



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Modulhandbuch

für den Studiengang

Master of Science

Medizinische

Ernährungswissenschaft

Stand Oktober 2023

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Modul: AgFoodTech (1507-450) | 3 |
| Modul: Angewandte Ernährungsmedizin (1801-420) | 6 |
| Modul: Arzneistoffe & Ernährung (1402-460) | 9 |
| Modul: Biofunktionalität von Lebensmitteln mit Lebensmittelrecht (1403-450) | 12 |
| Modul: Biology of Aging and the Impact of Nutrition (1403-500) | 15 |
| Modul: Databases and Software Tools in Protein Science (1502-520) | 17 |
| Modul: Einführung in die Ernährungswissenschaft und in die Ernährungsmedizin (1801-440) | 19 |
| Modul: Ernährungserhebung und Diätetik (1804-420) | 22 |
| Modul: Ernährungspsychologie (1805-410) | 24 |
| Modul: Experimentelle Mikrobiomforschung (1405-440) | 26 |
| Modul: Experimentell-Ernährungswissenschaftliches Projekt (1800-410) | 29 |
| Modul: Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-520) | 32 |
| Modul: Global Nutrition and Food Security (1403-400) | 35 |
| Modul: Immunologische Mechanismen (1802-410) | 38 |
| Modul: Klinische Ernährungstherapie (1801-460) | 41 |
| Modul: Master-Thesis (2904-440) | 43 |
| Modul: Molekulare Pathophysiologie (1922-450) | 45 |
| Modul: Nahrungsbestandteile und Immunsystem (1803-410) | 48 |
| Modul: Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (1922-410) | 51 |
| Modul: Planung und Durchführung von Studien (1801-450) | 54 |
| Modul: Portfolio Modul ernährungswissenschaftliche Masterstudiengänge (1400-440) | 56 |
| Modul: Prävention in Zielgruppen (1401-420) | 58 |
| Modul: UNlcert III English for Scientific Purposes (1000-040) | 61 |

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 | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | M.Sc. Food Systems, 1. Semester, Pflicht M.Sc. Bioeconomy, 2./4. Semester, Wahl (Profil: Transforming Food Systems) M.Sc. Food Science & Engineering, 3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 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 | - Students can organize individual field, post-harvest, and food processing technologies into sequential transformation chains - Students can appraise the functionalities of sequential transformation chains |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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.) - 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.</p> <p>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 | AgFoodTech 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 | Please 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.

Modul: Angewandte Ernährungsmedizin (1801-420)

| | |
|--|--|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 1) |
| Studiengänge | M.Sc. Ernährungsmedizin, 2. Semester, Pflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 |
| Selbststudium (in Stunden) | 141 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - üben sich in Didaktik, Kommunikations- und Beratungstechnik - lernen selbstständige Vorbereitung, Durchführung, Auswertung und Protokollierung der u. genannten Inhalte. - lernen die Berechnung von Diätplänen - erstellen von Ernährungstagebüchern - gewinnen Erfahrung im enteralen und parenteralen Kostenaufbau - führen ernährungsphysiologische Experimente durch |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Studien-/Teilnehmerplätze: 24 Anmeldung zur Teilnahme am Modul: Über ILIAS |
| Modulprüfung und Gewichtung | Protokolle zum Praktikum |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Angewandte Ernährungsmedizin (1801-421) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff |

| | |
|--|---|
| Lehrform | Praktikum |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Klinische Messtechniken & Anthropometrie - Laborchemische Messtechniken - Ernährungsphysiologische Messtechniken (BIA, Calorimetrie etc.) - Praktische Nahrungszubereitung - Produktkunde Enterale & Parenterale Ernährung - Erstellen von Kostaufbauplänen und Rezepturen |
| Literatur | <p>Elmadfa, Aign, Muskat. Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle</p> <p>Weimann, Bischoff. Künstliche Ernährung, Urban & Fischer</p> <p>Hartig et al. Ernährung und Infusionstherapie, Thieme DGEM-Leitlinien, Akt. Ernährungsmed.</p> <p>Löser. Praxis der enteralen Ernährung, Thieme</p> |
| Anmerkungen | Maximal 24 Teilnehmer |
| Didaktik und Methodik des Beratungsgesprächs (1801-422) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff |
| Lehrform | Übung |
| SWS | 2 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Gesprächsführung in verschiedenen Situationen (z.B. Ernährungsberatungsgespräche) wird als Rollenspiele geübt. - Übungen zur Gruppengesprächsberatung - Rhetorik - Aufbau und Übung von Präsentationen und Vorträgen vor Fach- und Laienpublikum |
| Literatur | <p>Weisbach: Professionelle Gesprächsführung: Ein praxisnahes Lese- und Übungsbuch</p> <p>Brocher: Gruppenberatung und Gruppendynamik</p> <p>Schmalen: Erfolgsfaktoren der Markteinführung von Produktionsinnovationen klein- und mittelständischer Unternehmen der Ernährungsindustrie.</p> |

| | |
|-------------|-----------------------|
| Anmerkungen | Maximal 24 Teilnehmer |
|-------------|-----------------------|

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 3 im Winter) |
| Studiengänge | M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 2./3. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS23/24), 2./3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 2./3. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2/3. Semester Wahl M.Sc. Food Biotechnology, 2. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering, 2. Semester, Wahl M.Sc. Agrarbiologie, 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 |
| 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, 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 mögliche Einflüsse falscher Ernährung bei der Entstehung dieser Krankheitsbilder Bescheid wissen und |

| | |
|--|--|
| | <p>gegenüber bestimmten Wechselwirkungen zwischen Arzneistoffen und Ernährung sensibilisiert werden.</p> <p>Darüber hinaus sind Studierende in der Lage, 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: 15</p> <p>Anmeldung zum Modul über ILIAS</p> <p>Bevorzugt werden die Studierenden aus ernährungswissenschaftlichen Masterstudiengängen zugelassen.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Präsentation |
| 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: 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 |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 3) |
| Studiengänge | M.Sc. Agrarbiologie, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Ernährungsmedizin, 2. Semester, Pflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Pflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS23/24), 2. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - 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: Biology of Aging and the Impact of Nutrition (1403-500)

| | |
|--------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | B. Sc. education with toxicology, biofunctionality, biochemistry or similar. |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | M.Sc. Agrarbiologie, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Ernährungsmedizin, 2. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS2/24), 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Food Biotechnology, 2. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering, 2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | The students - understand the basics of the ageing process. - understand the pathomechanism of age-related diseases. - understand the potentials and limitations of nutritional interventions in the ageing process and the pathophysiology of age-related diseases. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Registration: via ILIAS, at the latest four weeks before the start of the module |
| Modulprüfung und Gewichtung | Written examination (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |

| Biology of Aging and the Impact of Nutrition (1403-501) | |
|--|---|
| Person(en) verantwortlich | Jan Frank |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> - Mechanistic changes in the ageing process - Social, demographic changes in old age - Ageing and nutrition (supply situation, intervention) - Pathophysiology of selected diseases - Role of the supply of nutrients and micronutrients in pathology |
| 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: Databases and Software Tools in Protein Science (1502-520)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Lutz Fischer |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 3) |
| Studiengänge | M.Sc. Food Biotechnology , 2nd semester, elective M.Sc. Biology, 2nd semester, elective M.Sc. Molecular Nutrition, 2nd semester, elective M.Sc. Clinical Nutrition, 2nd semester, elective |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>The aim of the module is that after its completion the students are able to apply the relevant databases and software tools for research in the field of protein biochemistry and enzyme technology.</p> <p>The students are able to work independently on the conception, planning and practical implementation of a molecular biology project.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction in the databases Brenda, ENA, PDB, BLAST, Clustal Omega und ESPript • Introduction to the use of the software tools Clone Manager/Serial Cloner and Py-MOL • Practical implementation of cloning and site-directed mutagenesis <p>Furthermore students are able to</p> <ul style="list-style-type: none"> - work on scientific tasks by themselves - organize and conceptualize scientific tasks - apply their foreign language competence - adequately apply their written and spoken scientific articulateness |

| | |
|---|---|
| | - conceptualize and plan for experimental proceedings by themselves. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Available places: 6 - 12 Registration via ILIAS |
| Modulprüfung und Gewichtung | exercises 30 % colloquium 30 % protocoll 40 % |
| Studienleistung und Gewichtung | Teilnahme an Besprechung der Übungen und Praktika |
| Databases and Software Tools in Protein Science (1502-521) | |
| Person(en) verantwortlich | Lutz Fischer |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar und Laborübungen |
| SWS | 5 |
| Inhalt | <p>Students will be introduced to various databases (BRENDA, PDB ENA, BLAST, Clustal Omega and ESPript) and software tools CloneManager/Serial Cloner and PyMOL that are important in the field of protein biochemistry and enzyme technology and will apply them practically in exercises.</p> <p>To further prepare for the practical experiment, students are also taught basic knowledge of primer design and DNA sequencing.</p> <p>In the practical course, the students will clone a gene that codes for a relevant enzyme and perform site-directed mutagenesis on this example. Based on the knowledge obtained in the first part, the students have to develop the cloning strategy and create an experimental setup by themselves. The outcome will be analyzed and discussed in a colloquium before the start of the practical part. At the end of the practical course a protocol has to be written, in which the knowledge obtained about databases and software tools has to be applied.</p> |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Einführung in die Ernährungswissenschaft und in die Ernährungsmedizin (1801-440)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 1) |
| Studiengänge | M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 1. Semester, Pflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 1. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden einen Einblick in ausgewählte Themen der Ernährungswissenschaft und Ernährungsmedizin bekommen. Nach dessen Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ihr Studium selbst zu organisieren. - ggf. Wissenslücken zu entdecken und auszugleichen. - in umfassender Weise die Prinzipien für die in den Studiengängen MoIEW und MedEW behandelten Themen zu verstehen und wiederzugeben. - eigenständig und effizient relevante Lehrinhalte zu identifizieren und in größere Sachzusammenhänge einzuordnen. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 48</p> <p>Anmeldung zum Modul: im Oktober über ILIAS.</p> |

| | |
|---|---|
| | Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Studierenden des Studiengangs MedEW und MoLEW ist ein Platz garantiert. |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | aktive und rege Teilnahme |
| Einführung in die Ernährungswissenschaft und in die Ernährungsmedizin (1801-441) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 5 |
| Inhalt | <ol style="list-style-type: none"> 1. Was ist Ernährungswissenschaft, was ist Ernährungsmedizin? 2. Ernährung in einer globalen Welt: OneHealth und Planetary Health Diet 3. Ernährung und Volkskrankheiten (Adipositas, kardiometabol. Erkrankungen) 4. Herausforderung Mangelernährung 5. Herausforderung Nahrungsunverträglichkeiten 6. Schwangerschaft/Stillzeit und Ernährung 7. Einführung in die Diätetik inkl. alternative Ernährungsweisen 8. Einführung in die Anthropometrie 9. Überblick über ernährungspsychologische Themen 10. Grundlagen Ernährungsepidemiologie und Public Health Nutrition 11. Einführung in die Einführung in die metabolische Programmierung 12. Einführung in Immunsystem und Ernährung 13. Einführung in Mikronährstoffe und ihre Funktionen 14. Biochemische Grundlagen ernährungsabhängiger Erkrankungen 15. Einführung in Mikrobiom und Ernährung |

| | |
|-------------|---|
| Literatur | Biesalski , Pirlich, Bischoff, Weimann: Ernährungsmedizin, 5. Auflage, Thieme 2018 weitere Literaturempfehlungen werden im Modul vorgestellt |
| Anmerkungen | - |

Modul: Ernährungserhebung und Diätetik (1804-420)

| | |
|---|--|
| Modulverantwortung | Barbara Lieder |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 4) |
| Studiengänge | M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| 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"> • Verschiedene prospektive und retrospektive Methoden zur Ernährungserhebung zu benennen. • Die Vor- und Nachteile der verschiedenen Ernährungserhebungsmethoden zu formulieren • Eine Ernährungserhebung in einem selbstgewählten Kollektiv durchzuführen, diese mit Hilfe einer Software auszuwerten und die Ergebnisse schriftlich darzustellen |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | - |
| Modulprüfung und Gewichtung | Benotete Hausarbeit (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Referat/Vortrag |
| Ernährungserhebung und Diätetik (1804-421) | |
| Person(en) verantwortlich | Barbara Lieder |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 5 |
| Inhalt | <p>- Kennenlernen und Anwenden von Spezialsoftware der Diätkalkulation</p> <p>- Nationale und internationale Nährwerttabellen-/ datenbanken (z.B. Souci-Fachman-Kraut, BLS, USDA database)</p> |

| | |
|-------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Prospektive und retrospektive Methoden (Konzeption, Einsatzbereiche, Vor-/Nachteile), Methoden-Mix, App-basierte Methoden - Bsp. für Erhebungsinstrumente großer (internationaler) Studien (z.B. EPIC, NHANES, NAKO) - Validierung von Erhebungsinstrumenten - Identifikation von und Umgang mit Misreporting (z.B. Goldberg-Cut-off) - Geeignete Biomarker (Blut, Urin) zur Schätzung (und Bewertung) der Nährstoff-/Lebensmittelzufuhr |
| Literatur | Wird in der Vorlesung bekannt gegeben |
| Anmerkungen | - |

Modul: Ernährungspsychologie (1805-410)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Nanette Ströbele-Benschop |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 3) |
| Studiengänge | M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 1. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| 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 Grundlagen der Ernährungspsychologie zu beschreiben. - die Grundlagen der psychologischen Methodik und Theorien zusammenzufassen. - die biologischen, psychologischen, sozialen und kulturellen Mechanismen zu erläutern, die das Essverhalten beeinflussen. - selbstständig eine wissenschaftliche Studie zu erfassen und diese aufzuarbeiten. - den Aufbau der wissenschaftlichen Studie kritisch zu hinterfragen. - in einer Gruppe gemeinsam eine Studie oder ein ernährungspsychologische Thema zu erarbeiten und eine Präsentation zu gestalten. - die ausgearbeitete Präsentation frei vorzutragen. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 |

| | |
|---|--|
| | <p>Studierenden des Studiengangs Medizinische Ernährungswissenschaft ist ein Platz im Modul garantiert.</p> <p>Anmeldung zum Modul über ILIAS.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Präsentation (40%) und eine schriftliche Ausarbeitung (60%) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Ernährungspsychologie (1805-411) | |
| Person(en) verantwortlich | Nanette Ströbele-Benschop |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 5 |
| Inhalt | <p>Diese Vorlesung behandelt die verschiedene Prinzipien der Ernährungspsychologie. Im Mittelpunkt steht der Zusammenhang zwischen Ernährung, Psyche und der Gesellschaft. Die Vorlesung beinhaltet Modelle zur Erklärung und zu Hintergründen des Ernährungsverhaltens und Konsumentenverhaltens. Ebenso wird auf die Ernährung bei psychischen Erkrankungen eingegangen. Biologische, psychologische, soziale und kulturelle Mechanismen, die das Essverhalten beeinflussen, werden erläutert.</p> |
| Literatur | <p>Klotter C. Einführung Ernährungspsychologie. 2007. Reinhardt Verlag: München.</p> <p>Logue AW. The psychology of eating and drinking. 2004. Brunner-Routledge: New York.</p> <p>Pudel V, Westenhöfer J. Ernährungspsychologie. Eine Einführung. 2003. Hogrefe: Berlin.</p> <p>Barlösius, E. (Hrsg). 2016. Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Verlag Juventa, München.</p> |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentelle Mikrobiomforschung (1405-440)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Florian Fricke |
| Bezug zu anderen Modulen | <p>Das Modul liefert praktische Inhalte zur Mikrobiomforschung, aufbauend auf dem Modul "Einführung in die Nutrigenomik" der ernährungswissenschaftlichen BSc.-Studiengänge. Es ergänzt das MSc-Modul "Nutrigenomik", ist aber unabhängig belegbar.</p> <p>—</p> <p>The module provides practical content on microbiome research, on the basis of the "Introduction to Nutrigenomics" module for B.Sc. Nutritional Science students. It complements the M.Sc. module "Nutrigenomics", but can be taken independently.</p> |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (4. Block) |
| Studiengänge | <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 1./3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 1. Semester, Wahlpflicht</p> <p>M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl</p> |
| 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 Studierende nach Abschluss in der Lage sind, die laborexperimentellen Grundlagen und Konzepte Kultivierungs- und Sequenzierungs-abhängiger Analyseverfahren der Mikrobiomforschung zu erklären, im Kontext des aktuellen Forschungsstands zu diskutieren und für eigene Arbeiten anzuwenden und anzupassen.</p> |

| | |
|--------------------------|--|
| | <hr/> <p>The aim of the module is that upon completion, students are able to explain the laboratory principles and concepts of cultivation- and sequencing-dependent analytical methods in microbiome research, discuss them in the context of the current state of research, and apply and adapt them to their own work.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | <p>Ein Abschluss des B.Sc. Moduls "Molekularbiologische Grundlagen" und "Einführung in die Nutrigenomik" wird empfohlen, ebenso wie des M.Sc.-Moduls "Einführung in die Ernährungswissenschaft und die Ernährungsmedizin".</p> <hr/> <p>A completion of the B.Sc. module "Molekularbiologische Grundlagen" and "Einführung in die Nutrigenomik" is recommended, as well as the completion of the M.Sc. module "Introduction to Nutritional Science and in Nutritional Medicine".</p> |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 16</p> <p>Anmeldung zum Modul: über Ilias ab ca. 8 Wochen vor Modulbeginn</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: MSc-Studierende in MoIEW und EM werden in der Reihenfolge der ILIAS-Anmeldung aufgenommen. Verbleibende Plätze werden anderen Studierenden zugeteilt.</p> <hr/> |

| | |
|---|--|
| | <p>Number of participant places: 16</p> <p>Registration for the module: via Ilias approx. 8 weeks before the start of the module.</p> <p>Criteria according to which study places are allocated: MSc students of M.Sc. MoIEW and M.Sc. EM are admitted in order of the registration via ILIAS. Remaining places will be allocated to other students.</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) Exam (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Referat Presentation |
| Experimentelle Mikrobiomforschung (1405-441) | |
| Person(en) verantwortlich | Florian Fricke |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar und Praktikum |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <p>In diesem Modul werden praktische Einblicke in die laborexperimentellen Grundlagen klassischer, Kultivierungs-abhängiger und aktuelle, Sequenzierungs-abhängiger Hochdurchsatz-Verfahren der Mikrobiomforschung vermittelt.</p> <p>Das Modul ist inhaltlich in folgende Schwerpunktbereiche aufgeteilt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Woche: Laborpraktikum - Arbeit im S2-Labor, mikrobielle Kultivierung und Typisierung 2. Woche: Laborpraktikum - Vorbereitung von Libraries für die Sequenzierung von 16S rRNA Gen-PCR Amplikons und 16S rRNA-basierte quantitative Mikrobiomanalyse 3. Woche: Vorlesungen und Seminarvorträge der Studierenden, Diskussion |
| Literatur | Haller, Dirk (Ed.) The Gut Microbiome in Health and Disease. 2018. Springer Verlag |
| Anmerkungen | - |

Modul: Experimentell-Ernährungswissenschaftliches Projekt (1800-410)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Jan Frank |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | <p>Ausgefüllte und unterzeichnete Projektvereinbarung (Formular erhältlich unter www.uhoh.de/projv)</p> <hr/> <p>Completed and signed project agreement (form available under www.uhoh.de/projv)</p> |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 15 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | geblockt (n. V.) |
| Studiengänge | <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester (Pflicht)</p> <p>M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester (Pflicht)</p> |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 30 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 112 |
| Selbststudium (in Stunden) | 338 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 450 |
| 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 bzw. Medizinischen Ernährungswissenschaft kennen. Die Projekte sind thematisch in einem ernährungswissenschaftlichen Kontext angesiedelt und werden mit Hilfe biochemischer, zellbiologischer, molekularbiologischer oder medizinisch-anwendungsorientierter Arbeitsmethoden bearbeitet. Die Studierenden lernen auf diese Weise hochmoderne Arbeitsmethoden in einem relevanten Arbeitsbereich kennen und knüpfen konkrete Verbindungen in den entsprechenden Einrichtungen. Das Modul soll die Vorbereitung auf die experimentelle Masterarbeit an diesen</p> |

Forschungseinrichtungen ermöglichen. Das Methodenspektrum wird in der Projektvereinbarung festgelegt und den Studierenden nach erfolgreichem Abschluss des Moduls gesondert ausgewiesen.

Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, unter 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.

Within the framework of projects at the nutritional science institutes of the University of Hohenheim or institutes and research facilities other than those belonging to the nutritional science of the University of Hohenheim, the students become acquainted with working methods of molecular/clinical nutritional science relevant in scientific practice. The projects are thematically located in a nutritional science context and are worked on using biochemical, cell biological, molecular biological or medical application-oriented working methods. In this way, students become familiar with state-of-the-art working methods in a highly relevant field of work and make concrete connections in the relevant institutions. The module is designed to prepare students for the experimental Master's thesis at these research institutions. The range of methods is specified in the project agreement and shown separately to the students after successful completion of the module.

The aim of the module is that after its completion, students are able to work independently in a scientific manner under guidance, i.e. to conduct experiments in a reproducible manner, to document them in a scientifically correct manner and to evaluate them with reference to the current state of the scientific literature.

| | |
|--|---|
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 24</p> <p>Anmeldung zur Teilnahme am Modul: nach Vereinbarung</p> <hr/> <p>Maximum number of participants: 24</p> <p>Registration: upon agreement</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | <p>Mündliche Prüfung</p> <p>-----</p> <p>Oral examination</p> |
| Studienleistung und Gewichtung | <p>Laborbuch bzw. Protokoll; Projektvorstellung im Seminar</p> <p>-----</p> <p>Lab book or protocol; project presentation in the seminar</p> |
| Experimentell-Ernährungswissenschaftliches Projekt (1800-411) | |
| Person(en) verantwortlich | <p>Stephan Bischoff</p> <p>Axel Lorentz</p> <p>Nanette Ströbele-Benschop</p> <p>Jan Frank</p> <p>Thomas Kufer</p> <p>Florian Fricke</p> <p>Sascha Venturelli</p> <p>Barbara Lieder</p> |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | 8 |
| 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: 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 Profil: Transforming Food Systems 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. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | 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. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Number of participants: 20 |

| | |
|---|---|
| | <p>Registration via ILIAS (4 weeks before module start)</p> <p>Place allocation: Eligibility and registration order in ILIAS</p> <p>Please note: In winter semester, this module is offered as a block (1507-521). In summer semester, this module is offered during the whole semester (1507-522).</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | written business case (60%) and oral presentation (40%) |
| Studienleistung und Gewichtung | - |
| Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-521) | |
| Person(en) verantwortlich | Lisa Berger Jochen Weiss |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | 4 |
| Inhalt | <p>The module will cover different topic areas, such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ideation in Start-Ups (conceptualization; start-up hub & entrepreneurial spirit) - Current Trends (market analysis, market trends, consumer trends) - Applied Product Development (emerging materials, emerging technologies, labelling & claims, sensory analysis, case studies, food safety, legal assessments and IP, challenges) - Corporate Identity (brand development, PR & marketing) - Innovations in Packaging (packaging materials science, packaging trends) - External Demands on Start-Ups (investment, targeting the retail) - Start-Up Case Studies (pre-seed, seed invest, invested & scaled, established businesses) |
| Literatur | Will be provided during the module |

| | |
|-------------|---|
| Anmerkungen | In winter semester, this module is offered as a block. In summer semester, this module is offered during the whole semester. |
|-------------|---|

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 | 1 Semester (Block 4) |
| Studiengänge | <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester (Wahl)</p> <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Food Systems, 3. Semester, Wahl</p> |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>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</p> |

| | |
|--|--|
| | and industrialized countries are finally known by the students. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Number of participants: 50</p> <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 (70%) and Presentation (30%) |
| 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> |

GBD 2017 Diet Collaborators. "Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global

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

Ansprechpartner für diese Veranstaltung ist Herr Stütz (wolfgang.stuetz@uni-hohenheim.de)

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 | M.Sc. Ernährungsmedizin, 1. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 1. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 1. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 |
| Selbststudium (in Stunden) | 141 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| 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. - (Fremd)Sprachenkompetenz anzuwenden (im Hinblick auf englischsprachige Fachliteratur). - Methodenkompetenz anzuwenden. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | <p>Anzahl Teilnehmerplätze: 20</p> <p>Mindestteilnehmerzahl: 10</p> <p>Anmeldung zur Teilnahme: über ILIAS (in der Regel bis Ende Oktober)</p> |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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: Klinische Ernährungstherapie (1801-460)

| | |
|-------------------------------|---|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Teilnahme am Einführungs-Modul 1801-440. |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 4) |
| Studiengänge | M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 1. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| 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 der Ernährungstherapie dieser Erkrankungen. Die Studierenden sind in der Lage, wissenschaftliche Publikationen zu recherchieren und deren Inhalt kritisch zu reflektieren. Sie kennen aktuelle evidenzbasierte Leitlinien und ihren Stellenwert in der Therapie. Durch die kritische Beurteilung von Publikationen in Kleingruppen und deren Präsentation wird analytisches Denken, Kooperationsfähigkeit und mündliches Ausdrucksvermögen geschult.</p> <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. |

| | |
|--|---|
| | - lernen kritisch analytisch zu denken und ihre Ausdrucksfähigkeit zu verbessern. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 Anmeldung zum Modul: im Oktober über ILIAS Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Studierenden des Studiengangs MedEW ist ein Platz garantiert. |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | aktive und rege Teilnahme |
| Klinische Ernährungstherapie (1801-461) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff |
| Lehrform | Vorlesung mit Übung |
| SWS | 5 |
| Inhalt | Inhalte der Vorlesung und der Übung sind: 1. Mangelernährung, Kachexie, Sarkopenie, Schluckstörungen 2. Adipositas und Stoffwechselerkrankungen 3. Nahrungsmittelunverträglichkeiten (Allergien, Intoleranzen) 4. Essstörungen inkl. Anorexia nervosa 5. Intensivmedizin und Perioperative Ernährungsmedizin 6. Gastroenterologische Erkrankungen 7. Pädiatrie inkl. Kinder-Säuglingsernährung |
| Literatur | Biesalski , Pirlich, Bischoff, Weimann: Ernährungsmedizin, 5. Auflage, Thieme 2018 Weitere Literaturempfehlungen werden im Modul vorgestellt. |
| Anmerkungen | - |

Modul: Master-Thesis (2904-440)

| | |
|-------------------------------|---|
| 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 | Ernährungsmedizin (Master, PO vom 01.10.2010) 4. Semester, Pflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 900 |
| 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 | Die Bestimmungen in der aktuell gültigen Fassung der Prüfungsordnung für den Studiengang „Ernährungsmedizin“ sind zu beachten. Anmeldung zur Teilnahme am Modul: Nach Vereinbarung |
| Modulprüfung und Gewichtung | Schriftliche Masterarbeit |
| Studienleistung und Gewichtung | Führen eines Laborbuches, regelmäßige Teilnahme an Institutskolloquien |

Modul: Molekulare Pathophysiologie (1922-450)

| | |
|--------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Michael Föllner |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 2) |
| Studiengänge | M.Sc. Ernährungsmedizin, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS2/24), 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Biologie, 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 45 |
| 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, 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.</p> <p>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.</p> |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Modulnummer bis Sommersemester 2022: 2301-450 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur |
| Studienleistung und Gewichtung | - |

| Molekulare Pathophysiologie (ehemals 2301-451) (1922-451) | |
|--|--|
| 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 (ehemals 2301-452) (1922-452) | |
| 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-/Kreislaufferkrankungen |
| Literatur | Silbernagl/Lang. Taschenatlas der Pathophysiologie (Thieme) |
| Anmerkungen | - |

Modul: Nahrungsbestandteile und Immunsystem (1803-410)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Axel Lorentz |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 4 Wochen (Block 1) |
| Studiengänge | M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 84 |
| Selbststudium (in Stunden) | 141 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| 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. - (Fremd)Sprachenkompetenz anzuwenden (im Hinblick auf englisch-sprachige Fachliteratur). |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>B.Sc.</p> <p>Es wird empfohlen, alle Pflichtmodule des 1. und 2. Semesters abgeschlossen zu haben.</p> |
| 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 |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige und aktive Teilnahme, Protokolle zum Praktikum |
| 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 |

| | |
|-------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 (1922-410)

| | |
|-------------------------------|--|
| 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 | M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Ernährungsmedizin, 2. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Biologie, 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 60 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 56 |
| Selbststudium (in Stunden) | 169 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| 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 Modulnummer bis Sommersemester 2022: 2301-410 |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Regelmäßige Teilnahme, Vorstellung einer wissenschaftlichen Publikation |
| Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (ehemals 2301-411) (1922-411) | |
| 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 (ehemals 2301-412) (1922-412) | |
| 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 (ehemals 2301-413) (1922-413) | |
| Person(en) verantwortlich | Uwe Ludewig Michael Föller |
| Lehrform | Vorlesung |
| SWS | - |
| Inhalt | - |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Planung und Durchführung von Studien (1801-450)

| | |
|--|--|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes WS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 2) |
| Studiengänge | M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 1. Semester, Pflicht M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 30 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, klinische Studien nach aktuellen wissenschaftlichen, ethischen und formalen Regeln zu planen und durchzuführen, soweit es gesetzliche Regeln erlauben. |
| empfohlene Vorkenntnisse | - |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 32 Anmeldung zum Modul: im Oktober über ILIAS Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Studierenden des Studiengangs MedEW ist ein Platz garantiert, verbleibende Wahlplätze werden über das Priorisierungsverfahren vergeben |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | aktive und rege Teilnahme |
| Planung und Durchführung von Studien (1801-451) | |
| Person(en) verantwortlich | Stephan Bischoff |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| 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, digitaler Fragebogen), sowie das korrekte Publizieren von Studienergebnissen. |
| Literatur | GCP-Regeln Declaration of Helsinki R. Eberhardt, Ch. Herrlinger, K. Dommisch, S. Kienzle-Horn, A. Völp: Management und Monitoring klinischer Prüfungen, ECV Editior Cantor 2017 |
| Anmerkungen | - |

Modul: Portfolio Modul ernährungswissenschaftliche Masterstudiengänge (1400-440)

| | |
|--------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Stephan Bischoff |
| Bezug zu anderen Modulen | - |
| Teilnahmevoraussetzung | Keine |
| Lehrsprache | deutsch/englisch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes Semester |
| Dauer des Moduls | n. V. |
| Studiengänge | M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | - |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Nach Abschluss des Moduls haben sich die Studierenden zusätzliche Qualifikationen (z.B. berufspraktische Erfahrungen, Sprachkenntnisse, Kommunikationsfähigkeit, spezielle methodische Kompetenz, usw) angeeignet, die nicht in den Pflicht- und Wahlmodulen des Studiengangs vermittelt werden. Sie sind in der Lage interdisziplinäre Schnittstellen bezüglich ihres Studiengangs zu identifizieren. |
| 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 populärwissenschaftlichen Artikels im Umfang |

| | |
|--|---|
| | <p>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 aus der Summe von F.I.T.- und Sprachkursen); Teilnahme an fachwissenschaftlichen Workshops (ein Workshop-Tag = 0,2 ECTS)</p> |
| Portfolio Modul ernährungswissenschaftliche Masterstudiengänge (1400-441) | |
| Person(en) verantwortlich | Katrin Giller |
| Lehrform | Projekt/Projektarbeit |
| SWS | - |
| Inhalt | - |
| Literatur | - |
| Anmerkungen | - |

Modul: Prävention in Zielgruppen (1401-420)

| | |
|-------------------------------|--|
| Modulverantwortung | Katrin Giller |
| Bezug zu anderen Modulen | Das Modul ergänzt das Modul „Angewandte Ernährungsmedizin“ hinsichtlich der präventiven Rolle der Ernährung bei der Krankheitsentstehung. |
| Teilnahmevoraussetzung | - |
| Lehrsprache | deutsch |
| ECTS | 7,5 |
| Angebotshäufigkeit | jedes SS |
| Dauer des Moduls | 1 Semester (Block 3) |
| Studiengänge | M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. Semester, Wahlpflicht |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 90 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | 70 |
| Selbststudium (in Stunden) | 155 |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, Ernährungs- und Lebensstilfaktoren, die das Risiko ausgewählter ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen beeinflussen, zu benennen. Zusätzlich erwerben sie Kenntnisse über die molekularen/pathophysiologischen Mechanismen der Risikobeeinflussung. Die Studierenden kennen die aktuellen Ernährungsempfehlungen ernährungswissenschaftlicher/medizinischer Fachgesellschaften in Bezug auf die Primärprävention der besprochenen Erkrankungen.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage Risikofaktoren ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen bestimmter Zielgruppen zu benennen und deren Einfluss auf die Krankheitsentstehung zu erklären.</p> <p>Durch die kritische Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Präventionsmaßnahmen im Seminar wird analytisches Denken, Kooperationsfähigkeit und Zielgruppen-orientierte Kommunikation geschult.</p> |

| | |
|---|---|
| empfohlene Vorkenntnisse | Zur Vorbereitung auf das Modul dient das Modul „Einführung in die Ernährungswissenschaft und -medizin“ |
| Anmerkungen | Anzahl Teilnehmerplätze: 24 Anmeldung zum Modul über ILIAS. |
| Modulprüfung und Gewichtung | Klausur (100%) |
| Studienleistung und Gewichtung | Referat/Vortrag (Zulassungsvoraussetzung für Klausurteilnahme) |
| Prävention in Zielgruppen (1401-421) | |
| Person(en) verantwortlich | Katrin Giller |
| Lehrform | Vorlesung mit Seminar |
| SWS | 5 |
| Inhalt | <p>In der Vorlesung lernen die Studierenden den Einfluss von Ernährungs- und Lebensstilfaktoren kennen, die bei der Prävention folgender ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen eine Rolle spielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kardiometabolische Erkrankungen - Tumorerkrankungen - Schilddrüsenerkrankungen - Mangelernährung bei Mukoviszidosepatienten - Fehl- bzw. Mangelernährung in der Schwangerschaft - Rachitis im Kindesalter - Relatives Energiedefizit im Sport und daraus resultierende gesundheitliche Konsequenzen <p>Im Seminar erarbeiten die Studierenden in Kleingruppen unterschiedliche Fragestellungen in Bezug auf die Effizienz unterschiedlicher Präventionsmaßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung von Informationsmaterial für bestimmte Zielgruppen • Vorstellung neuer Erkenntnisse, wie Ernährungs- bzw. Lebensstilfaktoren das Risiko ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen beeinflussen |

| | |
|-------------|--|
| | <p>Durch die Recherche nach relevanter Literatur und deren kritischer Analyse in Kleingruppen wird wissenschaftliches Arbeiten eingeübt. Die Erstellung von Informationsmaterial zur Umsetzung von Präventionszielen stärkt die zielgruppenorientierte Vermittlung von Inhalten.</p> |
| Literatur | <p>Biesalski u.a. Ernährungsmedizin Thieme Verlag, 5 Auflage 2018</p> <p>Aktuelle Leitlinien zur Prävention der besprochenen Erkrankungen.</p> <p>Aktuelle Publikationen werden für das Seminar zur Verfügung gestellt.</p> |
| Anmerkungen | - |

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 | M.Sc. Biologie, 1.-4. Semester, Wahlpflicht B.Sc. Biologie 3.-6. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Earth System Science, 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Earth & Climate System Science, 1.-4. Semester, Wahl B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik, 3.-6. Semester, Wahl B.Sc. Ernährungswissenschaft, 3.-6. Semester, Wahl B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, 3.-6. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Microbiology and Biotechnology, 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Food Biotechnology 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahl Promotionsstudiengang Naturwissenschaften, 1./2. Semester, Wahl |
| Prüfungsdauer (in Minuten) | 240 |
| Präsenzstudium (in Stunden) | - |
| Selbststudium (in Stunden) | - |
| Arbeitsaufwand (in Stunden) | 225 |
| Lern- und Qualifikationsziele | Upon successful completion of this module, the English language proficiency of the students |

| | |
|---|--|
| | <p>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 | UNICert III examination (240 minutes total): 180 minutes written exam, 30 minutes listening comprehension, 30 minutes oral exam |
| 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 | - |