



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

FAKULTÄT
FÜR MATHEMATIK, INFORMATIK
UND NATURWISSENSCHAFTEN

Lehramt an Berufsbildenden Schulen (LABB)
– Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und
Haushaltswissenschaften
Masterstudiengang
Modulhandbuch

Gültig ab WS 2023/2024

Übersicht über die Module

Pflichtmodule

CHE 551	Ernährungskonzepte und Diätetik	6 LP
CHE 552	Versorgungs- und Qualitätsmanagement	6 LP
CHE 553	Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	3 LP
CHE 556	Projekt	6 LP

Wahlpflichtmodule (es ist eines der beiden Module CHE 554 oder CHE 555 zu wählen)

CHE 554	Ernährungsverhalten	3 LP
CHE 555	Hospitality Management	3 LP

M.Ed. EH	Abschlussmodul M.Ed. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften	15 LP
----------	--	-------

Allgemeine Informationen und Abkürzungsverzeichnis

Aufbau einer Modulbeschreibung

Modultitel	Name des Moduls				
Modulnummer/-kürzel	CHE ...				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	Beispiel: LAB B.Ed. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodule				
Voraussetzungen für die Teilnahme	<u>Verbindlich</u> : keine oder Modul XXX oder Kenntnisse von YYY <u>Empfohlen</u> : keine oder Modul XXX oder Kenntnisse von YYY				
Modulverantwortliche(r)					
Sprache	Hier wird die Sprache des Modulangebots festgelegt				
Qualifikationsziele	<p>Leitfrage: Welche Qualifikationsziele sollen Studierende nach erfolgreichem Abschluss des Moduls erreicht haben? z. B. im Sinne von:</p> <p>Qualifikationsziele, die Wissen oder Anwenden nachweisen: z.B. definieren/ darstellen/ messen/ berichten/ bewerten von Information, Theorie- und/oder Faktenwissen</p> <p>Qualifikationsziele, die praktische Fertigkeiten, bei denen Kenntnisse (Wissen) eingesetzt werden, nachweisen: z.B. ausführen, demonstrieren etc.</p> <p>Bsp.: „Nach erfolgreichem Absolvieren des Moduls könne die Studierenden spezialisierte Techniken auswählen und einsetzen/Richtlinien modifizieren/die wesentlichen Beiträge von xy auf dem Gebiet xy zusammenfassen/ etc.“</p>				
Inhalt	Der (Lehr)inhalt sollte die Ziele des Moduls benennen. (Welche fachlichen, methodischen, fachpraktischen und fächerübergreifenden Inhalte sollen vermittelt werden, damit die Modulziele erreicht werden?)				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	a) Veranstaltung 1 (Veranstaltungsform, z.B. V) b) Veranstaltung 2 (Veranstaltungsform, z.B. P)				x SWS Y SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)	a) Veranstaltung 1 (Veranstaltungsform b) Veranstaltung 2 <u>Rechengrößenvorschlag für V:</u> $Pr = 1,0 * SWS * 14 \text{ Wochen}$ $Se = (1,5 \text{ bis } 2,0) * SWS * 14 \text{ Wochen}$ $PV = ca. 1,0 * SWS$ <u>Rechengrößenvorschlag für P:</u> $Pr = 1,0 * SWS * 20 \text{ Stunden}$	LP	P(Std)	S(Std)	PV(Std)

	$Se = (1,5 \text{ bis } 2,0) * SWS * 10 \text{ Stunden}$ <i>PV = entfällt; im Rahmen von Se für Kolloquien etc.</i>				
	Gesamtaufwand				
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung: Keine / Regelmäßige Teilnahme am Seminar (Anwesenheitspflicht) Art der Modulprüfung: (z. B.) Klausur, mündliche Prüfung oder Referat, i. d. R. Klausur. Abweichungen werden vor Beginn der Anmeldephase zu den Lehrveranstaltungen bekannt gegeben. Prüfungssprache: Deutsch				
Dauer	1 oder 2 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Semester oder jedes Sommersemester oder jedes Wintersemester				
Literatur	Angaben zur verwendeten Literatur				

Abkürzungen

FB	Fachbereich
LP	Leistungspunkte (Credit Points)
<i>P</i>	<i>Präsenzzeit</i>
<i>Pr</i>	<i>Praktikum</i>
<i>PV</i>	<i>Prüfungsvorbereitung</i>
<i>S</i>	<i>Selbststudium</i>
<i>Sem</i>	<i>Seminar</i>
SWS	Semester Wochen Stunden = Stunden pro Woche während der Vorlesungszeit
<i>Ü</i>	<i>Übungen</i>
<i>V</i>	<i>Vorlesung</i>

Modulbeschreibungen

Modultitel	Ernährungskonzepte und Diätetik
Modulnummer/-kürzel	CHE 551
Verwendbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (LAB): Pflichtmodul
Voraussetzungen für die Teilnahme	Verbindlich: Keine Empfohlen: Keine
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. S. Adam
Sprache	Deutsch
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden transformieren diätetisches Fachwissen in Unterrichtsentwürfe, um die Schülerinnen und Schüler (=SuS) dazu zu befähigen, eine gesundheitsförderliche Ernährung für Menschen zur Prävention von ernährungsassoziierten Erkrankungen, für Menschen mit verschiedenen ernährungsassoziierten Erkrankungen und für Menschen in verschiedenen Lebenssituationen (z.B. Schwangerschaft) zu generieren und die Verantwortung für die Tragweite Ihres Handelns in ihr Berufsverständnis zu implementieren, indem sie...</p> <p>...evidenzbasiertes, diätetisches und personengruppenbezogenes Fachwissen zu ernährungsassoziierten Erkrankungen aus geeigneten wissenschaftlichen Quellen recherchieren (z.B. Stellungnahmen/Leitlinien von entsprechenden Fachgesellschaften),</p> <p>... ernährungsassoziierte Erkrankungen differenzieren und beurteilen,</p> <p>...ggf. nährstoffbasierte Empfehlungen in lebensmittelbasierte Empfehlungen übersetzen,</p> <p>...den SuS in Unterrichtsentwürfen die veränderte Physiologie/Pathophysiologie und die damit verbundenen veränderten ernährungsphysiologischen Bedarfe der entsprechenden Personengruppen erläutern,</p> <p>... für die SuS auf Basis ernährungswissenschaftlicher Kenntnisse verschiedene Ernährungskonzepte inklusive der Ernährungsempfehlungen für gesunde Menschen sowie auch der diätetischen Ernährungsempfehlungen für Personen mit ernährungsassoziierten Erkrankungen bewerten,</p> <p>...den SuS den Entwurf von bedarfsgerechten, vollwertigen Tageskostplänen sowie Maßnahmen zur Optimierung und Verbesserung bestehender Ernährungskonzepte für eine zielgruppenspezifische gesundheitsförderliche Ernährungsweise (unter Berücksichtigung der evidenzbasierten Medizin) begründet vermitteln,</p> <p>...den SuS die Konsequenzen einer nicht bedarfsgerechten Ernährung für die verschiedenen Personengruppen und damit der Tragweite ihres Handels erklären.</p>

Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungskonzepte, inklusive zielgruppenspezifischer Ernährungsempfehlungen im Life Cycle • weitere wissenschaftlich fundierte Ernährungskonzepte wie z.B. low carb oder mediterrane Ernährung • Ernährungstrends (inklusive einer Bewertung im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit bzw. als Risikofaktor für ernährungsassoziierte Erkrankungen) • Pathophysiologie und diätetische Therapie ernährungsassoziiierter Erkrankungen 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	Ernährungskonzepte und Diätetik (S)				4 SWS
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P (Std)	S (Std)	PV (Std)
	Ernährungskonzepte und Diätetik	6	56	62	62
	Gesamtaufwand	6	56	62	62
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	<p>Voraussetzungen für die Anmeldung zur Modulprüfung: Regelmäßige Teilnahme an Seminar (Anwesenheitspflicht).</p> <p>Art der Modulprüfung: Portfolio, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung), in der Regel Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung) (benotet)</p> <p>Abweichungen werden vor Beginn der Anmeldephase zu den Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.</p>				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Wintersemester				
Literatur	<p>Biesalski HK. Bischoff SC. Puchstein C. (Hrsg.) Ernährungsmedizin. Stuttgart: Thieme 2018</p> <p>Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Aufl. 4. Aktualisierte Ausgabe 2018</p> <p>Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V, DGE Beratungsstandards, 1. Auflage 2020</p> <p>Hauer et al., Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP), Aktuel Ernährungsmed 2019; 44: 384–419</p>				

Modultitel	Versorgungs- und Qualitätsmanagement
Modulnummer/-kürzel	CHE 552
Verwendbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (LAB): Pflichtmodul
Voraussetzungen für die Teilnahme	Verbindlich: Keine Empfohlen: Keine
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. U. Pfannes
Sprache	Deutsch
Qualifikationsziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • besitzen fachwissenschaftliche Kenntnisse über personale Versorgung und Versorgungssysteme und haushaltswissenschaftliche Modelle • besitzen fachwissenschaftliche Kenntnisse über Qualität & Qualitätsmanagement bei Dienstleistungen • haben vertieftes Wissen und Verständnis über die Besonderheiten, Konzepte und Instrumente des Dienstleistungsmanagements der Alltagsversorgung und wenden diese in Fallstudien an, • können fachspezifische Qualitätsmanagement-Systeme (QMS) erläutern und bewerten und geeignete Instrumente des QM auswählen und konzeptionell planen, • können fachspezifische Kenntnisse in Situationsaufgaben aus Haushaltswissenschaften und Qualitätsmanagement anwenden und dabei die besondere Bedeutung des Personalmanagements berücksichtigen, • erwerben die Kompetenz zur Reflektion des Sachverhaltes Qualität in unterschiedlichen Leistungsfeldern und aus dem Blickwinkel unterschiedlicher Interessengruppen, • erwerben die Kompetenz zur Reflektion der hauswirtschaftlichen Leistungen der Alltagsversorgung aus verschiedenen Perspektiven (z.B. wirtschaftlich, pädagogisch, gesundheitlich, ökologisch, geschlechtsspezifisch) für den schulischen Unterricht.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltswissenschaftlicher Objektbereich (Dienstleistungsbetriebe und private Haushalte) und Modelle und Instrumente in den Haushaltswissenschaften • Haushaltsnahe Dienstleistungen: Bedeutung, Bedingungen, Leistungsbereiche, Globalisierung, Versorgung im Verbund • Spezifika hauswirtschaftlicher Leistungen: u.a. Qualitätsstandards und –kontrollen, Personal, Prozesse, Schnittstellen, Versorgung & Betreuung • Besonderheiten personenbezogener Dienstleistungen: Integration, externer Faktor, Intangibilität, Prozessstufen, • Alltagskultur in sozialen Einrichtungen: Bewohnerorientierte Hauswirtschaft

	<ul style="list-style-type: none"> • Spezifische Qualitätsmanagementansätze: u.a. TQM/EFQM, DIN ISO 9000f, Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität, IFS-Food, DIN 22.000 • Instrumente und Methoden des QM: u.a. Personalschulung, PDCA, • Aktionsfelder des QM, QMS-Implementierung und QMS-Zertifizierung 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	Versorgungs- und Qualitätsmanagement (S)				4 SWS
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P (Std)	S (Std)	PV (Std)
	Versorgungs- und Qualitätsmanagement	6	56	62	62
	Gesamtaufwand	6	56	62	62
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	<p>Voraussetzungen für die Anmeldung zur Modulprüfung: Regelmäßige Teilnahme an Seminar (Anwesenheitspflicht).</p> <p>Art der Modulprüfung: Klausur, mündliche Prüfung oder Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung), in der Regel Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung).</p> <p>Abweichungen werden vor Beginn der Anmeldephase zu den Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.</p>				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit d. Angebots	Jährlich im Wintersemester				
Literatur	Wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.				

Modultitel	Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene
Modulnummer/-kürzel	CHE 553
Verwendbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (LAB): Pflichtmodul
Voraussetzungen für die Teilnahme	<p>Verbindlich: keine</p> <p>Empfohlen: Lehrveranstaltung zu den Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie</p>
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. A. Weiß
Sprache	Deutsch
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die pathophysiologische Bedeutung von Mikroorganismen für das Auftreten von Lebensmittelvergiftungen und Lebensmittelinfektionen vermitteln, • können die Bedeutung von Pilzen für die Lebensmittelherstellung, den Lebensmittelverderb und die Bildung von Mykotoxinen darstellen, • können die Bedeutung von Parasiten bei Lebensmittelinfektionen beschreiben, • können verschiedene Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln (physikalische, chemische und mikrobiologische Konservierung) in ihrer Bedeutung für den beruflichen Alltag erkennen und die Formen des Einsatzes darstellen, • können die Bedeutung von Betriebs- und Maschinenhygiene, Reinigung und Desinfektion und von Kontrolle und Qualitätsmanagement für den beruflichen Alltag erkennen und umsetzen und • können bei verschiedenen Lebensmittelgruppen die vielfältigen Einflüsse der unterschiedlichen Mikroorganismen auf die Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und den Verderb von Nahrungsmitteln vermitteln.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Mycotoxine • Haltbarmachung von Lebensmitteln • Betriebshygiene und Maschinenhygiene • Reinigung und Desinfektion • Kontrolle und Qualitätsmanagement • Getreide und Getreideerzeugnisse • Obst und Gemüse • Gewürze • Essbare Pilze • Sauergemüse • Sauerteig

	<ul style="list-style-type: none"> • Brot und Kleingebäck • Bier • Wein und Sekt • Milch und Milchprodukte • Fleisch und Wurstwaren 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene (S)				2 SWS
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)	Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	LP 3	P (Std) 28	S (Std) 32	PV (Std) 30
	Gesamtaufwand	3	28	32	30
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	<p>Voraussetzungen für die Anmeldung zur Modulprüfung: Regelmäßige Teilnahme am Seminar (Anwesenheitspflicht).</p> <p>Art der Modulprüfung Klausur, mündliche Prüfung oder Referat, in der Regel mündliche Prüfung (benotet).</p> <p>Abweichungen werden vor Beginn der Anmeldephase zu den Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.</p>				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Sommersemester				
Literatur	Wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.				

Modultitel	Ernährungsverhalten				
Modulnummer/-kürzel	CHE 554				
Verwendbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (LAB): Wahlpflichtmodul 				
Voraussetzungen für die Teilnahme	Verbindlich: Keine Empfohlen: Modul CHE 551 (Ernährungskonzepte und Diätetik)				
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. S. Adam				
Sprache	Deutsch				
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden bewerten das Ernährungsverhalten von Individuen und (gesellschaftlichen) Gruppen hinsichtlich der verschiedenen Determinanten, die das Ernährungsverhalten beeinflussen und prägen und möglicher Konsequenzen, die sich aus einem veränderten bzw. gestörten Ernährungsverhalten ergeben.</p> <p>Dazu können die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • die physiologischen, psychologischen, sozialen und kulturellen Determinanten des Ernährungsverhaltens differenzieren, • die verschiedenen Theorien und Modelle des Gesundheits- und Ernährungsverhaltens zur Erklärung von Veränderungen des Ess- bzw. Ernährungsverhaltens auswählen und gegenüberstellen, • die verschiedenen Dimensionen eines gestörtes Ernährungsverhalten im Vergleich zu einem gesunden Ernährungsverhalten einschätzen, • gesundheitliche, soziale sowie psychische Konsequenzen ableiten sowie • Maßnahmen zur Optimierung und Verbesserung für ein gesundes Ernährungsverhalten entwickeln und/oder begründet herleiten. 				
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Definition des Ernährungsverhaltens • Physiologische, psychologische, soziale und kulturelle Determinanten bzw. Einflussfaktoren des Ernährungsverhaltens • Theorien und Modelle des Gesundheits- und Ernährungsverhaltens • Kenntnisse zur Prävention, Analyse und Therapien von gestörtem Essverhalten • Konzepte und Maßnahmen zur Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	Ernährungsverhalten (S)				2 SWS
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P (Std)	S (Std)	PV (Std)
	Ernährungsverhalten	3	28	32	30
	Gesamtaufwand	3	28	32	30
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art	Voraussetzungen für die Anmeldung zur Modulprüfung: Regelmäßige Teilnahme am Seminar (Anwesenheitspflicht).				

der Studien- und Prüfungsleistungen	Art der Modulprüfung: Klausur, mündliche Prüfung oder Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung), in der Regel Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung) (benotet). Abweichungen werden vor Beginn der Anmeldephase zu den Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.
Dauer	1 Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Sommersemester
Literatur	Pudel V, Westenhöfer J (2003). Ernährungspsychologie. Eine Einführung (3. Aufl.). Göttingen: Hogrefe

Modultitel	Hospitality Management				
Modulnummer/-kürzel	CHE 555				
Verwendbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (LAB): Wahlpflichtmodul 				
Voraussetzungen für die Teilnahme	Verbindlich: Keine Empfohlen: CHE 552 (Versorgungs- und Qualitätsmanagement)				
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. P. Naujoks				
Sprache	Deutsch				
Qualifikationsziele und Inhalte	Die Studierenden bewerten die Unternehmenssituation von Betrieben einschlägiger Branchen (z.B. Hotellerie, Gastronomie, Lebensmittelhandwerk, Gemeinschaftsverpflegung) hinsichtlich betriebswirtschaftlicher Kennzahlen, Führungs- und Organisationsituationen sowie deren Positionierung am Markt. Dazu können die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> • die Besonderheiten von Dienstleistungen in Abgrenzung zu Gütern herausstellen, • die geschilderten Probleme unter Berücksichtigung der besonderen Bedeutung von Qualität bei der Erbringung von Dienstleistungen bewerten, • Bilanzen und Erfolgsrechnungen betriebswirtschaftlich auswerten, • Preiskalkulationen durchführen und Angebotsentscheidungen treffen, • Vorschläge für Marketingstrategien entwerfen und beurteilen, • Maßnahmen für die Verbesserung von Führungsproblemen begründet herleiten, • Verbesserungen für Organisationsstrukturen entwickeln und begründen. 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	Hospitality Management (S)				2 SWS
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P (Std)	S (Std)	PV (Std)
	Hospitality Management	3	28	32	30
	Gesamtaufwand	3	28	32	30
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	Voraussetzungen für die Anmeldung zur Modulprüfung: Regelmäßige Teilnahme am Seminar (Anwesenheitspflicht) Art der Modulprüfung: Klausur (benotet)				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit d. Angebots	Jährlich im Sommersemester				
Literatur	<ul style="list-style-type: none"> • Hänssler, K.H., Management in der Hotellerie und Gastronomie: Betriebswirtschaftliche Grundlagen 				

	<ul style="list-style-type: none">• Heesen, B., Meusburger, C. W., Basiswissen Bilanzanalyse in der Hotellerie• Henschel, U.K., Hotelmanagement• Schätzing, E., Management in Hotellerie und Gastronomie
--	--

Modultitel	Projekt				
Modulnummer/-kürzel	CHE 556				
Verwendbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (LAB): Pflichtmodul 				
Voraussetzungen für die Teilnahme	<p>Verbindlich: Es muss das Pflichtmodul in dem Schwerpunkt (Humanernährung, Haushaltswissenschaften oder Lebensmittelmikrobiologie) abgeschlossen worden sein, in dem das Projekt absolviert werden soll.</p> <p>Empfohlen: Vertiefendes Modul im gewählten Schwerpunkt des Projektes</p>				
Modulverantwortliche(r)					
Sprache	Deutsch				
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden entwerfen einen Lösungsvorschlag für ein komplexes praktisches Problem aus den Bereichen Ernährung, Haushaltswissenschaften, Dienstleistungsmanagement, Qualitätsmanagement oder Lebensmittelmikrobiologie, indem sie Ergebnisse der systematischen Recherche aufzeigen, den Projektablauf planen und koordinieren, die Ergebnisse (vor den Auftraggebern) präsentieren, diese fachlich diskutieren und reflektieren.</p> <p>Dieses Modul dient dazu, die an der Hochschule erworbenen theoretischen Fähigkeiten in eine praktische Tätigkeit umzusetzen, um die so gewonnenen Erkenntnisse für die spätere Verwendung im schulischen Unterricht nutzen zu können. Dazu können sie, je nach Ausrichtung des Projektes z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ernährungsbezogene Maßnahmen der Gesundheitsförderung, Gesundheitserziehung und Gesundheitsbildung planen, durchführen und evaluieren, Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Ernährungsberatung planen, durchführen und evaluieren, betriebliche Strukturen bewerten und begründete Verbesserungsvorschläge ableiten 				
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> s.o. 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen	Seminar zum Projekt (S)				4 SWS
Arbeitsaufwand (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P (Std)	S (Std)	PV (Std)
	Seminar zum Projekt	6	56	62	62
	Gesamtaufwand	6	56	62	62
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	<p>Art der Modulprüfung: Projektabschluss (benotet)</p> <p>Prüfungssprache: Deutsch</p>				
Dauer	1 Semester				

Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester
Literatur	-/-

Modultitel	Abschlussmodul Masterarbeit				
Modulnummer/-kürzel	M.Ed. EH				
Verwendbarkeit	LAB M.Ed. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme	Zulassungsvoraussetzung ist der Nachweis von insgesamt mindestens 45 Leistungspunkten in allen Teilstudiengängen zusammen (§ 13 Abs. 4 Master-PO)				
Sprache	Deutsch				
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden entwerfen eine Forschungsfrage für ein Problem aus den Bereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften und entwickeln unter Anwendung von Forschungsmethoden und erlernten Theorien eigenständig Lösungsansätze, die sie kritisch überprüfen, indem sie</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Forschungsfrage begründet herleiten • die Methoden der Untersuchung/das Untersuchungsdesign aufzeigen • die Untersuchung eigenständig durchführen • die Ergebnisse anschaulich darstellen und kritisch diskutieren <p>Mit dem Modul zeigen die Studierenden, dass sie ein Problem aus ihrem Fachbereich wissenschaftlich angemessen bearbeiten können und ermöglichen sich so, in diesem Fachbereich eine Promotion anzustreben.</p>				
Inhalt	Vertiefte Bearbeitung einer ernährungs- und haushaltswissenschaftlichen Fragestellung				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen					
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Masterarbeit	15			
	Gesamtaufwand	15			450
Voraussetzungen für Teilnahme an und Art der Studien- und Prüfungsleistungen	Art der Modulprüfung: Masterarbeit (benotet) Prüfungssprache: Deutsch				
Dauer	Die Bearbeitungszeit der Masterarbeit beträgt ab Bekanntgabe des Themas fünf Monate (§13 Abs. 9 Master-PO)				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Semester				
Literatur					