



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Modulhandbuch

für den Studiengang

Master of Science

Medizinische

Ernährungswissenschaft

Stand Oktober 2024

Inhaltsverzeichnis

Modul: AgFoodTech (1507-450)	3
Modul: Alternative Food Protein Solutions (1504-510)	6
Modul: Angewandte Ernährungsmedizin (1801-420)	9
Modul: Arzneistoffe & Ernährung (1402-460)	12
Modul: Biofunktionalität von Lebensmitteln mit Lebensmittelrecht (1403-450)	15
Modul: Biology of Aging and the Impact of Nutrition (1403-500)	18
Modul: Databases and Software Tools in Protein Science (1502-520)	20
Modul: Einführung in die Ernährungswissenschaft und in die Ernährungsmedizin (1801-440)	22
Modul: Ernährungserhebung und Diätetik (1804-420)	25
Modul: Ernährungspsychologie (1805-410)	27
Modul: Experimentelle Mikrobiomforschung (1405-440)	29
Modul: Experimentell-Ernährungswissenschaftliches Projekt (1800-410)	32
Modul: Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-520)	35
Modul: Global Nutrition and Food Security (1403-400)	38
Modul: Immunologische Mechanismen (1802-410)	41
Modul: Industry 4.0 Technologies (1509-510)	44
Modul: Klinische Ernährungstherapie (1801-460)	46
Modul: Masterarbeit (1800-600)	48
Modul: Molekulare Pathophysiologie (1922-450)	50
Modul: Nahrungsbestandteile und Immunsystem (1803-410)	53
Modul: Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung (1922-410)	56
Modul: Planung und Durchführung von Studien (1801-450)	59
Modul: Portfolio Modul ernährungswissenschaftliche Masterstudiengänge (1400-440)	61
Modul: Prävention in Zielgruppen (1401-420)	63
Modul: Process Dynamics and Control (1509-520)	66
Modul: UNIcert III English for Scientific Purposes (1000-040)	68

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: Alternative Food Protein Solutions (1504-510)

Modulverantwortung	Mario Jekle
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	To complete the module successfully, students need competences in Englisch, mathematics, statistics and laboratory, which are not taught in the scope of this module, as well as basic knowledge in food science and technology (e.g. from a Bachelor in Food Technology, Nutritional Sciences or Food Chemistry).
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 3)
Studiengänge	M.Sc. Bioeconomy, 3rd semester, elective (profile: Transforming Food Systems within the Bioeconomy) M.Sc. Clinical Nutrition, 3rd semester, elective M.Sc. Molecular Nutrition, 3rd semester, elective M.Sc. Biotechnology, 3rd semester, elective M.Sc. Food Biotechnology, 3rd semester, elective M.Sc. Food Science and Engineering, 3rd semester, elective M.Sc. Food Science and Technology, 3rd semester, elective M.Sc. Food Systems, 1st semester, elective M.Sc. Food Chemistry, 3rd semester, elective
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	155
Arbeitsaufwand (in Stunden)	255
Lern- und Qualifikationsziele	After completing this module, students are able - to identify raw materials for sustainable food design - to develop and validate strategies for fractionation and extraction of food-grade proteins - to understand, implement and evaluate food processes in terms of their energy and carbon footprint performance - to understand the concept of life cycle assessment

	<ul style="list-style-type: none"> - to practically apply strategies in practice for dry fractionation, wet extraction, novel fractionation, functionalisation, extrusion, electrospinning, and fermentation of protein sources to food products - to evaluate novel processes for protein biomass production - to identify and apply analytical strategies in practice including functional properties
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Available places: 20, Registration via ILIAS</p> <p>Place allocation: Module allocation system for Food Master via ILIAS</p>
Modulprüfung und Gewichtung	<p>80% written exam, 20% essay/presentation.</p> <p>Prerequisite for exam: All practical exercises must be completed, with all lab reports per group being accepted. Each participant is responsible for at least 1 lab report.</p>
Studienleistung und Gewichtung	protocol and lab report, active participation in practical exercises
Alternative food protein solutions (1504-511)	
Person(en) verantwortlich	Mario Jekle
Lehrform	Vorlesung mit Seminar und Exkursion
SWS	-
Inhalt	<p>Lectures accompanied by advanced practical exercises, seminar, and excursion</p> <p>Fields of the new foods sector with special focus on sustainable food protein solutions such as</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduction into the topic - Protein analysis (chemical, molecular, and functional properties) - Protein interactions - Technologies for protein recovery, purification, fractionation - Technologies for protein functionalization - Processing of selected protein sources

	- Life Cycle Assessment.
Literatur	Lecture notes and manual of the advanced practical course containing recommended literature for the different topics
Anmerkungen	-

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	<p>Anzahl Studien-/Teilnehmerplätze: 24</p> <p>Anmeldung zur Teilnahme am Modul: Über ILIAS</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Protokolle zum Praktikum
Studienleistung und Gewichtung	-
Angewandte Ernährungsmedizin (1801-421)	
Person(en) verantwortlich	Stephan Bischoff Axel Lorentz

Lehrform	Praktikum mit Übungen
SWS	4
Inhalt	<p>Praktikum</p> <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 <p>Übung</p> <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>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> <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)
Studiengänge	M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 2./3. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS23/24), 2./3. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 2./3. Semester, Wahlpflicht oder Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2/3. Semester, Wahlpflicht oder 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

	<p>dieser Krankheitsbilder Bescheid wissen und 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 (50%) und mündliche Prüfung zur Präsentation (50%)
Studienleistung und Gewichtung	aktive Teilnahme am Seminar
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</p>

	werden, sind u.a. Diabetes mellitus Typ 1 und 2, Krebserkrankungen und Herz-Kreislaufferkrankungen.
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	HS 17

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	Participation in the discussion of exercises and practical work
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/englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 3)
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 • sich aktiv an einer wissenschaftlichen Diskussion zu beteiligen
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Benotete Hausarbeit (100%)
Studienleistung und Gewichtung	Referat/Vortrag aktive Diskussionsteilnahme
Ernährungserhebung und Diätetik (1804-421)	
Person(en) verantwortlich	Barbara Lieder
Lehrform	Vorlesung mit Seminar
SWS	5

Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Biomarker der Lebensmittelzufuhr - Diätkalkulation in Theorie und Praxis - Prospektive und retrospektive Erhebungsinstrumente mit Vor- und Nachteilen - Praktische Ernährungserhebung
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 SS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 4)
Studiengänge	M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 2. 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	Klausur (100%)
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>

	<p>—</p> <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> <p>—</p> <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> <p>—</p>

	<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 Axel Lorentz Nanette Ströbele-Benschop Jan Frank Thomas Kufer Florian Fricke Sascha Venturelli 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 Semester
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 3)
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	<p>Students will be able to identify and respond to market needs based on a basic understanding on. Holistic insights into food product development and business creation 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> <p>The goal of the module is to develop a joint team project, which is assessed as part of the module</p>

	examination. Students learn to develop and present their own ideas and work on them in small groups. In doing so, students strengthen their social and teamwork skills as well as their presentation skills.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Number of participants: 20 Registration via ILIAS Place allocation: Eligibility and registration order in ILIAS
Modulprüfung und Gewichtung	written business case (60%) and oral presentation (40%)
Studienleistung und Gewichtung	active participation at the lectures due to presentations is required
Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-521)	
Person(en) verantwortlich	Lisa Berger Jochen Weiss
Lehrform	Vorlesung
SWS	3
Inhalt	The module will cover different topic areas, such as: - 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	<p>The corresponding module is offered in winter and summer.</p> <p>Please note, a double enrollment of modules (summer and winter semester) is not possible !</p>
-------------	--

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	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 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	<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: Industry 4.0 Technologies (1509-510)

Modulverantwortung	Alexander Schaum
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 4)
Studiengänge	M.Sc. Food Science and Technology, 2nd semester, elective M.Sc. Food Science and Engineering, 2nd semester, elective M.Sc. Food Chemistry, 4th semester, elective M.Sc. Agricultural Biology, 4th semester, elective M.Sc. Biology, 2nd semester, elective M.Sc. Bioeconomy, 2nd semester, elective (profile: Data Science and AI in the bioeconomy) M.Sc. Molecular Nutrition, 4th semester, elective M.Sc. Clinical Nutrition, 4th semester, elective M.Sc. Crop Sciences, 2nd semester, elective
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	169
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	After completing this module, students can understand the basic components of modern automation schemes and the underlying digitalisation principles. They can write simple programs for interaction with real-time components, analysing the data to make decisions and to control the running process. In particular, they understand and can implement the basics of how data is obtained from physical sensors, communicated through different components, and further transformed into control actions to achieve a desired objective.
empfohlene Vorkenntnisse	Basic knowledge of programming is useful but not required.
Anmerkungen	Available places: 24 (First come, first serve) Registration: via ILIAS

Modulprüfung und Gewichtung	written report (50%) and presentation (50%)
Studienleistung und Gewichtung	-
Industry 4.0 Technologies (1509-511)	
Person(en) verantwortlich	Alexander Schaum
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Digitalization in a nutshell • Introduction to computer networks • Cloud Computing, Internet-of-Things, Cyber-Physical Systems • Sensors, actuators, and communication • Control systems • Industry 4.0, Digital Twinning <p>We will have accompanying practical case studies in which students will learn how the different systems can be connected for retrieving data for process analysis and interaction with the running process in real time.</p>
Literatur	<p>Taha, Walid M., et al. Cyber-Physical Systems: A Model-Based Approach. Deutschland, Springer International Publishing, 2020.</p> <p>Arseniev, Dmitry G., et al., eds. Cyber-Physical Systems and Control. Vol. 95. Springer Nature, 2019.</p> <p>Åström, Karl Johan, and Richard M. Murray. Feedback systems: an introduction for scientists and engineers. Princeton university press, 2021.</p> <p>Janert, Philipp K. Feedback control for computer systems: introducing control theory to enterprise programmers. " O'Reilly Media, Inc.", 2013.</p>
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: Masterarbeit (1800-600)

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	
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 SS
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 (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 (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 (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 (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. Für die Durchführung des Seminars ist Ihre Anwesenheit erforderlich.

Literatur	-
Anmerkungen	-
Neurosensorik und Endokrinologie der Ernährung Teil Physiologie für AB Master (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	4

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 Prävention der besprochenen Erkrankungen.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage Risikofaktoren ernährungsmitbedingter 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. Sprache des Moduls ist überwiegend deutsch, einzelne Lehrinhalte können auch in englischer Sprache vermittelt werden.
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 - Rachitis im Kindesalter - Sportassoziierte Fehlernährung - Ketogene Diät - Precision Nutrition <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

	<p>das Risiko ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen beeinflussen</p> <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: Process Dynamics and Control (1509-520)

Modulverantwortung	Alexander Schaum
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 3)
Studiengänge	<p>M.Sc. Food Science and Technology, 2nd semester, elective</p> <p>M.Sc. Food Science and Engineering, 2nd semester, elective</p> <p>M.Sc. Food Chemistry, 2nd semester, elective</p> <p>M.Sc. Agricultural Biology, 4th semester, elective</p> <p>M.Sc. Biology, 4th semester, elective</p> <p>M.Sc. Bioeconomy, 2nd semester, elective (profile: Transforming food systems within the bioeconomy)</p> <p>M.Sc. Clinical Nutrition, 4th semester, elective</p> <p>M.Sc. Molecular Nutrition, 4th semester, elective</p> <p>M.Sc. Earth and Climate System Science, 2nd semester, elective</p>
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	169
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>After completing this module, students are able to develop and analyse mechanistic models of bioreactors, as well as food process and ecological systems using numerical simulations and basic mathematical analysis. They can explain the most important approaches for the modelling and simulation of bio-chemical reaction systems, e.g., bioreactors or metabolic reaction pathways, ecological systems, e.g., predator-prey models, as well as food processing systems, like spray drying, dough fermentation, etc. and use these models for process analytic tasks, like monitoring, automatic control and optimization. In particular they will be able to explain the concept of steady-states and analyse their dependency on process parameters. They are able to solve basic process optimization problems and exploit structural properties for the design of feed-back controllers and process</p>

	monitoring schemes to ensure a desired process behaviour. To validate the performance of a given system, they will be able to run numerical simulations and know the basics on how to implement feed-back controllers in typical lab-scale setups.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Available places: 20 Registration via ILIAS, first come, first served
Modulprüfung und Gewichtung	Oral Exam (100%)
Studienleistung und Gewichtung	-
Process dynamics and control (1509-521)	
Person(en) verantwortlich	Alexander Schaum
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	4
Inhalt	Mass- and energy balances Modelling of biochemical reaction networks Food process modeling Ecological system modeling Numerical simulation of dynamical systems Analysis of parameter dependencies Process control principles
Literatur	G. Stephanopoulos, Chemical process control, Pearson, 1985 A. H. Nayfeh, B. Balachandran, Applied Nonlinear Dynamics: Analytical, Computational, and Experimental Methods, Wiley, 2004 R. Aris, Elementary Chemical Reactor Analysis, Butterwords Series in Chemical Engineering, 1989 S. Strogatz, Nonlinear Dynamics and Chaos: With Applications to Physics, Biology, Chemistry, and Engineering, Perseus, 2015
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	-