



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Modulhandbuch

für den Studiengang

Master of Science

Molekulare

Ernährungswissenschaft

Stand Oktober 2021

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Modul: AgFoodTech (1507-450) | 4 |
| Modul: AgFoodTech Lecture Series (1507-610) | 6 |
| Modul: Aktuelle Themen zur Biologie der Honigbienen (7301-420) | 8 |
| Modul: Anwendung von Bakteriophagen in den Lebenswissenschaften (1501-510) | 10 |
| Modul: Applied Mathematics for the Life Sciences II (1101-410) | 13 |
| Modul: Arzneistoffe & Ernährung (1402-460) | 15 |
| Modul: Aspekte der Ernährungsmedizin (1801-570) | 18 |
| Modul: Biofunktionalität von Lebensmitteln mit Lebensmittelrecht (1403-450) | 20 |
| Modul: Biologie des Alterns und die Rolle der Ernährung (1403-430) | 22 |
| Modul: Current Topics in Enzyme Biotechnology (1502-440) | 24 |
| Modul: EIT Food Solutions: Applied Product Development & Business Case (1507-530) | 26 |
| Modul: Enzymatic Reactions (1502-410) | 29 |
| Modul: Ernährungsabhängige Erkrankungen I (1401-480) | 32 |
| Modul: Ernährungsabhängige Erkrankungen II (1801-400) | 35 |
| Modul: Ernährungsökonomik (1801-430) | 38 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsmethoden der organischen und bioorganischen Chemie (130b) (1302-400) | 41 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140a) (1401-510) | 43 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140b) (1403-480) | 45 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140c) (1402-630) | 47 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140d) (1405-420) | 49 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140a) (1401-520) | 51 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140b) (1403-490) | 53 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140c) (1402-640) | 55 |
| Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140d) (1405-430) | 57 |
| Modul: Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-520) | 59 |
| Modul: Forschungsmethoden der Humanernährung (1804-400) | 62 |
| Modul: Global Nutrition and Food Security (1403-400) | 65 |
| Modul: Histologie humaner Gewebe und Organe (1404-410) | 68 |
| Modul: Immunologische Mechanismen (1802-410) | 71 |
| Modul: Infektionsimmunologische Aspekte von Lebensstil und Ernährung (1802-400) | 74 |
| Modul: Introduction to Machine Learning in Python (4407-480) | 77 |
| Modul: Master-Thesis (2904-460) | 79 |
| Modul: Molekulare Pathophysiologie (2301-450) | 81 |
| Modul: Molekulare Prinzipien der Ernährungswissenschaft und -medizin (1403-440) | 84 |
| Modul: Nahrungsbestandteile und Immunsystem (1803-410) | 86 |
| Modul: Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (2301-410) | 89 |
| Modul: Nutrigenomik (1405-400) | 92 |

| | |
|--|-----|
| Modul: Online – Soft Matter Science I – Food Rheology and Structure (1505-510) | 94 |
| Modul: Planung und Monitoring von Studien (1401-460) | 96 |
| Modul: Portfolio Modul EM / MoIEW (1400-410) | 98 |
| Modul: Profildbereich Experimentell-Ernährungswissenschaftliches Projekt (1400-400) | 100 |
| Modul: UNiCert III English for Scientific Purposes (1000-040) | 102 |

Modul: AgFoodTech (1507-450)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jochen Weiss |
| Bezug zu anderen Modulen | The module is taught directly following the introductory SPOC, which introduces students to the food system. In the module, students focus on the AgriFood subsegment of this system, from the combined perspectives of agrarian technology and food science. The module enables them to take a systemic-integrative perspective on this subsegment of the Food System. This perspective will be further enriched and fleshed out in two further modules chosen from the pool of electives. |
| Teilnahmevoraussetzung | Students have to be enrolled in the first semester of the Food Systems master program. |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | M.Sc. Food Systems, 1. Semester, Pflicht M.Sc. Bioeconomy, 2./4. Semester, Wahl M.Sc. Food Science & Engineering (3. Semester, Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie (3. Semester, Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin (3. Semester, Wahl) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (3. Semester, Wahl) M.Sc. Agrarbiologie (3. Semester, Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <ul style="list-style-type: none"> - Students can organize individual field, post-harvest, and food processing technologies into sequential transformation chains - Students can appraise the functionalities of sequential transformation chains - Students can investigate and quantitatively assess key process outcomes of select chains based on given input parameters (e.g. energy, mass, properties of raw materials etc.) |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Students can classify and explain key agriculture and food technologies that transform raw material into value added foods - Students can define the role of AgFoodTech in the food system - Making value judgments and sustainability competencies - Creativity skills and competencies - Research skills and competencies - Intellectual transforming skills and competencies |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Sign-up for module: in ILIAS</p> <p>The lectures of this course might be held online. Maximum of participants 15.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Written exam. Oral or online exam optional. |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| AgFoodTech (1507-451) | |
| Person(en) verantwortlich | Jochen Weiss |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung, Praktikum und Exkursion |
| SWS | 4 |
| Inhalt | AgriFood Science and Engineering combines knowledge and skill from the fields of agrarian technology and food processing. For this, the module reviews the basics of different areas of food and agricultural science. The obtained knowledge is finally merged into a self-learning project. |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | Pls. Note, this module is intended for first semester Master of Food Systems students, and includes laboratories and practical exercises in fulfillment of the requirement for their degree. Preference will be given to them, but remaining spaces may be taken by for example incoming guest students of other semesters in the Master degree of Food Systems. For national or international students not able to attend live lectures, or students that want to get the theoretical background but are unable to sign up for this course due to capacity limitations, pls. select the course AgFoodTech Lecture Series instead. |

Modul: AgFoodTech Lecture Series (1507-610)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jochen Weiss |
| Bezug zu anderen Modulen | The module is taught directly following the introductory SPOC, which introduces students to the food system. In the module, students focus on the AgriFood subsegment of this system, from the combined perspectives of agrarian technology and food science. The module enables them to take a systemic-integrative perspective on this subsegment of the Food System. This perspective will be further enriched and fleshed out in two further modules chosen from the pool of electives. |
| Teilnahmevoraussetzung | Students that are enrolled in a higher semesters of the Food Systems master program or other programs (as listed). |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 6 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | M.Sc. Food Science & Engineering (3. Semester, Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie (3. Semester, Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin (3. Semester, Wahl) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (3. Semester, Wahl) M.Sc. Agrarbiologie (3. Semester, Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 45 |
| Selbststudium (in Stunden) | 135 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 180 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <ul style="list-style-type: none"> - Students can organize individual field, post-harvest, and food processing technologies into sequential transformation chains - Students can appraise the functionalities of sequential transformation chains - Students can investigate and quantitatively assess key process outcomes of select chains based on given input parameters (e.g. energy, mass, properties of raw materials etc.) |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Students can classify and explain key agriculture and food technologies that transform raw material into value added foods - Students can define the role of AgFoodTech in the food system - Making value judgments and sustainability competencies - Creativity skills and competencies - Research expertise and competencies - Intellectual transforming skills and competencies |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Sign-up for module: in ILIAS</p> <p>The lectures of this course are held online. Maximum number of participants 15.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Written exam. Oral or online exam optional. |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| AgFoodTech Lecture Series (1507-611) | |
| Person(en) verantwortlich | Jochen Weiss |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | AgriFood Science and Engineering combines knowledge and skill from the fields of agrarian technology and food processing. For this, the module reviews the basics of different areas of food and agricultural science. |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | This module is recommended to national and international students wishing to study remotely, or to students who were unable to obtain a slot in the AgFoodTech with Exercise course due to limitations in capacity. |

Modul: Aktuelle Themen zur Biologie der Honigbienen (7301-420)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Ulrich Ernst |
| Bezug zu anderen Modulen | Das Modul ergänzt inhaltlich die Module „Bienenkunde und Imkerei“ und „Soziale Insekten.“ |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | M.Sc. Biologie, 3. Semester (Wahlpflicht) M.Ed. Biologie Lehramt, 3. Semester (Wahl) M.Ed. (Erw.) Biologie Lehramt, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Agrarbiologie, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Earth and Climate System Science, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester (Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, Original- und Übersichtsarbeiten kritisch zu lesen und zu hinterfragen; ihre Meinung faktenbasiert und überzeugend darzulegen; andere Meinungen als Meinung zu akzeptieren, sie aber auf ihre Annahmen und Grundlagen zu überprüfen; einige der Verzerrungen und Tendenzen in der Wissenschaft zu erkennen und benennen zu können; Versuchsplanungen zu verbessern; klare Präsentationen zu erstellen; konstruktives Feedback zu geben und anzunehmen; kritische Fragen an Vortragende zu stellen; auf kritische oder unfaire Fragen souverän zu reagieren; über aktuelle Themen der Honigbienenbiologie fundiert zu diskutieren. |
| empfohlene Vorkenntnisse | Zur Vorbereitung auf das Modul empfiehlt es sich, das Modul „Bienenkunde und Imkerei“ oder „Soziale |

| | |
|--|--|
| | Insekten“ abgeschlossen zu haben oder sich selbständig Grundlagen zur Honigbienenbiologie angeeignet zu haben, z.B. aus Tautz, Jürgen (2007) Phänomen Honigbiene. Heidelberg; München, Spektrum Verlag |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 15 Anmeldung zum Modul: via ILIAS Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Reihenfolge der Anmeldung. |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mitarbeit (50%), Protokoll (25%), Präsentation (25%) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Aktuelle Themen zur Biologie der Honigbienen Veranstaltung (7301-421) | |
| Person(en) verantwortlich | Ulrich Ernst Peter Rosenkranz |
| Lehrform | Seminar |
| SWS | 4 |
| Inhalt | Aktuelle Themen der Honigbienenbiologie, z.B. unter anderem Schwarmverhalten, Kommunikation und Tänze, Alterung, Immunität, Schmerz bei Insekten, Verwandtschaftsselektion und Hamilton's Regel, Konflikte im Bienenvolk, Epigenetik und Imprinting, Klassiker der Bienenliteratur, Sinnesphysiologie, chemische Ökologie, Pheromone, aktuelle Themen der Imkerei. Die Themen werden in Absprache mit den Teilnehmenden ausgewählt. Daneben soll Wissenschaftskultur kritisch beleuchtet werden und Umgang mit Kritik eingeübt werden. |
| Literatur | Aktuelle Übersichtsarbeiten, Originalartikel, Buchkapitel, Blogs (werden in der ersten Sitzung besprochen und nach Präferenz der Teilnehmenden ausgewählt) |
| Anmerkungen | Das Seminar lebt von der guten Vorbereitung der ausgewählten Texte zuhause und der aktiven Diskussion während der Sitzung. |

Modul: Anwendung von Bakteriophagen in den Lebenswissenschaften (1501-510)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Herbert Schmidt |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Bachelorabschluß in einem naturwissenschaftlichen Studiengang der Life Sciences / Gute mikrobiologische Kenntnisse |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | geblockt |
| Studiengänge | Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 2. Semester, Wahl Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 45 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 100 h Präsenzzeit + 125 h Eigenanteil = 225 h Arbeitsaufwand |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, - grundlegende Prinzipien der Struktur und Vermehrungszyklen von Bakteriophagen zu erklären - verschiedene Anwendungsprinzipien für Bakteriophagen in den Life Sciences darzulegen - biotechnologische Vorträge und Originalpublikationen zu konzipieren, erstellen und diskutieren - neue experimentelle, analytische Methoden aus dem Bereich Biotechnologie/Mikrobiologie/ Lebensmittelwissenschaft zu erörtern und anzuwenden - praktische Laborversuche im Bereich der Anwendung und Inaktivierung von Phagen durch zu führen. - hochtitrige Phagenlysate von E. coli und Bacillus cereus, rekombinante Expression von Phagenproteinen, Phagentransduktion, Induktion phagenkodierter Gene, Phageninaktivierung, Verkapselung von Bakteriophagen herzustellen. - |

| | |
|--|---|
| | <p>fachgebietspezifische Einblicke in die Vermeidung von Phageninfektionen und Anwendung der Phagen zu diskutieren - die bioinformatische Analyse von Phagengenomen anzuwenden</p> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, - Selbständig zu arbeiten und sich Wissen anzueignen - Fachliteratur kritisch zu lesen und zu diskutieren - Fachbegriffe richtig anzuwenden - Wissenschaftliche Ausdrucksweise anzuwenden - Laborversuche selbständig zu planen durchzuführen und auszuwerten - Eigene Ergebnisse vor dem Hintergrund der wiss. Literatur zu evaluieren - Das erlernte Wissen auch fachübergreifend zum Einsatz bringen - Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit anzuwenden</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 8 Anmeldung zum Modul: über Ilias Anmeldezeitraum: siehe Modulkatalog Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Anmeldung im Anmeldezeitraum, Studiengangszugehörigkeit |
| Modulprüfung und Gewichtung | Protokoll/ Vortrag |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Anwendung von Bakteriophagen in den Lebensmittelwissenschaften (1501-511) | |
| Person(en) verantwortlich | Herbert Schmidt |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar und Laborübungen |
| SWS | 6 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Struktur und Physiologie von Bakteriophagen - Ausgewählte Bakteriophagen und ihre Wirte - Molekularbiologische Untersuchungen zur Assemblierung von Phagen - Anwendung und Kontrolle von Bakteriophagen in der Milchtechnologie - Bakteriophagen von bakteriellen Krankheitserregern (E. coli, Bacillus spp.) - Anwendung von Phagen in der Biotechnologie |
| Literatur | Phages. Their Role in Bacterial Pathogenesis and Biotechnology. 2005. Waldor, Friedman, and Adjya, Eds. ASM Press, Washington, USA |

| | |
|-------------|--|
| | Bakterienviren.1992. Klaus, Krüger, Meyer Hrsg. Gustav Fischer Verlag, Jena |
| Anmerkungen | - |

Modul: Applied Mathematics for the Life Sciences II (1101-410)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Philipp Kügler |
| Bezug zu anderen Modulen | Builds on the module "Applied Mathematics for the Life Sciences (1101-400)" |
| Teilnahmevoraussetzung | Successful completion of the module "Applied Mathematics for the Life Sciences (1101-400)" and knowledge in Matlab |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | Food Microbiology and Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Nachwachsende Rohstoffe und Bioenergie (Studienbeginn WS 2018/19) (Master, PO vom 01.10.2014) 2. Semester, Wahl Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 2. Semester, Wahl Nachwachsende Rohstoffe und Bioenergie (Studienbeginn SS 2019) (Master, PO vom 01.04.2019) 2. Semester, Wahl Nachwachsende Rohstoffe und Bioenergie (ab Studienbeginn WS 19/20) (Master, PO vom 01.10.2019) 2. Semester, Wahl Agrarbiologie (Master, PO vom 19.04.2021), 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 120 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 |
| Selbststudium (in Stunden) | 141 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Upon completion of the module students are able to: - classify and numerically solve common partial differential equations, - formulate optimization tasks and solve them numerically, |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - use simulation software. - independently solve simple simulation tasks in research and development, - enter a dialogue with simulation experts in the context of interdisciplinary cooperation, - analyze scientific problems in a structured manner. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | - |
| Modulprüfung und Gewichtung | Written exam |
| Studienleistung und Gewichtung | Active participation in the lecture and exercise |
| Applied Mathematics for the Life Sciences II (1101-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Philipp Kügler |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 6 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - classification of partial differential equations - finite difference method and finite element method - classification of optimization tasks - ways to solve constant optimization problems - control and parameter identification tasks |
| Literatur | <p>M.S. Gockenbach, Partial Differential Equations: Analytical and Numerical Methods, SIAM, Philadelphia, 2010</p> <p>R.J LeVeque, Finite Difference Methods for Ordinary and Partial Differential Equations, SIAM, 2007</p> <p>L. Edsberg, Introduction to Computation and Modeling for Differential Equations, Wiley, 2008</p> |
| Anmerkungen | - |

Modul: Arzneistoffe & Ernährung (1402-460)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Sascha Venturelli |
| Bezug zu anderen Modulen | Das Modul baut auf der Grundlagenvorlesung Biochemie der Ernährung auf |
| Teilnahmevoraussetzung | Grundlagen der Biochemie, Deutsch- und Englischkenntnisse, Kenntnisse im Umgang mit Literaturdatenbanken |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2 im Sommer, Block 4 im Winter) |
| Studiengänge | <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (PO vom 21.06.2010), 2. Semester; Wahlpflicht</p> <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (PO vom 21.06.2010), 2. Semester; Wahl</p> <p>M.Sc. Ernährungsmedizin (PO vom 21.06.2010), 2. Semester; Wahlpflicht</p> <p>M.Sc. Ernährungsmedizin (PO vom 21.06.2010), 2. Semester; Wahl</p> <p>M.Sc. Food Biotechnology (PO vom: 17.07.2013) - ab Studienbeginn WiSe 2016/2017, 2. Semester; Wahl</p> <p>M.Sc. Food Science and Engineering (PO vom: 17.07.2013), 2. Semester; Wahl</p> |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenzzeit + 169 h Eigenanteil = 225 h Arbeitsaufwand |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, ...</p> <p>die wichtigsten biochemischen Grundlagen bedeutender Krankheitsbilder zu beherrschen und auch wiederzugeben zu können. Zusätzlich sollen die Studierenden auch darüber Bescheid wissen, welche Arzneistoffe für die entsprechenden Krankheitsbilder eingesetzt werden und wie diese biochemisch wirken. Darüber hinaus soll auch der Einfluss einer geeigneten Ernährung beziehungsweise Diät im Hinblick auf Prävention und Therapie dieser Erkrankungen erörtert werden. Abschließend sollen die Studierenden auch über</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>mögliche Einflüsse falscher Ernährung bei der Entstehung dieser Krankheitsbilder Bescheid wissen und gegenüber bestimmten Wechselwirkungen zwischen Arzneistoffen und Ernährung sensibilisiert werden.</p> <p>Darüber hinaus sind Studierende in der Lage,...</p> <p>sich eigenständig aktuelle Informationen zu Krankheitsbildern, den zugehörigen Arzneimitteln und Ernährungsempfehlungen zu beschaffen und diese auch kritisch zu bewerten sowie vor den anderen Modulteilnehmern zu präsentieren. Darüber hinaus lernen die Studierenden auch den Inhalt von aktueller Fachliteratur kritisch zu diskutieren und einzuordnen. Insbesondere sollen die Studierenden in die Lage versetzt werden Studiendaten zu interpretieren und Vernetzungsmöglichkeiten verschiedener Disziplinen im Kontext der Therapie von Krankheiten zu erkennen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 24</p> <p>Anmeldung zum Modul überasso ILIAS</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: first come, first serve</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Arzneistoffe und Ernährung (1402-461) | |
| Person(en) verantwortlich | Sascha Venturelli |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <p>Inhalt des Moduls sind die biochemischen Grundlagen zum Verständnis unterschiedlicher Krankheitsbilder sowie die wichtigsten pharmakologischen Eingriffsmöglichkeiten. Basierend auf diesen Grundlagen wird dann der Einfluss der Ernährung auf die Therapie und Prävention dieser Krankheitsbilder sowie auf die Wirkung unterschiedlicher Arzneistoffe behandelt und analysiert. Wichtige Krankheitsbilder, die besprochen werden, sind u.a. Diabetes mellitus Typ 1 und 2, Krebserkrankungen und Herz-Kreislaufkrankungen.</p> |
| Literatur | Löffler Petrides: Biochemie und Pathobiochemie, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 9. 2014 Auflage |

| | |
|-------------|---------------|
| Anmerkungen | 15 Teilnehmer |
|-------------|---------------|

Modul: Aspekte der Ernährungsmedizin (1801-570)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | B.Sc. Es wird empfohlen, alle Pflichtmodule des 1. und 2. Semesters abgeschlossen zu haben. |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 h |
| Selbststudium (in Stunden) | 154 h |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 154 h Eigenanteil = 210 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | Die Studierenden - lernen aktuelle Forschungsrichtungen der Ernährungsmedizin kennen. - bekommen einen Überblick über die Berufsfelder Ernährungsmedizin. Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, - selbstständig zu arbeiten. - kritisch und analytisch zu denken. - (Fremd)Sprachenkompetenz anzuwenden und mit englischsprachiger wissenschaftlicher Literatur zu arbeiten. - sich schriftlich und mündlich gut auszudrücken. |

| | |
|---|---|
| | - wissenschaftliche Texte zu interpretieren und kritisch zu bewerten. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: mindestens 12 Anmeldung zur Teilnahme: über ILIAS Anmeldezeitraum: 1. September bis 30. September |
| Modulprüfung und Gewichtung | Seminarvortrag/Präsentation |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige und aktive Teilnahme |
| Aspekte der Ernährungsmedizin (1801-571) | |
| Person(en) verantwortlich | Thomas Kufer Stephan Bischoff Axel Lorentz |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar und Exkursion |
| SWS | 4 |
| Inhalt | Im Rahmen der Vorlesung erlernen die Studierenden: - Kenntnisse über die aktuellen Forschungsthemen der Ernährungsmedizin. - Informationen über verschiedene Berufsfelder. Im Rahmen des Seminars mit Exkursion lernen die Studierenden: - aktuelle Forschungsgebiete der Ernährungsmedizin kennen. - wissenschaftliche Texte zu verstehen, zu interpretieren und zu präsentieren. - im Rahmen von Exkursionen Arbeitsgebiete der Ernährungsmedizin kennen. |
| Literatur | Aktuelle englischsprachige Literatur |
| Anmerkungen | - |

Modul: Biofunktionalität von Lebensmitteln mit Lebensmittelrecht (1403-450)

| | |
|---|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | B.Sc. Ausbildung mit Toxikologie, Biofunktionalität, Biochemie o.ä. |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 4) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Pflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 131,5 h Eigenanteil = 187,5 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | Die Studierenden - verstehen Wirkungsweise von biofunktionellen Lebensmittelinhaltsstoffen. - erlernen grundlegende Zusammenhänge in der Wirkung von Lebensmittelinhaltsstoffen. - bekommen eine Einsicht in die Vielfalt der sekundären Pflanzeninhaltsstoffe und deren Wirkungsweisen. - verstehen die Grundlagen des Lebensmittelrechts. - verstehen die rechtlichen Regelungen zu gesundheitsbezogener Werbung. - verstehen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmittelinformation. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 60 Anmeldung zur Teilnahme am Modul: Über ILIAS bis spätestens vier Wochen vor Modulbeginn |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Biofunktionalität von Lebensmitteln (1403-451) | |
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |

| | |
|--|--|
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Absorption, Stoffwechsel und Elimination von sekundären Pflanzenstoffen - Einteilung und Klassifizierung von sekundären Pflanzenstoffen - Wirkungen von sekundären Pflanzenstoffen in der Prävention und Pathologie von Erkrankungen - Durchführung von wissenschaftlichen Studien zur biologischen Verfügbarkeit und Aktivität von biofunktionellen Lebensmittelinhaltsstoffen |
| Literatur | Lehrbücher für Toxikologie und Biochemie |
| Anmerkungen | - |
| Lebensmittelrecht/Arzneimittelrecht - Vertiefung (1403-452) | |
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Rechtsquellen und Grundlagen des Lebensmittelrechts - Lebensmittelkategorien und ihre Abgrenzung - Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmittelinformation - Health-Claims-Verordnung und sonstige Werbeverbote - Lebensmittelsicherheit - Kontrolle der Lebensmittelwirtschaft durch das Wettbewerbsrecht - Wissenschaftliche Nachweise für Lebensmittelwirkungen |
| Literatur | Meyer, Streinz: LFGB, BasisVO Meisterernst, Haber: Health & Nutrition Claims |
| Anmerkungen | - |

Modul: Biologie des Alterns und die Rolle der Ernährung (1403-430)

| | |
|--|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | B. Sc. Ausbildung mit Toxikologie, Biofunktionalität, Biochemie o.ä. |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 2. Semester, Wahl Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl Food Microbiology and Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 169 h Eigenanteil = 225 workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | Die Studierenden\r\n- verstehen die Grundlagen des Alterungsprozesses.\r\n- verstehen den Pathomechanismus altersbedingter Erkrankungen.\r\n- verstehen die Potentiale und Grenzen von Ernährungsinterventionen in den Alterungsprozess und die Pathophysiologie altersbedingter Erkrankungen. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anmeldung zur Teilnahme am Modul: Über ILIAS bis spätestens vier Wochen vor Modulbeginn |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Biologie des Alterns und die Rolle der Ernährung (1403-431) | |
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |

| | |
|-------------|---|
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Mechanistische Veränderungen im Alterungsprozess - Soziale, demographische Veränderungen im Alter - Altern und Ernährung (Versorgungslage, Intervention) - Pathophysiologie ausgewählter Erkrankungen - Rolle der Versorgung mit Nährstoffen und Mikronährstoffen in der Pathologie |
| Literatur | <p>Aging: Facts and Theories (Interdisciplinary Topics in Gerontology) Robert, L., Fulop, T. (Karger) 2014</p> <p>Masoro, Austad: Handbook of the Biology of Aging, Academic Press, 2001</p> |
| Anmerkungen | - |

Modul: Current Topics in Enzyme Biotechnology (1502-440)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Lutz Fischer |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | M.Sc. Biologie (PO vom 21.06.2010), 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Food Biotechnology (PO vom: 17.07.2013), 2. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (PO vom 21.06.2010), 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 28 |
| Selbststudium (in Stunden) | 197 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, wissenschaftliche Literatur auf dem Gebiet der Enzymbiotechnologie zu verstehen und zu beurteilen. Des Weiteren sollen sie in der Lage sein, eine Literaturrecherche mit SciFinder und Brenda durchzuführen. Softwareprogramme wie Clone Manager/Serial Cloner können genutzt werden. Die Studierenden sollen in der Lage sein, wissenschaftliche Literatur auf dem Gebiet der Enzymbiotechnologie zu verstehen und zu beurteilen. Die Studierenden sind in der Lage, ein naturwissenschaftliches Manuskript zur Einreichung in ein wissenschaftliches Journal zu konzipieren und zu erstellen. Sie können eine qualifizierte Präsentation über wissenschaftliche Ergebnisse aus der Literatur halten, und diese qualifiziert diskutieren.</p> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden folgende Kompetenzen erhalten</p> <p>- Kommunikations-, Team und Kooperationsfähigkeit</p> |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Kritisches und logisches Denken im Bereich naturwissenschaftlicher Literatur - englische Fachsprachenkompetenz - Schriftliche und mündliche wissenschaftliche Ausdrucksfähigkeit |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 6 - 12 Anmeldung zum Modul: in ILIAS |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung/Präsentation 50 % Erstellung einer fiktiven Publikation 50 % |
| Studienleistung und Gewichtung | Beteiligung an der Diskussion |
| Current topics in enzyme biotechnology (1502-441) | |
| Person(en) verantwortlich | Lutz Fischer |
| Lehrform | Seminar mit Übung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <p>The students are introduced to the writing, understanding and publishing of scientific literature in the field of enzyme biotechnology. Furthermore, students obtain fundamental informations about the literature databases SciFinder and BRENDA and how to work with them. In addition, students are introduced to the softwares Clone Manager/ Serial Cloner which are essential tools for molecular biology.</p> <p>Students are given one publication which has to be understood and evaluated. Assisted by the tutors, the students prepare a presentation about the publication with the main focus on interesting and innovative methods used in this study. The students have to discuss the presentations among each other. Furthermore, student groups concept and write a manuscript that is standard for publication in a scientific journal. Tutors will assist the students in all aspects (choosing the correct journal; consideration of journal-specific guidelines; scientific writing;...)</p> |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: EIT Food Solutions: Applied Product Development & Business Case (1507-530)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Jochen Weiss |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Please note: This is an online module with some live Q&A sessions Angebot richtet sich nach der Anzahl erfolgreich eingeworbener Projekte. Teilnahme über Bewerbung; Primär für Studierende des M.Sc FSE, FB und Bioeconomy |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | Beginn SS |
| Dauer des Moduls | 2 Semester |
| Studiengänge | M.Sc. Food Systems (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Food Biotechnology (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Food Science & Engineering (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Biologie (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Bioeconomy (2.+3. Semester, Wahl) M.Sc. Agrarbiologie (2.+3. Semester, Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56h |
| Selbststudium (in Stunden) | 169h |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225h |
| Lern- und Qualifikationsziele | Upon completion of this module, students are expected to have gained knowledge in product development (students will do prototyping), business case development, and marketing concept development. Furthermore, the students are able to explain, evaluate, and communicate concepts and results to partners from academia, industry and retail as well as to consumers. Upon completion of the program the students will be able to: |

| | |
|----------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Define challenges being of key importance in food product and/or packaging design - Think creatively and out of the box by incorporating ideas and viewpoints from different disciplines (multidisciplinary student teams) - Collect, analyze, interpret and report information to develop sustainable solutions to current and future challenges - Describe the essential steps in developing products / solutions including feasibility and/or sustainability aspects - Turn ideas into action - Competently use appropriate technologies to contribute to food system innovations - Effectively manage projects (understanding of team member competencies, time management skills, preparation of work plan & risk assessment). |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Funded projects will be announced. There will be a seminar introducing the new projects and requirements. Further information will be provided soon. In case you have questions, please contact Sandra Ebert (sebert@uni-hohenheim.de). |
| Modulprüfung und Gewichtung | Written report (Product Prototype + Business Case) and presentation (Business Pitch) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Food Solutions (1507-531) | |
| Person(en) verantwortlich | Jochen Weiss |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar und Exkursion |
| SWS | 2 |
| Inhalt | Students will conduct "Food Solution" projects that are focused on industrial challenges such as the utilization of side streams, holistic use of raw materials and development of more sustainable packaging concepts. This 2 semester-long program promotes the idea of experience-based learning in the setting of multidisciplinary student teams with strong academic and industrial mentorship from the very first concept ideation and product development to the final presentation of a product and business case. |
| Literatur | |

| | |
|-------------|---|
| | - |
| Anmerkungen | Funded projects will be announced. There will be a seminar introducing the new projects and requirements. Further information will be provided soon. In case you have questions, please contact Sandra Ebert (sebert@uni-hohenheim.de). |

Modul: Enzymatic Reactions (1502-410)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Lutz Fischer |
| Bezug zu anderen Modulen | The module is part of the series Enzyme Biotechnology . |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 4) |
| Studiengänge | Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 2. Semester, Wahl Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 30 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 90 h attendance + 135 h independent study = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Upon completion students are able to determine the enzyme activity of different kinds of enzymes. In addition, students are able to plan, perform and evaluate scientific experiments to characterize enzymes using different biochemical methods on their own. The students are able to plan and perform a gene transformation and express an enzyme recombinantly in a microorganism.</p> <p>The aim of this module is that students are able to plan and work in a laboratory independently. They will be able to interpret their results and to compare them with known data from literature. In addition, they will be able to present their results in front of an audience.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Mindestteilnehmerzahl: 6 Anzahl Plätze: 12 Registration: ILIAS |
| Modulprüfung und Gewichtung | oral examinations (50%), protocol (50%) |

| | |
|--|--|
| | (oral examinations are about the theory and results of the practical parts which will be presented by the student in seminars) |
| Studienleistung und Gewichtung | Attendance and active participation in seminars and practical course, protocol |
| Enzymatic Reactions Lectures and Seminar (1502-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Lutz Fischer Sabine Lutz-Wahl Timo Stressler |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 1,5 |
| Inhalt | Students will learn the theoretical backgrounds for enzyme activity determination, enzyme process development and they will gain knowledge about enzyme applications in the industry. The students will learn to examine and use current scientific literature about certain enzyme classes. Key words: - Screening for suitable and/or new enzymes - Enzymes in non-conventional media - Enzymes modified by bioimprinting methodology - Immobilisation of biocatalysts - HPLC and CGC Analysis to quantify enzyme activities Besides the students will present their own results, evaluate and discuss them (will be marked). |
| Literatur | Current original papers about enzymes, text books for laboratory work, General Literatur: Bisswanger, H.: Practical Enzymology, 2. ed., Wiley-Blackwell Buchholz, K., Kasche V., Bornscheuer U.: Biocatalysts and Enzyme Technology, 2. ed., Wiley-Blackwell Current scientific publications (will be provided) |
| Anmerkungen | - |
| Enzymatic Reactions Practical course (1502-412) | |
| Person(en) verantwortlich | Lutz Fischer |
| Lehrform | Praktikum |
| SWS | 6 |
| Inhalt | Students will learn to apply knowledge from the literature and text books by itself. By doing so, They will learn to determine the enzyme activity of a particular enzyme class with suitable methods. In addition, the enzymes will be partly characterized biochemically (e.g. pH-profile, temperature profile, inhibitors,...). |
| Literatur | Current literature about particular enzyme classes, original articles and reviews (will be discussed with supervisor) |

| | |
|-------------|---|
| | <p>General text books:</p> <p>Bisswanger, H.: Practical Enzymology, 2. ed., Wiley-Blackwell</p> <p>Buchholz, K., Kasche V., Bornscheuer U.: Biocatalysts and Enzyme Technology, 2. ed., Wiley-Blackwell</p> |
| Anmerkungen | - |

Modul: Ernährungsabhängige Erkrankungen I (1401-480)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Donatus Nohr |
| Bezug zu anderen Modulen | Das Modul bildet gemeinsam mit dem Modul Ernährungsabhängige Erkrankungen II die Grundlage für alle weiterführenden Module der Masterstudiengänge Molekulare Ernährungswissenschaft und Ernährungsmedizin. |
| Teilnahmevoraussetzung | Zur Vorbereitung auf das Modul empfiehlt es sich das Modul Molekulare Prinzipien der molekularen Ernährungswissenschaft und -medizin abgeschlossen zu haben |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Pflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 60 |
| Selbststudium (in Stunden) | 165 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, Ursachen, diagnostische Maßnahmen und Therapieoptionen ausgewählter ernährungsabhängiger Krankheiten zu benennen. Der Schwerpunkt liegt auf den pathophysiologischen Ursachen sowie der Rolle der Ernährung in der Krankheitsentstehung bzw. Therapie. Die Studierenden sind in der Lage wissenschaftliche Publikationen zu recherchieren und deren Inhalt kritisch zu reflektieren. Sie kennen die Kriterien evidenzbasierten Leitlinien und ihren Stellenwert in der Therapie.</p> <p>Darüber hinaus sind Studierende nach erfolgreichem Abschluss des Moduls in der Lage, selbstständig pathophysiologische Konsequenzen bestimmter Stoffwechselstörungen und deren Ernährungstherapie herzuleiten. Durch die kritische Beurteilung von Publikationen in Kleingruppen</p> |

| | |
|---|--|
| | und deren Präsentation wird analytisches Denken, Kooperationsfähigkeit und mündliches Ausdrucksvermögen geschult. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 50 Anmeldung zum Modul: ILIAS Anmeldezeitraum: 1.10.-15.11. Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Studierende, die diese Modul als Pflichtmodul belegen erhalten bevorzugt einen Platz |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (Präsentation einer Publikation ist Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung) |
| Studienleistung und Gewichtung | Präsentation |
| Ernährungsabhängige Erkrankungen I, Vorlesung (1401-481) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr Christine Lambert |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2,5 |
| Inhalt | Die Studierenden lernen Ursachen, diagnostische Maßnahmen und Therapieoptionen ausgewählter ernährungsabhängiger Erkrankungen (Fettstoffwechselstörungen, Arteriosklerose, Schilddrüsenerkrankungen, Knochenerkrankungen, Zystische Fibrose, Augenerkrankungen, Schluckstörungen, Fehlernährung in low-income Ländern, Krebserkrankungen [Prävention], relatives Energiedefizit im Sport/Female Athlete Triad) kennen. |
| Literatur | Aktuelle, themenbezogene Artikel werden von den Dozenten gestellt. |
| Anmerkungen | - |
| Ernährungsabhängige Erkrankungen I, Seminar (1401-482) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr Christine Lambert |
| Lehrform | Seminar |
| SWS | 2,5 |
| Inhalt | Die Studierenden lernen unterschiedliche Studientypen und deren Anwendungsgebiete, sowie die ethischen und rechtlichen Voraussetzungen für die Durchführung einer Studie kennen. Sie erhalten Kenntnisse über das Erstellen von Studienmaterialien (Studienplan, Patientenaufklärung, Einverständniserklärung, |

| | |
|-------------|--|
| | CRF, SOP), sowie das korrekte Publizieren von Studienergebnissen Die Erstellung eines digitalen Fragebogens mit ODK, sowie die Erfassung und Auswertung von Studiendaten mittels SPSS werden eingeübt. |
| Literatur | Aktuelle, themenbezogene Artikel werden von den Dozenten gestellt. |
| Anmerkungen | - |

Modul: Ernährungsabhängige Erkrankungen II (1801-400)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Modul "Ernährungsabhängige Erkrankungen I" (1401-480) |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 3) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Pflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 h |
| Selbststudium (in Stunden) | 154 h |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 154 h Eigenanteil = 210 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - bekommen einen vertieften Einblick in die Pathomechanismen ernährungsabhängiger Erkrankungen. - lernen diagnostische und therapeutische Maßnahmen ernährungsabhängiger Erkrankungen kennen und kritisch bewerten. - bekommen einen Einblick in die präventiven Therapiemaßnahmen zur Vermeidung ernährungsabhängiger Erkrankungen. <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> - selbstständig zu arbeiten. - kritisch analytisch zu denken. - ihre schriftliche und mündliche Ausdrucksfähigkeit auszubauen. - ihre (Fremd-)Sprachenkompetenz zu vertiefen. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |

| | |
|---|---|
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 50 Anmeldung zur Teilnahme: Aushang vor Modulbeginn |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige und aktive Teilnahme, Seminarvortrag |
| Ernährungsabhängige Erkrankungen II (1801-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff Maryam Basrai |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <p>Inhalte der Vorlesung sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mangelernährung 2. Adipositas 3. Diabetes 4. Angeborene Stoffwechselerkrankungen 5. Neurologie/Schluckstörungen 6. Nephrologie 7. Essstörungen 8. Intensivmedizin 9. Perioperative Ernährungsmedizin 10. Gastroenterologische Erkrankungen 11. Pädiatrie 12. Kinder-Säuglingsernährung 13. Gesundheitsprävention durch Ernährung <p>In der Übung findet statt:</p> <p>- Diskussion der Empfehlungen zur Therapie und Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen anhand aktueller Literatur und Forschungsergebnisse</p> |

| | |
|-------------|--|
| | - Erarbeitung von Empfehlungen zur Therapie und Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen sowie von Folgeerkrankungen anhand von Fallbeispielen unter Berücksichtigung aktueller Empfehlungen |
| Literatur | Biesalski, Bischoff, Puchstein: Ernährungsmedizin, 4. Auflage, Thieme 2010 Kasper, Wild, Burghardt: Ernährungsmedizin und Diätetik Schauder, Ollenschläger: Ernährungsmedizin. Prävention und Therapie |
| Anmerkungen | - |

Modul: Ernährungsökonomik (1801-430)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Es wird empfohlen, alle Pflichtmodule des 1. Semesters abgeschlossen zu haben. |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 3) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Pflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 154 h Eigenanteil = 210 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die erworbenen Kenntnisse in Ernährungs-, Familien- und Genderökonomik, Ökonomie sozialer Dienstleistungen sowie Krankenversicherung umzusetzen. • die erlernten Kenntnisse zu Fragen der Ernährungsepidemiologie und angewandten Statistik anzuwenden. • ethische Fragen in der Ernährungsmedizin zu diskutieren. • „Soft Skills“ korrekt anwenden zu können. <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, ernährungsmedizinische Fragestellungen hinsichtlich Ökonomie, Genderaspekten und Wirtschaftlichkeit zu beurteilen und zu beantworten. Erworben werden dabei folgende fachübergreifende Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbstständiges Arbeiten • Kritisches, analytisches Denken • Schriftliche und mündliche Ausdrucksfähigkeit • Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Studien-/Teilnehmerplätze: 36 Art der Anmeldung: über ILIAS Anmeldezeitraum: 15. April bis 15. Mai |

| | |
|---|---|
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige und aktive Teilnahme |
| Ernährungsökonomik (1801-431) | |
| Person(en) verantwortlich | Alfonso Sousa-Poza Christian Ernst Jörg Schiller |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 1 |
| Inhalt | 1. Besonderheiten von Gesundheitsgütern 2. Kosten-Nutzwert-Analyse 3. Kosten-Nutzen-Analyse 4. Ökonomie sozialer Dienstleistungen 5. Das deutsche Gesundheitssystem 6. Wie funktioniert die deutsche Krankenversicherung 7. Herausforderungen und Zukunft der deutschen Krankenversicherung |
| Literatur | Wird rechtzeitig bekanntgegeben |
| Anmerkungen | - |
| Ethik und Soft Skills (1801-432) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff Axel Lorentz |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 1 |
| Inhalt | 1. Erfolgreich bewerben 2. Präsentationstechnik 3. Ethik 4. Literaturrecherche und Bewertung 5. Tierschutzbestimmungen, Antrag und Laborsicherheit |
| Literatur | Wird rechtzeitig bekanntgegeben |
| Anmerkungen | - |
| Ernährungsepidemiologie und Statistik (1801-433) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff Axel Lorentz Nanette Ströbele-Benschop |

| | |
|-------------|--|
| Lehrform | Seminar mit Übung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <ol style="list-style-type: none"> 1. Einführung Ernährungsepidemiologie 2. Statistische Grundlagen der Epidemiologie 3. Ernährung und Krebs 4. Statistische Tests und Auswertung von Datenbanken 5. Einführung in die Omics Statistik 6. Planung Klinische Studien 7. Planung Grundlagenforschungsantrag 8. Planung Industrieforschungsantrag |
| Literatur | Wird rechtzeitig bekanntgegeben |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsmethoden der organischen und bioorganischen Chemie (130b) (1302-400)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Uwe Beifuß |
| Bezug zu anderen Modulen | Dieses Modul dient als Vorbereitung für die Durchführung der experimentellen Master-Arbeit im Fachgebiet Bioorganische Chemie. |
| Teilnahmevoraussetzung | Grundkompetenzen in der Planung, Durchführung und Auswertung von Experimenten und Untersuchungen sowie in der Interpretation und Bewertung von erhaltenen Ergebnissen sowie Interesse an der wissenschaftlichen Bearbeitung einer Masterarbeit im Fachgebiet. |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | M.Sc. Biologie, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Agrarbiologie, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Food Systems, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Earth and Climate System Science, 3. Semester (Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 112 |
| Selbststudium (in Stunden) | 113 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Im Rahmen von Projekten, die im Fachgebiet oder unter Beteiligung des Fachgebiets Bioorganische Chemie durchgeführt werden, lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der organischen und bioorganischen Chemie kennen und anzuwenden. |

| | |
|---|--|
| | <p>Die Projekte sind thematisch in der Chemie angesiedelt und werden mit Hilfe der im Fachgebiet üblichen experimentellen Arbeitsmethoden bearbeitet. Dazu gehören u.a. präparative, analytische und spektroskopische Methoden sowie zusätzlich die Arbeit mit Datenbanken und wissenschaftlicher Literatur.</p> <p>Die Studierenden erwerben Kompetenzen in der Planung, Durchführung und Auswertung von Experimenten und Untersuchungen sowie in der Interpretation und Bewertung von erhaltenen Ergebnissen und deren Darstellung. Diese Kenntnisse sind Voraussetzung zur wissenschaftlichen Bearbeitung einer Masterarbeit im Fachgebiet.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 4 Bei diesem Modul handelt es sich um ein nicht-endnotenrelevantes Modul.</p> <p>Anmeldung zum Modul und Zeitraum: In persönlicher Absprache mit dem Dozenten</p> <p>Dieses Modul dient als Vorbereitung für die Durchführung der experimentellen Masterarbeit und kann daher nur in dem Fachgebiet absolviert werden, in dem auch die Abschlussarbeit geschrieben wird.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Protokoll |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch |
| Experimentelle Arbeitsmethoden der organischen und bioorganischen Chemie (130b) (1302-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Uwe Beifuß |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Planung, Durchführung, Auswertung und Interpretation von wissenschaftlichen Experimenten in aktuellen Forschungsgebieten des Fachgebiets unter Anleitung eines erfahrenen Wissenschaftlers. |
| Literatur | Wird von der gewählten Einrichtung bereitgestellt. |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140a) (1401-510)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Melina Creatini Claußnitzer |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140a)
(wird abgelöst durch 1400-420) (1401-511)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140b) (1403-480)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140b)
(wird abgelöst durch 1400-420) (1403-481)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140c) (1402-630)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Sascha Venturelli |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140c)
(wird abgelöst durch 1400-420) (1402-631)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Sascha Venturelli |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140d) (1405-420)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Florian Fricke |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I (140d)
(wird abgelöst durch 1400-420) (1405-421)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Florian Fricke |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140a) (1401-520)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Melina Creatini Claußnitzer |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Eine Belegung des Moduls ist erst nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft I' möglich. |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 30 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h Arbeitsaufwand |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind projektbezogene Forschungsfragen selbständig unter Berücksichtigung sicherheitsrelevanter Aspekte zu bearbeiten. Sie sind in der Lage eine korrekte Planung, Durchführung, Protokollierung und Auswertung von Experimente zu gene-rieren. Sie haben die Fähigkeit erworben, Ergebnisse wissenschaftlich darzustellen (inkl. statistischer Kennzahlen), sowie diese selbständig zu interpretieren.</p> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, unterschiedliche Methoden der molekularen Ernährungswissenschaft selbständig anzuwenden und deren Ergebnisse zu interpretieren und kommunizieren. Sie sind in der Lage Lösungsvorschläge zu formulieren und zu evaluieren.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 10 Anmeldung zum Modul: im Fachgebiet Anmeldezeitraum: kontinuierlich |

| | |
|--------------------------------|--|
| | Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: persönliches Gespräch |
| Modulprüfung und Gewichtung | Prüfungsgespräch/ Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Protokoll, Regelmäßige Anwesenheit |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140b) (1403-490)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140b)
(wird abgelöst durch 1400-430) (1403-491)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140c) (1402-640)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Sascha Venturelli |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140c)
(wird abgelöst durch 1400-430) (1402-641)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Sascha Venturelli |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140d) (1405-430)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Florian Fricke |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | / |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 112 h Präsenz + 113 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an weiteren und anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Fachbereich angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden erwerben die Fähigkeit weitere als die im Rahmen der vorhandenen Module für das Fachgebiet und die wissenschaftliche Arbeit notwendige Arbeitsmethoden anzuwenden.</p> <p>Das für die Belegung des Moduls relevante Methodenspektrum wird zusammen mit dem Modulverantwortlichen schriftlich festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll |

**Experimentelle Arbeitsweisen in der Molekularen Ernährungswissenschaft II (140d)
(wird abgelöst durch 1400-430) (1405-431)**

| | |
|---------------------------|---|
| Person(en) verantwortlich | Florian Fricke |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-520)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Jochen Weiss |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Student of one of the above mentioned Master programmes with good command in English language |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 4) |
| Studiengänge | M.Sc. Food Systems (1./3. Semester, Wahl) M.Sc. Bioeconomy (3. Semester, Wahl) M.Sc. Food Biotechnology (3. Semester, Wahl) M.Sc. Food Science & Engineering (3. Semester, Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie (3. Semester, Wahl) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (3. Semester, Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin (3. Semester, Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>The aim of the module is to guide students through the process of product development starting from the idea and background research to the actual product development and finally the setup of a company and brand to reach the market entry.</p> <p>Students will be able to implement entrepreneurial knowledge to develop new food products based on current trends in raw materials, technology, and consumer behavior within the scope of bioeconomy and to reflect on pre-requisites to create their own food business.</p> <p>This includes knowledge about concept ideation, business model generation and the identification of market and consumer trends. Additionally,</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>students will be able to apply fundamentals on brand development and marketing and are aware of requirements for a market entry and external financing through investors. They have the capability to develop food products based on the obtained knowledge on emerging raw materials, technologies, and trends in packaging and insights into present challenges in the fields of labelling, food safety, and sensory science.</p> <p>Students will also be able to identify and respond to market needs based on a basic understanding on. Holistic insights food product development and business creation into this topic will give them the tools to critically assess tasks in the field of product development and improvement, as well as entrepreneurial challenges to bring products to the market. This will allow them to develop leadership qualities and to work together as a team. Furthermore they will know technical terms and prerequisites related to these fields.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Number of participants: 25</p> <p>Registration via ILIAS (4 weeks before module start)</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | presentation |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-521) | |
| Person(en) verantwortlich | Jochen Weiss |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 5 |
| Inhalt | <p>Ideation in Start-Ups (conceptualization; start-up hub & entrepreneurial spirit)</p> <p>Current Trends (market analysis, market trends, consumer trends)</p> <p>Applied Product Development (emerging materials, emerging technologies, labelling & claims, sensory analysis, case studies, food safety, legal assessments and IP, challenges)</p> |

| | |
|-------------|---|
| | <p>Corporate Identity (brand development, PR & marketing)</p> <p>Innovations in Packaging (packaging materials science, packaging trends)</p> <p>External Demands on Start-Ups (investment, targeting the retail)</p> <p>Start-Up Case Studies (pre-seed, seed invest, invested & scaled, established businesses)</p> |
| Literatur | Will be provided during the module |
| Anmerkungen | - |

Modul: Forschungsmethoden der Humanernährung (1804-400)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Maren Podszun |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Kenntnisse in Ernährungsphysiologie und Humanernährung |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 |
| Selbststudium (in Stunden) | 126 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 210 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - laborexperimentelle Arbeiten in ernährungsphysiologischen Fragestellungen zu planen und deren Ergebnisse eigenständig zu interpretieren - fachspezifische Literaturrecherche zur Planung von experimentellen Ansätzen und zum Design kontrollierter Ernährungsstudien durchzuführen <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden Kompetenzen in den Bereichen, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teamarbeit - Präsentationsfähigkeit - Problemlösung, kritisch-analytisches Denken |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - wissenschaftliches Schreiben - Schriftliche und mündliche Ausdrucksfähigkeit - Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit< - kritische Selbstreflexion erwerben bzw. verbessern |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 8</p> <p>Anmeldung zum Modul: s. ILIAS</p> <p>Anmeldezeitraum: Anmeldung bis 10. April 2020</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Teilnehmerzahl begrenzt auf n=8, bei Überbuchung entscheidet das Losverfahren</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Hausarbeit, benotet |
| Studienleistung und Gewichtung | Präsentationen |
| Forschungsmethoden der Humanernährung (1804-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Maren Podszun |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Vermittlung der fachlichen Grundlagen zur Charakterisierung des Energiestoffwechsels, des Ernährungszustandes und der weiteren Phänotypisierung - Vermittlung der fachlichen Grundlagen zur Erfassung der Energie- und Nährstoffzufuhr sowie der körperlichen Aktivität im Rahmen kontrollierter Ernährungsstudien - Vermittlung der fachlichen Grundlagen für die Erstellung von Studienprotokollen und Ethikanträgen (einschließlich GCP) - Entwicklung, Dokumentation und Auswertung von individuell zugeschnittenen Ernährungsplänen mittels Spezialsoftware der Diätkalkulation - Kennenlernen von laborexperimentellen Methoden zur Planung von experimentellen Ansätzen |
| Literatur | Empfehlenswerte Literatur wird im Laufe der Veranstaltung bekannt gegeben. |
| Anmerkungen | Das Modul wird im SS 2020 an die „Corona-Situation“ angepasst und ausschließlich online |

durchgeführt. Die laborexperimentellen Anteile (z.B. Messungen zum Energieumsatz und zur Körperzusammensetzung, Glucosemonitoring) müssen leider entfallen. Wir bitten um Verständnis.

Modul: Global Nutrition and Food Security (1403-400)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Basic knowledge of nutrition physiology (macro- and micronutrients: biochemical function and requirements) is assumed. |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | |
| Studiengänge | M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester (Wahl) M.Sc. Food Systems, 3. Semester (Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Students can explain the framework of Food and Nutrition Security and the drivers of food insecurity. They are familiar with the nutrition situation of developing and industrialized countries and with the problems of nutrition transition. They can analyze the complexity of the interrelationship between nutrition and health in particular in the case of vulnerable groups such as pregnant women, breastfeeding mothers, children and elderly. They will be able to assess food intake and measure nutritional status, taking into account the role of food analyses. Strategies to improve nutrient intake by both food-based and non-food based approaches, their limitations and how these differ between developing and industrialized countries are finally known by the students. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Number of participants: 50 |

| | |
|--|--|
| | <p>Registration for the module: ILIAS</p> <p>Registration period: 1.4. to 1 week before the start of the module</p> <p>Criteria according to which places are allocated: Order of registration.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Written Exam |
| Studienleistung und Gewichtung | Regular and active participation |
| Global Nutrition and Food Security (1403-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <p>This module will provide a basic oversight as to the state of global nutrition and food security and how it is assessed: dietary and anthropometric assessment, biomarkers of nutritional status and food security. The direct and indirect causes of malnutrition and food insecurity will be evaluated as well as the food based and non-food based strategies available to address these. The emerging health crisis of the double burden of malnutrition, together with nutritional transitions will be evaluated. The risks with regard to malnutrition and food insecurity for vulnerable groups such as pregnant and lactating women and refugees will be evaluated. The important roles of agricultural development, climate change and gender equality in global nutrition and food security will be discussed. Special attention will also be paid to the differences between developed and developing countries in the risks factors, vulnerable populations and appropriate strategies to address malnutrition and food insecurity.</p> |
| Literatur | <p>Development Initiatives, 2020. Global Nutrition Report 2020: Action on equity to end malnutrition, Bristol, UK: Development Initiative.</p> <p>Development Initiatives, 2018. Global Nutrition Report 2018: Shining a light to spur action on nutrition, Bristol, UK: Development Initiative.</p> <p>GBD 2017 Diet Collaborators. "Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global</p> |

Burden of Disease Study 2017." Lancet (London, England) vol. 393,10184 (2019): 1958-1972.

[https://www.thelancet.com/article/S0140-6736\(19\)30041-8/fulltext](https://www.thelancet.com/article/S0140-6736(19)30041-8/fulltext)

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020.

Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome, FAO.

<https://doi.org/10.4060/ca9692en>

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2019. The State of Food Security and Nutrition in the World 2019.

Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome, FAO.

<https://www.wfp.org/publications/2019-state-food-security-and-nutrition-world-sofi-safeguarding-against-economic>

Anmerkungen

-

Modul: Histologie humaner Gewebe und Organe (1404-410)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Donatus Nohr |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Grundkenntnisse in Anatomie und Histologie; Modul 1404-010 oder vergleichbares bei Studierenden mit B.Sc. anderer Universitäten. |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 4) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Wahlpflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 98 h Präsenz + 154 h Eigenleistung = 210 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | Die Studierenden sollen zunächst Arten der Mikroskopie (Lichtmikroskopie; Elektronenmikroskopie; Fluoreszenz; etc.) und den Grundaufbau entsprechender Mikroskope erlernen. Im Anschluss sollen sie anhand histologischer Schnittpräparate unterschiedlicher Färbungen von den Geweben und Organen des Menschen am Lichtmikroskop deren Grundstrukturen und funktionellen Zusammenhänge erarbeiten. Sie sollten die Organe anhand der histologischen Schnitte erkennen, verstehen und erklären können und die gewonnenen Kenntnisse in späteren Arbeiten mit histologischem Hintergrund (Immunhistochemie; Immunocytochemie; Organkulturen) einsetzen können. Im Rahmen der Begleitvorlesung werden die Grundlagen theoretisch dargestellt, die jeweiligen Gewebe und Organe demonstriert und erklärt. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 15 Anmeldung zur Teilnahme am Modul: Ab Ende des Sommersemesters über ILIAS |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung an ausgewählten Präparaten; Bewertung des Skizzenheftes |

| | |
|--|---|
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Histologie humaner Gewebe und Organe, Begleitvorlesung (1404-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 1 |
| Inhalt | Begleitvorlesung zum Kurs - Vorstellen der Grundlagen der verschiedenen Arten der Mikroskopie; Kurzvorstellung histologischer Methoden (Gewebebegewinnung, Aufarbeitung etc.) einschließlich der Färbemethoden und der Immunhistochemie. - Zeitnahe Erläuterung der jeweils im Kurs zu bearbeitenden Gewebe oder Organe. |
| Literatur | Benninghoff, Drenckhahn: Anatomie, Elsevier Verlag Junqueira, Carneiro: Histologie, Springer Verlag Bucher: Histologie, Huber Verlag Stevens, Love: Histologie, VCH |
| Anmerkungen | Die Vorlesung dient der zeitgleichen Besprechung der Themen in Theorie und Praxis |
| Histologie humaner Gewebe und Organe, Praktikum (1404-412) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr |
| Lehrform | Praktikum |
| SWS | 6 |
| Inhalt | Die Studierenden sollen zunächst Arten der Mikroskopie (Lichtmikroskopie; Elektronenmikroskopie; Fluoreszenz; etc.) und den Grundaufbau entsprechender Mikroskope erlernen. Im Anschluss sollen sie anhand histologischer Schnittpräparate unterschiedlicher Färbungen von den Geweben und Organen des Menschen am Lichtmikroskop deren Grundstrukturen und funktionellen Zusammenhänge erarbeiten. Sie sollten die Organe anhand der histologischen Schnitte erkennen, verstehen und erklären können und die gewonnenen Kenntnisse in späteren Arbeiten mit histologischem Hintergrund (Immunhistochemie; Immunocytochemie; Organkulturen) einsetzen können. |
| Literatur | Benninghoff, Drenckhahn: Anatomie, Elsevier Verlag Junqueira, Carneiro: Histologie, Springer Verlag Bucher: Histologie Huber Verlag Stevens, Love: Histologie, VCH |

Anmerkungen

Das Praktikum kann nur sinnvoll mit der
gleichzeitigen Begleitvorlesung abgeleistet werden.

Modul: Immunologische Mechanismen (1802-410)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Thomas Kufer |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Molekulare Prinzipien der Ernährungswissenschaft und -medizin (1403-440) |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 4) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 h |
| Selbststudium (in Stunden) | 126 h |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 84 h Präsenz + 126 h Eigenanteil = 210 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> - vertiefte immunologische Fachkenntnisse anzuwenden. - die mukosale Immunreaktion zu verstehen. - immunologische Grundlagen spezifischer Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts zu verstehen. - über zukunftsweisende Therapieansätze zu diskutieren. - Immunzellen und Immunsystem aufgrund erlernter Methoden und vertiefter praktischer Fähigkeiten zu untersuchen. <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> - selbstständig zu arbeiten. - kritisch und analytisch zu denken. |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - (Fremd)Sprachenkompetenz anzuwenden (im Hinblick auf englischsprachige Fachliteratur). - Methodenkompetenz anzuwenden. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 30</p> <p>Mindestteilnehmerzahl: 10</p> <p>Anmeldung zur Teilnahme: über ILIAS (in der Regel bis Ende Oktober)</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur, Protokolle zum Praktikum |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Immunologische Mechanismen, Vorlesung (1802-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Thomas Kufer |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Allgemeine Immunologie - Mukosale Immunologie - Funktionen der Darmflora - Immunregulatorische Mechanismen im Gastrointestinaltrakt - Immunologische Betrachtung spezifischer Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts wie Nahrungsmittelallergie, Zöliakie, Colitis und Darmkrebs - Tiermodelle in der Immunologie |
| Literatur | Murphy, Travers, Walport: Janeway Immunologie, 7. Aufl. Heidelberg Spektrum Akad. Verlag Hollander: Immunologie, Grundlagen für Klinik und Praxis, München Jena Elsevier Urban und Fischer Verlag |
| Anmerkungen | - |
| Immunologische Mechanismen, Praktikum (1802-412) | |
| Person(en) verantwortlich | Thomas Kufer |
| Lehrform | Praktikum |
| SWS | 4 |
| Inhalt | - Praktischer Umgang mit Immunzellen und deren Analyse |

| | |
|-------------|---|
| | - Methoden der Immunologie/Zellbiologie (Zellpräparation, Durch-flusszytometrie, Immunzytochemie etc.) und der Molekularbiologie (RNA und Proteinanalysen, real time PCR, Western Blot, etc.) |
| Literatur | Luttmann, Bratke, Küpper, Myrtek: Der Experimentator Immunologie, Verlag Springer Spektrum, 2014 |
| Anmerkungen | - |

Modul: Infektionsimmunologische Aspekte von Lebensstil und Ernährung (1802-400)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Thomas Kufer |
| Bezug zu anderen Modulen | keine |
| Teilnahmevoraussetzung | Grundwissen der Immunologie aus Bachelorstudium hilfreich. |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester (Wahlpflicht) M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester (Wahlpflicht) M.Sc. Biologie, 3. Semester (Wahl) |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, Zusammenhänge zwischen Infektionserkrankungen mit Ernährung und Lebensstil zu verstehen und bewerten zu können.</p> <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - erwerben vertiefenden Kenntnisse der Immunologie - verstehen die Grundlagen von Infektionserkrankungen und der Infektionsimmunologie - können Kernkonzepte der Ernährungswissenschaften, Immunologie und Endokrinologie fachübergreifend verknüpfen <p>Die Studierenden können nach erfolgreichem Bestehen des Moduls kritisch und analytisch neue Erkenntnisse im Bereich Ernährung und Infektionsimmunologie bewerten. Sie können außerdem komplexe wissenschaftliche Daten</p> |

| | |
|---|---|
| | anschaulich präsentieren und selbstständige komplexe wiss. Literatur erschließen. |
| empfohlene Vorkenntnisse | Grundwissen der Immunologie und Mikrobiologie. |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 30</p> <p>Anmeldung zum Modul: online über ILIAS</p> <p>Anmeldezeitraum: 1. Woche WiSe</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Studiengänge der EW und höhere Semester werden bevorzugt.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Schriftliche Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | Vortrag |
| Infektionsimmunologische Aspekte von Lebensstil und Ernährung (1802-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Thomas Kufer Nora Mirza |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Vertiefende Immunologie (angeborene und adaptive) - Grundlagen und Konzepte der Infektionsimmunologie - Physiologie des Schlafs und dessen Auswirkung auf das Immunsystem - Immunologische Aspekte von Bewegung und Sport - Grundlagen von Stress und dessen Auswirkung auf das Immunsystem - Mangelernährung und deren Auswirkung auf das Immunsystem - Unterversorgung mit Mikronährstoffen und dessen Auswirkung auf das Immunsystem - Auswirkungen von Fettleibigkeit auf das Immunsystem - Auswirkungen von Drogenkonsum auf das Immunsystem |

| | |
|-------------|---|
| | - Die Rolle der Darmmikrobiota bei Infektionen |
| Literatur | „Taschenlehrbuch Medizinische Mikrobiologie“, Thieme; 13. Auflage, ISBN-10 : 3134448130 „Janeway’s Immunobiology“, Kenneth Murphy, Casey Weaver, 9th edition, Garland Science, ISBN-10 : 0815345518 „Ernährungsmedizin“, Thieme; 5. Auflage, ISBN-10 : 3131002956 |
| Anmerkungen | - |

Modul: Introduction to Machine Learning in Python (4407-480)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Christian Krupitzer Anthony Stein |
| Bezug zu anderen Modulen | The module provides basic knowledge in programming and machine learning required for participation in module 4407-440 "Introduction to Artificial Intelligence" or 4407-810 "Machine Learning Reading Club". |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | All Master's programs of the Faculty of Agricultural and Natural Sciences, 2. semester, elective |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 0 |
| Selbststudium (in Stunden) | 225 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>After completing this module, students are able to critically assess the performance of different machine learning approaches and to choose the best approach for a specific use case. Therefore, this module will provide essential theoretical knowledge of the foundations of programming in Python and machine learning algorithms and approaches. Further, students acquire practically-applicable knowledge how to apply machine learning to solve real world problems.</p> <p>The online format, regular assignments as well as the self-study character of the module supports the students' organizational skills and trains their ability to work independently. Further, the module supports analytical thinking, i.e., how to structure a problem and find appropriate solutions to it by means of machine learning. Since the course materials and the teaching language are completely in English, the students further train their foreign language skills.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | The number of participants is limited to a semester-specific number that will be indicated in the corresponding course description in ILIAS and HohCampus. |

| | |
|--|---|
| Modulprüfung und Gewichtung | Computer-based online exam (50%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Integrated online quizzes and programming assignments to be solved individually by the students (50%) |
| Introduction to Machine Learning in Python (4407-481) | |
| Person(en) verantwortlich | Anthony Stein Christian Krupitzer |
| Lehrform | E-Learning |
| SWS | 5 |
| Inhalt | - |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Master-Thesis (2904-460)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | Bei einer intern durchgeführten Masterarbeit: Teilnahme an der von auswärtigen Referenten gehaltenen Kolloquiumsreihe "Ernährungsforschung aktuell" (1401-422) |
| Teilnahmevoraussetzung | Vorliegen von mind. 75 credits laut Prüfungsordnung |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 30 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 4. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 900 h |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Der bzw. die Studierende soll unter Anwendung der bisher im Studienverlauf erworbenen Fachkenntnisse ein Arbeitsthema eigenständig mit wissenschaftlichen Methoden bearbeiten. Hierzu gehören:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thematisches Erschließen fachlicher Hintergründe und Zusammenhänge - Formulierung von Arbeitshypothesen, Bearbeitungsstrategien und Zeitplänen - Theoretisches und praktisches Erschließen notwendiger Arbeitsmethoden - Durchführung geeigneter experimenteller und/oder klinischer Studien - Wissenschaftlich korrekte Darstellung von Versuchsergebnissen - Diskussion der Versuchsergebnisse in Zusammenhang mit der aufgestellten Arbeitshypothese - Einordnen der Versuchsergebnisse in fachliche und überfachliche Zusammenhänge |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Die Bestimmungen in der aktuell gültigen Fassung der Prüfungsordnung für den Studiengang „Molekulare Ernährungswissenschaft“ sind zu beachten.</p> <p>Anmeldung zur Teilnahme am Modul:</p> |

| | |
|--------------------------------|--|
| | Nach Vereinbarung |
| Modulprüfung und Gewichtung | Schriftliche Masterarbeit |
| Studienleistung und Gewichtung | Führen eines Laborbuches, regelmäßige Teilnahme an Institutskolloquien |

Modul: Molekulare Pathophysiologie (2301-450)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Michael Föllner |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 1 Semester |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 45 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 75 h Präsenz + 150 h Eigenanteil = 225 h Arbeitsaufwand |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, pathophysiologische Zusammenhänge zu verstehen und die der Entstehung verschiedener Krankheiten zugrundeliegenden physiologischen Abläufe zu begreifen. Sie verstehen, welche zellulären und molekularen Vorgänge für die Entstehung von Zivilisationskrankheiten verantwortlich sind. Sie sind ferner in der Lage, wissenschaftliche Literatur über pathophysiologische Prozesse zu analysieren und einzuordnen. Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, selbstständig zu arbeiten und kritisch, analytisch zu denken im Bereich pathophysiologischer Mechanismen der Krankheitsentstehung. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 20 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur oder mündliche Prüfung (100%) wird den Studierenden mitgeteilt |
| Studienleistung und Gewichtung | - |

| Molekulare Pathophysiologie (2301-451) | |
|---|--|
| Person(en) verantwortlich | Michael Föller |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <p>Die Vorlesung vermittelt grundsätzliche pathophysiologische Prozesse auf zellulärer Ebene, die zu Zivilisationskrankheiten beitragen.</p> <p>Darüber hinaus werden die pathophysiologische Mechanismen vorgestellt für die Entstehung von</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anämien • Lungenerkrankungen • Störungen des Säure-/Basenhaushalts • Nierenerkrankungen • Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts • Neurologischen Erkrankungen inkl. Neurodegeneration • Herz-/Kreislaufkrankungen |
| Literatur | Silbernagl/Lang. Taschenatlas der Pathophysiologie (Thieme) |
| Anmerkungen | - |
| Molekulare Pathophysiologie (2301-452) | |
| Person(en) verantwortlich | Michael Föller |
| Lehrform | Seminar |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <p>Die Vorlesung vermittelt grundsätzliche pathophysiologische Prozesse auf zellulärer Ebene, die zu Zivilisationskrankheiten beitragen. Darüber hinaus werden die pathophysiologische Mechanismen vorgestellt für die Entstehung von</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anämien • Lungenerkrankungen • Störungen des Säure-/Basenhaushalts |

| | |
|-------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Nierenerkrankungen • Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts • Neurologischen Erkrankungen inkl. Neurodegeneration • Herz-/Kreislaufkrankungen |
| Literatur | Silbernagl/Lang. Taschenatlas der Pathophysiologie (Thieme) |
| Anmerkungen | - |

Modul: Molekulare Prinzipien der Ernährungswissenschaft und -medizin (1403-440)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Keine |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 1) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Pflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Pflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 169 h Eigenanteil = 225 h Arbeitsaufwand |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, die molekularen Grundlagen der Ernährungswissenschaften und der Ernährungsmedizin zu erklären und technische Methoden, die für diese Wissensdisziplinen wegweisend sind, in ihrer Anwendung zu erläutern. Dies umfasst alle Ebenen von der Genomik bis zum Metabolom und Mikrobiom unter Einbeziehung des Energiestoffwechsels und seiner Regulation auf organismischer und zellulärer Ebene. Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, - ihr Studium selbst zu organisieren. - ggf. Wissenslücken zu entdecken und auszugleichen. - in umfassender Weise die molekularen Prinzipien für die in den Studiengängen MoLEW und EM behandelten Themen zu verstehen und wiederzugeben. - eigenständig und effizient relevante Lehrinhalte zu identifizieren und in größere Sachzusammenhänge einzuordnen. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |

| | |
|---|--|
| Anmerkungen | Anzahl Studien-/Teilnehmerplätze: 60 Anmeldung zur Teilnahme: über ILIAS |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige und aktive Teilnahme |
| Molekulare Prinzipien der Ernährungswissenschaft und -medizin (1403-441) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr Axel Lorentz Jan Frank Thomas Kufer Florian Fricke Michael Föller Sascha Venturelli |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | - Genom, Transcriptom, Proteom, Metabolom, Bioinformatik - Energie- und Lipoproteinstoffwechsel - Signaltransduktion, Sensorik, Endokrinologie - Vitamine, Spurenelemente, Redoxvorgänge - Neuroanatomie und Anatomie des GI-Traktes - Mikrobiom und Entzündung |
| Literatur | Wird rechtzeitig bekanntgegeben |
| Anmerkungen | - |

Modul: Nahrungsbestandteile und Immunsystem (1803-410)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Axel Lorentz |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | B.Sc. Es wird empfohlen, alle Pflichtmodule des 1. und 2. Semesters abgeschlossen zu haben. |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 1) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 h |
| Selbststudium (in Stunden) | 126 h |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 84 h Präsenz + 126 h Eigenanteil = 210 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Wirkung von bioaktiven Nahrungsstoffen auf das Immunsystem zu kennen. - Methoden und experimentelle Ansätze zur Untersuchung von Immunzellen und ihrer Beeinflussung durch bioaktive Nahrungsstoffe zu kennen und anzuwenden. <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> - selbstständig zu arbeiten. - kritisch und analytisch zu denken. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - (Fremd)Sprachenkompetenz anzuwenden (im Hinblick auf englisch-sprachige Fachliteratur). - Methodenkompetenz anzuwenden. - sich schriftlich und mündlich gut auszudrücken. - mit englischsprachiger wissenschaftlicher Literatur umzugehen. - wissenschaftliche Texte zu interpretieren und kritisch zu bewerten. - Studien- und Forschungsergebnisse zu erarbeiten und zu präsentieren. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Studien-/Teilnehmerplätze: 12</p> <p>Anmeldung zur Teilnahme: Über ILIAS vom 1. September bis 30. September</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Seminarvortrag, Präsentation, Protokolle zum Praktikum |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige und aktive Teilnahme |
| Nahrungsbestandteile und Immunsystem (1803-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Axel Lorentz |
| Lehrform | Seminar mit Praktikum |
| SWS | 6 |
| Inhalt | <p>Die Studierenden lernen im Seminar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktuelle Forschungsgebiete zur Wirkung von bioaktiven Nahrungsstoffen auf das Immunsystem kennen. - Kenntnisse über die Bedeutung einzelner Nahrungsstoffe für Immunzellen. - wissenschaftliche Texte zu verstehen, zu interpretieren und zu präsentieren. - Studien- und Forschungsergebnisse zu erarbeiten und zu präsentieren. <p>Die Studierenden lernen im Praktikum:</p> |

| | |
|-------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Praktischer Umgang mit Immunzellen und deren Analyse - Analyse des Einflusses verschiedener bioaktiver Nahrungsstoffe auf Immunzellen - Methoden der Immunologie/Zellbiologie (Zellpräparation, Durchflusszytometrie, Immunzytochemie etc.) und der Molekularbiologie (RNA-Isolation, real time PCR etc.) |
| Literatur | <p>Luttmann, Bratke, Küpper, Myrtek: Der Experimentator Immunologie, Verlag Springer Spektrum, 2014</p> <p>Aktuelle englischsprachige Literatur</p> |
| Anmerkungen | - |

Modul: Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (2301-410)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Michael Föller |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | B.Sc. Ernährungswissenschaft bzw. Biologie |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 3) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 56 h Präsenz + 169 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Die Studierenden können nach Abschluss des Moduls durch vertiefte Einblicke die Funktionsprinzipien der sensorischen Systeme und der neuronalen Prozessierung sensorischer Informationen benennen und erläutern.</p> <p>Sie können durch spezialisiertes Wissen die Mechanismen der neuronalen und endokrinen Steuerung gastrointestinaler Prozesse bestimmen und detailliert die molekularen Funktionsprinzipien in ernährungsrelevanten Sinnessystemen wiedergeben und erklären. Sie sind in der Lage Detailwissen der molekularen Funktionsprinzipien in ernährungsrelevanten Sinnessystemen wiederzugeben und die physiologischen Wechselwirkungen zwischen den sensorischen, neuronalen und endokrinen Systemen in Hinblick auf ein Verständnis der komplexen Ernährungskontrolle zu erläutern.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage wissenschaftliche Publikationen zu einer neurosensorischen bzw. endokrinologischen Thematik zu verstehen, diese im Kreise der</p> |

| | |
|---|--|
| | Mitstudierenden vorzutragen und kritisch zu diskutieren. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 30 Anmeldung zur Teilnahme am Modul über ILIAS/Auswahlverfahren |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige Teilnahme, Vorstellung einer wissenschaftlichen Publikation |
| Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (2301-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Michael Föller |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Sensorsysteme im GI-Trakt - Olfaktorisches, gustatorisches und trigeminales Sinnessystem - Enterisches Nervensystem und endokrine Systeme des GI-Traktes, Signalmoleküle, Rezeptoren - Gastrointestinale Neuropeptide; funktionelle Implikationen - Endokrine Interaktion zwischen ZNS und GI-Trakt, u. a. Ghrelin, CCK - Neurosensorische Regulation der Nahrungsaufnahme (Auswahl, Menge, Zeitpunkt) - Funktionelle Bedeutung distinktiver Hirnareale (Hypothalamus, "flavor-center") - Störungen der neurosensorischen Kontrollmechanismen der Ernährung |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |
| Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (2301-412) | |
| Person(en) verantwortlich | Michael Föller |
| Lehrform | Seminar |
| SWS | 2 |
| Inhalt | Die Lehrinhalte der Vorlesung werden durch Vorträge der Studierenden und Diskussionsrunden zu gezielten Fragestellungen zur Neurosensorik der Ernährung vertieft. |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |
| Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung Teil Physiologie für AB Master (2301-413) | |
| Person(en) verantwortlich | Michael Föller |

| | |
|-------------|-------------|
| | Uwe Ludewig |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | - |
| Inhalt | - |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Nutrigenomik (1405-400)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Florian Fricke |
| Bezug zu anderen Modulen | Das Modul baut inhaltlich auf dem Modul "Einführung in die Nutrigenomik" der ernährungswissenschaftlichen Bachelor-Studiengänge auf, legt aber den Schwerpunkt auf laborexperimentelle und bioinformatische Übungen. |
| Teilnahmevoraussetzung | Eine Belegung des Moduls ist nach erfolgreichem Abschluss des Moduls "Molekularbiologische Grundlagen" und "Einführung in die Nutrigenomik" sinnvoll, bzw. setzt die darin vermittelten Grundlagen der Molekularbiologie und Personalisierten Medizin zugrunde |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Pflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 60 h Präsenz + 165 h Eigenanteil = 225 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, molekularbiologische, bioinformatische und statistische Grundlagen der Nutrigenomik, Sequenzanalyse, Mikrobiomforschung und angewandten Bioinformatik zu diskutieren, kritisch zu hinterfragen und für eigene Arbeiten anzuwenden. Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, den technischen, wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Diskurs zu relevanten Zukunftsthemen der personalisierter Medizin mitzugestalten. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 40 Anmeldung zum Modul: über ILIAS Anmeldezeitraum: ab ca. 8 Wochen vor Beginn Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Alle MoLEW-Studierende werden aufgenommen (Pflichtmodul). Von den verbliebenen |

| | |
|--------------------------------|---|
| | Plätzen werden ca. 75% EM-Studierenden zugesprochen (Wahlpflicht), in der Reihenfolge ihrer Anmeldung in ILIAS. Die restlichen Plätze werden je nach Nachfrage und Anmeldezeitpunkt in ILIAS Studierenden anderer Studiengänge und Erasmus-Studierenden zugeteilt. |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Graphical Abstract |
| Nutrigenomik (1405-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Florian Fricke |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | In diesem Modul werden praktische Einblicke in die molekularbiologischen, rechnergestützten, bioinformatischen und statistischen Grundlagen der Nutrigenomik, Sequenzanalyse, Mikrobiomforschung und angewandten Bioinformatik vermittelt. Das Modul ist inhaltlich in folgende Schwerpunktbereiche aufgeteilt: Theoretische Grundlagen der Laborarbeit - Arbeit im S2-Labor, DNA-Isolation aus Mikrobiomproben, PCR, quantitative Mikrobiom-Analysen; Bioinformatische Übungen - Vorstellung bioinformatischer Tools, Grundlagen von Linux und R mit praktischen Übungen; Vorlesungen und Seminararbeit- Personalisierte Medizin, Ethik und Erstellung von 'graphical abstracts' |
| Literatur | [nicht vorgeschrieben für Teilnahme am Modul] Haller, Dirk (Ed.) The Gut Microbiome in Health and Disease. 2018. Springer Verlag |
| Anmerkungen | - |

Modul: Online – Soft Matter Science I – Food Rheology and Structure (1505-510)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Jörg Hinrichs Bernd Hitzmann |
| Bezug zu anderen Modulen | The module complements analytically or process-engineering oriented modules with the analysis of macrostructural properties, e.g. flow behavior and texture propertise of food |
| Teilnahmevoraussetzung | The module Online - Soft Matter Science I (1505-510) can only be chosen, if Soft Matter Science I (1505-500) is not already completed or about to be completed. |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 4) |
| Studiengänge | M.Sc. Bioeconomy; 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Biotechnology; 1./3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie; 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft; 3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin; 3. Semester, Wahl M.S. Food Systems; 1./3. Semester, Wahl Promotionsstudiengang Naturwissenschaften; 1./2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 120 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 h |
| Selbststudium (in Stunden) | 94 h |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 150h |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, ... The students learn the basic principles of food structure and rheology. They gain an awareness of the various measurement technologies used to define the structure of complex food matrices. They learn about process modelling. They become familiar with the evaluation of scientific literature regarding food structure and learn to present their work through oral presentations. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |

| | |
|--|---|
| Anmerkungen | Anmeldung über ILIAS erforderlich. 30 Plätze vorhanden (Vergabe: First in) |
| Modulprüfung und Gewichtung | Exam (80 % of total), Online Presentation via Zoom (20 % of total) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Food Systems: Looking Beyond Rheology and Structure (1505-511) | |
| Person(en) verantwortlich | Bernd Hitzmann Jörg Hinrichs |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | Principles of structural, mechanical, and dynamic characteristics of food systems. Basic information and fundamental terms in rheology, measurement techniques for different food matrices, mechanical strain, dynamic rheology. Measuring systems and principles, methods in structure analysis, analysis of measurement data and modelling. |
| Literatur | Scientific literature, doctoral theses, publications from the department, textbooks in the departmental library. Metzger T.G. Angewandte Rheologie, Anton Paar ISBN 978-3-200-03652-9 Lecture handout |
| Anmerkungen | Online Version von der Lehrveranstaltung 1505-501 im Modul 1505-500 |
| Online Literatur Seminar: Structural Models for Food Systems (1505-512) | |
| Person(en) verantwortlich | Jörg Hinrichs Bernd Hitzmann |
| Lehrform | Seminar |
| SWS | 2 |
| Inhalt | - Evaluation of publications and research contributions - Analysing scientific literature, presenting and discussing one topic |
| Literatur | Scientific literature, doctoral theses, publications from the department, textbooks in the departmental library. |
| Anmerkungen | Online Version von der Lehrveranstaltung 1505-502 im Modul 1505-500 |

Modul: Planung und Monitoring von Studien (1401-460)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Donatus Nohr |
| Bezug zu anderen Modulen | Das Modul bereitet auf die Masterarbeit vor, falls in dieser eine Studie durchgeführt werden sollte |
| Teilnahmevoraussetzung | Keine |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 3) |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 60 |
| Selbststudium (in Stunden) | 165 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, eine Studienplanung unter Berücksichtigung ethische, rechtliche und wissenschaftliche Kriterien durchzuführen. Dies gilt ebenso für die Erstellung der Studienmaterialien wie auch für die Datenerhebung und Datenanalyse mittels SPSS. Die Studierenden erlernen, wie Studienergebnisse nach internationalen Standards publiziert werden Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden in Teamarbeit eine Studie grob planen können. Sie sind in der Lage Studienmaterialien nach internationalen Standards zu erstellen und Studienergebnisse wissenschaftlich korrekt zu publizieren. Außerdem können sie Studien hinsichtlich ihrer Aussagekraft kritisch analysieren |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 Anmeldung zum Modul: ILIAS Anmeldezeitraum: 1.10.-1.12. |

| | |
|--|---|
| | Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: zeitlicher Eingang der Anmeldung |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (Präsentation einer Studie ist Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung) |
| Studienleistung und Gewichtung | Präsentation |
| Planung und Monitoring von Studien (1401-461) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 5 |
| Inhalt | Die Studierenden lernen unterschiedliche Studientypen und deren Anwendungsgebiete, sowie die ethischen und rechtlichen Voraussetzungen für die Durchführung einer Studie kennen. Sie erhalten Kenntnisse über das Erstellen von Studienmaterialien (Studienplan, Patientenaufklärung, Einverständniserklärung, CRF), sowie das korrekte Publizieren von Studienergebnissen Die Erfassung und Auswertung von Studiendaten wird mittels SPSS eingeübt. |
| Literatur | R. Eberhardt, Ch. Herrlinger, K. Dommisch, S. Kienzle-Horn, A. Völp: Management und Monitoring klinischer Prüfungen, ECV Editor Cantor 2017 Achim Bühl, SPSS 22-Einführung in die moderne Datenanalyse, Pearson Verlag 2014 |
| Anmerkungen | - |

Modul: Portfolio Modul EM / MoIEW (1400-410)

| | |
|--------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Donatus Nohr |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Keine |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | n. V. |
| Studiengänge | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | Eigenanteil 210-225 h |
| Lern- und Qualifikationsziele | Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens zu benennen, interdisziplinäre Schnittstellen bezüglich ihres Studiengangs zu identifizieren und zu beschreiben, eigene Wissenslücken zu erkennen und selbstständig zu schließen, selbstständig ein wissenschaftliches Projekt zu planen und durchzuführen sowie Ergebnisse wissenschaftlichen Arbeitens schriftlich festzuhalten und diese im Rahmen einer Präsentation wiederzugeben. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Tätigkeiten im Rahmen einer Beschäftigung (HiWi) an Forschungseinrichtungen der Universität Hohenheim werden nicht als Studienleistungen anerkannt. In Streitfällen bezüglich der Anerkennung von Studienleistungen entscheidet der Prüfungsausschuss. Bei diesem Modul handelt es sich um ein nicht-endnotenrelevantes Modul. |
| Modulprüfung und Gewichtung | Die Studienleistungen werden durch den Modulverantwortlichen bewertet und die Credits vergeben. Sind in Summe 7,5 Credits erreicht, gilt das Modul als abgeschlossen und „bestanden“. |
| Studienleistung und Gewichtung | Als Studienleistungen werden mit ECTS (Richtlinie 30 h = 1 ECTS) anerkannt: das Verfassen eines |

| | |
|--|--|
| | <p>populärwissenschaftlichen Artikels im Umfang von acht Seiten (1 ECTS); ein eigenständiges Forschungsprojekt im Umfang von 180 Arbeitsstunden einschließlich Dokumentation und Vortrag (6 ECTS); Besuch von wissenschaftlichen Kongressen, Konferenzen, Vortragsveranstaltungen und Ausstellungen (pro Tag plus schriftlicher Zusammenfassung eines Schwerpunktthemas im Umfang von zwei Seiten 0,5 ECTS); Vorträge/Poster von Forschungsprojekten auf Kongressen, Tagungen (3 ECTS); Praktikum von 5 Wochen und Bericht (7,5 ECTS); Wikipedia-Artikel zu einem Forschungsthema (Verfassen, 2.000 Wörter = 2 ECTS; bestehenden Artikel verbessern = 0,5 ECTS); Besuch von F.I.T.-Seminaren oder Sprachkursen (ECTS lt. Teilnahmebescheinigung, max. 3 ECTS); Teilnahme an fachwissenschaftlichen Workshops (ein Workshop-Tag = 0,2 ECTS)</p> |
| Portfolio Modul EM / MoIEW (1400-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Donatus Nohr |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | - |
| Inhalt | - |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Profilbereich Experimentell- Ernährungswissenschaftliches Projekt (1400-400)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Ausgefüllte und unterzeichnete Projektvereinbarung (Formular erhältlich unter www.uhoh.de/projv) |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 15 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahlpflicht Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 30 Minuten |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 336 h Präsenz + 114 h Eigenanteil = 450 h workload |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Im Rahmen von Projekten an den ernährungswissenschaftlichen Instituten der Universität Hohenheim oder anderen als den zur Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim gehörenden Instituten und Forschungseinrichtungen lernen die Studierenden in der wissenschaftlichen Praxis relevante Arbeitsmethoden der Molekularen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Kontext angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer oder molekularbiologischer Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden lernen auf diese Weise hochmoderne Arbeitsmethoden in einem hoch relevanten Arbeitsbereich kennen und knüpfen konkrete Verbindungen in den entsprechenden Einrichtungen. Das Modul soll die Vorbereitung auf die experimentelle Masterarbeit an diesen Forschungseinrichtungen ermöglichen.</p> <p>Das Methodenspektrum wird in der Projektvereinbarung festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.</p> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, unter</p> |

| | |
|--|---|
| | Anleitung eigenständig wissenschaftlich zu arbeiten, d.h. Experimente in reproduzierbarer Weise durchzuführen, wissenschaftlich korrekt zu dokumentieren und unter Einbezug des aktuellen Standes der wissenschaftlichen Literatur zu bewerten. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 Anmeldung zur Teilnahme am Modul: nach Vereinbarung |
| Modulprüfung und Gewichtung | Mündliche Prüfung |
| Studienleistung und Gewichtung | Laborbuch bzw. Protokoll; Projektvorstellung im Seminar |
| Experimentell-Ernährungswissenschaftliches Projekt (1400-401) | |
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank Florian Fricke Donatus Nohr Sascha Venturelli Thomas Kufer |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 24 |
| Inhalt | Projektbezogenes Arbeiten im wissenschaftlichen Labor |
| Literatur | nach Vereinbarung |
| Anmerkungen | Bei einem Auslandssemester können an der ausländischen Partneruniversität abgeleistete theoretische Module mit mindestens gleichem Umfang auf Antrag an den Prüfungsausschuss als mit diesem Modul gleichwertig anerkannt werden. |

Modul: UNIcert III English for Scientific Purposes (1000-040)

| | |
|--------------------------|---|
| Modulverantwortung | Lutz Fischer |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Scoring at least 85 points in the Language Center's entrance examination OR a UNIcert II certificate or equivalent proof of English language proficiency OR being enrolled in an English-language Master's program at the Faculty of Natural Sciences. |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 2 Semester |
| Studiengänge | <p>Earth System Science (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl</p> <p>Earth System Science (Master, PO vom 01.10.2013) 3. Semester, Wahl</p> <p>Earth System Science (Master, PO vom 01.10.2013) 1. Semester, Wahl</p> <p>Ernährungsmanagement und Diätetik (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 5. Semester, Wahl</p> <p>Ernährungswissenschaft (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 5. Semester, Wahl</p> <p>Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 5. Semester, Wahl</p> <p>Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl</p> <p>Molekulare Ernährungswissenschaft (Master, PO vom 01.10.2010) 3. Semester, Wahl</p> <p>Food Microbiology and Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2013) 1. Semester, Wahl</p> <p>Food Microbiology and Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl</p> <p>Food Microbiology and Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2013) 3. Semester, Wahl</p> <p>Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 1. Semester, Wahl</p> <p>Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl</p> <p>Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 3. Semester, Wahl</p> <p>Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahl</p> <p>Promotionsstudiengang Naturwissenschaften (Promotionsstudiengänge, PO vom 14.02.2015) 1. Semester, Wahl</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Promotionsstudiengang Naturwissenschaften (Promotionsstudiengänge, PO vom 14.02.2015) 2. Semester, Wahl</p> <p>Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 1. Semester, Wahl</p> <p>Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 2. Semester, Wahl</p> <p>Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 3. Semester, Wahl</p> <p>Ernährungsmanagement und Diätetik (Studienbeginn ab WS 2017/18) (Bachelor, PO vom 01.10.2017) 5. Semester, Wahl</p> <p>Earth and Climate System Science (Master, PO vom 01.10.2017) 2. Semester, Wahl</p> <p>Earth and Climate System Science (Master, PO vom 01.10.2017) 3. Semester, Wahl</p> <p>Earth and Climate System Science (Master, PO vom 01.10.2017) 1. Semester, Wahl</p> <p>Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 2. Semester, Wahlpflicht</p> <p>Biologie (Master, PO vom 01.10.2010) 1. Semester, Wahlpflicht</p> <p>Biologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 5. Semester, Wahlpflicht</p> |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 240 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Upon successful completion of this module, the English language proficiency of the students corresponds to the level C1 of the Common European Framework of Reference for Languages.</p> <p>For details on the competencies you acquire beyond language proficiency, please read the individual course descriptions at https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse?&L=1.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>You need to register for the UNIcert III courses.</p> <p>Information on how to register is available at https://spraz.uni-hohenheim.de/anmeldung?&L=1</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | <p>UNIcert III examination (240 minutes total): 180 minutes written exam, 30 minutes listening comprehension, 30 minutes oral exam</p> |

| | |
|---|--|
| Studienleistung und Gewichtung | Regular attendance, active participation, other (see individual course descriptions at https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse) |
| UNicert III English for Scientific Purposes (1000-041) | |
| Person(en) verantwortlich | Lutz Fischer |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | - |
| Inhalt | For details on the competencies you acquire beyond language proficiency, please read the individual course descriptions at https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse?&L=1 . |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |