



Anlage 2 zur Fachstudienordnung für den
Bachelor-Studiengang Diätetik

Modulbeschreibungen

Modulübersicht

Inhaltsverzeichnis

Modulnr.	Modulname	Modulart	Sem.	Seitenzahl
DDA.19.021	Biowissenschaftliche Grundlagen I	PM	4.	03
DDA.19.022	Biowissenschaftliche Grundlagen II	PM	4.	05
DDA.19.023	Klinische Chemie und Pharmakologie	PM	4.	07
DDA.19.024	Wissenschaftliches Arbeiten I	PM	4.	09
DDA.19.025	Fachenglisch	PM	4.	11
DDA.19.026	Ernährungsbezogene Kommunikation	PM	4.	12
DDA.19.027	Gesundheitswissenschaften, Public Health Nutrition & Geschichte der Diätetik	PM	5.	14
DDA.19.028	Theorie und Praxis ernährungsbezogener Inter- vention & Ethik	PM	5.	16
DDA.19.029	Wissenschaftliches Arbeiten II	PM	5.	18
DDA.19.030	Ernährungssupport	PM	5.	20
DDA.19.031	Gesundheitsökonomie und Qualitätsmanage- ment	PM	5.	22
DDA.19.032	Administrative Diätetik und Ernährungswirt- schaft	WPM	6.	24
DDA.19.033	Spezielle Themen aus der Diätetik & Ernäh- rungswissenschaft	WPM	6.	26
DDA.19.034	Academic English for Dietitians	WPM	6.	27
DDA.19.035	Praxissemester	PM	6./7.	29
DDA.19.036	Bachelor-Arbeit	PM	7.	31
DDA.19.037	Forschungskolloquien	PM	7.	33

1	DDA.19.021	Biowissenschaftliche Grundlagen I		
2	alternative Modulnummer	VBDA21		
3	Modultitel (englisch)	Life Science I		
4	Verantwortlichkeiten	Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn		
4	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	keine		
<hr/>				
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	M	Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten	
11	Prüfungsvorleistung	keine		
<hr/>				
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
I	DDA.19.021.11	Anatomie und Physiologie incl. Pathoanatomie und -physiologie Seminaristischer Unterricht 2 SWS		32 h
II	DDA.19.021.13	Anatomie und Physiologie incl. Pathoanatomie und -physiologie Seminar 1 SWS		16 h
III	DDA.19.021.21	Krankheitslehre Übung 1 SWS		16 h
IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung		86 h
			Gesamt:	150 h
<hr/>				
13	Lehrende/r	Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn, ärztliche Dozenten gemäß Kooperationsvereinbarung oder über externen Lehrauftrag		
14	Unterrichtssprache	deutsch		
15	Inhalte	Anatomie und Physiologie incl. Pathoanatomie und -physiologie <ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung des biomedizinischen Wissens: Aufbau und Funktion biologischer Membranen, des kardiovaskulären Systems, der Leber, der Niere, des Atmungssystems, des hormonellen Systems, Regulation der Organhomöostase mit Schwerpunkt Glukosehomöostase, Ca-Homöostase, Verdauungsregulation, Knochenstoffwechsel - makroskopische und mikroskopische Organmorphologie mittels Präsentation mikroskopischer Präparate und Präparation ausgewählter Organe des Schweins (Herz, Lunge, Leber, Niere) Krankheitslehre <ul style="list-style-type: none"> - Darstellung ausgewählter Krankheitsbilder (Schwerpunkt gastroenterologische, respiratorische und kardiovaskuläre Erkrankungen) mit Anwendungsbezug und Transfer für die Diätetik - Vorstellung von Patientenfällen und diagnostischen Maßnahmen 		
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,		

- anatomisches, physiologisches und pathophysiologisches Wissen umfassend zu erläutern und pathophysiologische Abläufe abzuleiten bzw. zu begründen
- dieses Wissen für die fachspezifische Anwendung in das Handlungsfeld Diätetik zu transferieren
- biowissenschaftliche Themen systematisch, strukturiert und mit dem Bezug zur Diätetik mündlich darzustellen

17 Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag/Impulsvortrag, Demonstrationen, Gruppenarbeit, Textarbeit, Referat
18 Literatur	<p>Dietel M, Suttorp N, Zeitz M (2012): Harrisons Innere Medizin. 18. Auflage. Berlin: ABW Wissenschaftsverlag</p> <p>Herold G (2017): Innere Medizin. Köln: Gerd Herold</p> <p>Huch R. Jürgens KD (2015): Mensch Körper Krankheit. 7. Auflage. München: Urban & Fischer in Elsevier</p> <p>Schmidt RF, Lang F, Heckmann M (Hrsg.) (2011): Physiologie des Menschen, Mit Pathophysiologie. 21. Auflage. Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag</p> <p>Silbernagl S, Despopoulos A, Draguhn A (Hrsg.): Taschenatlas Physiologie. 9. Auflage Georg Thieme Verlag, Stuttgart (2018)</p>
19 Weitere Informationen	keine

1	DDA.19.022	Biowissenschaftliche Grundlagen II	
2	alternative Modulnummer	VBDA22	
3	Modultitel (englisch)	Life Science II	
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini	
5	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über 1 Semester	
7	Voraussetzung	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	SCH	Klausur im Umfang von 180 Minuten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	LTE.18.001.30	Chemie Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
II	DDA.19.022.12	Biomedizin Übung 1 SWS	16 h
III	DDA.19.022.13	Biomedizin Seminar 1 SWS	16 h
IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
		Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Leif-Alexander Garbe, Prof. Dr. Luzia Valentini, Sara Ramminger MSc.	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	<p>Chemie und Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chemie der Proteine, Fette und Kohlenhydrate - Grundlagen des zellulären Metabolismus (Zitratzyklus, Glykolyse, β-Oxidation und oxidative Phosphorylierung) - spezielle Aspekte der Lebensmittelchemie unter besonderer Berücksichtigung der Makronährstoffe, z.B. biochemische Vorgänge bei der Lebensmittelverarbeitung oder Herstellung von Bioprodukten <p>Ausgewählte Aspekte der Biomedizin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molekulare Genetik, Nutrigenetics und Nutrigenomics - Cholesterinbiosynthese, -resorption und -regulation - Insulinbiosynthese und -regulation - Aktuelle Spezialthematiken: z.B. intestinales Mikrobiom, intestinale Permeabilität, Aspekte der Immunregulation - Problemorientiertes Lernen in Kleingruppen (POL): biomedizinische Vertiefungen zu ausgewählten Erkrankungen, z.B. Colon irritabile, Zöliakie, Hypercholesterinämie, Hypertriglyzeridämie, Cholelithiasis, Leberzirrhose 	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,	

Chemie und Biochemie

- grundlegendes Wissen in der Chemie der Makronährstoffe und deren Intermediärstoffwechsel nachzuweisen
- chemische Grundstrukturen der Makronährstoffe mittels Formeln darzustellen
- Ausgangssubstrate, Reaktionsprodukte und Stoffwechselschritte sowie daran beteiligte Enzyme beim Abbau der Makronährstoffe (Stoffwechselwege der Makronährstoffe) zu benennen und näher zu erläutern
- Wechselbeziehungen der Makronährstoffe im Intermediärstoffwechsel in Bezug auf anabole und katabole Situationen darzustellen
- die Energiebilanz beim Abbau der Grundnährstoffe aufzuzeigen

Biomedizin

- sicheres und umfassendes Wissen zu ausgewählten Themenbereichen des menschlichen Stoffwechsels nachzuweisen
- den Mehrwert neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wertzuschätzen
- die Komplexität der Diätetik zu erkennen
- kausale Zusammenhänge zwischen biomedizinischen Grundlagen und pathologischen Konsequenzen herzustellen, abzuleiten, wissenschaftlich reflektiert zu begründen sowie auf diätetische Fragestellungen anzuwenden
- Wissen selbstständig unter Berücksichtigung gängiger Literaturlieferanten zu recherchieren, zu analysieren und wiederzugeben
- die Methode des problembasierten Lernens folgerichtig einzusetzen und gewinnbringend für den Kompetenzerwerb zu nutzen
- im Teamdialog gemeinsam und strukturiert Probleme zu lösen

17 Lehr-/Lernformen

Lehrvortrag/Impulsvortrag, Gruppenarbeit, POL, Literaturrecherche bzw. -studium

18 Literatur

Heinrich PC; Müller, M; Graeve L (Hrsg.) (2014): Löffler/Petrides Biochemie und Pathobiochemie. 9. Vollständig überarbeitete Auflage. Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag
Horn F. Biochemie des Menschen (2018). 7. Auflage. Stuttgart: Georg Thieme Verlag
Müller-Ersterl W (2011): Biochemie. Eine Einführung für Mediziner und Naturwissenschaftler. 2. Auflage. Heidelberg: Spektrum Akademischer Verlag
Rehner G, Daniel H. (2010): Biochemie der Ernährung. 3. Auflage. Heidelberg: Spektrum Akademischer Verlag
Schlieper CA (2014): Grundfragen der Ernährung. 21., überarb. und erw. Aufl. - Hamburg: BÜCHNER, Handwerk und Technik-Verlag
Ferguson LR (2014): Nutrigenomics and nutrigenetics in functional foods and personalized nutrition. 1 ed. Boca Raton (FL): CRC Press
Stallmach A, Vehreschild MJGT (Hrsg.) (2016): Mikrobiom: Wissensstand und Perspektiven. Berlin, Boston: De Gruyter

19 Weitere Informationen

Lehrveranstaltungen Biochemie finden gemeinsam mit Studierenden des 2. Semesters Lebensmitteltechnologie (B.sc.) statt, Spezifizierung für die Diätetik sind inkludiert

1 **DDA.19.023** **Klinische Chemie und Pharmakologie**

alternative Modulnummer VBDA23
 2 Modultitel (englisch) Clinical Chemistry and Pharmacology
 3 Verantwortlichkeiten Prof. Dr. Luzia Valentini
 4 Credits 5

5 Studiengänge DDA Diätetik 2019
 Pflichtmodul im 4. Semester
 6 Turnus und Dauer startet jedes Sommersemester über ein Semester
 7 Voraussetzung keine

8 **Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten**

9 Benotung und Berechnung Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.
 10 Prüfungsleistung SCH Klausur im Umfang von 180 Minuten
 11 Prüfungsvorleistung keine

12 **Veranstaltungen und Arbeitsaufwand**

I	DDA.19.023.12	Klinische Chemie Übung 1 SWS	16 h
II	DDA.19.023.13	Klinische Chemie Seminar 1 SWS	16 h
III	DDA.19.023.21	Pharmakologie Seminaristischer Unterricht 1 SWS	16 h
IV	DDA.19.023.23	Pharmakologie Seminar 1 SWS	16 h
V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
			Gesamt: 150 h

13 Lehrende/r Prof. Dr. Luzia Valentini, Dr. pharm. Klara Jadrna

14 Unterrichtssprache deutsch

15 Inhalte

Klinische Chemie

- Definition und Grundlagen der Klinischen Chemie
- Hintergrund und Interpretation von Laborparametern in der Diätetik, insbesondere zur Interpretation und Identifikation von krankheitsassoziierter Mangelernährung, niedriggradiger bis schwerer Entzündung, Anämieformen, Störungen des Eisenstoffwechsels, Lebererkrankungen und Störungen des Fettstoffwechsels
- wissenschaftliches Herleitung sowie die Anwendung von evidenzbasierten, internationalen Leitlinien
- Interpretation von Laborbefunden und evidenzbasierten Leitlinien im Kontext der Prävention und diätetischen Therapie
- Anwendung auf konkrete Erkrankungsbeispiele bzw. Fallsituationen

Pharmakologie

- rechtliche Grundlagen der Pharmakologie
- Grundlagen der Pharmakokinetik und Pharmakodynamik
- Bioverfügbarkeit, Darreichungsformen und Applikationstechniken

	<ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte Wirkstoffklassen im Handlungsfeld der Diätetik: u.a. Opiate/Morphinderivate, Statine, Laxantien, Antihypertensiva, Protonenpumpenhemmer und H₂-Antagonisten, Sympathiko- und Parasympathikomimetika, Sympathikolytika, Parkinson-Medikamente - Interaktionen zwischen Arznei- und Nahrungsmitteln (nutrient-drug interactions, drug-nutrient interactions, drug-drug interactions) - Arzneimittelgabe unter enteraler Ernährung
16	<p>Lernziele/-ergebnisse</p> <p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <p>Klinische Chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Möglichkeiten und Limitationen für die in der Diätetik relevanten Laborparameter incl. chemischer und physiologischer Hintergründe zu kennen und kritisch-reflektiv anzuwenden - nationale und internationale Leitlinien kritisch-reflektiv zu lesen und entsprechend umzusetzen - Laborbefunde im Gesamtbild zu analysieren und zu interpretieren sowie geeignete Maßnahmen für die Diätetik abzuleiten <p>Pharmakologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagenwissen zum Arzneimittelrecht nachzuweisen - die Grundlagen des Arzneimittelmetabolismus in Bezug auf Applikationsart, Darreichungsform und Bioverfügbarkeit darzustellen - die für die Diätetik relevanten pharmakologischen Substanzen hinsichtlich Wirkungsprofil und ernährungsbezogenen Nebenwirkungen zu kennen und für die Ernährungstherapie zu berücksichtigen - Wissen zu ausgewählten, für die Diätetik relevanten Arzneimitteln, selbstständig zu erarbeiten und durch Referate systematisch und folgerichtig darzulegen
17	<p>Lehr-/Lernformen</p> <p>Lehrvortrag/Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Falldiskussionen, Recherche, Referate</p>
18	<p>Literatur</p> <p>Thomas L (2012): Labor und Diagnose. 8.Auflage. Frankfurt/Main: TH-Books-Verlags-Gesellschaft</p> <p>Dörner K (2013): Klinische Chemie und Hämatologie. 8.Auflage, Stuttgart: Georg Thieme Verlag</p> <p>Marshall WJ, Lapsley M, Day AD (2017): Clinical chemistry. 8 ed. Edinburgh; London; New York: Elsevier</p> <p>Catapano L, et al. (2016): ESC/EAS Guidelines for the Management of Dyslipidaemias. Eur Heart J 2016; 37:2999-3058</p>

1	DDA.19.024	Wissenschaftliches Arbeiten I		
2	alternative Modulnummer	VBDA24		
3	Modultitel (englisch)	Research Methods and Statistics I		
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini		
5	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	keine		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	SCH AHA	Klausur über 180 Minuten, Gewichtung der PL für die Modulnote: 75 % Studienexposé im Umfang von mind. 5 Seiten, Gewichtung der PL für die Modulnote: 25 %	
11	Prüfungsvorleistung	keine		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	I	DDA.19.024.11	Quantitative Ernährungsforschung Seminaristischer Unterricht 3 SWS	48 h
	II	DDA.19.024.12	Quantitative Ernährungsforschung Seminar 1 SWS	16 h
	III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
				Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Luzia Valentini, Sara Ramminger M.Sc., 2. Professur		
14	Unterrichtssprache	deutsch		
15	Inhalte	Einführung <ul style="list-style-type: none"> - richtiges Zitieren in schriftlichen und mündlichen Fachbeiträgen (z.B. PowerPoint-Präsentation) - recherchieren von Literatur in wissenschaftlichen Datenbanken (z.B. PubMed) - Grundlagen des wissenschaftlichen Schreibens und Präsentieren - Verwendung von Literaturverwaltungsprogrammen (EndNote®) Theorie der Ernährungsforschung inklusive Biostatistik <ul style="list-style-type: none"> - Einführung in den empirisch-analytischen Forschungsprozess - Humanstudientypen und deren Studienqualität in der klinischen und epidemiologischen Ernährungsforschung - Arten der Sekundärforschung - Endpunkte (Outcome-Parameter) in der Ernährungsforschung - Theorie der Konzeption und Planung von Studien (insbesondere Ernährungsinterventionsstudien) - Deskriptive Statistik (u.a. Skalenniveaus, Häufigkeiten, Lagemaße, absolute und relative Streuungsmaße) - Grundlagen der inferenziellen Statistik (2- und Mehrgruppen-Prüftests für parametrische/unparametrische und abhängige/unabhängige Stichproben; Prüftests für kategoriale Variablen, Korrelationen, Konfidenzintervalle) Praxis der Ernährungsforschung		

	<ul style="list-style-type: none"> - Anwendung des biostatistischen Wissens in der Statistik- und Analyse-Software „SPSS“ - Überlegungen und Auswahl eigener Studienthemen und Studienorte - Ausarbeitung eines detaillierten Studienexposés in Kleingruppen - Vorbereitung auf die Studiendurchführung oder -mitarbeit im Folgese-mester
16 Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - selbstständig wissenschaftliche Fachbeiträge in einschlägigen Daten-banken (mit Schwerpunkt PubMed) zu recherchieren - bei mündlichen und schriftlichen Fachbeiträgen korrekt zu zitieren - biostatistisches Grundlagenwissen zur Interpretation von Resultaten aus der epidemiologischen und klinischen Ernährungsforschung anzu-wenden - Fachbeiträge in nationalen und internationalen Fachzeitschriften kri-tisch-reflexiv zu beurteilen und dies begründet darzustellen - Erste biostatistische Analysen unter Verwendung einer Statistik-Soft-ware (SPSS) selbstständig durchzuführen - einfache Studienpläne unter Berücksichtigung internationaler Qualitäts-kriterien selbstständig auszuarbeiten - eine Werthaltung für das wissenschaftliche Arbeiten auszuprägen
17 Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Diskussion, Textarbeit, Recherche, Referat, praktische Übungen mit SPSS
18 Literatur	<p>Müller E (2013): Schreiben in Naturwissenschaften und Medizin. 1. Auflage. Pa-derborn: Ferdinand Schöningh</p> <p>Balzert H, Schäfer C, Schröder M (2014): Wissenschaftliches Arbeiten. Ethik, In-halt & Form wiss. Arbeiten, Handwerkszeug, Quellen, Projektmanagement, Prä-sentation. 2. Auflage. Herdecke: W3L-Verlag</p> <p>Träger T (2016): Zitieren 2.0. Elektronische Quellen und Projektmaterialien kor-rekt zitieren. 1. Auflage. München: Verlag Franz Vahlen</p> <p>Benesch M, Raab-Steiner E (2013): Klinische Studien lesen und verstehen. 1. Auflage. Facultas Verlags- und Buchhandels AG</p> <p>Norman GR, Steiner DL (2014): Biostatistics – The bare essentials. Shelton (CT, USA): People’s Medical Publishing House</p>
19 Weitere Informationen	In Gruppen finden Vorüberlegungen und Planungen zur Durchführung einer Stu-die statt, die i.R. im Modul Wissenschaftliches Arbeiten II durchgeführt wird

1	DDA.19.025	Fachenglisch	
2	alternative Modulnummer	VBDA25	
3	Modultitel (englisch)	English for Dietitians	
4	Verantwortlichkeiten	Adriana Zühlke-Kriszun	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik für Diätassistenten*innen Pflichtmodul im 4. Semester	
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	Englisch min. auf Niveau der Fachhochschulreife (B1 GER)	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	AHA 10 Seiten	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I DDA.19.025.10	Fachenglisch Seminar, 4 SWS	64 h
	II	Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Adriana Zühlke-Kriszun	
14	Unterrichtssprache	Englisch	
15	Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung und Anwendung des allgemeinen Wortschatzes zur mündlichen und schriftlichen Kommunikation in englischer Sprache auf Hochschulniveau - Erweiterung des spezifischen Wortschatzes für die Anwendung im Handlungsfeld Ernährung und Diätetik - Anwendung fachspezifischer und fachsprachlicher Themen in Vorträgen, Präsentationen, Diskussionen und in der interpersonellen Kommunikation - Ausarbeitung fachspezifischer schriftlicher Beiträge unter Berücksichtigung internationaler Fachliteratur 	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> - Fachtexte und Wortbeiträge in englischer Sprache zu lesen bzw. zu verstehen - Fachtexte und Wortbeiträge in englischer Sprache zu verfassen (Level B2) - sich sprachlich und interkulturell angemessen mit Fachpersonen und Patienten*innen im Handlungsfeld der Diätetik zu verständigen - sich auf internationalen Kongressen zu verständigen und beispielsweise Abstractpräsentationen (freier Vortrag, Poster) in englischer Sprache zu halten 	
17	Lehr-/Lernformen	Kommunikationsübungen, Diskussion, Textarbeit, Recherche, Literaturstudium in englischer Sprache, Präsentationen	
18	Literatur	Mautner G (2011): Wissenschaftliches Englisch. Konstanz : UVK Verlagsgesellschaft mbH	
19	Weitere Informationen	Zu Beginn wird ein Test zur Einstufung nach dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen (GER-Level) durchgeführt.	

1	DDA.19.026	Ernährungsbezogene Kommunikation		
2	alternative Modulnummer	VBDA26		
3	Modultitel (englisch)	Nutrition Communication		
4	Verantwortlichkeiten	2. Professur		
5	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	keine		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	M	mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten, Gewichtung der PL für die Modulnote: 75 %	
		AHA	Gruppenschulungskonzept im Umfang von 6-8 Seiten, Gewichtung der PL für die Modulnote: 25 %	
11	Prüfungsvorleistung			
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
I	DDA.19.026.11	Ernährungsbezogene Kommunikation Seminaristischer Unterricht 2 SWS		32 h
II	DDA.19.026.13	Ernährungsbezogene Kommunikation Seminar 1 SWS		16 h
III	DDA.19.026.21	Kommunikationstraining Übung 1 SWS		16 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung		86 h
				Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	2. Professur, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn		
14	Unterrichtssprache	deutsch		
15	Inhalte	Ernährungsbezogene Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen, Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Interventionslogik von Ernährungsinformation, Ernährungsaufklärung, Ernährungsschulung (Eduktion) und Ernährungsberatung - Theorien und Modelle für Verhaltensmodifikation und Basisvariablen der ernährungsbezogenen Gesundheitsberatung der - beratungspsychologische Theorien, Modelle und Methoden und deren Transfer in das berufliche Handeln u.a. transtheoretisches Modell, Motivational Interviewing, sozialkognitive Lerntheorie, kognitive Verhaltenstherapie, Gesprächspsychotherapie nach Rogers, gezügeltes und ungezügeltes Essverhalten - gesetzliche Grundlagen für ernährungsbezogene Prävention und Gesundheitsförderung nach § 20 ff SGB V und Ansatzmöglichkeiten im Handlungsfeld der Diätetik - theoretische Grundlagen für die Vorbereitung und Durchführung von Gruppenschulungen, u.a. Phasen der Gruppendynamik, Methoden in der Gruppenberatung und Übungen zu deren Umsetzung Kommunikationstraining <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation nach Friedmann Schulz von Thun - interpersonelle Kommunikation incl. Kommunikation mit Vorgesetzten 		

16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die verschiedenen kommunikativen Interventionsformen zu definieren, voneinander abzugrenzen und für Modellsituationen gezielt auszuwählen und zu diskutieren - Theorien und Modelle sowie Methoden und Techniken für die Ernährungsberatung zu kennen, zu verstehen und in Beispielsituationen anzuwenden - aus Praxisbeispielen auf die zugrundeliegenden Theorien, Modelle und Methoden zu schlussfolgern - Gruppenschulungen für eine definierte Zielgruppe gemäß Präventionsleitfaden und nach den Vorgaben und Empfehlungen der zentralen Prüfstelle für Prävention zu planen, das Schulungskonzept zu präsentieren und zu diskutieren - in Übungssituationen und bei Rollenspielen angemessen mündlich und schriftlich zu kommunizieren - Metakommunikation anzuwenden
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Rollenspiele, Videotraining, Recherche, Referat
18	Literatur	Literatur wird im Laufe des Semesters bekannt gegeben.
19	Weitere Informationen	keine

1	DDA.19.027	Gesundheitswissenschaften, Public Health Nutrition & Geschichte der Diätetik	
2	alternative Modulnummer	VBDA27	
3	Modultitel (englisch)	Health Sciences, Public Health Nutrition and History of Dietetics	
4	Verantwortlichkeiten	2. Professur	
5	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 5. Semester
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	AHA	Hausarbeit im Umfang von 12 bis 15 Seiten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.19.027.21	Gesundheitswissenschaften Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS	24 h
II	DDA.19.027.31	Public Health Nutrition Seminar 1 SWS	16 h
III	DDA.19.027.32	Public Health Nutrition Übung 1 SWS	16 h
IV	DDA.19.027.41	Geschichte der Diätetik Seminaristischer Unterricht 0,5 SWS	8 h
V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
		Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	2. Professur	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Gesundheitswissenschaften <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen, Entwicklung, Disziplinen und Aufgaben der Gesundheitswissenschaften - Gesundheitssystem und Gesundheitspolitik - Paradigmen und Leitfragen der Gesundheitswissenschaften - Gesundheitskonzepte, Gesundheitsrisiken, Gesundheitsressourcen - Gesunderhaltung und Krankheitsbewältigung - Epidemiologie Public Health Nutrition (PHN) <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen und Handlungsfelder von Public Health Nutrition - Health Literacy und Nutrition Literacy (Nutrition Specific Health Literacy) - ernährungsbezogene Auswirkungen auf das Leben bestimmter Bevölkerungsgruppen, Einfluss sozialer Faktoren auf Gesundheit, Krankheit und Ernährung - Zielgruppen und Settings bei der ernährungsbezogenen Verhaltens- und Verhältnisprävention - Ernährungsbildung Geschichte der Diätetik	

		<ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung der Diätetik von der Antike bis in die Moderne - Entwicklung des Berufes Diätassistent*in in Deutschland und Europa - berufs- und leistungsrechtliche Einordnung der Tätigkeiten von Diätassistenten*innen in das Gesundheitssystem
16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bezüge zwischen Gesundheitswissenschaften / Public Health Nutrition und dem Handlungsfeld Diätetik herzustellen und zu diskutieren - relevante Definitionen im Bereich Gesundheitswissenschaften und PHN zu kennen, Akteure zu benennen und Ansatzpunkte für die Diätetik abzuleiten - gesundheitswissenschaftliche Daten und Erkenntnisse aus unterschiedlichen Quellen und Disziplinen zu erschließen, zu bewerten und zu nutzen - Bereiche der Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention im Handlungsfeld Diätetik aufzuzeigen sowie Zielgruppen und Settings bei der ernährungsbezogenen Verhaltens- und Verhältnisprävention zu benennen - Aufgaben und Bedeutung der Ernährungsbildung sowie ernährungsspezifischer Gesundheitskompetenzen zu kennen und Ansatzpunkte für das berufliche Handeln von Diätassistenten*innen aufzuzeigen - exemplarisch Studien (z.B. NVSII, GESA, NAKO) und Projekte (z.B. nutriCARD, peb IN FORM) im Bereich PHN zu kennen und deren Ergebnisse zu diskutieren - die historischen Wurzeln der Diätetik und der Berufsgruppe aufzuzeigen - den Beruf Diätassistent*in hinsichtlich der Potentiale zu kennen, ihn gegenüber anderen Berufe abzugrenzen und Schnittstellen aufzuzeigen
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Literaturstudium, Textarbeit, Recherchen, Diskussionen
18	Literatur	Literatur wird im Laufe des Semesters bekannt gegeben.
19	Weitere Informationen	keine

1	DDA.19.028	Theorie und Praxis ernährungsbezogener Interventionen & Ethik		
2	alternative Modulnummer	VBDA28		
3	Modultitel (englisch)	Theories and Practice of Nutrition Intervention & Ethics		
4	Verantwortlichkeiten	2. Professur		
4	Credits	10		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 5.Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss der Module DDA 19.021-19.024, DDA 19.026		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	AHA	Hausarbeit im Umfang von 25-30 Seiten	
11	Prüfungsvorleistung	Diätetische Betreuung eines/r realen Patienten*in nach dem G-NCP und Präsentation der Zwischenergebnisse		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
I	DDA.19.028.21	Theorie der ernährungsbezogenen Interventionen Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS		24 h
II	DDA.19.028.31	Praxis der ernährungsbezogenen Interventionen Seminar 5 SWS		80 h
III	DDA.19.028.32	Praxis der ernährungsbezogenen Interventionen Übung 2 SWS		32 h
IV	DDA.19.028.41	Ethik Seminaristischer Unterricht 0,5 SWS		8 h
V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung		156 h
			Gesamt:	300 h
13	Lehrende/r	2. Professur, Prof. Dr. Luzia Valentini, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn, Sara Ramming M.Sc.		
14	Unterrichtssprache	deutsch		
15	Inhalte	Theorie ernährungsbezogener Intervention <ul style="list-style-type: none"> - relevante Standards und Leitlinien für Ernährung, Ernährungsversorgung und Diätetik - Mangelernährung, Ursachen, Prävalenz, Definition und Diagnosekriterien - Theorie des Mangelernährungsscreenings und -assessments - Anthropometrie inklusive Hautfaltenmessungen - Modelle und Methoden der Körperzusammensetzung (Densitometrie, DEXA, Bioelektrische Impedanzanalyse (BIA)) - Methoden der Energieumsatzbestimmung (indirekte Kalorimetrie, Doubly labelled water method, Wearables) - Theorie und Limitationen der Handkraftmessung - ICF sowie deren Anwendung und Übertragung auf Ernährungsprobleme - theoretische Grundlagen des Clinical Reasonings Praxis ernährungsbezogener Interventionen <ul style="list-style-type: none"> - exemplarische Vertiefung indikationsbezogener diätetischer Therapien unter Einbeziehung von Leitlinien und Standards 		

	<ul style="list-style-type: none"> - praktische Anwendung und kritische Reflexion der etablierten Methoden zum Mangelernährungsscreening (NRS-2002, MUST, MNA) - Bestimmung anthropometrischer Daten - standardisierte Hautfaltenmessung, Handkraftmessung - standardisierte Anwendung der BIA und indirekten Kalorimetrie inklusive kritisch-reflektierter Resultatinterpretation anhand von Patienten/Probandenbeispielen - prozessgeleitete Umsetzung der Ernährungstherapie mittels Fallsituationen, virtuell in einer Online-Plattform (MOOC) und an einem/r realen Patienten*in
	<p>Ethik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen und Grundbegriffe von Moral und Ethik - Moralentwicklung - ethische Theorien und Modelle - ethische Prinzipien in der Diätetik
16	<p>Lernziele/-ergebnisse</p> <p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ihr diätetisches Handeln an Theorien und Modellen auszurichten, argumentativ zu begründen, zu reflektieren sowie Handlungsalternativen zu benennen und auszuführen - individuelle ernährungstherapeutische, präventive und gesundheitsfördernde Maßnahmen unter wissenschaftsbasiertem Theoriebezug für virtuelle und reale Personen fachlich korrekt und settingbezogen zu planen, umzusetzen und zu evaluieren - in der Diätetik prozessgeleitet vorzugehen und dabei alle Prozessschritte korrekt auszuführen und zu reflektieren, u.a. Formulieren von Ernährungsdiagnosen gemäß PESR-Statement, Formulieren von SMARTen Interventionszielen, Festlegen und Reflektieren von Nutrition Care Indikatoren, Monitoring und Evaluation der Ernährungsintervention - ethische Prinzipien und Kodizes auf Fallsituationen anzuwenden sowie die eigene Rolle ethisch zu reflektieren - die Theorien, Möglichkeiten und Limitationen der verschiedenen Methoden zur Bestimmung der Körpermaße, Körperzusammensetzung und des Energieumsatzes zu kennen - die Bedeutung der Methodvalidierung zu kennen - bioelektrische Impedanzanalysen (BIA) und indirekte Kalorimetriemessungen korrekt vorzubereiten, selbstständig durchzuführen und zu interpretieren - anthropometrische Messungen sowie Handkraftmessungen korrekt durchzuführen und die Ergebnisse korrekt zu interpretieren - ihre Vorgehensweise bei der Betreuung eines realen Patienten zu dokumentieren, in der Gruppe zu präsentieren und zu diskutieren
17	<p>Lehr-/Lernformen</p> <p>Lehrvortrag / Impulsvortrag, Übungen, Fallarbeit, Diskussionen, Recherche, Blended Learning</p>
18	<p>Literatur</p> <p>Biesalski HK, Bischoff SC, Pirlich M, Weimann A (Hrsg.) (2018): Ernährungsmethodik. 5. Auflage Georg Thieme Verlag, Stuttgart</p> <p>VDD (2015): VDD-Leitlinie für die Ernährungstherapie und das prozessgeleitete Handeln in der Diätetik Band 1. Manual für den German-Nutrition Care Process. 1. Auflage. Lengerich: Pabst Publishers</p> <p>VDD (2017): VDD-Leitlinie für die Ernährungstherapie und das prozessgeleitete Handeln in der Diätetik Band 1. Grundlagen zu Körpergröße, Körpergewicht, Körperzusammensetzung und Handkraft bei Erwachsenen. Lengerich: Pabst Publishers</p> <p>Heymsfield SB, Lohman TG, Wand TM, Going SB [eds] (2005): Human Body Composition. 2nd ed. Leeds (UK): Human Kinetics</p> <p>Sobotka L [ed-in-chief] (2011): Basics in clinical nutrition. 4th ed. Prague: Publishing House Galén</p>
19	<p>Weitere Informationen</p> <p>keine</p>

1	DDA.19.029	Wissenschaftliches Arbeiten II		
2	alternative Modulnummer	VBDA29		
3	Modultitel (englisch)	Research Methods and Statistics II		
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini		
5	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 5. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls DDA 19.024		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	SCH AXP	Klausur über 180 Minuten, Gewichtung der PL für die Modulnote: 65 % Auswertung, Präsentation und Zusammenfassung der Studie im Umfang von mind. 10 Seiten, Gewichtung der PL für die Modulnote: 35 %	
11	Prüfungsvorleistung	keine		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
I	DDA.19.029.21	Quantitative Forschung Seminaristischer Unterricht 2 SWS		32 h
II	DDA.19.029.22	Quantitative Forschung Seminar 1 SWS		16 h
III	DDA.19.029.23	Quantitative Forschung Übung 2 SWS		32 h
IV	DDA.19.029.31	Qualitative Forschung Seminaristischer Unterricht 1 SWS		16 h
V	DDA.19.029.32	Qualitative Forschung Seminar 1 SWS		16 h
VI		Eigenständige Vor- und Nachbereitung		38 h
			Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Luzia Valentini, Sara Ramminger M.Sc., 2. Professur		
14	Unterrichtssprache	deutsch		
15	Inhalte	Quantitative Forschung <ul style="list-style-type: none"> - Wiederholung, Vertiefung und praktische Anwendung der Inhalte von Modul DDA19.004 in Form einer Studiendurchführung inklusive biometrischer Auswertung und Ergebnisdarstellung - Überlebenszeitanalysen, relatives Risiko/Odds Ratio und Interpretation von Metaanalysen - Beurteilung der methodischen Qualität von systematischen Übersichtsarbeiten, Metaanalysen und randomisierter, kontrollierter Studien (RCT) anhand des AMSTAR Tools und CONSORT Statements - evidenzbasierte Leitlinienentwicklungen nach dem Regelwerk der Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften (AWMF) 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Durchführung oder aktive Mitarbeit an ein einer Ernährungsstudie inklusive Planung und Durchführung von Auswertungen (SPSS) sowie Erstellung von Auswertebereichten. - Theorie und Praxis des wissenschaftlichen Kurzvortrags und der Abstracterstellung - Vorbereitung, Aufbau und Ausarbeitung wissenschaftlicher Arbeiten in Vorbereitung auf die Bachelorarbeit
	<p>Qualitative Forschung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundannahmen und Gütekriterien der qualitativen Sozialforschung - Methoden der qualitativen Sozialforschung, u.a. Einsatz und Entwicklung narrativer bzw. leitfadengestützter Interviews, Grundkenntnisse der teilnehmenden Beobachtung - Interpretationstechniken der qualitativen Inhaltsanalyse und hermeneutische Verfahren der Textinterpretation
16	<p>Lernziele/-ergebnisse</p> <p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Grundsätze der guten wissenschaftlichen Praxis und evidenzbasierten Diätetik zu verinnerlichen und anzuwenden - anhand einfacher, selbst konzipierter Studien, Studienarbeiten oder Interviews die gute wissenschaftliche Praxis der quantitativen und qualitativen Wissenschaft aktiv anzuwenden - Studien- und Leitlinienqualitäten, Empfehlungs- und Evidenzgrade auf internationalem Niveau zu verstehen und zu interpretieren - internationale Fachveröffentlichungen anhand validierter Bewertungsinstrumente zu beurteilen - die grundlegenden Prinzipien des Wissenschaftsbetriebes zu kennen und anzuwenden (z.B. Abstracteinreichungen bzw. Postererstellung/Erstellung eines freien Vortrags für Fachtagungen) - das Statistikprogramm SPSS für deskriptive und inferenzielle Auswertungen anhand eigener Daten anzuwenden, Ergebnisberichte zu erstellen und die Ergebnisse zu interpretieren - ein leitfadengestütztes Interview zu konzipieren, durchzuführen, zu transkribieren und zu interpretieren - die Zusammenarbeit und Leitungsverantwortung in Arbeitsgruppen zu gewährleisten und zu organisieren - Ergebnisse wissenschaftlich darzustellen, zu präsentieren und zu diskutieren
17	<p>Lehr-/Lernformen</p> <p>Lehrvortrag/Impulsvortrag, Diskussionen, Übungen, Gruppenarbeiten, Recherche</p>
18	<p>Literatur</p> <p>Mayring P (2010): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 11. aktualisierte und überarbeitete Auflage. Weinheim: Beltz</p> <p>Flick U (2012): Qualitative Sozialforschung: eine Einführung. Vollständig überarbeitete und erweiterte Neuauflage. 5. Auflage. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt-Taschenbuch-Verlag</p> <p>Regelwerk der AMWF: http://www.awmf.org/leitlinien/awmf-regelwerk.html</p> <p>AMSTAR Tool: https://amstar.ca/About_Amstar.php</p> <p>CONSORT Statement: http://www.consort-statement.org/</p>
19	<p>Weitere Informationen</p> <p>keine</p>

1	DDA.19.030	Ernährungssupport		
2	alternative Modulnummer	VBDA30		
3	Modultitel (englisch)	Nutritional Support		
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini		
5	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 5.Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss der Module DDA 19.021-19.024 und DDA 19.026		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	M	Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten, Gewichtung der PL für die Modulnote:80 %	
		AR	Fachpräsentation im Umfang von 20 min, Gewichtung der PL für die Modulnote: 20 %	
11	Prüfungsvorleistung	keine		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	I	DDA.19.030.21	Grundlagen des Ernährungssupports Seminar 1 SWS	16 h
	II	DDA.19.030.22	Grundlagen des Ernährungssupports Übung 1 SWS	16 h
	III	DDA.19.030.31	Enterale Ernährung Seminar 1 SWS	16 h
	IV	DDA.19.030.41	Parenterale Ernährung Seminar 1 SWS	16 h
	V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
				Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Luzia Valentini, Dr. med. Jens-Peter Keil (über Kooperationsvereinbarung Klinikum NB)		
14	Unterrichtssprache	deutsch		
15	Inhalte	Grundlagen des Ernährungssupports <ul style="list-style-type: none"> - interdisziplinäre Zusammenarbeit in Form von Ernährungsteams (nutrition support teams) - Formen des Ernährungssupports: oral, enteral und parenteral - ethische Aspekte des Ernährungssupports - Monitoring von künstlichen Ernährungstherapien - Energie- und Nährstoffbedarfsberechnung im Rahmen des Ernährungssupports - europäische und nationale Standards und Leitlinien für den Ernährungssupport - Überleitungsmanagement stationärer/ambulanter/häuslicher Versorgung Enterale Ernährung <ul style="list-style-type: none"> - Indikationen, Kontraindikationen - Techniken der enteralen Ernährung - gesetzliche Regelungen, Arten und Zusammensetzung von enteralen Nahrungen (inkl. oraler bilanzierter Diäten) 		

- Komplikationen bei enteralen Ernährung und entsprechende Maßnahmen
- Durchführung der enteralen Ernährungstherapie inklusive Berechnung von Ernährungsplänen (Aufbauschematas)
- rechtliche Bedingungen
- leitliniengerechte Durchführung der enteralen Ernährung

Parenterale Ernährung

- Indikationen, Kontraindikationen und Zugangswege
- Nährstoffen in der parenteralen Ernährungstherapie: Rationale und Wirkung
- parenterale Nährlösungen und Applikationstechniken
- Monitoring der parenteralen Ernährungstherapie
- Berechnung von parenteralen Ernährungsplänen
- Komplikationen der parenteralen Ernährungstherapie inkl. entsprechender Maßnahmen
- leitliniengerechte Durchführung der parenteralen Ernährung

16 Lernziele/-ergebnisse

Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,

- Indikationen, Einsatzgebiete, Komplikationen und Limitationen des Ernährungssupports aufzuzeigen und zur oralen Ernährung abzugrenzen bzw. in Beziehung zu setzen
- Standards und Leitlinien des Ernährungssupports auf Fallsituationen anzuwenden und zu reflektieren
- die Einsatzpraxis oraler Nahrungssupplementation, der enteralen und parenteralen Ernährung zu verstehen und exemplarisch durchzuführen
- das Labormonitoring des Ernährungssupports zu beschreiben
- Mangerernährungsscreenings durchzuführen und Interventionsstrategien abzuleiten
- die ethischen Aspekte der künstlichen Ernährung zu reflektieren
- die jeweiligen Kernkompetenzen der beteiligten Berufsgruppen im Ernährungssupport zu kennen und in einem Ernährungsteam inter- und intraprofessionell zusammenzuarbeiten,
- für einen/eine Beispielpatienten*in den Ernährungssupport anzuwenden und in einer Präsentation begründet darzustellen

17 Lehr-/Lernformen

Lehrvortrag / Impulsvortrag, Übungen, Fallbeispiele, Referate, Textarbeit, Literaturstudium

18 Literatur

Sobotka L [ed-in-chief] (2011): Basics in clinical nutrition. 4th ed. Prague: Publishing Houlse Galén [...]

Druml W, Jadrna K (2008): Recommendation for enteral and parenteral nutrition in adults. Austrian Society of Clinical Nutrition (AKE). 2nd English edition/pocket version, Vienna

Evidenz-basierte S3 Leitlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin: <http://www.dgem.de/leitlinien>

Evidenzbaiserte Leitlinien der European Society of Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN): <http://www.espen.org/education/espen-guidelines>

19 Weitere Informationen

Praktische Anwendungsübungen finden im klinischen Setting statt.

1	DDA.19.031	Gesundheitsökonomie und Qualitätsmanagement	
2	alternative Modulnummer	VBDA31	
3	Modultitel (englisch)	Health Economics and Quality Management	
4	Verantwortlichkeiten	2. Professur	
5	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 5. Semester
			2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	SCH	Klausur im Umfang von 180 Minuten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.19.031.21	Gesundheitsökonomie Seminaristischer Unterricht 1 SWS	16 h
II	DDA.19.031.22	Gesundheitsökonomie Seminar 1 SWS	16 h
III	DDA.19.031.31	Qualitätsmanagement Seminaristischer Unterricht 1 SWS	16 h
IV	DDA.19.031.32	Qualitätsmanagement Übung 1SWS	16 h
V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
		Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	2. Professur, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Gesundheitsökonomie <ul style="list-style-type: none"> - ökonomische Grundlagen und Prinzipien der gesundheitsökonomischen Bewertung für das Gesundheitssystem - Struktur und Finanzierung des Gesundheitswesens in Deutschland - gesundheitswissenschaftliche Daten und Erkenntnisse als Basis für die Gesundheitsökonomie - Kernfragen und Herausforderungen in der Gesundheitssystem-gestaltung - Gesundheitsberichterstattung Qualitätsmanagement (QM) <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen des QM und QM-Modelle, z.B. KTQ, EFQM, DIN EN ISO 9001 - Prozesscharakter des QM: Plan-Do-Check-Act-Zyklus - ausgewählte QM-Instrumente im Gesundheitswesen - Aufbau und Prinzipien von Prozessmodellen in der Diätetik mit Schwerpunkt auf den German-Nutrition Care Process (G-NCP) - Grundlagen der Prozessschritte des G-NCP: Ernährungsassessment, Ernährungsdiagnose, Planung der Ernährungsintervention, Durchführung der Ernährungsintervention, Monitoring und Evaluation 	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,	

	<ul style="list-style-type: none"> - sich mit Fragen der Struktur und der Funktionsweise des Gesundheitssystems kritisch auseinanderzusetzen und ausgewählte Lösungsansätze bezüglich der Krise der Versorgungssysteme benennen zu können - sich der Bedeutung von Gesundheitsökonomie bewusst zu sein - Strategien sowie Konzepte zentraler gesundheitsökonomischer Fragestellungen zu benennen <ol style="list-style-type: none"> 1. Erkenntnisse der ökonomischen Analyse auf aktuelle gesundheitspolitische Fragestellung und das Handlungsfeld der Diätetik anzuwenden 2. vertieftes Wissen über das Qualitätsmanagement/QM-Systeme im Gesundheitswesen nachzuweisen 3. den Aufbau und die Vorteile von Prozessmodellen in der Diätetik zu beschreiben 4. den Algorithmus des prozessgeleiteten Handels gemäß G-NCP zu verstehen und anzuwenden 	
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Textarbeit, Literaturanalyse
18	Literatur	<p>Gesundheitsökonomie</p> <p>Busse R, Blümel M (2013): Das Deutsche Gesundheitssystem: Akteure, Daten, Analysen. 1. Auflage. Berlin: MWV Medizinisch Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.</p> <p>Lauterbach KW (2013): Gesundheitsökonomie. 3.vollständig überarbeitete Auflage. Bern: Verlag Hans Huber</p> <p>Simon M (2013): Das Gesundheitssystem in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 4., überarbeitete und aktualisierte Auflage. Bern: Verlag Hans Huber</p> <p>Bruhn M (2013): Qualitätsmanagement für Dienstleistungen - Handbuch für ein erfolgreiches Qualitätsmanagement: Grundlagen, Konzepte, Methoden, Berlin Heidelberg: Springer Gabler Verlag</p> <p>Hensen P (2016): Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen: Grundlagen für Studium und Praxis. Wiesbaden Springer Gabler Verlag</p> <p>VDD (Hrsg.) (2015): Manual für den German- Nutrition Care Process (G- NCP), 1. Auflage, Lengerich: Pabst Science Publishers</p>
19	Weitere Informationen	keine

1	DDA.19.032	Administrative Diätetik und Ernährungswirtschaft	
	alternative Modulnummer	VBDA32	
2	Modultitel (englisch)	Administrative Dietetics and Food Economy and Industry	
3	Verantwortlichkeiten	2. Professur	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Wahlpflichtmodul im 6. Semester
			2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester, findet in der 1. Hälfte des Semesters statt	
7	Voraussetzung	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird nicht benotet. Die Prüfung wird mit „bestanden“ bzw. „nicht bestanden“ gewertet. Mangels Note findet dieses Modul keinen Eingang in die Gesamtnote.	
10	Prüfungsleistung	SCH	Klausur im Umfang von 180 Minuten oder
		M	Mündliche Prüfung 20 Minuten oder
		AHA	Hausarbeit im Umfang von 12-15 Seiten
		Die Art der Prüfungsleistung wird den Studierenden zu Semesterbeginn durch den Modulverantwortlichen bekannt gegeben.	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	Anstelle des Wahlpflichtmoduls können Module aus dem Angebot der Hochschule Neubrandenburg oder von anderen Hochschulen aus dem In- und Ausland sowie Summerschools belegt werden. Näheres regelt § 6 der Fachprüfungsordnung.		
	I	DDA.19.032.12	Administrative Diätetik Seminar 2 SWS
			32 h
	II	DDA.19.032.21	Ernährungswirtschaft Übung 1 SWS
			16 h
	III	DDA.19.032.22	Ernährungswirtschaft Seminar 1 SWS
			16 h
			Eigenständige Vor- und Nachbereitung
			86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	2.Professur, Prof. Michael Harth, Prof. Marco Ebert, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Administrative Diätetik <ul style="list-style-type: none"> - Handlungsgegenstand und Aufgabenbereiche in der Administrativen Diätetik - betriebswirtschaftliche Grundlagen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung - EDV-gestütztes Verpflegungsmanagement - ausgewählte Themen zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) - ausgewählte Themen zu Hygienestandards für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung Ernährungswirtschaft <ul style="list-style-type: none"> - Überblick Welternährungssystem - Gemeinsame Agrarpolitik in Europa sowie Agrarpolitik und Agribusiness in Deutschland 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Landwirtschaftsformen (traditionell, konventionell, ökologisch) incl. nachhaltige Ernährungswirtschaft - Qualitätsmanagement (QM) in der Ernährungswirtschaft
16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <p>Administrative Diätetik</p> <ul style="list-style-type: none"> - den Handlungsgegenstand und die Aufgaben in der Administrativen Diätetik zu kennen und bezüglich der Rolle von Diätassistenten*innen zu reflektieren - ein Grundverständnis für Führungsaufgaben und ökonomische Grundlagen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nachzuweisen - Potentiale des EDV-gestützten Verpflegungsmanagements aufzuzeigen - relevante Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung zu kennen und ihre Bedeutung für das Handlungsfeld der Diätetik zu erfassen - relevante Grundlagen für Hygienestandards und deren Prüfkriterien zu benennen <p>Ernährungswirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> - ein Grundwissen und Grundverständnis für die Agrarpolitik in Deutschland und in der Europäischen Union nachzuweisen und Bezüge zum Welternährungssystem herzustellen - Kennzeichen sowie Vor- und Nachteile unterschiedlicher Landwirtschaftsformen zu beschreiben und die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft zu verinnerlichen - Grundlagen des QM in Bezug auf die Wertschöpfungskette in der Ernährungswirtschaft zu benennen und Schlussfolgerungen für das Handlungsfeld der Diätetik abzuleiten
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Diskussion, Textarbeit, Recherche, Literaturstudium
18	Literatur	Wird während des Semesters bekannt gegeben.
19	Weitere Informationen	Mindestteilnehmerzahl 5 Studierende

1	DDA.19.033	Spezielle Themen aus der Diätetik und Ernährungswissenschaft	
2	alternative Modulnummer	VBDA33	
3	Modultitel (englisch)	Nutritional Science and Dietetics	
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini	
5	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Wahlpflichtmodul im 6. Semester
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester, findet in der 1. Hälfte des Semesters statt	
7	Voraussetzung	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Modulnote wird bei der Gesamtnotenberechnung nicht berücksichtigt.	
10	Prüfungsleistung	SCH	Klausur im Umfang von 180 Minuten oder
		M	Mündliche Prüfung 20 Minuten oder
		AHA	Hausarbeit im Umfang von 12-15 Seiten
		Die Art der Prüfungsleistung wird den Studierenden durch den Modulverantwortlichen zu Semesterbeginn bekannt gegeben.	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	Anstelle des Wahlmoduls können Module aus dem Angebot der Hochschule Neubrandenburg oder von anderen Hochschulen aus dem In- und Ausland sowie Summerschools belegt werden. Näheres regelt § 6 der Fachprüfungsordnung.		
I	DDA.19.033.11	Spezielle Themen aus der Diätetik und Ernährungswissenschaft Übung 1 SWS	16 h
II	DDA.19.033.12	Spezielle Themen aus der Diätetik und Ernährungswissenschaft Seminar 3 SWS	48 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
		Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	n.n.	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Wechselnde Themen aus der Diätetik und Ernährungswissenschaft, z.B. Pädiatrie, Allergologie, Mikrobiom, Health Claims	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, - Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der ausgewiesenen Spezialisierung zu vertiefen und zu vervollkommen - Aktuelle Themen wissenschaftlich basiert zu diskutieren und zu reflektieren und Bezüge zur Tätigkeit im Handlungsfeld der Diätetik herzustellen	
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag/Impulsvortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, Fallarbeit, Recherche, Literaturstudium, Textarbeit	
18	Literatur	In Abhängigkeit von der Themenspezifizierung	
19	Weitere Informationen	Mindestteilnehmerzahl 5 Studierende	

1	DDA.19.034	Academic English for Dietitians		
	alternative Modulnummer	VBDA34		
2	Modultitel (englisch)	Academic English for Dietitians		
3	Verantwortlichkeiten	Sprachzentrum der HS Neubrandenburg		
4	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Wahlpflichtmodul im 6. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester, über ein Semester		
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls DDA19.025, Sprachlevel B2 (GER)		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird nicht benotet. Die Prüfung wird mit „bestanden“ bzw. „nicht bestanden“ gewertet. Mangels Note findet dieses Modul keinen Eingang in die Gesamtnote.		
10	Prüfungsleistung	SCH	Klausur im Umfang von 180 Minuten oder	
		AHA	Hausarbeit im Umfang von 8-10 Seiten oder	
		AP	Stückelung der Prüfungsleistung (1 Summary, 1 Referat mit schriftl. Handreichung, 2 Abstracts, 1 schriftl. Ausarbeitung von 4 Seiten)	
		Die Art der Prüfungsleistung wird den Studierenden zu Semesterbeginn durch die/den Modulverantwortliche/n bekannt gegeben.		
11	Prüfungsvorleistung	keine		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	Anstelle des Wahlmoduls können Module aus dem Angebot der Hochschule Neubrandenburg oder von anderen Hochschulen aus dem In- und Ausland sowie Summerschools belegt werden. Näheres regelt § 6 der Fachprüfungsordnung..			
	I	DDA.19.034.10	Academic English for Dietitians Seminar 3 SWS	48 h
	II		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	102 h
				Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Adriana Zühlke-Kriszun M.A.		
14	Unterrichtssprache	Englisch		
15	Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - vertiefende Behandlung fachspezifischer und fachsprachlicher Themen und Texte - Verbesserung des akademischen Schreibstils für wissenschaftliche Texte, Präsentationen, Poster, etc. - Weiterentwicklung der Präsentation- und Diskussionsfähigkeit in englischer Sprache - Besonderheiten des Academic English (Lexik, Grammatik, Syntax, Stil und Struktur) 		
16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wissenschaftliche Inhalte mündlich, auditiv und schriftlich zu erschließen, zu verstehen und entsprechend zu reagieren - Texte (Fachartikel, Essays, Abstracts o.ä.) in der Zielsprache konform mit den Standards des Academic English zu verfassen - an wissenschaftlichen Diskussionen und fachsprachlichen Kommunikationen teilzunehmen 		
17	Lehr-/Lernformen	Übungen, Diskussion, Textarbeit, Recherche, Literaturstudium		

- ¹⁸ Literatur Macgilchrist F (2014): Academic Writing. Paderborn: Schöningh Verlag
- ¹⁹ Weitere Informationen In der ersten Semesterhälfte finden Präsenzveranstaltungen statt, die in der 2. Semesterhälfte durch Online-Lehre ergänzt werden.

1	DDA.19.035	Praxissemester	
2	alternative Modulnummer	VBDA35	
3	Modultitel (englisch)	Practical Placement	
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini / 2. Professur	
4	Credits	30	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 6. und 7. Semester (je ca. zur Hälfte)	2019
6	Turnus und Dauer	startet ca. Mitte jedes Sommersemesters kontinuierlich über 16 Wochen	
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss der Module DDA19.021 – 19.026	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Modulnote wird bei der Gesamtnotenberechnung nicht berücksichtigt.	
10	Prüfungsleistung	AHA AR	Praktikumsbericht in Form einer PowerPoint-Präsentation und Referat/Kolloquium im Umfang von ca. 20 Minuten
		Beide Teilprüfungsleistungen (AHA + AR) müssen bestanden werden, um das Modul insgesamt zu bestehen.	
11	Prüfungsvorleistung	Nachweis über die erfolgreiche Ableistung von 16 Wochen Praktikum	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I	Praktikum 16 x 40 h/Wo	640 h
	II	DDA.19.035.13 Praxissemester Seminar 3 SWS	48 h
	III	Eigenständige Vor- und Nachbereitung	212 h
			Gesamt: 900 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Luzia Valentini, 2. Professur, Sara Ramminger M.Sc.	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	<p>Das Praktikum wird im Handlungsfeld der Diätetik durchgeführt und dient primär der experimentellen Bearbeitung einer wissenschaftlichen Fragestellung in Vorbereitung auf die Bachelorarbeit, wobei im Regelfall auch die Integration in den regulären Betrieb der Praktikumsstelle erwartet wird. Diese Anforderungen können im Einzelfall und in Absprache mit den Modulverantwortlichen abweichen. Die Organisation der Praktikumsstelle obliegt den Studierenden.</p> <p>Vor Antritt des Praktikums sind durch die Studierenden alle nötigen Voraussetzungen zu schaffen, die zur Bearbeitung der wissenschaftlichen Fragestellung notwendig sind (z.B. Einlesen in die Thematik, Überlegungen und Entwicklung der wissenschaftlichen Fragestellung, Entwicklung eines Studienkonzeptes, Schreiben eines Ethikantrages, Beschäftigung mit den vorliegenden Studienprotokollen und Abläufen, Erarbeitung des wissenschaftlichen Hintergrundes zur Erstellung systematischer Übersichtsarbeiten).</p> <p>Während des Praktikums bearbeiten die Studierenden ihre wissenschaftliche Fragestellung und verschaffen sich darüber hinaus Einblicke in den Praxisalltag der Praktikumsstelle. Dort übernehmen sie zusätzlich Aufgaben, die exemplarisch für das wissenschaftsbasierte Handeln in der Diätetik sind. Die Studierenden tauschen sich zu ihren Praktikumsstätigkeiten und zu ihrer Forschungsfrage aus und diskutieren ausgewählte Aspekte mit den lokalen und hochschulinternen Betreuer*innen.</p>	

- | | | |
|----|-----------------------|---|
| 16 | Lernziele/-ergebnisse | Ziel des Praktikums ist es, das erlernte Wissen des Bachelor-Studiums in den wissenschaftlichen Kontext zu setzen und nach den Kriterien der guten wissenschaftlichen Praxis zu implementieren und auszuwerten. Gleichwertig dazu steht die Anwendung in der diätetischen Praxis zur Erlangen des bestmöglichen Praxisbezugs, und wenn passend, die kombinierte Anwendung beider Elemente. Dies bedeutet, dass die Studierenden die während des Studiums erworbenen natur-, sozial-, und wirtschaftswissenschaftlichen Erkenntnisse, Methoden, Theorien und Modelle sowohl in der Wissenschaft als auch in der Praxis anwenden und zudem kritisch reflektieren. Abschließend können die Studierenden ihre wissenschaftlichen und praktischen Erfahrungen im Rahmen einer Präsentation angemessen darstellen, argumentieren und diskutieren. |
| 17 | Lehr-/Lernformen | Ergänzend zur wissenschaftlichen und praktischen Tätigkeit: Textarbeit, Recherche, Literaturstudium |
| 18 | Literatur | In Abhängigkeit vom Gegenstand des Praktikums und der wissenschaftlichen Fragestellung |
| 19 | Weitere Informationen | Die vorbereitenden Tätigkeiten zur Bearbeitung der wissenschaftlichen Fragestellung finden i.d.R. bereits vor Beginn des Praxissemesters statt. |

1	DDA.19.036	Bachelor-Arbeit	
2	alternative Modulnummer	VBDA36	
3	Modultitel (englisch)	Bachelor Thesis	
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini / 2. Professur	
5	Credits	12	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 7. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester, 12 Wochen	
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss der Module DDA 19.021 – 19.031	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	BA	Bachelor-Arbeit im Umfang von ca. 40-50 Seiten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I DDA.19.036.10	Bachelor-Arbeit Seminar 1 SWS	16 h
	II	Anfertigung der Bachelorarbeit 12 Wochen Bearbeitungszeit	344 h
			Gesamt: 360 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Luzia Valentini, 2. Professur	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	<p>Eigenständige Entwicklung, Durchführung und Auswertung einer experimentellen Untersuchung im Handlungsfeld der Diätetik unter Berücksichtigung der guten wissenschaftlichen Praxis und bevorzugt im Bereich von Humanstudien und deren strukturierter Bearbeitung in Form der schriftlichen Bachelorarbeit nach den aktuellen Vorgaben des Studienganges Diätetik.</p> <p>Alternativ zur Entwicklung einer eigenen Fragestellung ist die selbstständige Bearbeitung von Teilfragen in einem bestehenden Forschungsprojekt möglich. Die Anfertigung experimenteller Bachelorarbeiten wird präferiert, die Erstellung von Literaturarbeiten auf Basis systematischer Literaturrecherche ist ebenfalls möglich.</p>	
16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - eine Fragestellung im Handlungsfeld der Diätetik zu entwickeln und zu formulieren - eine Fragestellung nach den Regeln der guten wissenschaftlichen Praxis eigenständig zu bearbeiten - den wissenschaftlichen Hintergrund, Methodik und Vorgehensweise und die Ergebnisse selbstständig zu erarbeiten und sprachlich angemessen zu formulieren - die Ergebnisse wissenschaftlich aufzubereiten, zu diskutieren und zu reflektieren - nationale und internationale Fachliteratur adäquat einzusetzen und entsprechend zu zitieren 	
17	Lehr-/Lernformen	-	

18 Literatur

In Abhängigkeit von der zu bearbeitenden Fragestellung

Valentini L; Buchholz D, Ramminger S. Richtig zitieren und weitere formale Aspekte bei Studien- und Qualifizierungsarbeiten im Studiengang Diätetik an der Hochschule Neubrandenburg. Version: 03/2018. Hochschule Neubrandenburg – Studiengang Diätetik.

Valentini L; Buchholz D, Ramminger S. Lange K. Anleitung zur Erstellung von Bachelorarbeiten im Studiengang Diätetik, Hochschule Neubrandenburg. Version 10/2017. Hochschule Neubrandenburg – Studiengang Diätetik.

19 Weitere Informationen

keine

1	DDA.19.037	Forschungskolloquien	
2	alternative Modulnummer	VBDA37	
3	Modultitel (englisch)	Research Colloquia	
4	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Luzia Valentini / 2. Professur	
5	Credits	3	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 7. Semester	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester, können auch in der vorlesungsfreien Zeit stattfinden	
7	Voraussetzung	Bestätigung des Bachelorthemas durch den Prüfungsausschuss	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	M	Disputation im Umfang von 40 Minuten (wiss. Vortrag 20 Minuten; Diskussion 20 Minuten)
11	Prüfungsvorleistung	-	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.19.037.11	Forschungskolloquien Übung 1 SWS	16 h
II	DDA.19.037.12	Forschungskolloquien Seminar 1 SWS	16 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	58 h
		Gesamt:	90 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Luzia Valentini / 2. Professur	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Vorstellung des theoretischen Hintergrundes, der Methoden, Resultate, Diskussion und Schlussfolgerung der eigenen Bachelorarbeit in Form eines wissenschaftlichen Fachvortrages unter fachgerechter Zitation nationaler und internationaler Literatur - Disputation der Bachelorarbeit in Form von fachlichen und formalen Diskussionen mit den Dozenten*innen und Studierenden in der Gruppe 	
16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - quantitative und/oder qualitative Forschungsmethoden anzuwenden - Ergebnisse ihrer in der Bachelorarbeit bearbeiteten Fragestellung wissenschaftlich aufzubereiten und zu präsentieren - ihre Vorgehensweise, Methoden und Ergebnisse in einer Disputation zu erläutern und zu begründen - Beiträge von anderen Studierenden und Dozenten*innen zu diskutieren - Schlussfolgerungen für die weitere Bearbeitung des Bachelorthemas abzuleiten und umzusetzen 	
17	Lehr-/Lernformen	Recherche, Literaturstudium, Präsentation, Diskussion	
18	Literatur	<p>In Abhängigkeit von der zu bearbeitenden Fragestellung</p> <p>Valentini L, Buchholz D, Ramminger S. Richtig zitieren und weitere formale Aspekte bei Studien- und Qualifizierungsarbeiten im Studiengang Diätetik an der Hochschule Neubrandenburg. Version: 10/2017. Hochschule Neubrandenburg – Studiengang Diätetik.</p>	

¹⁹ Weitere Informationen keine