

<b>Name des Moduls: E02 Angewandte Ernährungswissenschaften</b>		
<b>Prüfung:</b> E02 Angewandte Ernährungswissenschaften	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> A. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungsprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> SoSe/WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können ... <ul style="list-style-type: none"> <li>aktuelle Themen der angewandten Ernährungswissenschaften benennen und wissenschaftlich diskutieren.</li> <li>den Mehrwert der angewandten Wissenschaften in der Ernährungswissenschaft erkennen und in die Praxis übertragen.</li> <li>Studiendesigns unterscheiden und die Verwendungsfähigkeit der Designs bei ausgewählten Fragestellungen diskutieren.</li> <li>eigenständig einfache angewandte Forschungsansätze, auch unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und ethischen Aspekte, planen.</li> <li>wichtige Punkte bei der Erstellung von Ethikanträgen benennen und entsprechende Formulare eigenständig ausfüllen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Hausarbeit (wird im Modul besprochen)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>seminaristischer Unterricht</li> <li>Praktikum</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<p><b>Seminar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktuelle Themen der angewandten Ernährungswissenschaften, wie z. B. lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen (FBDG`s), personalisierte Ernährung, angewandte Stoffwechselforschung, Ernährungsmonitoring, etc.</li> <li>Fallstricke der angewandten Ernährungswissenschaften</li> <li>Planung und Umsetzung von Humanstudien</li> </ul> <p><b>Praktikum</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Angewandte ernährungswissenschaftliche Methoden</li> <li>Studienplanung bzw. Studiendesigns</li> <li>Ethikanträge für Humanstudien</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS):	30 h
	Praktikum (2 SWS):	30 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	90 h
	Summe:	150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundlegende Kenntnisse zu Studien und Studiendesigns</li> <li>Erweiterte Kenntnisse im Bereich der Ernährungswissenschaft</li> </ul>	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden im Seminar ausgegeben.	