Hilfe aktueller Ernährungssoftware analysieren, die Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr anhand nutritiver Referenzwerte beurteilen und Speisepläne optimieren, • auf die nachhaltige Gestaltung von Verpflegungssystemen und in der Produktentwicklung hinweisen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Lebensmittel- und Nährstoffempfehlungen nationaler und internationaler wissenschaftlicher Gremien • Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen • Bedarfe und Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen • Mahlzeitengestaltung unter Berücksichtigung regionaler, religiöser und ethischer Besonderheiten • Speiseplanentwicklung, Kosten- und Nährwertberechnung, Nachhaltigkeitsbewertung • Anwendung von Speisenplanungs- und Warenwirtschaftssysteme, Nachhaltigkeitsrechnern • Praktische Umsetzung von Ernährungsempfehlungen und Leitlinien in bedarfsorientierte Speisepläne für die Gemeinschaftsverpflegung unter Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Übung1,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:**
	notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Ernährung 2: Humanernährung und Nachhaltiges Verpflegungsmanagement

6	**Form der Prüfung:** Ausarbeitung
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Fakultativ: Gastreferent*innen

OE1169 Ernährungspolitik

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutrition Policy			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC 2020 & 2024: SP 4 Wahlpflichtmodul OEC 2020 & 2024: SP 1 Wahlmodul OEC 2020 & 2024: SP 2, SP 3	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • theoretische Grundlagen der wissenschaftlichen Betrachtung des Politikfeldes Ernährung, • politische, strukturelle und institutionelle Rahmenbedingungen nationaler und internationaler Ernährungspolitik, können sie analysieren und ernährungspolitische Handlungsspielräume erörtern und bewerten, • die Einflüsse gesellschaftlicher Akteure auf Lebensmittelproduktion, Ernährungsweise und Ernährungsverhalten und können Gestaltungsspielräume bei Lebensmittelproduktion, -distribution und -konsumption verstehen und bewerten, • die Instrumente der Ernährungs- und Verbraucherpolitik.
2	**Inhalte des Moduls:** • Kommunale, nationale, europäische und internationale Institutionen und Akteure der Ernährungspolitik • Ernährungssicherung, Nahrungsversorgung und Nahrungsdistribution • Nahrungsverschwendung und Ernährungsethik • Ernährungspolitik im Verbraucherbereich • Instrumente der Ernährungspolitik • Nationale und internationale Ernährungs- und Agrarpolitik und Welternährung • Lebensmittelsicherheit, Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Seminar
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Ernährung-Individuum-Gesellschaft, Kommunikation und Beratung, Nachhaltige Ernährung
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch

7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1064 Aktuelle Forschungsthemen in den Ernährungswissenschaften

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Current Research Topics in Nutritional Science			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 1, SP 2 Wahlmodul: OEC 2020, OEC 2024: SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1 Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden können

- Grundbegriffe der Molekularbiologie und ihre Methoden, die für das Verständnis der biochemischen und genetischen Basis biologischer Prozesse beim Menschen sowie bei der Erzeugung von Lebensmitteln wichtig sind, erläutern,
- die bei der Übersetzung der Erbinformation und der Steuerung der Genexpression resultierende biologische Variabilität erklären,
- ernährungsepidemiologische Forschungsansätze und deren Potential und Grenzen erläutern;
- Möglichkeiten und Grenzen von Humaninterventionsstudien erläutern,
- Ergebnisse ernährungsepidemiologischer Studien und aus Humaninterventionsstudien kritisch reflektieren,
- sich im Selbststudium und in Fallstudien zielgerichtet Wissen aus der einschlägigen Fachliteratur erarbeiten,
- Experimente im zellbiologischen und biochemischen Labor planen, durchführen und auswerten,
- die erworbenen Kenntnisse nutzen, um zu aktuellen Forschungsthemen aus Biochemie, Molekular-biologie und Bioethik fundiert Stellung zu beziehen und künftige Chancen und Risiken bei der Anwendung molekularbiologischer Methoden in Humanbiologie und Lebensmittelproduktion einzuschätzen.

2 Inhalte des Moduls:

- Grundlagen der biochemischen und zellbiologischen Analytik von klinischem Material und Lebensmitteln
- Grundlagen der Immunologie und Allergologie
- Regulation der Genexpression und Basis von Differenzierungsprozessen
- Epigenetik und molekulares Imprinting
- Grundlagen des Genome Editing und verwandter gentechnischer Methoden
- Molekulare Forschungsmethoden in den Ernährungswissenschaften
- Ernährungsepidemiologische Methoden und Interpretation aktueller Publikationen
- Humaninterventionsstudien und Interpretation aktueller Publikationen

3 Lehr- und Lernmethoden:

3,0 SWS Seminaristischer Unterricht

1,5 SWS Laborübung

4 Sprache:

Deutsch

5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen1 & 2; Biologie und Rohstoffkunde; Ernährung 1 & 2; Lebensmittel 1 & 2, B 1-Niveau in Englisch (Fähigkeit zum Lesen englischsprachiger Fachliteratur)
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** Benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Grundlage für die Module Umwelt- und lebensmittelbedingte Risiken sowie Klinische Ernährung und Lebensmittelbeurteilung für Fortgeschrittene

OE1067 Klinische Ernährung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Clinical Nutrition			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 6. Semester: OEC 2020; 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1 Wahlmodul: OEC 2020& 2024: SP 2, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“ Ernährungstherapeutischer und pathophysiologischer Grundlagen für die Ernährungstherapie – Modul „Ernährungsberatung und Diätetik“		

1 Angestrebte Lernergebnisse:

Die Studierenden können

- gemäß nationaler und internationaler Standards in der klinischen Ernährung wissenschaftsbasiert Handeln,
- Störungen der Nahrungsaufnahme (z.B. Essstörungen) und pathophysiologische Prozesse im Gastrointestinaltrakt sowie Leber, Pankreas und Niere einordnen,
- die Vor- und Nachteile von Sondenernährung und parenteraler Ernährung klassifizieren,
- die Leitlinien enterale und parenterale Ernährung anwenden,
- Probleme bei der praktischen Umsetzung der enteralen oder parenteralen Ernährungstherapie erkennen,
- die Leitlinien für ernährungsrelevante Krankheitsbilder anwenden,
- basierend auf bestehenden, individuellen Ernährungsproblemen Vorschläge für die Art der klinischen Ernährung entwickeln,
- Ernährungspfade für die Therapie in stationären Einrichtungen und der häuslichen Pflege entwickeln und die durchgeführten Ernährungsmaßnahmen evaluieren,
- zu den eigenen Handlungen eine kritische Distanz einnehmen und Lösungen reflektieren,
- Wechselwirkungen zwischen Pharmaka und Lebensmitteln/Nahrungsaufnahme beschreiben,
- Qualitätssicherungsmaßnahmen für die Ernährung in stationären Einrichtungen beurteilen.

2 Inhalte des Moduls:

- Stand der Forschung und aktuelle Fragestellungen in der klinischen Ernährung
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung der Ernährungsversorgung in stationären Einrichtungen (wie DGE Qualitätsstandards für Krankenhäuser und Rehakliniken, Leitfaden der Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP))
- Erkrankungen, die mit Störungen der Nahrungsaufnahme und Störungen im Gastrointestinaltrakt, Leber, Pankreas und Niere einhergehen und Interventionsmaßnahmen
- Aktuelle Leitlinien zu den behandelten Krankheitsbildern
- Mangelernährung und Screening-Instrumente
- Erfassung des Ernährungsstatus in ambulanten und stationären Einrichtungen und Umsetzung von
  Ernährungsstandards/Ernährungspfaden
- enterale und parenterale Ernährung
- Lebenssituationen von Patienten und Lebensqualität
- Ethische Aspekte der Ernährung

3	**Lehr- und Lernmethoden:** 4,0 SWS Seminaristischer Unterricht
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der ersten drei Semester und der Module Ernährung 3: Mikronährstoffe, Ernährungs- und Aktivitätsempfehlungen, Ernährungsmitbedingte Erkrankungen
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** Benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Wenn möglich Einbindung von Gastvorträge, Exkursion zu stationären Einrichtungen.

OE1171 Forschungsmethoden - Aufbau

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Advanced Research Methods			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 2, SP 4 Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 3	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Methoden der qualitativen Sozialforschung wie qualitatives Interview, Gruppendiskussion, Inhaltsanalyse begründet und fachgerecht anwenden, • Interview-Leitfäden erstellen und anwenden, • Qualitative Interviews auswerten und analysieren, • Transkriptionssoftware als auch Auswertungssoftware unter Verwendung von QDA-Software (z.B. Maxqda) anwenden, • die Ergebnisse qualitativer Forschung publizieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundlagen der qualitativen Datenerhebung und -analyse, z.B. • Gegenstandsbezogene Theoriebildung • Methoden, wie Interviews, Gruppendiskussionen, teilnehmende Beobachtung und ihre Anwendung • Datenanalyse: Inhaltsanalyse, Fallinterpretationen und Interviewauswertung • Anwendung von MAXQDA als Beispiel für eine QDA-Software
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Forschungsmethoden - Grundlagen
6	**Form der Prüfung:** Hausarbeit
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen** Keine

OE1056 Management: Grundlagen der Unternehmensführung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Management: Fundamentals of Corporate Governance			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2 Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die wesentlichen Grundlagen des Managements anwenden, • wichtige Instrumente und Methoden zur Strategieformulierung bestimmen, • Managementmethoden und -techniken unterscheiden und praxisorientiert anwenden sowie • spezifische Problemstellungen des Managements in Unternehmen der Ernährungswirtschaft analysieren und zielorientiert lösen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Einführung in die Managementlehre • Managementfunktionen und -prozesse • Instrumente der Strategieformulierung • Techniken und Methoden der Unternehmensführung • Organisation und Führung • Innovations- und Nachhaltigkeitsmanagement
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: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch oder Präsentation
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1054 Lebensmittel 3: Produktion und Prozesse

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Food Science III: Production and Processes			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2; Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 3,SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie benennen. Damit können sie sich im Selbststudium und in der Projektarbeit zielgerichtet Wissen aus der lebensmitteltechnologischen Fachliteratur • aneignen und mit Ingenieur/inn/en auf hohem fachlichen Niveau kommunizieren, • die Prozessschritte bei der Verarbeitung verschiedener Rohstoffe zu Lebensmitteln beschreiben, • die Zusammenhänge zwischen Prozess- und Produktqualität erklären, • die Mechanismen der erwünschten und unerwünschten Veränderungen von Lebensmitteln und der Haltbarmachung erklären, • die erworbenen Kenntnisse anwenden bei der Beurteilung verarbeiteter Lebensmittel und können einfache Problemstellungen hierzu selbstständig bearbeiten.
2	**Inhalte des Moduls:** • Einführung in die Grundoperationen der Lebensmittelverarbeitung • Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel • Verfahrenstechnisch wichtige Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, und ihre Veränderungen während der Verarbeitung • Lebensmittelverderb und Haltbarmachung • Erwünschte Veränderungen von Lebensmitteln: Chemische und biotechnologische Verfahren
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Lebensmittel 1 & 2; Naturwissenschaftliche Grundlagen1 & 2; B 1-Niveau in Englisch (Fähigkeit zum Lesen englischsprachiger Fachliteratur)
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung

9	**Bemerkungen:** Keine

OE1160 Marketing

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Marketing			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2 Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 4 OEC 2020: SP 3, SP 4 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP 3 OEC 2020: SP 1	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die grundlegenden Begriffe, Modelle und Instrumente des Marketings anwenden, • zielorientiert Marketingstrategien entwickeln, • Marketinginstrumente und die Geeignetheit ihres Einsatzes beurteilen sowie • Marketingkonzepte unter Berücksichtigung des Marketing-Mix, Trends, Nachhaltigkeit und Diversität für die Ernährungswirtschaft entwickeln, analysieren und erstellen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Einführung in das Marketing • Marketingstrategie • Marketinginstrumente • Marketingimplementierung • Marktforschung
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: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch oder Präsentation
7	**Bewertungsmethoden:** benotet

8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1057 Produktentwicklung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Product Development			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 6. Semester: OEC 2020; 5. oder 6. Semester: OEC 2024; 8. Semester DIT d 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2 Wahlpflichtmodul: OEC 2020: SP 2, SP 3; Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP 3, SP 4 OEC 2020: SP 1, SP 4 DIT d	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Phasen der Produktentwicklung erklären, • sensorische und ernährungsphysiologische Qualitätskriterien sowie lebensmittelrechtliche Vorgaben bei der Entwicklung neuer Produkte anwenden, • ausgewählte lebensmitteltechnische Vorgänge erläutern • Methoden zur sensorischen Lebensmittelbeurteilung und zur Ermittlung der Produkthaltbarkeit anwenden, • Nachhaltigkeitskriterien bei der Produktentwicklung anwenden, • im Team arbeiten und die Ergebnisse präsentieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Bedeutung der Produktentwicklung, Phasen der Produktentwicklung, • Lebensmitteltechnische Aspekte in der Produktentwicklung • sensorische, ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche Aspekte der Produktentwicklung, • Verfahren zur Ermittlung der Produkthaltbarkeit
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 1,0 SWS Praxisprojekt 1,0 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch

5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel
6	**Form der Prüfung:** Klausur
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Projektbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1060 Lebensmittelbeurteilung für Fortgeschrittene

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Food Quality Assessment – Advanced Level			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 6. Semester: OEC 2020; 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2; Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • fortgeschrittene Methoden der sensorischen, chemischen, mikrobiologischen und biochemischen Analyse von Lebensmitteln anwenden, • deren theoretischen Grundlagen beschreiben, • analytische Methoden gezielt einsetzen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Lebensmittelsensorik: Spezielle Prüfverfahren • Lebensmittelchemie: Spezielle Analyseverfahren • Lebensmittelmikrobiologie: spezielle Analyseverfahren • Bioanalytische Schnellmethode
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 3,0 SWS Seminar 1,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Lebensmittel 1 & 2
6	**Form der Prüfung:** Bericht oder Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1285 Nachhaltiges Wirtschaften

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Sustainable economy			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024: SP 2, SP 3 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Grundsätze eines nachhaltigen Wirtschaftens und Klimaschutzes in Organisationen erläutern. • über Nachhaltigkeit im Kontext der gesetzlichen Anforderungen einen Bericht erstatten. • relevante gesetzliche Anforderungen identifizieren und für eine praktische Umsetzung deuten. • Bedeutung von ESG-Kriterien aus Sicht der Organisationsführung anhand von Beispielen für praktische Umsetzung erläutern. • Maßnahmen einer nachhaltigen Organisationsentwicklung erläutern.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundsätze eines nachhaltigen Wirtschaftens und nachhaltiger Organisationsentwicklung • Nachhaltigkeitsberichtserstattung • Mit ökonomischen Aspekten der Nachhaltigkeit verbundene gesetzliche Anforderungen • Ökonomische Aspekte des Klimaschutzes • Umsetzung von ESG-Kriterien aus Sicht der Organisationsführung
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: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen
6	**Form der Prüfung:** Portfolio
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1021 Verbraucherschutz und -bildung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Consumer Protection and Consumer Education			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024 8. Semester DIT d 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 4; Wahlpflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2, SP 3; Wahlmodul: OEC 2020 & PO2024: SP 1;, DIT d	**Nieveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls** Siehe unter „Art		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die historische Entwicklung von Verbraucherpolitik auf europäischer und deutscher Ebene erklären, • die Grundzüge der aktuellen Verbraucherpolitik mit Zielen, Maßnahmen und Akteuren auf nationaler und europäischer Ebene erläutern, • Verbraucherbildung, -beratung und -information unterscheiden und Beispiele auf europäischer und deutscher Ebene darstellen, • Leitbilder von Verbraucherpolitik und –forschung beschreiben und deren Anwendung analysieren, • Verbraucherbildungsmaßnahmen für unterschiedliche Verbrauchergruppen unter Einbeziehung digitaler Medien projektbezogen planen und evaluieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Historische Entwicklung von Verbraucherpolitik auf europäischer und deutscher Ebene • Aktuelle Verbraucherpolitik mit Zielen, Maßnahmen und Akteuren auf deutscher, europäischer und internationaler Ebene • Leitbilder der Verbraucherpolitik und -forschung • Verbraucherbildung, -beratung und -information • Zielgruppenspezifische Verbraucherbildungs-, -beratungs- und -informationsmaßnahmen • Evaluierungsformen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Kommunikation und Beratung

6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Präsentation, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Verwendung deutscher und englischsprachige Lehrmaterialien.

OE1284 Nachhaltigkeitsmanagement

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Sustainability management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024: SP 3 Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 2 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Relevante Normen und Standards, wie u.a. zum Energiemanagement, Arbeitsschutz, CO_2-Bilanzierung, zur Umsetzung von Nachhaltigkeit und Klimaschutz in Organisationen erläutern. • CSR-, NetZero- und Klimaschutzstrategien in Organisationen bewerten und entwerfen. • Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse im Kontext Nachhaltigkeit durchführen. • Herausforderungen der Umsetzung von Nachhaltigkeit innerhalb von Organisationen identifizieren und Maßnahmen zur Umsetzung ableiten. • Nachhaltigkeit und Nachhaltige Entwicklung als abteilungsübergreifendes Thema in Organisationen begreifen und entsprechende Maßnahmen zur Umsetzung einleiten.
2	**Inhalte des Moduls:** • Normen und Standards zur Umsetzung von Nachhaltigkeit und Klimaschutz in Organisationen • CSR-, NetZero- und Klimaschutzstrategien in Organisationen • Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse • Integration und Umsetzung von Nachhaltigkeit innerhalb von Organisationen • Führungsaufgaben und Skills eines/r Nachhaltigkeitsmanager/in
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: Lehrstoff des Moduls Qualitätsmanagement
6	**Form der Prüfung:** Portfolio
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1023 Personalmanagement

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Human Resource Management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024; 8. Semester DIT d 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 2, SP 3; Wahlmodul: OEC 2020 & 2024: SP 1, SP 4 DIT d	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • personaltheoretische Grundlagen und aktuelle Instrumente des Personalmanagements beurteilen, • die Akteure sowie interne und externe Bedingungen des Personalmanagements einordnen und den Einsatz von Personalmanagementinstrumenten analysieren sowie auf unterschiedliche praktische Fragestellungen anwenden.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundlagen des Personalmanagements • Akteure des Personalmanagements • Interne und externe Bedingungen des Personalmanagements • Instrumente des Personalmanagements
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: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch oder Präsentation
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1162 Spezielle Methoden des Qualitätsmanagements in der Ernährungswirtschaft

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Special Methods of Quality Management in the Food Industry			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 6. Semester: OEC 2020; 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024: SP 3 OEC 2020: SP 2 Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 2 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP 4 OEC 2020: SP1, SP3, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • chemische, biochemische, physikalische und mikrobiologische Analysen planen, auswerten, die gewonnenen Daten kritisch interpretieren und zur Entscheidungsfindung heranziehen, • spezielle Rechtsvorschriften, Normen und Standards, die für die Zertifizierung von Unternehmen der Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind, auslegen und anwenden, • Aufgaben des Qualitätsmanagements in entsprechenden Bereichen der Ernährungswirtschaft kennen und übernehmen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Rolle von Analysen in der Qualitätssicherung: Was sie können, was nicht • Rechtlicher Hintergrund spezieller Themen (Verpackung, Aromen, Zusatzstoffe etc.) • Forderungen relevanter Normen und Standards • ausgewählte Label/Standards erläutern und sie hinsichtlich Ihrer Zielsetzung und des Vergabeprozesses unterscheiden, • relevante Aspekte für die Zertifizierung kennen • KO Kriterien im Audit kennen • Reklamations- und Krisenmanagement • Food Defense: Anforderungen und Umsetzung • Food Fraud: Berücksichtigung in der Supply Chain und Lieferantenbewertung
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: Lehrstoff der Module Qualitätsmanagement, Forschungsmethoden – Grundlagen, Forschungsmethoden - Aufbau

6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1286 Ressourcenmanagement in Verpflegung und Versorgung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Resource management in catering and supply			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024: SP 3 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP 2, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Prozesse, Funktionsweise und Gütemerkmale der Ver- und Entsorgungstechnik im Privathaushalt und in der Großküche beschreiben, • die wichtigsten technischen Normen und Richtlinien bei der technischen Gebäudeausrüstung und -ausstattung benennen, • grundlegende räumliche und gerätetechnologische Zusammenhänge erkennen und anhand von Installationsplänen nachvollziehen, • technische Gebäudeausrüstung unter dem Gesichtspunkt des Ressourceneinsatzes und der Arbeits-/Wohnqualität bewerten, • in Kleingruppen neues Wissen zur Lösung einer typischen Planungsaufgabe erschließen, zu einer einvernehmlichen Lösung der Aufgabe kommen und die Ergebnisse der Kleingruppenarbeit schriftlich dokumentieren und präsentieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Versorgungs- und Entsorgungssysteme im Privathaushalt und in Großküchen • Arbeitsstättenrichtlinie und physiologisches Wohlbefinden (Klima, Lüftung, Behaglichkeit, Schallschutz, Beleuchtung) • Stromproduktion und -verbrauch, zeitliche und regionale Verbrauchslasten/Lastmanagement, Tarifstrukturen • "Smart Home": Gebäudeleittechnik, Steuerung & Regelung, Vernetzung • Effiziente Ressourcennutzung und Umweltschutz • Verbrauchsmessung und Bewertung von Großküchentechnik
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht 1 SWS Übung 1,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** Deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 & 2
6	**Form der Prüfung:** Hausarbeit
7	**Bewertungsmethoden:** Benotet

8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Empfohlen wird der Besuch von Tagungen und Einladung von Gastreferent*innen.

OE1161 Produktqualität und Warentests

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Product Quality and Product Testing			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2024: SP 3 OEC 2020: SP 2, SP 3 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP2, SP 4 OEC 2020: SP 1, SP 4	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Standardmess- und Prüfverfahren beschreiben, • Normen und Standards für die Beurteilung von Haushalts- und Großküchengeräten zuordnen, verstehen und anwenden, • geeignete Mess- und Prüfverfahren zur Beurteilung von Geräten auswählen, • statistische Elemente bei der Versuchsplanung berücksichtigen, • in Kleingruppen einfache Warentests entwickeln, durchführen, statistisch auswerten und die Ergebnisse bewerten.
2	**Inhalte des Moduls:** • Grundlagen der Messtechnik und Prüfverfahren • Normen und Standards • Produktkennzeichnungen wie z.B. Produktlabel, Gütezeichen, Prüfzeichen, Testlabel-Konzeption und Nutzung von Warentest • Grundlagen Design of Experiments (DoE)
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 1,0 SWS Übung 1,5 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 & 2
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Laborbericht, bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

OE1020 Ernährung, Globalisierung, Menschenrechte

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Nutrition, Globalisation and Human Rights			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024 8. Semester DITd 2013	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020 & 2024: SP 4 Wahlpflichtmodul: OEC 2020: SP1, OEC 2024: SP 3, Wahlmodul: OEC 2020: SP 2, SP3; OEC 2024: SP1, SP 2; DIT d	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe Unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • aktuelle entwicklungspolitische und globale nachhaltigkeitsbezogene Probleme erläutern sowie diese und damit einhergehende ethische und menschenrechtliche Herausforderungen diskutieren, • die bedeutendsten globalen Akteure und Organisationen in den Bereichen Ernährung, Lebensmittelwirtschaft und Entwicklungszusammenarbeit benennen und deren politische Rolle einordnen, • ernährungsbezogene Probleme in Schwellen- und Entwicklungsländern definieren, systematisieren und erläuternd präsentieren, • spezifische ernährungsbezogene Probleme analysieren, grundlegende Theorien zu und Ansätze von Nothilfe, Hungerbekämpfung und Ernährungssicherung erläutern und deren Vor- und Nachteile beurteilen, • Konzepte für Maßnahmen zur Ernährungssicherung, der Beseitigung von Fehl- und Mangelernährung und der Prävention chronischer Erkrankungen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten entwickeln, • themenbezogene Projektvorhaben zur Vermittlung und Kommunikation für diverse Zielgruppen entwerfen und umsetzen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Ernährung & Globalisierung: Aktuelle Probleme und Herausforderungen für die Zukunft • Ernährung und Gesundheit im globalen, menschenrechts- und nachhaltigkeitsbezogenen Kontext • Health and Nutrition Transition • Hunger, Überfluss, Entwicklungszusammenarbeit, Nachhaltigkeitsziele • Ausgewählte Aspekte aus Weltwirtschaft, Welternährungs- und Weltagrarpolitik • Politische Konzepte in Entwicklungszusammenarbeit und Nachhaltigkeitsstrategien • Interventionsansätze aus Ernährungs-, Wirtschafts- und Sozialpolitik • Aktuelle Praxisbeispiele

3	**Lehr- und Lernmethoden:** 3,0 Vorlesung 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine Empfohlen: Grundlegende Kenntnisse der Ernährungs-, Sozial- und Wirtschaftswissenschaften
6	**Form der Prüfung:** Portfolio
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Gastvorträge, ggf. auch englischsprachige sind vorgesehen. Es wird die Bereitschaft vorausgesetzt Übungs- oder Projektarbeitsaufgaben zu bearbeiten, Referate zu erstellen und ggf. auch englischsprachige Fachliteratur zu nutzen.

OE1076 Wohnökologie

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Housing Ecology			
Arbeitsaufwand 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024; 8.Semester DIT d 2013	**Häufigkeit des Angebots** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC 2020: SP 3; Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 3, SP 4 OEC 2020: SP 4 Wahlmodul: OEC 2020& 2024: SP 1, SP 2; , DIT d	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • die Wohnökologie als Wissenschaft von den wechselseitigen Beziehungen zwischen Menschen und gebauter Umwelt erklären, • einen Überblick über Entwicklungen des Wohnens geben, • können die Zusammenhänge zwischen Wohnbedürfnissen und Wohnbedingungen begründen, • die Wohnbedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen differenziert nach Lebenslagen und Lebensphasen erläutern, • Grundrissbeispiele für verschiedene Haushalte hinsichtlich Wohnflächen, Raumgrößen, Flexibilität und Erschließung beurteilen, • Wohnformen für unterschiedliche Nutzergruppen unterscheiden und beurteilen, • ergonomische Aspekte und Barrierefreiheit an praktischen Beispielen üben, dokumentieren und interpretieren, • Entwicklungen wie Smart Home und Nachhaltigkeit im Wohnen erläutern und kritisch beurteilen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Zusammenhänge und Einflussfaktoren auf Wohnökologie und Wohnen • Überblick über Entwicklung des Wohnens sowie städtischer und ländlicher Wohnformen in • Deutschland, ausgewählte internationale Beispiele • Wohnbedürfnisse von Eltern, Kindern, Jugendlichen, älteren und behinderten Menschen, Grundrisse und Wohnformen für diese Nutzergruppen • Ergonomische Aspekte beim Wohnen, Barrierefreiheit • Smart Home und Nachhaltigkeit beim Wohnen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Laborübung
4	**Sprache:** deutsch

5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch oder Hausarbeit
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Empfohlen werden Exkursionen zu verschiedenen Wohnformen.

OE1167 Gesellschaftliche Aspekte der Beratung

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Social Aspects of Counseling			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 4. oder 6. Semester: OEC 2020; 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: SP-Pflichtmodul: OEC 2020 & PO2024: SP 4 Wahlmodul: OEC 2020 &2024: SP 1, SP 2, SP 3	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Beratung als individueller und gesellschaftlicher Prozess in unterschiedlichen Kontexten differenzieren und abgrenzen, • die unterschiedlichen Settings, in denen Beratung von Bedeutung ist, erklären, • die historische Entwicklung von Beratung erklären, • die Grundzüge der aktuellen Beratungspolitik auf nationaler und europäischer Ebene erläutern, • Beratungsprozesse für unterschiedliche Zielgruppen unterscheiden und Beispiele auf europäischer und deutscher Ebene darstellen, • das Verhalten verschiedener Zielgruppen beschreiben, • Beratungsmaßnahmen und deren Evaluation für unterschiedliche Zielgruppen bzw. Settings projektbezogen planen.
2	**Inhalte des Moduls:** • Historische Entwicklung von Beratungspolitik und Beratungseinrichtungen • Rahmenbedingungen für die Beratung in unterschiedlichen Settings • Zielgruppenverhalten und Einflussfaktoren in Beratungssituationen • Zielgruppenspezifische Beratungsmaßnahmen im Kontext unterschiedlicher gesellschaftlicher Settings • Evaluierungsformen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Kommunikation und Beratung
6	**Form der Prüfung:** Fachgespräch
7	**Bewertungsmethoden:** benotet
8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Ausarbeitung; bestandene Modulprüfung

9	**Bemerkungen:** Verwendung deutscher und englischsprachige Lehrmaterialien

OE1287 Alltägliche Lebensführung und Dienstleistungen

Modulcode FB:	**Englische Modulbezeichnung:** Everyday living and services			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	**ECTS-Punkte:** 5	**Studiensemester:** 3. oder 4. oder 5. oder 6. Semester: OEC 2024	**Häufigkeit des Angebots:** Sommersemester	**Dauer:** 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul: OEC 2024: SP 4 Wahlmodul: OEC 2024: SP 1, SP2, SP 3	**Niveaustufe:** Bachelor	**Verwendbarkeit des Moduls:** Siehe unter „Art“		

1	**Angestrebte Lernergebnisse:** Die Studierenden können • Alltägliche Lebensführung und haushaltsnahe Dienstleistungen in Privathaushalten als Wissenschaftsbereich erfassen und definieren, • Mit Alltagssituationen als Zusammenspiel von individueller Perspektive und gesellschaftlicher Mitverantwortung anhand von unterschiedlichen Zielgruppen (z.B. Alleinerziehende) auseinandersetzen, • Unbezahlte Arbeit im Haushalt (Care-Arbeit) und speziell Dienstleistungen als Teil der Alltagsversorgung und Lebensführung differenzieren, • Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen analysieren, • die Rahmenbedingungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen ermitteln, • in Kleingruppen bedarfsgerechte Konzepte für die Alltagsversorgung mittels Dienstleistungen für unterschiedliche Haushaltstypen entwickeln und präsentieren, • den Erfolg verschiedener politischer Handlungsempfehlungen und Maßnahmen evaluieren.
2	**Inhalte des Moduls:** • Rahmenbedingungen und Bewertung der unbezahlten Arbeit im Privathaushalt (Care-Arbeit) • Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen unter Berücksichtigung unterschiedlicher Haushalts- und Lebensformen • Unbezahlte Arbeit im Haushalt, Care-Arbeit und haushaltsbezogenen Dienstleistungen • Bewertung politischer Handlungsempfehlungen und Maßnahmen • Ökonomische, soziale und ökologische Anforderungen
3	**Lehr- und Lernmethoden:** 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung
4	**Sprache:** Deutsch
5	**Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:** notwendig: keine empfohlen: keine
6	**Form der Prüfung:** Hausarbeit
7	**Bewertungsmethoden:** Benotet

8	**Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:** Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	**Bemerkungen:** Keine

Artikel 2: Inkrafttreten

Diese Änderungen treten mit Wirkung zum Sommersemester 2027 in Kraft.

Fulda, d. 26.06.2026

Prof. Dr. Rohtraud Pichner
Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie