



Anlage 2 zur Fachstudienordnung für den
Bachelor-Studiengang Diätetik

Modulbeschreibungen

Modulübersicht

Funktionale Anatomie und (Patho)Physiologie	3
Medizinische Biochemie	5
Klinische Chemie und Pharmakologie	7
Wissenschaftliches Arbeiten und Biostatistik I	9
Fachenglisch	11
Ernährungsbezogene Kommunikation.....	12
Gesundheitswissenschaften & Public Health Nutrition	14
Theorie ernährungsbezogener Interventionen.....	16
Wissenschaftliches Arbeiten und Biostatistik II.....	18
Ernährungssupport	20
Praxis ernährungsbezogener Interventionen.....	22
Spezielle Themen aus der Epidemiologie und Global Health.....	24
Spezielle Themen aus der Diätetik und Ernährungswissenschaft	26
Academic English for Dietitians	27
Praxissemester.....	29
Bachelor-Arbeit.....	31
Forschungskolloquien.....	33

1	DDA.22.021	Funktionale Anatomie und (Patho)Physiologie	
2	Modultitel (englisch)	Functional Anatomy and (Patho)Physiology	
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Jens-Peter Keil	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester	2022
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 20	Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.021.11	Funktionale Anatomie und Physiologie Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
II	DDA.22.021.13	Organmorphologie und (Patho)Physiologie Seminar 1 SWS	16 h
III	DDA.22.021.21	Pathophysiologie Übung 1 SWS	16 h
IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Jens-Peter Keil, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn, Dr. Arnaud Fritton, andere ärztliche Dozierende 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 anatomischen und physiologischen Wissens u.a. zu folgenden Schwerpunkten: Aufbau und Funktion biologischer Membranen, Herz-Kreislauf-System (digital unterstützte Einheiten), Leber, Niere, Atmungssystem, hormonelles System, Regulation der Organhomöostase mit Schwerpunkt Glukosehomöostase, Kalzium-Homöostase, Knochenstoffwechsel - Organmorphologie mittels Präparation ausgewählter Organe des Schweins (Herz, Lunge, Leber, Niere) - Darstellung ausgewählter Krankheitsbilder (Schwerpunkt z.B. gastroenterologische, respiratorische und kardiovaskuläre Erkrankungen) mit Anwendungsbezug und Transfer für die Diätetik - Diagnostik und Therapie (konservative und chirurgische) Maßnahmen ausgewählter Erkrankungen 	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> - anatomisches, physiologisches und pathophysiologisches Wissen umfassend zu erläutern und pathophysiologische Abläufe abzuleiten bzw. zu begründen 	

	<ul style="list-style-type: none"> - zu ausgewählten Krankheitsbildern diagnostische Maßnahmen und therapeutische Ansätze darzulegen - dieses Wissen für die fachspezifische Anwendung in das Handlungsfeld Diätetik zu transferieren - anatomisch-physiologische sowie pathologische Themen systematisch, strukturiert und mit dem Bezug zur Diätetik mündlich darzustellen
17 Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag/Impulsvortrag, Blended Learning, Demonstrationen, Gruppenarbeit, Textarbeit, Referat
18 Literatur	<p>Suttorp N, Möckel M, Siegmund B, Dietel M (2020): Harrisons Innere Medizin. 20. Auflage. Berlin: ABW Wissenschaftsverlag</p> <p>Herold G (2017): Innere Medizin. Köln: Gerd Herold</p> <p>Pape HC, Kurtz A, Silbernagl S (Hrsg.) (2018): Physiologie. 8. Auflage Georg Thieme Verlag, Stuttgart</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.) (2018): Taschenatlas Physiologie. 9. Auflage Georg Thieme Verlag, Stuttgart</p> <p>Huch R. Jürgens KD (2019): Mensch Körper Krankheit. 8. Auflage. München: Urban & Fischer in Elsevier</p> <p>I care - Anatomie, Physiologie (2020). 2. Auflage Georg Thieme Verlag Stuttgart</p> <p>I care - Krankheitslehre (2020). 2. Auflage Georg Thieme Verlag Stuttgart</p>
19 Weitere Informationen	keine

1	DDA.22.022	Medizinische Biochemie		
2	Modultitel (englisch)	Medical Biochemistry		
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Anna Flögel		
4	Credits	5		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über 1 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	SCH 180	Klausur im Umfang von 180 Minuten	
		Die Klausur besteht aus zwei Bereichen mit gleicher Wertigkeit in denen jeweils Prozentwerte ausgegeben werden. Um das Modul zu bestehen, muss das arithmetische Mittel aus beiden Klausurteilen mindestens bei 51 Prozent liegen.		
11	Prüfungsvorleistung	TNW Teilnahme am Seminar Problemorientiertes Lernen (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO)		
		Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.		
<hr/>				
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	I	LTE.18.001.30	Chemie Vorlesung, 2 SWS	32 h
	II	DDA.22.022.12	Medizinische Biochemie Übung 1 SWS	16 h
	III	DDA.22.022.13	Problemorientiertes Lernen (POL) Seminar 1 SWS	16 h
	IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
				Gesamt: 150 h
<hr/>				
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Leif-Alexander Garbe, Profn. Dr. Anna Flögel		
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>Medizinische Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Molekularen Genetik - Zelluläre Signaltransduktion - Cholesterinbiosynthese, -resorption und -regulation - Insulinbiosynthese und -regulation - Molekulare Mechanismen in der Ätiologie ausgewählter Erkrankungen z.B. Insulinresistenz, Arteriosklerose, Onkologie 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Problemorientiertes Lernen in Kleingruppen (POL): biomedizinische Vertiefungen zu ausgewählten Erkrankungen, z.B. Colon irritabile, Zöliakie, Hypercholesterinämie, Hypertriglyzeridämie, Cholelithiasis, Leberzirrhose
16 Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <p>Chemie und Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Medizinische Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - sicheres und umfassendes Wissen zu ausgewählten Themenbereichen des menschlichen Stoffwechsels nachzuweisen - 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 problemorientierten 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	<p>Heinrich PC; Müller, M; Graeve L, Koch HG (Hrsg.) (2022): Löffler/Petrides Biochemie und Pathobiochemie. 10. vollständig überarbeitete Auflage. Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag</p> <p>Horn F. Biochemie des Menschen (2020). 8. Überarbeitet und erweiterte Auflage. Stuttgart: Georg Thieme Verlag</p> <p>Caterina, RDE; Kohlmeier, M; Martinez, JA (2019): Principles of Nutrigenetics and Nutrigenomics. 1 ed. London: Academic Press</p>
19 Weitere Informationen	Lehrveranstaltungen Chemie und Biochemie finden gemeinsam mit Studierenden des 2. Semesters Lebensmitteltechnologie (B.sc.) statt, Spezifizierung für die Diätetik sind inkludiert.

1	DDA.22.023	Klinische Chemie und Pharmakologie	
2	Modultitel (englisch)	Clinical Chemistry and Pharmacology	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester	2022
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	SCH180 Klausur im Umfang von 180 Minuten	
		Die Klausur besteht aus zwei Bereichen mit gleicher Wertigkeit in denen jeweils Prozentwerte ausgegeben werden. Um das Modul zu bestehen, muss das arithmetische Mittel aus beiden Klausurteilen mindestens bei 51 Prozent liegen.	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.023.12	Klinische Chemie Seminaristischer Unterricht 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	Profn. Dr. Luzia Valentini, Dr. pharm. Klara Jadrna	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Klinische Chemie <ul style="list-style-type: none"> - Definition der Klinischen Chemie, Bedeutung für das diätetische Handeln, Referenzwerte, Biomarker, Kriterien des analytischen Methodenvergleiches - Interpretation von Laborbefunden im Kontext der Prävention und diätetischen Therapie: Kleines Blutbild (Anämiediagnostik), Leberwerte, Entzündungsmarker, Lipidwerte, Biomarker des Glukosestoffwechsels, Elektrolyte (Refeeding-Syndrom), Limitationen und Möglichkeiten in der Mangelernährungsdiagnostik - Anwendung unter Einhaltung internationaler Kriterien und Leitlinien - Umsetzung auf konkrete Erkrankungsbeispiele bzw. Fallsituationen Pharmakologie <ul style="list-style-type: none"> - Arzneimittel: Definition und rechtliche Aspekte - Grundlagen der Pharmakokinetik und Pharmakodynamik mit dem Schwerpunkt auf Interaktionen zwischen Arznei- und Nahrungsmitteln - Darreichungsformen der Arzneimittel - Arzneimittelgabe unter enteraler Ernährung 	

		<ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte pharmakodynamische Gruppen im Handlungsfeld der Diätetik: u.a. Arzneimittel mit Wirkung auf den Verdauungstrakt, Mund- und Rachentherapeutika, Lipidsenker, Antidiabetika, Arzneimittel im Eisenstoffwechsel, Gichtmittel, Analgetika
16	Lernziele/-ergebnisse	<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 zu kennen und kritisch-reflektiv anzuwenden - internationale Vorgaben und Leitlinien kritisch-reflektiv zu beachten und entsprechend anzuwenden - Laborbefunde im Gesamtbild zu interpretieren sowie geeignete Maßnahmen für die Diätetik abzuleiten <p>Pharmakologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagenwissen zum Arzneimittelrecht nachzuweisen - Grundlagen der Pharmakokinetik in Bezug auf Applikationsart, Darreichungsform und Bioverfügbarkeit darzustellen - in der Arzneimitteltherapie für die Diätetik relevante Probleme zu erkennen, sie zu berücksichtigen, bzw. auf in Frage kommende Lösungen hinweisen zu können - Wissen zu Arzneimitteln selbstständig zu erarbeiten und folgerichtig darzulegen
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag/Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Falldiskussionen, Recherche, Referate
18	Literatur	<p>Lothar Thomas (2020). Labor und Diagnose Website: https://www.labor-und-diagnose-2020.de/</p> <p>Kohse K.P. (2019). Klinische Chemie und Hämatologie. 9. Auflage, Stuttgart, Georg Thieme Verlag KG</p> <p>Hallbach J (2019). Klinische Chemie und Hämatologie, 4. Auflage, Stuttgart, Georg Thieme Verlag KG</p> <p>Mach F, et al. (2020): ESC/EAS Guidelines for the Management of Dyslipidaemias: Lipid modification to reduce cardiovascular risk Eur Heart; 41: 111-188</p> <p>Freissmuth M., Offermanns S., Böhm S. (2020). Pharmakologie und Toxikologie, 3. Auflage, Springer-Verlag GmbH Berlin</p> <p>Weitschies W., Mehnert W. (2014). Arzneimittelwechselwirkungen mit der Nahrung, 1. Auflage, Govi-Verlag Pharmazeutischer Verlag Eschborn</p>

1	DDA.22.038	Wissenschaftliches Arbeiten und Biostatistik I	
2	Modultitel (englisch)	Research Methods and Biostatistics I	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini	
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	
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	AP	Klausur über 180 Minuten, Gewichtung:75 % und Gruppenausarbeitung (3-6 Personen, Studienprotokoll, Entwurf Ethikantrag) im Umfang von insgesamt 15 Seiten für die Gruppe, Gewichtung: 25 %
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I	DDA.22.038.11	Grundlagen der Konzeption von Humanstudien Seminaristischer Unterricht 2 SWS
			32 h
	II	DDA.22.038.12	Biostatistik 1 Seminaristischer Unterricht 1 SWS
			16 h
	III	DDA.22.038.13	Biostatistik 1 Übungen 1 SWS
			16 h
	IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung
			86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini, N.N.	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Grundlagen der Konzeption von Humanstudien <ul style="list-style-type: none"> - Die naturwissenschaftliche Methode - Hauptaufgaben der Ernährungsforschung - Begrifflichkeiten (Mortalität, Morbidität, Prävalenz, Inzidenz, Efficacy, Effectiveness, Efficiency) - Ideenfindung und Wahl einer Fragestellung, Zielformulierungen - Recherchieren von Literatur in wissenschaftlichen Datenbanken (z.B. PubMed) - Verwendung von Literaturverwaltungsprogrammen (EndNote®) - Primär- und Sekundärwissenschaft - Die statistische Hypothese (Nullhypothese, Alternativhypothesen, primäre/sekundäre bzw. gerichtete/ungerichtete Hypothesen) - Geeignete Endpunkte (Outcome-Parameter) in der diätetischen Forschung - Humanstudienarten in der Epidemiologie und klinischen Ernährungsforschung - Konzeption und Planung von Humanstudien - Randomisation, Verblindung, Fallzahlschätzung, Eignungskriterien - Wahl eines eigenen Humanstudienthemas in Kleingruppen, Erstellung eines zugehörigen Studienprotokolls / Ethikantrags, Vorbereitung auf die Studiendurchführung im Folgesemester 	

	<ul style="list-style-type: none"> - richtiges Zitieren in schriftlichen und mündlichen Fachbeiträgen (z.B. PowerPoint-Präsentation) -
	<p>Biostatistik I</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundgesamtheit und Stichprobe - Einteilung von Merkmalen - Absolute/relative Häufigkeiten, Quantilen, - Lagemaße: Modus, Median, arithmetisches Mittel - Absolute und relative Streuungsmaße (Varianz, Standardabweichung, Standardfehler, Spannweite, Interquartilsabstand, Variationskoeffizient) - Signifikanzniveau, Irrtumswahrscheinlichkeiten - Vergleich zweier und mehrerer Gruppen (Student t-Test (gepaart, ungepaart), Mann-Whitney-U-Test, Wilcoxon-Test, ANOVA, Kruskal-Wallis-Test, Chi2-Test) - Konfidenzintervalle - Korrelationen
16	<p>Lernziele/-ergebnisse</p> <p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - einfache Humanstudienpläne/Ethikantragsentwürfe unter Berücksichtigung internationaler Qualitätskriterien weitgehend selbstständig auszuarbeiten - selbstständig wissenschaftliche Fachbeiträge in internationalen Literaturdatenbanken (mit Schwerpunkt PubMed) zu recherchieren - Erste biostatistische Analysen durchzuführen und einfache biostatistische Auswertungen in Fachbeiträgen zu verstehen - bei schriftlichen und mündlichen Ausarbeiten korrekt zu zitieren - eine Werthaltung für das wissenschaftliche Arbeiten auszuprägen
17	<p>Lehr-/Lernformen</p> <p>Lehrvortrag / Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Diskussion, Textarbeit, Recherche, Referat, praktische Übungen mit Excel</p>
18	<p>Literatur</p> <p>Gassmann M (2021). Wissenschaftliches Arbeiten leicht gemacht: Der einfach & verständlich geschriebene Praxisguide für Bestnoten im Studium. Independently published.</p> <p>Thiele L (2021). Übung macht den Master: Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben leicht gemacht – das Praxisbuch für Bachelor und Master Studierende. 1. Aufl. Berlin: Buchfaktor Verlag</p> <p>Benesch M, Steiner E (2018): Klinische Studien lesen und verstehen. 2. Auflage. UTB GmbH</p> <p>Herschel M. Das KliFo Buch (2017): Praxisbuch Klinische Forschung. 3. Überarbeitete und erw. Auflage. Stuttgart: Schattauer Verlag</p> <p>Träger T (2016): Zitieren 2.0. Elektronische Quellen und Projektmaterialien korrekt zitieren. 1. Auflage. München: Verlag Franz Vahlen</p> <p>Ritschl V, Weigl R, Stamm T (2016). Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben: Verstehen, Anwenden, Nutzen für die Praxis. 1. Auflage, Berlin-Heidelberg: Springer Verlag</p> <p>Neugebauer E et al (2011). Von der Idee zur Publikation. 2. Auflage. Berlin-Heidelberg: Springer Verlag</p>
19	<p>Weitere Informationen</p> <p>Bildung von Studiengruppen aus 3-6 Studierenden, welche für ein Humanstudienthema ihrer Wahl ein Studienprotokoll erstellen. Die Studie wird in der i.R. im Folgesemester im Modul Wissenschaftliches Arbeiten und Biostatistik II durchgeführt</p>

1	DDA.19.025	Fachenglisch	
2	Modultitel (englisch)	English for Dietitians	
3	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 mind. auf Niveau der Fachhochschulreife (B1 GER)	
<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	AHA10 Hausarbeit im Umfang von 10 Seiten	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
<hr/>			
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
<hr/>			
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	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <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 (2019): Wissenschaftliches Englisch. 3. überarb. Aufl., Konstanz : utb Verlagsgesellschaft mbH	
19	Weitere Informationen	Zu Beginn wird ein Test zur Einstufung nach dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen (GER-Level) durchgeführt.	

1	DDA.22.026	Ernährungsbezogene Kommunikation	
2	Modultitel (englisch)	Nutrition Communication	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Anna Flögel	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 4. Semester
			2022
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	AP	mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten, Gewichtung: 75 % und Hausarbeit (Schulungskonzept) im Umfang von 6-8 Seiten, Gewichtung: 25 %
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.026.11	Theorien, Modelle & Methoden ernährungsbezogener Kommunikation Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
II	DDA.22.026.13	Schulungskonzepte Seminar 1 SWS	16 h
III	DDA.19.026.21	Kommunikationstraining Übung 1 SWS	16 h
IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Anna Flögel, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	<p>Theorien, Modelle & Methoden ernährungsbezogener Kommunikation</p> <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 z.B. HAPA, transtheoretisches Modell und Basisvariablen der ernährungsbezogenen Gesundheitsberatung - beraterpsychologische Theorien, Modelle und Methoden und deren Transfer in das berufliche Handeln, u.a. Motivational Interviewing, sozialkognitive Lerntheorie, kognitive Verhaltenstherapie, Gesprächspsychotherapie nach Rogers, gezieltes und ungezieltes Essverhalten <p>Schulungskonzepte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - theoretische Grundlagen für die Vorbereitung und Durchführung von Schulungen, u.a. didaktische Ansätze für Schulungen und Übungen zu deren Umsetzung - Kommunikation für besondere Personengruppen, z.B. in Leichter Sprache <p>Kommunikationstraining</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikationsstrategien in professionellen Gesprächssituationen, u.a. aktives Zuhören, Kommunikationsquadrat nach Friedemann Schulz von Thun, Transaktionsanalyse nach Eric Berne, GROW-Modell nach Whitmore 	

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 - Schulungen für eine definierte Zielgruppe 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	<p>Godemann, J., Bartelmeß, T. (2021) Ernährungskommunikation: Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden. 1. Auflage. Wiesbaden: Springer VS</p> <p>Mörixbauer, A., Gruber, M., Derndorfer, E. (2019). Handbuch Ernährungskommunikation. 1. Auflage. Heidelberg: Springer Spektrum.</p> <p>Klotter, J.C. (2020) Einführung Ernährungspsychologie. 4. Auflage. Stuttgart: UTB.</p> <p>Barlösius, E. (2016). Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 3. Auflage. Weinheim: Beltz Juventa.</p> <p>Schaeffer D., Schmidt-Kaehler S. (Hrsg.) (2012) Lehrbuch Patientenberatung. 2. Auflage. Bern: Verlag Hans Huber</p>
19	Weitere Informationen	Keine

1	DDA.22.027	Gesundheitswissenschaften & Public Health Nutrition	
2	Modultitel (englisch)	Public health and public health nutrition	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Anna Flögel	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 5. Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester 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	SCH 180	Klausur im Umfang von 180 Minuten
11	Prüfungsvorleistung	Keine	
<hr/>			
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.027.21	Grundlagen der Gesundheitswissenschaften Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
II	DDA.22.027.31	Ernährung und Gesundheit: Public Health Nutrition Seminar 2 SWS	32 h
III	DDA.22.027.51	Gesundheitsökonomie Seminar 1 SWS	16 h
IV		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	70 h
			Gesamt: 150 h
<hr/>			
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Anna Flögel	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	<p>Grundlagen der Gesundheitswissenschaften</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung, Disziplinen und Aufgaben der Gesundheitswissenschaften - Gesundheitsberichterstattung und Gesundheitspolitik - Paradigmen und Leitfragen der Gesundheitswissenschaften - Gesundheitskonzepte, Gesundheitsrisiken, Gesundheitsressourcen - Gesunderhaltung und Krankheitsbewältigung - Einführung Epidemiologie <p>Ernährung und Gesundheit: Public Health Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen und Handlungsfelder von Public Health Nutrition - Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen - Einfluss sozialer Faktoren auf Gesundheit, Krankheit und Ernährung - Zielgruppen und Settings bei der ernährungsbezogenen Verhaltens- und Verhältnisprävention - gesetzliche Grundlagen für ernährungsbezogene Prävention und Gesundheitsförderung nach § 20 ff SGB V und Ansatzmöglichkeiten im Handlungsfeld der Diätetik - Präventionskonzepte im Bereich Ernährung nach Leitfaden Prävention gemäß § 20 ff SGB V <p>Gesundheitsökonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ökonomische Grundlagen und Prinzipien der gesundheitsökonomischen Bewertung für das Gesundheitssystem 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Struktur und Finanzierung des Gesundheitswesens in Deutschland - verschiedene Gesundheitssysteme und -konzepte im internationalen Vergleich - Kernfragen und Herausforderungen in der Gestaltung des Gesundheitssystems
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 / Gesundheitsökonomie und dem Handlungsfeld Diätetik herzustellen und zu diskutieren sowie relevante Definitionen in diesem Bereich 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 - gesundheitsfördernde Maßnahme im Bereich Ernährung nach den gesetzlichen Bestimmungen in Grundzügen zu planen und zu reflektieren
17 Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Literaturstudium, Textarbeit, Recherche, Vorträge, Diskussionen
18 Literatur	<p>Kümpers, S., Hahn, D. (2022) Public Health: Grundlagen und Anwendungsfelder. 1. Auflage. Baden-Baden: Nomos Verlagsgesellschaft.</p> <p>Klemperer, D. (2020). Sozialmedizin – Public Health – Gesundheitswissenschaften: Lehrbuch für Gesundheits- und Sozialberufe. 4. Auflage. Bern: Hogrefe AG.</p> <p>Simon, M. (2021). Das Gesundheitssystem in Deutschland: Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 7. Auflage. Bern: Hogrefe AG.</p> <p>Hurrelmann, Klaus; Richter, Matthias; Klotz, Theodor; Stock, Stephanie; Knesebeck, Olaf von dem; Ottova, Veronika et al. (Hrsg.) (2018): Referenzwerk Prävention und Gesundheitsförderung. Grundlagen, Konzepte und Umsetzungsstrategien. 5. Auflage. Bern: Hogrefe AG.</p> <p>Spark, A., Dinour, L., Obenchain, J. (2021) Nutrition in Public Health: Principles, Policies, and Practice. 2. Auflage. Boca Raton: CRC Press.</p> <p>Lauterbach, K., Stock, S., Sauerland, S. (2021) Gesundheitsökonomie: Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 4. Auflage. Bern: Hogrefe AG.</p>
19 Weitere Informationen	Keine

1	DDA.22.028	Theorie ernährungsbezogener Interventionen	
2	Modultitel (englisch)	Theory of Nutrition Intervention	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 5.Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester 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	SCH 180	Klausur im Umfang von 180 Minuten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
<hr/>			
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.028.21	Methoden zur Einschätzung des Ernährungszustandes Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS	24 h
II	DDA.22.028.31	Durchführung von Ernährungszustandsbestimmungen Übung 1 SWS	16 h
III	DDA.22.028.32	Der German-Nutrition-Prozess Übung 1 SWS	16 h
IV	DDA.19.028.41	Ethik Seminaristischer Unterricht 0,5 SWS	8 h
V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
			Gesamt: 150 h
<hr/>			
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	<p>Methoden zur Einschätzung des Ernährungszustandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mangelernährungsscreening und -assessment - Anthropometrie inklusive Hautfaltenmessungen - Modelle und Methoden der Körperzusammensetzung - Methoden der Energieumsatzbestimmung - Methoden zur Bestimmung der Muskelfunktion <p>Durchführung von Ernährungszustandsbestimmungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mangelernährungsscreening und -diagnose - Sarkopeniescreening und -diagnose - Messung des Körpergewichts, Körperlänge, Taillenumfang, Hautfaltenmessung - Bioelektrische Impedanzanalyse - Indirekte Kalorimetrie - Handkraftmessung <p>Der German-Nutrition Care Prozess (G-NCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - relevante Standards und Leitlinien für Ernährung, Ernährungsversorgung und Diätetik 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Prozessmodell und Prozessschritte des G-NCP unter Einbeziehung der Internationalen Klassifikation der Funktionsfähigkeit, Behinderung und Gesundheit (ICF)
	<p>Ethik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen und Grundbegriffe von Moral und Ethik - Ethiksysteme, Ethik in Medizin und Gesundheitsberufen - Ethische Entscheidungsfindung und Reflexion - Ethik und Ernährung, 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"> - die Theorien, Möglichkeiten und Limitationen verschiedener Methoden zur Bestimmung von anthropometrischen Maßzahlen, von Körperkompartimenten, der Muskelfunktion und des Energieumsatzes nach international gültigen Kriterien zu kennen - Mangelernährung und Sarkopenie nach weltweit gültigen Kriterien zu diagnostizieren - Anthropometrischen Messungen, bioelektrische Impedanzanalysen (BIA) und Ruheenergieumsatzbestimmungen standardisiert und nach international gültigen Kriterien durchzuführen und die Ergebnisse korrekt zu interpretieren - ihr diätetisches Handeln über den G-NCP zu strukturieren sowie argumentativ zu begründen - in der Diätetik prozessgeleitet vorzugehen und die Handlungsschritte zu erläutern - die ICF als gemeinsame Sprache therapeutischer Berufe zu kennen - ethische Prinzipien und Kodizes auf Fallsituationen anzuwenden sowie die eigene Rolle ethisch zu reflektieren
17	<p>Lehr-/Lernformen</p> <p>Lehrvortrag / Impulsvortrag, Übungen, Fallarbeit, Diskussionen, Recherche,</p>
18	<p>Literatur</p> <p>Sobotka L [ed-in-chief] (2018): Basics in clinical nutrition. 5th ed. Prague: Publishing House Galén</p> <p>Wierdman N, Kruijzen H, Stratton R (2017). Dietet pocket guide: adults. Amsterdam: VU University Press</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>Biesalski HK, Bischoff SC, Pirlich M, Weimann A (Hrsg.) (2018): Ernährungsmedizin. 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>Rufener A, Jent S (2016): Der Ernährungstherapeutische Prozess. Hogrefe Verlag, Bern</p> <p>Vanherle K, Werkmann AM, Baete E et al (2018): Proposed standard model and consistent terminology for monitoring and outcome evaluation in different dietetic care settings: Results from the EU-sponsored IMPDC project. <i>Clinical Nutrition</i> 37 (2018) : 2206-2216</p> <p>Higgs J, Jensen GM, Loftus S, Christensen N (2019): Clinical reasoning in the health professions. Fourth edition. Edinburgh; London; New York: Elsevier</p> <p>Neitzke, G. (2010). Beispiel einer ethischen Falldiskussion: »Transkription« mit Kommentaren. In A. Dörries, G. Neitzke, A. Simon, & J. Vollmann (Eds.), <i>Klinische Ethikberatung</i> (2. Aufl. ed.). Kohlhammer Verlag.</p> <p>Kofahl, D. (2015). „Vorsicht! Kann Spuren von Moral enthalten!“ – Begleiterscheinungen und Komplikationen moralisch infizierter Ernährungskommunikation. In G. Hirschfelder, A. Ploeger, J. Rückert-John, & G. Schönberger (Eds.), <i>Was der Mensch essen darf</i> (pp. 35–47). Springer Fachmedien Wiesbaden</p>
19	<p>Weitere Informationen</p> <p>keine</p>

1	DDA.22.039	Wissenschaftliches Arbeiten und Biostatistik II	
2	Modultitel (englisch)	Research Methods and Statistics II	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini	
4	Credits	10	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 5. Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls Wissenschaftliches Arbeiten und Biostatistik I	
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	AP	Klausur über 180 Minuten, Gewichtung: 40 % und Biostatistischer Analysebericht der Humanstudie (Gruppenarbeit, 30 Seiten, Gewichtung: 40 % und Hausarbeit im Umfang von 8 Seiten als Qualitative Erhebung und Analyse, Gewichtung: 20 %
11	Prüfungsvorleistung	Keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.039.21	Grundlagen des wissenschaftlichen Schreibens und der Bewertung von Originalliteratur und Leitlinien Seminaristischer Unterricht 1,5 SWS	24 h
II	DDA.22.039.23	Durchführung einer Humanstudie Übung 3,5 SWS	56 h
III	DDA.22.039.31	Qualitative Forschung Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
V	DDA.22.039.41	Biostatistik II Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
VI		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	156 h
		Gesamt:	300 h
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini, Profn. Dr. Anna Flögel, Prof. Dr. Daniel Schönefeld	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	Grundlagen des wissenschaftlichen Schreibens und der Bewertung von Originalliteratur/Leitlinien <ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen an den die Einleitung, Methodik- und Ergebnisdarstellung sowie Diskussion wissenschaftlicher Fachartikel - Beurteilung der methodischen Qualität von randomisierten, kontrollierten Studien (RCT) anhand CONSORT Statements - Erstellung und Interpretation von Leitlinien nach dem Regelwerk der Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften (AWMF) - Theorie und Praxis des wissenschaftlichen Kurzvortrags und der Abstracterstellung Durchführung einer Humanstudie <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung und Durchführung der im Modul DDA19.024 geplanten Humanstudien an 6 Tagen in einwöchigem Intervall mit nachfolgender biometrischer Auswertung (SPSS, Analysebericht und Ergebnisdarstellung) Qualitative Forschung	

- Theorien der interpretativen Sozialforschung
- Verfahren der rekonstruierenden Datenerhebung und -analyse
- Übungen am Material (Erhebung und Analyse)

Biostatistik II, u.a.:

- partielle Korrelation
- einfache und multiple lineare Regression, logistische Regression
- Überlebenszeitanalysen & Cox-Regression
- Erstellen, Interpretieren und Bewerten von Systematischen Übersichtsarbeiten und Meta-Analysen (AMSTAR-Tool, PRISMA-Leitlinie, Studiengewichtung, gepoolte Risikoschätzer, Heterogenitätsmaße, forest plots, spezifische Bias, funnel plots etc.)

16	Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wissenschaftliche Veröffentlichungen kritisch zu reflektieren - Den Aufbau und die Anforderungen an wissenschaftliche Texte zu verstehen - Studien- und Leitlinienqualitäten, Empfehlungs- und Evidenzgrade auf internationalem Niveau zu kennen und zu interpretieren - Einfache, selbst konzipierte Humanstudien durchzuführen, die Qualitätsanforderungen zu verstehen und anzuwenden - Eigene Ergebnisse zu strukturieren und biometrisch auszuwerten; die Anforderungen an Datenauswertungen zu verstehen - das Statistikprogramm SPSS für deskriptive und inferenzielle Auswertungen anhand eigener Daten anzuwenden und Analyseberichte zu erstellen - verschiedene Theorien der interpretativen Sozialforschung zu erläutern - Techniken der qualitativen Datenerhebung und -analyse vergleichend zu beschreiben - ihre theoretischen Kenntnisse anhand empirischer Materialien anzuwenden - spezielle statistische Methode, wie partielle Korrelationen, einfache und multiple Regression, logistische Regression wie auch Überlebenszeitanalysen zu verstehen und durchzuführen - Systematische Übersichtsarbeiten und Meta-Analysen zu erstellen und zu interpretieren
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag/Impulsvortrag, Diskussionen, Übungen, Gruppenarbeiten, Recherche
18	Literatur	<p>Thiele L (2021). Übung macht den Master: Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben leicht gemacht – das Praxisbuch für Bachelor und Master Studierende. 1. Aufl. Berlin: Buchfaktor Verlag</p> <p>Benesch M, Steiner E (2018): Klinische Studien lesen und verstehen. 2. Auflage. UTB GmbH</p> <p>Flick, U. u.a. (2019). Qualitative Forschung. Ein Handbuch. Reinbeck bei Hamburg: Rowohlt.</p> <p>Garfinkel, H. (2020): Studien zur Ethnomethodologie. Frankfurt/New York: Campus.</p> <p>Przyborski, A./Wohlrab-Sahr, M. (2014). Qualitative Sozialforschung. Ein Arbeitsbuch. München: Oldenbourg.</p> <p>Rosenthal, G. (2015). Interpretative Sozialforschung. Eine Einführung. Weinheim und Basel: Beltz Juventa.</p> <p>Winke, J. (2021). Multivariate Analysemethoden: Datenanalyse und Multivariate Statistik mit SPSS leicht erklärt. 1. Auflage. Rotterdam: Bookmundo direct.</p> <p>Harms, V. (2019). Medizinische Statistik: Epidemiologie und Evidence Based Medicine. 9. Auflage. Mönkeberg: Harms 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> <p>Diverse aktuellen Veröffentlichungen aus der aktuellen Fachliteratur</p>
19	Weitere Informationen	Keine

1	DDA.22.030	Ernährungssupport	
2	Modultitel (englisch)	Nutritional Support	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 5.Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls Klinische Chemie und Pharmakologie	
<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	AP	Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten, Gewichtung:80 % und Referat im Umfang von 20 Minuten, Gewichtung: 20 %
11	Prüfungsvorleistung	TNW	Teilnahme an der Übung Praxis des Ernährungssupports (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 der FPO)
			Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.
<hr/>			
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I	DDA.22.030.21	Grundlagen des Ernährungssupports Seminaristischer Unterricht, 1 SWS
			16 h
	II	DDA.22.030.22	Praxis des Ernährungssupports Übung 3 SWS
			48 h
	III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung
			86 h
			Gesamt: 150 h
<hr/>			
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini, Prof Dr. Jens-Peter Keil	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	<p>Grundlagen des Ernährungssupports</p> <ul style="list-style-type: none"> - nutrition support teams (Ernährungsteams) – Definition und Aufgaben - Orale Nahrungssupplemente (ONS): Indikationen, Kontraindikationen, Zusammensetzung, Arten, Wirkung - Enterales Ernährung: Indikationen, Kontraindikationen, Techniken der enteralen Ernährung, Zusammensetzung von enteralen Nahrungen - Komplikationen bei enteraler Ernährung - Parenterale Ernährung: Indikationen, Kontraindikationen und Zugangswege, Arten und Nährstoffzusammensetzung parenteraler Nährlösungen, Applikationstechniken und Zugänge, Monitoring parenteraler Ernährungstherapien, Komplikationen <p>Praxis des Ernährungssupport</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rahmenbedingungen und Finanzierung des Ernährungssupports - Anlagen von PEG/PEJ mit Vorstellung der Überleitsysteme - Berechnung der enteralen und parenteralen Zielmengen anhand von Patient*innenbeispielen (inklusive Aufbauschema) - Praxis der Herstellung von Komplettlösungen für die parenterale Ernährungstherapie - Portpunktion im klinischen Alltag - Abläufe von der Konsilanforderung bis zur heimparenteralen Ernährung in der Praxis, Überleitmanagement - Erstellung von parenteralen Ernährungsplänen 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Praxis der Ernährung bei Intensivpatient*innen, der perioperativen Ernährung (fast track) und der parenteralen Ernährung im Säuglings- und Kleinkindalter - Anpassung der Diabetestherapie bei parenteraler Ernährung - Ausarbeitung von Patientenbeispielen mit Präsentation
16 Lernziele/-ergebnisse	<p>Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indikationen, Einsatzgebiete, Komplikationen und Limitationen des Ernährungssupports aufzuzeigen und zur oralen Ernährung abzugrenzen bzw. in Beziehung zu setzen - Entereale und parenterale Ernährungstherapien zu konzipieren und zu berechnen - 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 - 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	<p>Sobotka L [ed-in-chief] (2018): Basics in clinical nutrition. 5th ed. Prague: Publishing House Galén</p> <p>Evidenz-basierte S3 Leitlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin: http://www.dgem.de/leitlinien</p> <p>Evidenzbaiserte Leitlinien der European Society of Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN): http://www.espen.org/education/espen-guidelines</p> <p>Laufend Integration neuer internationaler Literatur</p>
19 Weitere Informationen	Praktische Anwendungsübungen finden im klinischen Setting statt.

1	DDA.22.041	Praxis ernährungsbezogener Interventionen	
2	Modultitel (englisch)	Practice of Nutrition Intervention	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Anna Flögel	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 5.Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls Ernährungsbezogene Kommunikation	
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 20 - im Umfang von 20 Minuten, Gewichtung 60% und AHA 8 Hausarbeit (Fallreflexion) im Umfang von 8 Seiten, Gewichtung 40 %	
11	Prüfungsvorleistung	I TNW Diätetische Betreuung eines*r realen Patienten*in/Klienten*in nach dem G-NCP, II TNW Teilnahme an G.NCP-gerechte Betreuung eines*r Beispielklient*in (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO) Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I DDA.22.041.21	Praxis ernährungsbezogener Interventionen Seminaristischer Unterricht 1 SWS	16 h
	II DDA.22.041.31	G-NCP-gerechte Betreuung eines*r Beispielklient*in Übung 3 SWS	48 h
	III DDA.22.041.32	Rahmenbedingungen und berufliches Selbstverständnis Seminar 1 SWS	16 h
	IV	Eigenständige Vor- und Nachbereitung	70 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Anna Flögel, Dipl. med. päd. Sabine Ohlrich-Hahn	
14	Unterrichtssprache	deutsch	
15	Inhalte	Praxis ernährungsbezogener Interventionen - exemplarische Vertiefung indikationsbezogener diätetischer Vorgehensweisen unter Einbeziehung von Leitlinien und Standards G-NCP-gerechte Betreuung eines*r Beispielklient*in - Pro Studierende*r Durchführung einer mind. 2-monatigen verhaltensmodifizierenden Ernährungsintervention unter Anwendung von Assessmenttools und verschiedenen Kommunikationstechniken - Berücksichtigung von laborchemischen Parametern und Techniken der Ernährungszustandsbestimmung mit einer/s Beispielklient*in - Dokumentation, kritische Reflexion inkl. ethischer Reflexion und Präsentation der Resultate - Vertiefung der G-NCP Prozessschritte anhand fiktiver Fallsituationen Rahmenbedingungen und berufliches Selbstverständnis - gesundheitspolitische und –systemische Rahmenbedingungen für die Berufsgruppe und die Diätetik	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,	

- 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 des G-NCP korrekt auszuführen und zu reflektieren
- berufliches Selbstverständnis auszuprägen und zu vertreten

17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag / Impulsvortrag, Übungen, Fallarbeit, Diskussionen, Recherche
18	Literatur	<p>Biesalski HK, Bischoff SC, Pirlich M, Weimann A (Hrsg.) (2018): Ernährungsmedizin. 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>Rufener A, Jent S (2016): Der Ernährungstherapeutische Prozess. Hogrefe Verlag, Bern</p> <p>Higgs J, Jensen GM, Loftus S, Christensen N (2019): Clinical reasoning in the health professions. Fourth edition. Edinburgh; London; New York: Elsevier</p> <p>Charney P, Peterson SJ (2013): Practice Paper of the Academy of Nutrition and Dietetics Abstract: Critical Thinking Skills in Nutrition Assessment and Diagnosis. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics</p> <p>The Association of UK Dietitians (BDA) (2019). Manual of Dietetic Practice, 6th Edition. Wiley-Blackwell</p> <p>The American Dietetic Association. International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) (2013): Reference Manual. 4th ed. Chicago Il.</p>
19	Weitere Informationen	keine

1	DDA.22.040	Spezielle Themen aus der Epidemiologie und Global Health	
2	Modultitel (englisch)	Epidemiology and global health	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Anna Flögel	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Wahlpflichtmodul im 6. Semester	2022
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 nicht benotet. Die Prüfung wird mit „bestanden“ bzw. „nicht bestanden“ gewertet. Mangels Note findet dieses Modul keinen Eingang in die Gesamtnote.	
10	Prüfungsleistung	SCH 120 oder M 20 oder AHA 10	Klausur im Umfang von 120 Minuten Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten Hausarbeit im Umfang von 10-15 Seiten
		Die Art der Prüfungsleistung wird den Studierenden zu Semesterbeginn durch die*den Modulverantwortliche*n bekannt gegeben.	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	DDA.22.040.12	Spezielle Themen aus der Epidemiologie Seminaristischer Unterricht 2 SWS	32 h
II	DDA.22.040.21	Spezielle Themen aus der Epidemiologie Übung 1 SWS	16 h
III	DDA.22.040.22	Global Health Seminaristischer Unterricht 1 SWS	16 h
		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	86 h
		Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Anna Flögel	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	Spezielle Themen aus der Epidemiologie: - Wechselnde Themen aus der Epidemiologie z.B. Ernährungsepidemiologie, Epidemiologie chronischer Erkrankungen, Infektionsepidemiologie, Molekulare Epidemiologie Global Health: - Wechselnde Themen aus dem Bereich Global Health, z.B. Welternährung, gesundheitliche Ungleichheit, International Health	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, - Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in speziellen Themen der Epidemiologie zu vertiefen und zu vervollkommen - Aktuelle Themen aus dem Bereich Global Health wissenschaftlich basiert zu diskutieren und zu reflektieren und Bezüge zur Tätigkeit im Handlungsfeld der Diätetik herzustellen	

- | | | |
|----|-----------------------|---|
| 17 | Lehr-/Lernformen | Lehrvortrag / Impulsvortrag, Gruppenarbeit, Diskussion, Textarbeit, Recherche, Literaturstudium |
| 18 | Literatur | Wird während des Semesters bekannt gegeben. |
| 19 | Weitere Informationen | Mindestteilnehmerzahl 5 Studierende und findet in der 1. Hälfte des Semesters statt. |

1	DDA.19.033	Spezielle Themen aus der Diätetik und Ernährungswissenschaft	
2	Modultitel (englisch)	Special topics from nutritional science and dietetics	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Wahlpflichtmodul im 6. Semester	2022
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 Modulnote wird bei der Gesamtnotenberechnung nicht berücksichtigt.	
10	Prüfungsleistung	SCH 120 oder M 20 oder AHA10	Klausur im Umfang von 120 Minuten Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten Hausarbeit im Umfang von 10-15 Seiten
		Die Art der Prüfungsleistung wird den Studierenden durch die*den Modulverantwortliche*n zu Semesterbeginn bekannt gegeben.	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
<hr/>			
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	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
<hr/>			
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 und findet in der 1. Hälfte des Semesters statt	

1	DDA.22.034	Academic English for Dietitians	
2	Modultitel (englisch)	Academic English for Dietitians	
3	Verantwortlichkeiten	Sprachzentrum der HS Neubrandenburg	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Wahlpflichtmodul im 6. Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester, über ein Semester	
7	Voraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls Fachenglisch , 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 180 oder AHA 10 oder AP	Klausur im Umfang von 180 Minuten Hausarbeit im Umfang von ca.10 Seiten Portfolio 10
		Die Art der Prüfungsleistung wird den Studierenden zu Semesterbeginn durch die*den Modulverantwortliche*n bekannt gegeben.	
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	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.22.035	Praxissemester	
2	Modultitel (englisch)	Practical Placement	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini / Profn. Dr. Anna Flögel	
4	Credits	30	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 6. und 7. Semester (je ca. zur Hälfte)	2019
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemesters über ein Semester	
7	Voraussetzung	Nachweis von 135 ECTS aus Modulen des Studiengangs (45 ECTS) und der Anerkennung im Rahmen der Einstufungsprüfungsordnung (90 ECTS).	
<hr/>			
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	AR 20 Referat im Umfang von 20 Minuten mit Praktikumsbericht in Form einer PowerPoint-Präsentation (20 Seiten/Folien) (Gewichtung jeweils 50%)	
11	Prüfungsvorleistung	Nachweis über die erfolgreiche Ableistung von 16 Wochen Praktikum	
<hr/>			
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I	Praktikum 16 x 40 h/Wo	640 h
	II DDA.22.035.14	Begleitung des Praxissemesters Übung, 8 SWS	128 h
	III DDA.22.035.13	Semesterbegleitende Veranstaltung (digital) Seminar 1 SWS	16 h
	IV	Eigenständige Vor- und Nachbereitung	116 h
			Gesamt: 900 h
<hr/>			
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini, Profn. Dr. Anna Flögel	
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>Spätestens mit 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). Hierbei wird der*die Studierende durch Modulverantwortlichen über Einzelberatungen betreut und unterstützt.</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 Aufgaben, die exemplarisch für das</p>	

wissenschaftsbasierte Handeln in der Diätetik sind. Die Studierenden tauschen sich zu ihren Praktikumstätigkeiten und zu ihrer Forschungsfrage aus und diskutieren ausgewählte Aspekte gemeinsam mit den lokalen und hochschulinternen Betreuern*innen zu a priori festgelegten Termin (Videokonferenzform)

- | | | |
|----|-----------------------|---|
| 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 dem regulärem Beginn des Praxissemesters statt. |

1	DDA.22.036	Bachelor-Arbeit	
2	Modultitel (englisch)	Bachelor Thesis	
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini / Profn. Dr. Anna Flögel	
4	Credits	12	
5	Studiengänge	DDA Diätetik Pflichtmodul im 7. Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester	
7	Voraussetzung	Nachweis von 180 ECTS aus den Modulen des Studiengangs (90 ECTS) und der Anerkennung im Rahmen der Einstufungsprüfungsordnung (90 ECTS).	
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.22.036.10	Workshop zur Bachelor-Arbeit Seminar 1 SWS	16 h
	II DDA.22.036.20	Einzelcoaching Übung, 4 SWS	64 h
	III	Anfertigung der Bachelorarbeit 12 Wochen Bearbeitungszeit	280 h
			Gesamt: 360 h
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini, Profn. Dr. Anna Flögel	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	<p>Workshop zu Bachelorarbeit: Informationen und Übungen zur Erstellung der Bachelorarbeit</p> <p>Einzelcoaching: Die Ausarbeitung wird durch die Modulverantwortlichen persönlich begleitet. Jede*r Studierende*r erhält die einmalige Möglichkeit detaillierte Kommentierungen zu den Entwürfen der Bachelorarbeit zu erhalten (Resultate/Ergebnisse vollumfänglich; Einleitung/Diskussion partiell)</p> <p>Anfertigung der Bachelorarbeit: Auswertung und Darstellung der im Modul DDA.19.035 (Praxissemester) erhobenen Daten und deren strukturierter Bearbeitung in Form der schriftlichen Bachelorarbeit nach den aktuellen Vorgaben des Studienganges Diätetik. 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 nach den Regeln der guten wissenschaftlichen Praxis begleitend zu bearbeiten - den wissenschaftlichen Hintergrund, Methodik und Vorgehensweise und die Ergebnisse selbstständig zu erarbeiten und sprachlich angemessen zu formulieren 	

		<ul style="list-style-type: none"> - die Ergebnisse wissenschaftlich aufzubereiten, zu diskutieren und zu reflektieren - nationale und internationale Fachliteratur adäquat einzusetzen und entsprechend zu zitieren
17	Lehr-/Lernformen	-
18	Literatur	Studiengangseigene Anleitungen in der jeweils aktuellen Fassung: <ul style="list-style-type: none"> - zum richtigen Zitieren - zur Erstellung von Bachelorarbeiten
19	Weitere Informationen	Keine

1	DDA.22.037	Forschungskolloquien		
2	Modultitel (englisch)	Research Colloquia		
3	Verantwortlichkeiten	Profn. Dr. Luzia Valentini / Profn. Dr. Anna Flögel		
4	Credits	3		
5	Studiengänge	DDA	Diätetik Pflichtmodul im 7. Semester	2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzung	I	Bestätigung des Bachelor-Themas durch den Prüfungsausschuss	
<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 40	Disputation im Umfang von 40 Minuten (wiss. Vortrag 20 Minuten; Diskussion 20 Minuten)	
11	Prüfungsvorleistung	TNW	Teilnahme an der Übung (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO) Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.	
<hr/>				
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	I	DDA.22.037.11	Forschungskolloquien Übung 2 SWS	32 h
	III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung	58 h
			Gesamt:	90 h
<hr/>				
13	Lehrende/r	Profn. Dr. Luzia Valentini / Profn. Dr. Anna Flögel		
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	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> - 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	In Abhängigkeit von der zu bearbeitenden Fragestellung		
19	Weitere Informationen	Können auch in der vorlesungsfreien Zeit stattfinden.		