

Modultitel	Modulcode
Culinary Medicine und moderne Diätetik	eIAEF574-01a
Modulverantwortliche(r)	
Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westphal	
Veranstalter	
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Humanernährung	
Fakultät	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
Prüfungsamt	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

Leistungspunkte	6
Bewertung	Benotet
Dauer	1 Semester
Angebotshäufigkeit	Findet in jedem Semester statt
Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt	30 Stunden
Arbeitsaufwand insgesamt	180 Stunden
Präsenzstudium	60Stunden
Selbststudium	120 Stunden
Lehrsprache	Deutsch

Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung			
Bestandene Module der Propädeutika			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Praktische Übung	Culinary Medicine und moderne Diätetik		4
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
Bestandene Module der Propädeutika. Das Erbringen der Prüfungsleistung ist nur für Modulteilnehmende möglich.			

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Hausarbeit: Culinary Medicine und moderne Diätetik	Hausarbeit	Benotet	Pflicht	100
Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)				
1.+2. Prüfungszeitraum im Winter- und Sommersemester				
QIS: Konto 38100 mit PNR 38110				

Lehrinhalte
<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelkunde - Hygiene - Grundlagen der Koch- und Küchentechnik - Grundlagen der Nährwertberechnung - Vollkostformen/gesunde Ernährung - Mangelernährung und Ernährungstherapie bei onkologischen Erkrankungen - Ernährungstherapie bei Stoffwechsel und Herz-Kreislauf-Krankheiten I - Ernährungstherapie bei Stoffwechsel und Herz-Kreislauf-Krankheiten II - Ernährungstherapie bei gastroenterologischen Erkrankungen I - Ernährungstherapie bei gastroenterologischen Erkrankungen II - Ernährungstherapie bei Nierenkrankheiten und Harnsteinen - Ernährungstherapie bei entzündlich-rheumatischen, orthopädischen, neurologischen und Lungen-Krankheiten - Ernährungstherapie bei Allergien, Keimarme Kost und Phenylkentonurie
Lernziele
Die Studierenden haben Kenntnisse über die Diätetik ernährungsrelevanter Erkrankungen, verstehen diätetische Ansätze in der Therapie gemäß Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP) (2019), haben Fertigkeiten in der Zubereitung von Normal- u. Krankenkost und sind zur praktischen Lösung spezieller diätetischer Probleme befähigt.
Literatur
Skript; Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität, PD Dr. med. Thomas Ellrott, Uwe Neumann: Culinary Medicine; Hauner H et al. (2019): Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis, Aktuel Ernährungsmed; 44: 384–419; M.J. Müller: Ernährungsmedizinische Praxis, 2. Auflage, Springer Verlag. Heidelberg, 2007; Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2009): MONICA-Mengenliste. Unter: https://www.ble-medienservice.de/0654/monica-mengenliste (Stand: 28.07.2021); Kalorien mundgerecht (2019): Das praxisorientierte Handbuch, 16. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag; GRÄFE UND UNZER Verlag GmbH (2021): Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle (GU Tabellenwerk Gesundheit), 2. Edition; E. Höfler, P. Sprengart (2018): Praktische Diätetik: Grundlagen, Ziele und Umsetzung der Ernährungstherapie, 2. Auflage; AWMF online (o.J.): Das Portal der wissenschaftlichen Medizin, Unter: https://www.awmf.org/leitlinien/aktuelle-leitlinien/II-liste/deutsche-gesellschaft-fuer-ernaehrungsmedizin.html (Stand: 01.02.2022)
Sonstige Angaben:
<p>Plätze: Max. 16</p> <p>Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben:</p> <p>Matrikelnummer Name Vorname angestrebter Abschluss Studiengang Propädeutika bestanden? Ja/nein stu-Email</p> <p>Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters per E-Mail an die stu-Email.</p> <p>Die Annahme des Platzes durch Studierende erfolgt nur durch die Teilnahme an der ersten Lehrveranstaltung. Die Voraussetzung ist weiterhin die Überweisung der Kosten für die Lebensmittel. Interessenten, die keine Platzzusage erhalten haben, können in der ersten Veranstaltung per Nachrückverfahren einen Platz erhalten.</p>