



**Modulhandbuch zum  
Masterstudiengang  
Ernährungswissenschaften  
(M.Sc.)  
PO 2019**

## **Kurzbeschreibung des Masterstudienganges *Ernährungswissenschaften* am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein**

Der viersemestrige Masterstudiengang Ernährungswissenschaften zielt unter Beachtung der allgemeinen Studienziele (§ 58 HG) auf die wissenschaftliche Qualifizierung für Fach- und Führungsaufgaben im Berufsfeld der Ernährungswissenschaften. Der viersemestrige Masterstudiengang Ernährungswissenschaften der Hochschule Niederrhein befähigt für den höheren öffentlichen Dienst.

Das Studienkonzept baut auf den Qualifikationen eines einschlägigen Bachelorstudienganges auf und setzt den Schwerpunkt bei intensiver wissenschaftlicher Projektarbeit. Betont werden Interdisziplinarität, Vertiefung von Fachkompetenzen, Stärkung der Methodenkompetenz und Schärfung des Verantwortungsbewusstseins. Die Studierenden sollen befähigt werden, Anforderungen im Berufsfeld Ernährung – Gesundheit – Konsum – Gesundheitsförderung – Ernährungstherapie – Beratung mit wissenschaftlichem und interdisziplinärem Anspruch selbstständig zu bearbeiten. Dabei sind Analyse, Auswahl angemessener Methoden und Transfer zu zielgruppengerechten Problemlösungen, deren Evaluation und Kommunikation die zentralen Ebenen.

Das viersemestrige Studium ist gegliedert in drei Studiensemester und ein abschließendes viertes Semester für die Erstellung der Masterarbeit inkl. Kolloquium.

Der Studienplan basiert auf einem dreisemestrigen, rollierenden Zyklus, so dass die Ablauffolge der Module abhängig vom Aufnahmesemester variiert. Jedes Großgruppenmodul (GE oder GL) wird alle drei Semester angeboten.

Neben den Pflicht- und Wahlpflichtanteilen wird vom ersten Semester an großer Wert auf die Arbeit der Studierenden in einem Studien- und Forschungsprojekt gelegt. Über den Studienzeitraum von drei Semestern bearbeiten Studierende eine ausgewählte aktuelle Forschungsfrage im Rahmen eines eigenen Projektes unter Anleitung einer Lehrenden oder eines Lehrenden.

Das Studium wird durch die Masterprüfung abgeschlossen. Sie dient der Feststellung, ob die Studierenden bei Beurteilung ihrer individuellen Leistung das Ziel des Studiums erreicht haben.

Aufgrund der bestandenen Masterprüfung wird von der Hochschule Niederrhein der akademische Grad „Master of Science“, abgekürzt „M. Sc.“, verliehen.

# Leitlinie für Forschungsprojekte in den Masterstudiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie

Gemäß Studienordnung leisten die Studierenden der Masterstudiengänge in den Modulen FP 1-3 insgesamt zweimal 8 KP sowie im dritten Studiensemester einmal 14 KP Forschungsarbeit. Die vorliegende Leitlinie dient dazu diese Arbeit zu koordinieren.

## 1. Grundsätze und Ziele

- a) Die Studierenden arbeiten längerfristig an einem forschungsorientierten Thema (Spezialisierungssequenz).
- b) In der Regel soll das Forschungsprojekt im Hause abgeleistet werden; in Ausnahmefällen kann die Forschungstätigkeit auch außerhalb stattfinden.
- c) In der Regel soll sich aus der Tätigkeit im Forschungsprojekt das Thema der Masterarbeit ergeben.
- d) Die/der betreuende Professorin/Professor der Module FP 1 - 3 ist nicht automatisch Betreuer der Masterarbeit.

## 2. Organisationsform

- a) Forschungsprojekte werden von einem oder mehreren Professoren geführt.
- b) Eine/ein Professorin/Professor ist der Betreuer für das Modul FP 1-3, im Benehmen mit diesem muss der Student/die Studentin alle Einzelheiten regeln. Der Betreuer bewertet das Forschungsprojekt im Sinne der Prüfungsordnung. Diese Zuordnung soll sich in der Regel über die gesamte Dauer des Forschungsprojektes (3 Semester) erstrecken. In begründeten Fällen ist ein Wechsel möglich (siehe Abschnitt Besondere Bestimmungen).
- c) Die Professorinnen und Professoren des Fachbereiches stellen sicher, dass zu Beginn jedes Semesters genügend Forschungsprojektstellen und -themen zur Bearbeitung zur Verfügung stehen.
- d) Die Professorinnen und Professoren bilden einen kleinen Organisationsausschuss, der die Verteilung der Studierenden auf die Forschungsprojekte bzw. Betreuer nach Gespräch mit den Studierenden organisiert. Die Studierenden äußern hierzu Präferenzen, die bei der Verteilung berücksichtigt werden. Die Entscheidungen dieses Organisationsausschusses sind für die Studierenden bindend.

## 3. Bewertung

Die KP eines Forschungsprojektes werden je Semester per Testat erworben, dieses wird vom Betreuenden erteilt. Basis für die Erteilung der Testate sind Zielvereinbarungen zwischen Betreuendem und Studierenden, die zu Beginn jeden Semesters getroffen werden. Diese können z. B. folgendes umfassen:

- a) Ergebnis-/Semesterbericht im Umfang von mind. 20 S.
- b) Einarbeitung neuer Masterstudierender
- c) Präsentieren auf öffentlichen Veranstaltungen
- d) Anfertigen einer Publikation/eines Publikationsentwurfes
- e) Wissenstransfer auch an Bachelorstudierende, z.B. über ein dem Forschungsprojekt unterliegendes LZP
- f) Teilnahme an speziellen Lehrveranstaltungen zum Erwerb spezifischer Qualifikationen

## 4. Masterseminare

Den Masterstudiengängen ist jeweils ein Masterseminar zugeordnet. Mit der Einschreibung in den Masterstudiengang gehören die Studierenden dem jeweiligen Masterseminar an, weitere Mitglieder des

Masterseminars sind die im Studiengang Lehrenden Professorinnen und Professoren sowie wissenschaftliche Mitarbeiter/innen.

Im Masterseminar finden jedes Semester Vortragsveranstaltungen statt, in denen die Studierenden über ihre Forschungsarbeit vortragen und diese i. S. eines wissenschaftlichen Diskurses erörtern. Im zweiten Studiensemester ist ein solcher Vortrag obligatorisch und limitierende Grundlage für die Erteilung des Testats. Für die Studierenden des 1. - 3. Semesters ist die Teilnahme an den Veranstaltungen des Masterseminars Pflicht.

## **5. Besondere Bestimmungen**

- a) Der Wechsel eines Betreuers bzw. eines Forschungsprojektes auf Wunsch des Studierenden ist nur in Ausnahmefällen und nach Einzelfallprüfung und Zustimmung beider Betreuer und durch den Organisationsausschuss möglich.
- b) Zwangswechsel: Endet ein Forschungsprojekt (z.B. wegen auslaufender Gelder oder weil sich der Forschungsgegenstand erledigt hat), so sorgt der Organisationsausschuss im Benehmen mit allen betroffenen Studierenden für Anschlussprojekte.

## Modul KE 1 Methoden der Ernährungsforschung

Kennnummer: KE 1		Workload 162 h	Kreditpunkte 6 KP	Studiensemester Nach Ankündigung	Dauer 1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	Kreditpunkte [KP]	
	a) Laborkunde Chemie (P)	15	25	1,5	
	b) Qualitative Methoden der Ernährungsforschung (P)	15	39	2,0	
	c) Fortgeschrittene Literatur- und Datenrecherche (P)	15	53	2,5	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (P = Praktikum)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	<p>Qualifikationsziele:</p> <p>Die Studierenden haben vertiefte Kenntnisse der Grundprinzipien wichtiger chemisch-analytischer Arbeitstechniken und Untersuchungsverfahren, verstehen diese und können sie gezielt eigenständig anwenden. Studierende sind mit arbeitssicherheitsrelevanten Sachverhalten vertraut und haben insbesondere die eingehende Kenntnis der laborspezifischen Ausstattung und können diese sachgerecht einsetzen.</p> <p>Die Studierenden kennen und verstehen Methoden der qualitativen und quantitativen Sozialforschung, können deren Eignung für Einsatzbereiche bewerten und können diese z.B. für die Beschreibung sozialer Sachverhalte, für Vergleiche über den Zeitverlauf und Prognosen sowie für das Sinnverstehen von sozialen Interaktionen anwenden und auswerten.</p> <p>Die Studierenden kennen die für die Oecotrophologie relevanten Datenbanken, nationalen und internationalen Suchmaschinen sowie die relevanten Produkt- und Dienstleistungsangebote und können diese für die zielgerichtete Recherche anwenden.</p> <p>Die Studierenden können Rechercheergebnisse bezüglich Relevanz und Aussagefähigkeit einordnen und bewerten.</p>				
5	<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheit bei Arbeiten im chemischen Labor, Gerätekunde, chemische Untersuchungsverfahren und Probeaufbereitungsverfahren, Kalibrierung und Absicherung von Untersuchungsverfahren, Auswertung von Untersuchungsergebnissen</li> <li>• Ausgewählte quantitative und qualitative Methoden der Sozialforschung z.B. Beobachtung, offene Interviews, Leitfadengespräche</li> <li>• Nationale und internationale Suchmaschinen, spezielle Produkt- und Dienstleistungsangebote im Internet, Leitsätze und Gesetze im Internet</li> </ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				

7	Voraussetzungen für die Prüfungszulassung: keine
8	Prüfungsform: a) + b) Hausarbeit + c) Referat
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)
11	Häufigkeit des Angebotes: a) jedes Semester, b) und c) einmal jährlich
12	Modulbeauftragte: Studiengangskoordinatorin Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Renner, Prof. Dr. Williger Lehrbeauftragter: N.N.
13	Sonstige Informationen:  Literatur: Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.
	Geändert durch den Beschluss der 345. FBR Sitzung vom 30.11.2023

<b>Modul KE 2 „Datenerhebung und -auswertung“</b>					
Kennnummer: KE 2		Workload 162 h	Kreditpunkte 6 KP	Studiensemester Nach Ankündigung	Dauer 1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform) a) Statistik (P) b) Literatur- und Datenverwaltung (P)	Kontaktzeit [h] 30 15	Selbststudium [h] 78 39	Kreditpunkte [KP] 4 2	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (P = Praktikum)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	<p>Qualifikationsziele:</p> <p>Die Studierenden kennen und verstehen den Umgang mit empirischen Daten, sind geübt in der Erfassung von Daten, kennen und verstehen Methoden und Auswertung. Die Studierenden können selbstständig mittels Standardsoftware quantitative statistische Methoden auf Daten anwenden und können Ergebnisse interpretieren und beurteilen.</p> <p>Die Studierenden kennen ein professionelles Literaturverwaltungsprogramm und können Ergebnisse der Recherche von Literatur und Daten strukturieren und verwalten.</p>				
5	<p>Inhalte:</p> <p>Im Kurs werden vertiefte Kenntnisse zur Methodenauswahl der statistischen Auswertung und Interpretation vermittelt. Behandelt werden verschiedene Standardmethoden des statistischen Testens einschließlich ausgewählter multivariater Verfahren, der geeigneten Darstellung von Daten sowie gängige Fehlkonzepte.</p> <p>Aktuelles Literaturdokumentations- und Verwaltungssystem kennen- und anwenden lernen.</p>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen für die Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsform: a) Klausur und b) Referat				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal jährlich				
12	Modulbeauftragter: Prof. Dr. Menzel Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Menzel, Prof. Dr. Renner				
13	<p>Sonstige Informationen:</p> <p>Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung</p>				
Geändert durch den Beschluss der 345. FBR Sitzung vom 30.11.2023					

## Modul GE 1 Spezielle Ernährungswissenschaft

Kennnummer: GE 1	Workload	Kreditpunkte	Studiensemester
	216 h	8 KP	1.- 3. Sem.
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform) a) Biofunktionalität der Lebensmittel (SL) b) Pathobiochemie der Ernährung (SL/P)	Kontaktzeit [h] 30 30	Selbststudium [h] 78 78
2	Lehrformen: siehe unter 1 (SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, P = Praktikum)		
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen		
4	<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden haben vertiefte Kenntnisse zu biochemischen Reaktionen und Prozessen von funktioneller Bedeutung und können deren Bedeutung für Gesundheit und Prävention von Erkrankungen sowie molekulare Regulationsmechanismen in der Forschung, insbesondere Originalarbeiten aus internationalen Fachzeitschriften zu verstehen, in der Lage, diese für die Bewertung von Forschungsarbeiten angemessen anzuwenden sowie Studien zu planen und durchzuführen.</p>		
5	<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, u. a. sekundäre Pflanzenstoffe (z.B. Flavonoide, Carotinoide) und deren gesundheitsförderliche und potentiell unerwünschte Effekte, Wirkungsmechanismen, Bedeutung in der Ernährung</li> <li>• Theoretische und praktische Vertiefung spezieller biochemischer Fragestellungen</li> </ul>		
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften		
7	Voraussetzungen für die Prüfungszulassung: keine		
8	Prüfungsform: a) Klausur b) Klausur		
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0		
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)		
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal im dreisemestrigen Zyklus (1.-3. Semester nach Ankündigung)		
12	Modulbeauftragte: Prof. Dr. Williger Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Berger, Prof. Dr. Williger		
13	Sonstige Informationen / Literatur:  Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.		





## Modul GE 2 Ernährungstherapie

Kennnummer: GE 2		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		216 h	8 KP	1.- 3. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform) a) Ernährungsmedizin (SL) b) Life Cycle Nutrition und Diätetik (SL)	Kontaktzeit [h] 30 30	Selbststudium [h] 78 78	Kreditpunkte [KP] 4 4	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (SL = Seminaristische Lehrveranstaltung)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben vertiefte Kenntnisse zu Ätiologie, Pathogenese, Diagnose und Therapie im ausgewählten Themenfeld.</li> <li>• haben vertiefte Kenntnisse zu den besonderen Ernährungserfordernissen in den verschiedenen Lebensabschnitten und kennen pathophysiologische Veränderungen im Hinblick auf ernährungstherapeutische Anforderungen</li> <li>• kennen und verstehen Prinzipien der Behandlung und Prävention</li> <li>• können praktische Handlungs- und Therapiekonzepte ableiten</li> <li>• können vorhandene ernährungsmedizinische und diätetische Therapiekonzepte und Leitlinien auf ihre Anwendbarkeit und Tauglichkeit in der Praxis bewerten</li> </ul>				
5	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgewählte ernährungstherapeutisch relevante Themen und Problemstellungen in verschiedenen Lebensabschnitten, z.B. Krankheiten des Gastrointestinaltraktes, ausgewählte Stoffwechselkrankheiten, Mangelzustände, Spezielle Ernährung in besonderen Lebenssituationen.</li> </ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen für die Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsform: a) Klausur b) Klausur				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal im dreisemestrigen Zyklus (1.-3. Semester nach Ankündigung)				
12	Modulbeauftragte: Prof. Dr. Rademacher Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Ludwig, Prof. Dr. Rademacher				
13	Sonstige Informationen / Literatur:  Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.				
Geändert durch den Beschluss der 315. FBR-Sitzung vom 14.11.2019					

## Modul GE 3 Public Health Nutrition

Kennnummer: GE 3		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		216 h	8 KP	1.- 3. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform) Public Health Nutrition (SL)	Kontaktzeit [h] 54	Selbststudium [h] 162	Kreditpunkte [KP] 8	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (SL = Seminaristische Lehrveranstaltung)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	<p>Qualifikationsziele:</p> <p>Die Studierenden sollen die verschiedenen Teilbereiche ernährungsbezogener Gesundheitsförderung und Prävention (insbes. der Epidemiologie, der Maßnahmenplanung und -durchführung, der Evaluation und Evidenz, der Sozioökonomie und Gesundheitspolitik) kennen, beurteilen und an ausgewählten Fällen und Problemsituationen anwenden.</p>				
5	<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsepidemiologie</li> <li>• Sozioökonomische Faktoren und Gesundheit</li> <li>• Evidenz und Bedeutung der Ernährung bei der Manifestation relevanter Erkrankungen</li> <li>• Planung, Durchführung und Evaluation von entsprechenden Maßnahmen zur Prävention ernährungsassoziierter Krankheiten</li> <li>• Netzbildung u.a. zur kommunalen Gesundheitsförderung</li> <li>• Betriebliche Gesundheitsförderung</li> <li>• Ökonomische Aspekte von Prävention und Gesundheitsförderung</li> <li>• Gesundheitspolitik</li> </ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zur Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsform: Klausur				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal im dreisemestrigen Zyklus (1.-3. Semester nach Ankündigung)				
12	Modulbeauftragter: Prof. Dr. Kronsbein Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Kronsbein, Prof. Dr. Ludwig				

13	<p>Sonstige Informationen:</p> <p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baum F (2008) The New Public Health. 3. Aufl. Oxford Univ.Press, Oxford, New York, Victoria</li> <li>• Beaglehole R et al (1993) Basic epidemiology. WHO-Press, Genf;</li> <li>• Bengel J et al (Hrsg: BZgA) (1998) Was erhält Menschen gesund? Antonovskys Modell der Salutogenese – Diskussionsstand und Stellenwert. BZgA-Press, Köln;</li> <li>• Müller MJ et al (2005) Gesundheit und Ernährung – Public Health Nutrition. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart;</li> <li>• über Homepage des WHO Regional Office for Europe: Ottawa Charter for Health Promotion, 1986</li> </ul> <p>Weitere Literatur, aktuelle Evidenz-basierte Leitlinien sowie aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften werden den Studierenden zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>
	Geändert durch den Beschluss der 315. FBR-Sitzung vom 14.11.2020

<b>Modul GE 4 Gesundheitsmanagement</b>				
Kennnummer: GE 4	Workload 216 h	Kreditpunkte 8 CP	Studiensemester 1.- 3. Sem.	Dauer 1 Semester

1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	Kreditpunkte [CP]
	a) BGF – Handlungsfeld Ernährung/Verpflegung (SL)	30	78	4
	b) Körperliche Aktivität in der Prävention (SL/Ü)	30	78	4
2	Lehrformen: siehe unter 1 (SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung)			
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen			
4	Qualifikationsziele:			
	a) BGF – Handlungsfeld Ernährung/Verpflegung: Die Studierenden haben vertiefte ernährungsbezogene Fachkompetenzen, insbesondere verpflegungsspezifische Fachkenntnisse, sowie vertiefte Kenntnisse zu den weiteren Themen der BGF. Sie können diese miteinander in Beziehung setzen. Sie verstehen die Problemstellungen der Praxis und können die Wissensbestände fallbezogen anwenden.			
	b) Körperliche Aktivität in der Prävention: Die Studierenden sollen den Stellenwert von Ernährung und Bewegung im Rahmen der Lebensstiländerung kennen und entsprechende Optionen in der Praxis planen, umsetzen und beurteilen können.			
5	Inhalte:			
	a) BGF – Handlungsfeld Ernährung/Verpflegung: Verhältnis- und Verhaltensprävention; Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte im Kontext der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF); Essverhalten und Veränderung von Ernährungsgewohnheiten; Analyse von Verpflegungskonzepten für die Settings Betrieb und Homeoffice; Qualitätsstandards und Handlungsempfehlungen			
	b) Körperliche Aktivität in der Prävention: Bedeutung von körperlicher Aktivität und körperlicher Fitness in der Prävention, Erfassung von körperlicher Aktivität und körperlicher Fitness, Ziele und Inhalte von Gesundheitssport; Sportpsychologische Aspekte: Motivation inaktiver Personen.			
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften			
7	Voraussetzungen für die Prüfungszulassung:			
	a) Regelmäßige Teilnahme			
	b) Regelmäßige Teilnahme			
8	Prüfungsform:			
	a) Klausur (50% der Note)			
	b) Klausur (50% der Note)			
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0			
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)			
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal im dreisemestrigen Zyklus (1.-3. Semester nach Ankündigung)			
12	Modulbeauftragter: Prof. Dr. Wetterau Hauptamtlich Lehrender: Prof. Dr. Wetterau Lehrbeauftragte/r: N. N.			

Sonstige Informationen:

Literatur:

- a) BGF - Handlungsfeld Ernährung/Verpflegung:  
Hinweise zu Publikationen, wissenschaftlichen Studien und aktuellen Forschungsprojekten erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.
- b) Körperliche Aktivität in der Prävention:  
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der Lehrveranstaltung.

## Modul GE 5 Ernährungs- und Konsumverhalten

Kennnummer: GE 5		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		216 h	8 KP	1.- 3. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	Kreditpunkte [KP]	
	a) Ernährungssoziologie (SL)	30	78	4	
	b) Fallstudien (SL)	30	78	4	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (SL = Seminaristische Lehrveranstaltung)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	<p>Qualifikationsziele:</p> <p>a) Die Studierenden sind in der Lage Ernährungs- und Konsumverhalten in seiner Komplexität zu verstehen. Sie kennen Theorien und Erklärungsmodelle für typische Phänomene des Verhaltens im individuellen Alltag und im gesellschaftlichen Kontext. Sie analysieren anhand einer ausgewählten Fragestellung Ursachen und Konsequenzen des Ernährungs- und Konsumverhalten mit Fokus auf soziale, biografische und kulturelle Aspekte der Ernährung. Nachhaltigkeit oder anderen aktuellen Herausforderungen in der Gesellschaft werden angemessen berücksichtigt.</p> <p>b) Die Studierenden haben detailliertes Wissen über die Methodik von Einzelfallstudien. Sie reflektieren die Besonderheiten und Grenzen von Fallstudien kritisch. Sie können das Instrument der Haushaltsanalyse anwenden und untersuchen in einer eigenen Fallstudie das Ernährungs- und Konsumverhalten. Sie verfügen über ein vertieftes Verständnis von Verhaltensweisen im Kontext von Lebensphasen, Lebenslagen und Lebensstilen privater Haushalte.</p>				
5	<p>Inhalte:</p> <p>a) Theorien und Modelle zur Erklärung des Ernährungs- und Konsumverhaltens, aktuelle Studien und forschungsrelevante Fragestellungen, Arbeitsweisen und Methoden der Sozialforschung</p> <p>b) Fallstudien: Anliegen, methodisches Vorgehen, Chancen und Grenzen; Haushaltsanalyse: Theoretische Grundlagen, Erhebungsinstrumente und Anwendungsbeispiele; eigenständige Bearbeitung eines Fallbeispiels: Datenerhebung, Auswertung und Präsentation</p>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zur Prüfungszulassung: keine				
8	<p>Prüfungsform:</p> <p>a) Hausarbeit</p> <p>b) Hausarbeit</p>				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal im dreisemestrigen Zyklus (1.-3. Semester nach Ankündigung)				
12	Modulbeauftragte: Prof. Dr. Bödeker Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Bödeker, Lehrbeauftragte/r: N.N.				

13	Sonstige Informationen: keine
	Geändert durch den Beschluss der 315. FBR-Sitzung vom 14.11.2019



## Modul GEL 6 Unternehmensführung

Kennnummer: GEL 6		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		216 h	8 KP	1.-3. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	Kreditpunkte [KP]	
	a) Supply-Chain-Management (SL)	30	78	4	
	b) Strategisches und operatives Management (SL)	30	78	4	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (SL = Seminaristische Lehrveranstaltung)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	Qualifikationsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf Basis ihrer Fachkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Prozessmanagement und Logistik die Fähigkeit zum Mitwirken bei der Erstellung strategischer und operativer Planungs-, Steuerungs- und Kontrollinstrumentarien für das Management von Betrieben (innerbetrieblich) und Lieferketten (überbetrieblich) erwerben</li> <li>• das neu erworbene Methodenwissen praktisch anwenden können.</li> <li>• Bei der Wissensanwendung eine ganzheitliche Betrachtung des Unternehmens (innerbetrieblich) sowie des Unternehmensnetzwerks (überbetrieblich) verfolgen können</li> </ul>				
5	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung und Diskussion von Management-/Führungskonzepten</li> <li>• Integrierte abteilungsübergreifende Planung und Steuerung</li> <li>• Erlernen und in komplexen Zusammenhängen Anwenden von Methoden des strategisch-langfristigen Managements</li> <li>• Entwicklung eines abgeleiteten, operativen Unternehmensplans basierend auf einem geschlossenen Kennzahlensystem</li> <li>• Erarbeitung der erfolgsrelevanten Stellgrößen des Operating/Financing Leverage Effekt</li> <li>• Aufbau einer erweiterten Balanced Score Card unter Berücksichtigung einer ganzheitlichen, ethischen Unternehmensführung</li> <li>• Unternehmensbewertung nach dem Liquidations-, Substanzwert- und Ertragswertverfahren</li> <li>• Prinzipien des Supply Chain Managements und deren praktische Umsetzung (z.B. durch logistische Kooperationskonzepte)</li> <li>• Strukturen und Prozesse des Supply Chain Managements</li> <li>• Methoden und Werkzeuge des Supply Chain Design, Supply Chain Planning, Supply Chain Operations und Supply Chain Controlling</li> </ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Lebensmittelwissenschaften M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zu Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsform: a) und b) Klausur				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0				

10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmal im dreisemestrigen Zyklus (1.-3. Semester nach Ankündigung)
12	Modulbeauftragter: Prof. Dr. Schürmeyer Hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Heidebüchel; Prof. Dr. Schürmeyer
13	Sonstige Informationen: keine
	Geändert durch den Beschluss der 315. FBR-Sitzung vom 14.11.2019

**Modul FP 1****Studien- u. Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten I**

Kennnummer: FP 1		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		216 h	8 KP	1. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)  Studien- und Forschungsprojekt / wissenschaftliches Arbeiten I (P)		Kontaktzeit [h] 30	Selbststudium [h] 186	Kreditpunkte [KP] 8
2	Lehrformen: siehe unter 1 (P = Praktikum)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	Qualifikationsziele: Eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit in Wissenschafts- und Führungspositionen des angestrebten Berufsfeldes erfordert die Fähigkeit, Probleme und Aufgaben weitgehend selbstständig unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden bearbeiten und lösen zu können. Die Studierenden können die bisher erarbeiteten fachlichen und überfachlichen Kompetenzen exemplarisch an einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld anwenden und können ihr Wissen und Verstehen auch auf Problemlösungen in neuen und unvertrauten Situationen anwenden. Neben Literaturrecherche, Planung, Durchführung und Evaluation ihres Projektes können sie insbesondere wissenschaftlich fundierte Entscheidungen fällen, diese begründen und dabei gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen. Die Ergebnisse ihres Projektes können sie präsentieren und kritisch diskutieren/verteidigen.				
5	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fragestellung aus dem Berufsfeld</li><li>• Definition und Vereinbarung der Zielsetzung</li><li>• Klärung der Rahmenbedingungen und Ressourcen</li><li>• Zeitliche Strukturierung des Projektablaufes</li><li>• Wissenschaftliche Informationsrecherche</li><li>• Themenbezogene Projektdurchführung und Erarbeitung der Ergebnisse</li><li>• Projekt- und Fortschrittsgespräche</li><li>• Bericht mit Diskussion der Ergebnisse</li><li>• Teilnahme am wissenschaftlichen Diskurs im Masterseminar sowie an studienrichtungsspezifischen Vorträgen der Masterstudierenden zu Forschungsprojekt und Masterarbeit entsprechend der Regelung des jeweiligen Masterseminars</li></ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zur Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsformen: Testat				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: erteiltes Testat				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: jedes Semester				
12	Modulbeauftragte: Prof. Dr. Rademacher Hauptamtlich Lehrende: alle Professorinnen und Professoren des Fachbereichs				

13	Sonstige Informationen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Über das Angebot an Projektthemen und Fragestellungen wird zu Beginn des Studiums informiert</li><li>• Für die Projektdurchführung gilt die Leitlinie für Forschungsprojekte in den Masterstudiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie</li></ul>
	Geändert durch den Beschluss der 315. FBR-Sitzung vom 14.11.2019

**Modul FP 2****Studien- u. Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten II**

Kennnummer: FP 2		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		216 h	8 KP	2. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)  Studien- und Forschungsprojekt / wissenschaftliches Arbeiten II (P)	Kontaktzeit [h] 30	Selbststudium [h] 186	Kreditpunkte [KP] 8	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (P = Praktikum)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	Qualifikationsziele: Eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit in Wissenschafts- und Führungspositionen des angestrebten Berufsfeldes erfordert die Fähigkeit, Probleme und Aufgaben weitgehend selbstständig unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden bearbeiten und lösen zu können. Die Studierenden können die bisher erarbeiteten fachlichen und überfachlichen Kompetenzen exemplarisch an einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld anwenden und können ihr Wissen und Verstehen auch auf Problemlösungen in neuen und unvertrauten Situationen anwenden. Neben Literaturrecherche, Planung, Durchführung und Evaluation ihres Projektes können sie insbesondere wissenschaftlich fundierte Entscheidungen fällen, diese begründen und dabei gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen. Die Ergebnisse ihres Projektes können sie präsentieren und kritisch diskutieren/verteidigen.				
5	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fragestellung aus dem Berufsfeld</li><li>• Definition und Vereinbarung der Zielsetzung</li><li>• Klärung der Rahmenbedingungen und Ressourcen</li><li>• Zeitliche Strukturierung des Projektablaufes</li><li>• Wissenschaftliche Informationsrecherche</li><li>• Themenbezogene Projektdurchführung und Erarbeitung der Ergebnisse</li><li>• Projekt- und Fortschrittsgespräche</li><li>• Bericht mit Diskussion der Ergebnisse</li><li>• Teilnahme am wissenschaftlichen Diskurs im Masterseminar sowie an studienrichtungsspezifischen Vorträgen der Masterstudierenden zu Forschungsprojekt und Masterarbeit entsprechend der Regelung des jeweiligen Masterseminars</li><li>• Vortrag zum Forschungsprojekt</li></ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zur Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsformen: Testat				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: erteiltes Testat				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: jedes Semester				
12	Modulbeauftragte: Prof. Dr. Rademacher Hauptamtlich Lehrende: alle Professorinnen und Professoren des Fachbereichs				

13	<p>Sonstige Informationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die Projektdurchführung gilt die Leitlinie für Forschungsprojekte in den Masterstudiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie</li> </ul> <p>Teilnahmevoraussetzung:  Erfolgreicher Abschluss (Testat) des Moduls  FP 1 „Studien- und Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten I“</p>
	Geändert durch den Beschluss der 315. FBR- Sitzung vom 14.11.2019

<b>Modul FP 3</b>					
<b>Studien- u. Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten III</b>					
Kennnummer: FP 3		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		378 h	14 KP	3. Sem.	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen (Lehrform)  Anleitung zum wissenschaftlichen Arbeiten III (P)	Kontaktzeit [h] 60	Selbststudium [h] 318	Kreditpunkte [KP] 14	
2	Lehrformen: siehe unter 1 (P = Praktikum)				
3	Gruppengröße: siehe „Allgemeine Erklärungen“ zu Beginn der Modulbeschreibungen				
4	<p>Qualifikationsziele:</p> <p>Eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit in Wissenschafts- und Führungspositionen des angestrebten Berufsfeldes erfordert die Fähigkeit, Probleme und Aufgaben weitgehend selbstständig unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden bearbeiten und lösen zu können.</p> <p>Die Studierenden können die bisher erarbeiteten fachlichen und überfachlichen Kompetenzen exemplarisch an einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld anwenden und können ihr Wissen und Verstehen auch auf Problemlösungen in neuen und unvertrauten Situationen anwenden. Neben Literaturrecherche, Planung, Durchführung und Evaluation ihres Projektes können sie insbesondere wissenschaftlich fundierte Entscheidungen fällen, diese begründen und dabei gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen. Die Ergebnisse ihres Projektes können sie präsentieren und kritisch diskutieren/verteidigen.</p>				
5	<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragestellung aus dem Berufsfeld</li> <li>• Definition und Vereinbarung der Zielsetzung</li> <li>• Klärung der Rahmenbedingungen und Ressourcen</li> <li>• Zeitliche Strukturierung des Projektablaufes</li> <li>• Wissenschaftliche Informationsrecherche</li> <li>• Themenbezogene Projektdurchführung und Erarbeitung der Ergebnisse</li> <li>• Projekt- und Fortschrittsgespräche</li> <li>• Bericht mit Diskussion der Ergebnisse</li> <li>• Teilnahme am wissenschaftlichen Diskurs im Masterseminar sowie an studienrichtungsspezifischen Vorträgen der Masterstudierenden zu Forschungsprojekt und Masterarbeit entsprechend der Regelung des jeweiligen Masterseminars</li> </ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zur Prüfungszulassung: keine				
8	Prüfungsformen: Testat				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: erteiltes Testat				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: jedes Semester				
12	Modulbeauftragte: Prof. Dr. Rademacher Hauptamtlich Lehrende: alle Professorinnen und Professoren des Fachbereichs				

13	<p>Sonstige Informationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die Projektdurchführung gilt die Leitlinie für Forschungsprojekte in den Masterstudiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie</li> </ul> <p>Teilnahmevoraussetzung:  Erfolgreicher Abschluss (Testat) der Module  FP 1 „Studien- und Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten I“ sowie  FP 2 „Studien- und Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten II“</p>
	<p>Geändert durch den Beschluss der 315. FBR Sitzung vom 14.11.2019</p>



<b>Modul M 1/2 Masterarbeit inkl. Kolloquium</b>					
Kennnummer: M 1/2		Workload	Kreditpunkte	Studiensemester	Dauer
		750-900 h	30 KP	4. Sem.	16 Wochen
1	Modul M1/2: Das Modul M1/2 „Masterarbeit inkl. Kolloquium“ stellt die letzte abschließende Komponente des Studiums dar.				
2	Lehrform: Erarbeitung einer Masterarbeit unter professoraler Betreuung mit abschließendem Kolloquium				
3	Gruppengröße: entfällt				
4	Qualifikationsziele: Die Masterarbeit bildet den Abschluss des Studiums. Durch die selbstständige Bearbeitung einer exemplarischen wissenschaftlichen Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld und die schriftliche und mündliche Darstellung der Ergebnisse weist die/der Studierende das Erreichen der Ausbildungsziele des Studienprogrammes nach. Die Lösung der Aufgabenstellung erfordert die Anwendung der fachlichen und überfachlichen Lernergebnisse des Studienprogramms. Die/der Studierende zeigt, dass sie/er in der Lage ist, seine Kenntnisse und Fertigkeiten auf bisher unbekannte Fragestellungen, die deutlich über die eigentlichen Fachgrenzen hinausgehen, anzuwenden, Problemlösungen im Rahmen forschungsorientierter Fragen zu erarbeiten und in einer Fachdiskussion zu verteidigen. Für den Nachweis der Fähigkeit zum wissenschaftlichen Diskurs wird das Modul und damit das Studienprogramm durch ein wissenschaftliches Kolloquium abgeschlossen.				
5	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindestens 80-seitige schriftliche, wissenschaftlichen Standards entsprechende schriftliche Darstellung der bearbeiteten Fragestellung</li> <li>• Kolloquium</li> </ul>				
6	Verwendbarkeit des Moduls: M. Sc. Ernährungswissenschaften				
7	Voraussetzungen zur Zulassung zur Masterarbeit: Es müssen mindestens 71 Kreditpunkte erworben worden sein.  Voraussetzung zur Zulassung zum Kolloquium: Es müssen mindestens 117 Kreditpunkte erworben worden und die Masterarbeit muss mindestens mit der Note 4,0 bestanden sein.				
8	Prüfungsformen: Masterarbeit sowie Kolloquium				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Note mindestens 4,0				
10	Stellenwert der Note in der Endnote: Siehe § 27, Abs. 2 der Prüfungsordnung (2019)				
11	Häufigkeit des Angebotes: Einmalig am Studienende				
	Betreuung/Prüfer: Freie Wahl des Prüfers. Thema wird vom Prüfer gestellt.				
	Beschlossen durch den Beschluss der 315. FBR-Sitzung vom 14.11.2019				