B.sc. Ernährungswissenschaften

Prüfungs- und Studienplan

Kernstudium

			1.Semester				2.Semester				3.Semester				4.Semester				5.Semester				6/7.Semester						
	Module Lehrveranstaltungen	**CODE**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**SWS**	**Abschluss**	**KP**
EK 1.1	**Humanbiologie**		**5**																								**5**		**6**
	Anatomie und Physiologie		2																								2		2
	Angewandte Biologie und Genetik		1																								1	Prüfung	1
	Ernährungslehre		2																								2		3
EK 1.2	**Chemie 1**		**3**		**1**	**1**																					**5**		**6**
	Allgemeine und Anorganische Chemie		2																								2		2
	Praktikum Allgem. und Anorganische Chemie					1																					1	Prüfung	2
	Übung Allgem. und Anorganische Chemie				1																						1		1
	Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung		1																								1	Testat	1
EK 1.3	**Lebensmittelwissenschaften 1**		**6**																								**6**		**6**
	Landwirtschaftliche Produktion		2																								2		2
	Lebensmittelkunde		2																								2	Prüfung	2
	Lebensmittelverarbeitung		2																								2		2
EK 1.4	**Wirtschaftswissenschaften**		**6**	**0**																							**6**		**6**
	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre		3																								3		3
	Grundlagen des Marketing		2																								2	Prüfung	2
	Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge		1																								1		1
EK 1.5	**Mathematik und Physik**		**3**		**3**																						**6**		**6**
	Mathematik / Statistische Grundlagen (V)		2																								2		2
	Mathematik / Statistische Grundlagen (Ü)				1																						1	Prüfung	1
	Physik (V)		1																								1		1
	Physik (Ü)				1																						1		1
	Informationstechnische Grundbildung				1																						1	Testat	1
EK 2.1	**Ernährungsphysiologie**						**4**			**1**																	**5**		**6**
	Ernährungsphysiologie 1						2																				2	Prüfung	2
	Ernährungsphysiologie 2						2																				2		2
	Ernährungsphysiologie - Labor									1																	1	Testat	2
EK 2.2	**Chemie 2 und Mikrobiologie**						**3**			**2**																	**5**		**6**
	Organische Chemie (V)						2																				2	Prüfung	2
	Mikrobiologie (V)						1																				1		1
	Organische Chemie (P)									1																	1	Testat	2
	Mikrobiologie Grundpraktikum									1																	1	Testat	1
EK 2.3	**Kommunikation 1**						**3**		**1**	**1**																	**5**		**6**
	Präsentation und Beratung 1 (P)									1																	1	Testat	1
	Präsentation und Beratung 1 (V)						1																				1	Prüfung	2
	Medien in der Kommunikation (V)						2																				2		2
	Medien in der Kommunikation (Ü)								1																		1	Testat	1
EK 2.4	**Soziologie und Grundlagen der Psychologie**						**5**		**1**																		**6**		**6**
	Psychologie 1 Einführung in Allgemeine Psychologie, Biologische Psychologie und Sozialpsychologie						2																				2	Prüfung	2
	Basiswissen Essstörungen						1																				1		1
	Soziologie 1 (V)						2																				2		2
	Soziologie 1 (Ü)								1																		1	Testat	1
EK 2.5	**Projektmanagement**						**1**	**2**	**1**																		**4**		**6**
	Projektmanagement								1																		1	Testat	2
	Spezielle BWL							1																			1	Prüfung	1
	Rechtskunde						1																				1		1
	Einführungsprojekt E							1																			1	Testat	2

Fortsetzung Kernstudium

			1.Semester				2.Semester				3.Semester				4.Semester				5.Semester				6/7.Semester						
	Module Lehrveranstaltungen	**CODE**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**SWS**	**Abschluss**	**KP**
EK 3.1	**Methoden der Ernährungswissenschaft**										**2**			**2**													**4**		**6**
	Ernährungsstatus (V)										1																1	Prüfung	2
	Ernährungsplanung 1										1																1		2
	Ernährungsstatus Praktikum													1													1	Testat	1
	Ernährungsplanung - Methoden													1													1	Testat	1
EK 3.2	**Biochemie der Ernährung**										**2**		**1**	**1**													**4**		**6**
	Biochemie der Ernährung (V)										2																2	Prüfung	3
	Biochemie der Ernährung (P)													1													1	Testat	2
	Biochemie der Ernährung (Ü)												1														1	Testat	1
EK 3.3	**Lebensmittelwissenschaften 2**										**4**			**1**													**5**		**6**
	Lebensmittelchemie										2																2		2
	Lebensmittelkontaktmaterialien										2																2	Prüfung	2
	Praktikum Lebensmittellehre													1													1		2
EK 3.4	**Kommunikation 2**										**3**	**1**		**1**													**5**		**6**
	Psychologie 2 - Einführung in Kommunikationspsychologie, Organisationspsychologie und Gesundheitspsychologie										2																2	Prüfung	2
	Soziologie 2 - Demografie und Zielgruppen											1															1		1
	Präsentation und Beratung 2 (V)										1																1		1
	Präsentation und. Beratung 2 (P)													1													1	Testat	2
EK 4.1	**Angewandte Ernährungswissenschaft**														**4**			**1**									**5**		**6**
	Life Cycle Nutrition														2												2	Prüfung	2
	Statistik in der Ernährungswissenschaft														2												2		3
	Ernährungsplanung 2																	1									1	Testat	1
EK 4.2	**Grundlagen des Qualitätsmanagements**														**4**			**1**									**5**		**6**
	Grundzüge des Qualitätsmanagements														2												2		2
	Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (V)														1												1	Prüfung	1
	Arbeitswissenschaften und Arbeitsicherheit (P)																	1									1		2
	QM im Gesundheitswesen														1												1		1
EK 5.1	**Ernährungsmedizin 1 und Diätetik 1**																		**3**			**1**					**4**		**6**
	Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1																		2								2		2
	Diätetik 1 (V)																		1								1	Prüfung	2
	Diätetik 1 (P)																					1					1		2

Vertiefungsstudium - Pflicht

Studierende wählen eine der Vertiefungsrichtungen

Vertiefungsrichtung 1 Ernährungskommunikation und Marketing

			1.Semester				2.Semester				3.Semester				4.Semester				5.Semester				6/7.Semester						
	Module Lehrveranstaltungen	**CODE**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**SWS**	**Abschluss**	**KP**
EV 4.1	**Biofunktionalität von Lebensmitteln**														**4**												**4**		**6**
	Bewertung bioaktiver Stoffe in der Ernährung														2												2	Prüfung	3
	Lebensmittelrecht														2												2		3
EV 4.2	**Dienstleistungsmanagement**														**4**		**1**										**5**		**6**
	Betriebswirtschaftslehre														2												2	Prüfung	2
	Dienstleistungsmanagement														2												2		2
	Fallbeispiel																1										1	Testat	2
EV 5.1	**Marketing und Marktforschung**																		**2**	**2**							**4**		**6**
	Marketingstrategien																		2								2	Prüfung	3
	Evaluations- und Marktforschung																			2							2		3
EV 5.2	**Wissenschaftskommunikation**																		**1**	**1**	**1**						**3**		**2**
	Wissenschaftliche Kommunikation																		1								1	Prüfung	2
	Ernährungskommunikation																			1							1		2
	Schreibwerkstatt																				1						1	Testat	2

Vertiefungsrichtung 2 Ernährungsmanagement

			1.Semester				2.Semester				3.Semester				4.Semester				5.Semester				6/7.Semester						
	Module Lehrveranstaltungen	**CODE**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**V**	**SL**	**Ü**	**P**	**SWS**	**Abschluss**	**KP**
EV 4.2	**Dienstleistungsmanagement**														**4**		**1**										**5**		**6**
	Betriebswirtschaftslehre														2												2	Prüfung	2
	Dienstleistungsmanagement														2												2		2
	Fallbeispiel																1										1	Testat	2
EV 4.3	**Verpflegungsmanagement**														**3**			**2**									**5**		**6**
	Produktions- und Verpflegungssysteme														1			1									2		2
	Hygiene in der Großküche														2												2	Prüfung	2
	Qualitätssicherung in der Praxis																	1									1		2
EV 5.1	**Marketing und Marktforschung**																		**2**	**2**							**4**		**6**
	Marketingstrategien																		2								2	Prüfung	3
	Evaluations- und Marktforschung																			2							2		3
EV 5.3	**Betriebliche Gesundheitsförderung 1**																		**4**	**1**							**5**		**6**
	Grundlagen von BGF und BGM																		2								2	Prüfung	2
	Strategien und Konzepte in der BGF																		2								2		2
	BGF in der Prüfungaxis																			1							1		2

Vertiefungsrichtung 3 Ernährungs- und Gesundheitsberatung

			1.Semester				2.Semester				3.Semester				4.Semester				5.Semester				6/7.Semester						
	Module Lehrveranstaltungen	CODE	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	**SWS**	**Abschluss**	**KP**
EV 4.4	**Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung**														**3**		**1**										**4**		**6**
	Konzepte und Strategien der Ernährungs- und Gesundheitsberatung (V)														3		1										4	Prüfung	6
EV 4.3	**Verpflegungsmanagement**														**3**			**2**									**5**		**6**
	Produktions- und Verpflegungssysteme														1			1									2		2
	Hygiene in der Großküche														2												2	Prüfung	2
	Qualitätssicherung in der Praxis																	1									1		2
EV 5.4	**Ernährungsberatung und Ernährungstherapie**																					**4**					**4**		**6**
	Einzel- und Gruppenberatung																				0	3					3	Prüfung	4
	Gesprächsführung																					1					1		2
EV 5.5	**Diätetik 2**																			**2**		**2**					**4**		**6**
	Ernährungsplanung i.d. Diätetik																			2							2	Prüfung	3
	Spezielle Lebensmittelzubereitung																					2					2		3

Vertiefungsrichtung 4 Humanernährung

			1.Semester				2.Semester				3.Semester				4.Semester				5.Semester				6/7.Semester						
	Module Lehrveranstaltungen	CODE	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	**SWS**	**Abschluss**	**KP**
EV 4.1	**Biofunktionalität von Lebensmitteln**														**4**												**4**		**6**
	Bewertung Bioaktiver Stoffe in der Ernährung														2												2	Prüfung	3
	Lebensmittelrecht														2												2		3
EV 4.5	**Spezielle Biochemie und Pathophysiologie der Ernährung**																	**4**									**4**		**6**
	Pathophysiologie																	2									2	Prüfung	3
	Spezielle Biochemie der Ernährung																	2									2		3
EV 5.2	**Wissenschaftskommunikation**																		**1**	**1**	**1**						**3**		**6**
	Wissenschaftliche Kommunikation																		1								1	Prüfung	2
	Ernährungskommunikation																			1							1		2
	Schreibwerkstatt																				1						1	Testat	2
EV 5.6	**Ernährungsmedizin 2**																		**2**	**2**							**4**		**6**
	Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2																			2							2	Prüfung	3
	Fallbesprechung in der Praxis																		2								2		3

Vertiefungsstudium - Wahlpflicht

alle Vertiefungsrichtungen

Studierende aller Vertiefungsrichtungen wählen aus dem Katalog "Vertiefungsstudium Ernährungswissenschaft Wahlpflicht - EWP"

Wahlpflichtmodule																		5. bis 7. Semester						
		CODE	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	SWS	Abschluss	KP
EWP 1	**Wahlpflichtmodul 1 ****																			4			**4**	Prüfung	**6**
EWP 2	**Wahlpflichtmodul 2 ****																			4			**4**	Prüfung	**6**
EWP 3	**Wahlpflichtmodul 3 ****																			4			**4**	Prüfung	**6**
EWP 4	**Wahlpflichtmodul 4 ****																			2			**2**	Prüfung	**3**

** Wahlpflichtmodule EWP1 bis EWP4 sind zu wählen aus einem Angebot an Modulen, das im Katalog "Vertiefungsstudium Ernährungswissenschaften Wahlpflicht - EWP" erfasst ist.
Die Module des Katalogs werden vom Fachbereichsrat genehmigt veröffentlicht - u.a. als Printversion und auf der homepage des Fachbereiches.

Projekt- und Methodenstudium

alle Vertiefungsrichtungen

			1. Semester				2. Semester				3.Semester				4.Semester				5. Semester				6/7. Semester						
		CODE	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	SWS	Abschluss	KP
ESK 3	**Schlüsselkompetenzen**																										**4**		**6**
	Angebote in Begleitung der Vertiefungsprojekte - zu wählen aus Katalog " Projekt- und Methodenstudium Ernährungswissenschaften - ESK " *											x				x											2	Prüfung	3
												x				x											2	Prüfung	3

* Module des Katalog " Projekt- und Methodenstudium Ernährungswissenschaften - ESK " werden vom Fachbereichsrat genehmigt und veröffentlicht - u.a. als Printversion und auf der homepage des Fachbereiches.

EVP 1	**Vertiefungsprojekt 1 + 2**											**2**				**2**											**4**		**6**
EVP 3.1	Vertiefungsprojekt 1 *											2															2	Prüfung	3
EVP 4.1	Vertiefungsprojekt 2 *															2											2	Prüfung	3

EVP 2	**Vertiefungsprojekt 3 + Semesterprojekt**																			**4**							**4**		**6**
EVP 5.1	Vertiefungsprojekt 3 *																			2							2	Prüfung	3
ESP 5.1	Semesterprojekt **																			2							2	Prüfung	3

* Module des Projekt- und Methodenstudiums EVP 3.1, EVP 4.1, EVP 5.1 sind zu wählen aus einem Angebot an Modulen, das im Katalog "Projekt- und Methodenstudium Ernährungswissenschaften - EVP " erfasst ist. Die Module des Katalogs werden vom Fachbereichsrat genehmigt und veröffentlicht - u.a. als Printversion und auf der homepage des Fachbereiches.

** Der Modulteil ESP 5.1 ist zu wählen aus dem aktuellen Lehrangebot am Fachbereich Oecotrophologie.

Minor (§§ 22, 23)

optional - alle Vertiefungsrichtungen

Praxissemester (siehe § 22)	20 Wochen	30 KP
oder		
Auslandsstudiensemester (siehe § 23)	20 Wochen	30 KP

Das Auslandsstudiensemester kann auch als Auslandspraxissemester, Auslandsprojektsemester, internationale einsemestrige Studienspezialisierung geleistet werden - bevorzugt im 6. Semester

Abschluss

alle Vertiefungsrichtungen		**KP**
Bachelorarbeit (siehe §§ 24 bis 27)	10 Wochen	**12**
Kolloquium (siehe § 28)		**3**

Legende

V = Vorlesung
SL = Seminaristische Lehrveranstaltung
Ü = Übung
P = Praktikum

SWS = Semesterwochenstunden
KP = Kreditpunkte = ECTS
Prüfung = studienbegleitende Prüfung
T = Testat