

# Ernährungswissenschaft

## Bachelor of Science

### Studienplan

Studienbeginn ab 01.10.2010



# Inhaltsverzeichnis

|   |    |
|---|----|
| Berufsqualifizierender Abschluss   Bachelor of Science (B.Sc.)..... | 1  |
| Regelstudienzeit .....  | 1  |
| Zugangsvoraussetzungen.....   | 1  |
| Studienbeginn und Bewerbungsfristen.....                            | 2  |
| Unterrichtssprache.....   | 2  |
| Vorlesungszeiten .....  | 2  |
| Module.....   | 2  |
| Modulkatalog .....  | 2  |
| Modulkennung .....  | 3  |
| Leistungspunktesystem – ECTS .....                                  | 3  |
| Inhalte und Ziele des Studiengangs .....                            | 4  |
| Aufbau des Studiengangs.....  | 4  |
| Verteilung der Module des Studiengangs .....                        | 6  |
| Studienverlaufsgrafik ( <i>Empfehlung</i> ) .....                   | 7  |
| Übersicht Fachkombinationen.....                                    | 8  |
| Wahlmodule .....  | 9  |
| Nicht-endnotenrelevante Module .....                                | 12 |
| Berufspraktikum.....  | 13 |
| Prüfungen .....   | 13 |
| Berufsfelder .....  | 14 |
| Semestertermine .....   | 15 |

## **Berufsqualifizierender Abschluss | Bachelor of Science (B.Sc.)**

Der akademische Grad Bachelor of Science (B.Sc.) ist ein international anerkannter berufsqualifizierender und forschungsbezogener Abschluss. Im Studium erlangen Sie sowohl fachbezogene wissenschaftliche Kenntnisse als auch berufsbezogene Kompetenzen.

Der Bachelor-Abschluss ist Voraussetzung für ein anschließendes Master-Studium. Hierfür bietet die Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim die fachspezifischen, forschungsorientierten Master-Studiengänge „Ernährungs-medizin“ und „Molekulare Ernährungswissenschaft“ an.

### **Regelstudienzeit**

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studiengangs „Ernährungswissenschaft“ beträgt sechs Semester.

Wie lange Sie bis zum Bachelor-Abschluss studieren, bestimmen Sie selbst. Ob 6, 7 oder 8 Semester: Das preisgekrönte Studienkonzept (Studium 3.0) der Universität Hohenheim schenkt Ihnen individuelle Freiräume.

Nutzen Sie die Zeit: für Auslandsaufenthalte oder wissenschaftliche Projekte; für Praktika und unsere speziellen Soft-Skill-Trainings; für Blicke über den Tellerrand in andere Studienfächer oder Hochschulen; um Wissenslücken zu schließen oder für die akademische Muse, die für Erkenntnisgewinn und Diskurs essentiell sein kann.

### **Zugangsvoraussetzungen**

#### Formale Voraussetzungen:

- Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife
- Gute Deutschkenntnisse
- Orientierungstest (OT)

Mit dem Orientierungstest finden Sie heraus, welches Studium am besten zu Ihren Fähigkeiten und Neigungen passt. Bitte nehmen Sie am kostenlosen Selbsttest auf der Internetseite [www.was-studiere-ich.de](http://www.was-studiere-ich.de) teil. Anschließend erhalten Sie eine ausführliche Rückmeldung, die Ihre studien- und berufsrelevanten Interessen und Fähigkeiten erläutert. Die Teilnahme-Bestätigung, die die inhaltlichen Testergebnisse nicht anzeigt, benötigen Sie, um sich auf einen Studienplatz zu bewerben.

## Inhaltliche Voraussetzungen:

- Interesse an naturwissenschaftlichem Arbeiten und Forschen in einem stark interdisziplinären Arbeitsumfeld zwischen Medizin, Biochemie und weiteren Bereichen der Life Sciences
- Fähigkeit zu analytischem und vernetztem Denken

## **Studienbeginn und Bewerbungsfristen**

Der Bachelor-Studiengang „Ernährungswissenschaft“ nimmt einmal jährlich zum Wintersemester 85 Studierende auf. Die Bewerbungsfrist endet am 15. Juli des jeweiligen Jahres. Die Studienplatz-Vergabe führt das Studiensekretariat der Universität Hohenheim durch. Die entsprechenden Informationen und Unterlagen erhalten Sie im Studiensekretariat oder auf der Homepage der Universität Hohenheim unter: [www.uni-hohenheim.de/bewerbung](http://www.uni-hohenheim.de/bewerbung)

## **Unterrichtssprache**

Die Unterrichtssprache ist in der Regel Deutsch. Ausgewählte Module werden in englischer Sprache gehalten. Näheres ist in den Modulbeschreibungen festgelegt.

## **Vorlesungszeiten**

Die Vorlesungszeit dauert 14 Wochen pro Semester. Die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der letzten Seite dieses Studienplans.

## **Module**

Das Studium ist modular aufgebaut. In jedem Semester absolvieren Sie fünf Module. Ein Modul kann aus einer oder mehreren Lehrveranstaltungen bestehen. Lehrformen der Veranstaltungen sind Vorlesungen, Seminare, Kolloquien, Übungen, Praktika und Exkursionen. Die Lehrveranstaltungen eines Moduls finden normalerweise innerhalb eines Semesters statt; einzelne Module erstrecken sich über zwei Semester. Der praktische Anteil der Pflichtmodule (Praktika, Übungen) beträgt insgesamt 30 Prozent.

## **Modulkatalog**

Der Modulkatalog informiert ausführlich über die Inhalte der Module (Modulname, verantwortliche/r Dozent/in, Studieninhalte, Lernziele,

Teilnahmevoraussetzungen etc.).

Den aktuellen Modulkatalog finden Sie auf der Homepage der Universität Hohenheim unter: [www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/ew](http://www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/ew)

## **Modulkennung**

Jedem Modul und jeder Lehrveranstaltung ist eine Modulkennung zugeordnet. Die ersten vier Ziffern der Modulkennung bezeichnen das Institut und das Fachgebiet der Modulverantwortlichen. Die folgenden drei Ziffern bezeichnen die Art des Moduls, den relevanten Studienabschnitt sowie die dazugehörigen Lehrveranstaltungen:

**1100-000** = Institutsnummer (11 - 29 für Fakultät Naturwissenschaften möglich)

**0001-000** = Fachgebiet eines Institutes (01 - 99 möglich)

**0000-010** = Modulkennzeichnung:

**010 - 200** Pflichtmodule der Bachelor-Studiengänge

**210 - 400** Wahlpflicht- und Wahlmodule der Bachelor-Studiengänge

**410 - 800** Module der Master-Studiengänge

**810 - 900** Module der Promotionsstudiengänge

**0000-011** = Lehrveranstaltung 1 eines Moduls

(1 - 9 Lehrveranstaltungen möglich)

## **Leistungspunktesystem – ECTS**

Die Bewertung der Prüfungsleistungen ist nach den Vorgaben des European Credit Transfer System (ECTS) international vereinheitlicht; dies vereinfacht den Wechsel zwischen Universitäten im In- und Ausland. Das Arbeitspensum (Workload) eines Moduls ist auf sechs Anrechnungspunkte (Credits) ausgerichtet. Jedem Anrechnungspunkt liegen 25-30 Stunden an Arbeitsaufwand zugrunde. Diese müssen Sie im Laufe eines Semesters erbringen. Der Workload umfasst die Präsenzzeiten (Teilnahme an Lehrveranstaltungen und Ablegen von Prüfungen), die Zeiten für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen sowie die Prüfungsvorbereitung. Das Studium ist so ausgelegt, dass Sie pro Semester fünf Module (entspricht 30 Credits) studieren können. Im Bachelor-Studium erwerben Sie also insgesamt 180 Credits.

## **Inhalte und Ziele des Studiengangs**

Die Ernährungswissenschaft beschäftigt sich mit allen Aspekten der menschlichen Ernährung auf naturwissenschaftlicher und medizinischer Grundlage.

Dazu gehört die Ernährung gesunder Menschen ebenso wie die Prävention von und die Ernährungstherapie bei Erkrankungen. Das wissenschaftliche Interesse gilt vor allem der Identifizierung von Nahrungsmittelinhaltsstoffen, die positive oder negative Wirkungen auf die Gesundheit haben können. Die Betrachtung reicht dabei von den molekularen Vorgängen auf zellulärer Ebene bis hin zu den komplexen Regulationsmechanismen im menschlichen Körper. Sie schließt den Einfluss verschiedenster genetischer und umweltbedingter Faktoren auf Ernährung und Gesundheit ein.

Ziel des Bachelor-Studiengangs „Ernährungswissenschaft“ ist es, eine erste biowissenschaftlich orientierte und berufsqualifizierende Ausbildung anzubieten. Durch das Studium werden Sie fähig sein, Themen aus dem Bereich Ernährung und Gesundheit wissenschaftstheoretisch fundiert zu bearbeiten. Möglich wird dies mittels naturwissenschaftlicher und biomedizinischer Grundlagen.

Aufeinander aufbauende naturwissenschaftliche und biomolekulare Laborpraktika vermitteln zudem erste Fähigkeiten und Kompetenzen für den wissenschaftlichen Arbeitsalltag.

## **Aufbau des Studiengangs**

Im **ersten Studienjahr** werden Ihnen vorwiegend naturwissenschaftliche Grundlagenkenntnisse in Chemie, Biologie, Physik und Mathematik vermittelt; Anatomie und eine Einführung in die Ernährungswissenschaft ergänzen die Lehrveranstaltungen in den ersten zwei Semestern. Neben der theoretischen Wissensvermittlung wird dabei Wert auf die praktische Umsetzung des Erlernten gelegt. Dies geschieht im Rahmen von Übungen und Praktika in den universitätseigenen Laboren.

Sie besuchen die Veranstaltungen zu einem Großteil gemeinsam mit Studierenden der Bachelor-Studiengänge "Biologie und "Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie".

Nach diesem ersten Studienjahr können Sie sich um einen Fachrichtungswechsel mit vereinfachter Anerkennung innerhalb der Fakultät Naturwissenschaften bewerben. Liegen alle geforderten Prüfungsleistungen dieses

Studienplans vor, setzen Sie Ihr Studium im dritten Semester fort. Liegt nur ein Teil der erforderlichen Prüfungsleistungen vor, entscheidet der Prüfungsausschuss, welche der noch fehlenden Prüfungsleistungen Sie erbringen müssen.

Im **zweiten Studienjahr** erwerben Sie umfassende Kenntnisse in den Kernfächern der Ernährungswissenschaft. So werden neben fachspezifischen Grundlagen in z.B. Biochemie, Physiologie und Immunologie ebenso erste fachspezifische Vertiefungsfächer angeboten. Sie haben darüber hinaus erstmals die Möglichkeit, aus einem breiten Angebot an Modulen ein Wahlmodul zu belegen. Hierfür können Sie sowohl aus dem ernährungswissenschaftlichen als auch fachübergreifenden Modul-Angebot aller drei Fakultäten der Universität Hohenheim wählen. Zu Beginn des dritten Fachsemesters entscheiden Sie sich verbindlich für eine der drei folgenden Fachkombinationen:

- Biotechnologie
- Lebensmittelmikrobiologie
- Technologie der Life Sciences

Eine Fachkombination umfasst drei vorgegebene Module.

Im **dritten Studienjahr** vertiefen Sie vor allem fachspezifische und fachübergreifende Inhalte, z.B. in den Bereichen

- Resorption und Stoffwechsel von Nährstoffen,
- Pathophysiologie/Ernährungsmedizin,
- Biofunktionalität und Sicherheit von Lebensmitteln sowie
- Ernährungsberatung.

Zudem besteht die Möglichkeit, aufgrund der zahlreichen Wahlmodule eigene Schwerpunkte zu setzen. Dadurch bilden Sie ein individuell angepasstes Profil aus, das Ihren ganz persönlichen Berufsvorstellungen entspricht. Darüber hinaus erwerben Sie über die Zeit hinweg fachspezifische Qualifikationen, indem Sie sich erste wissenschaftliche Arbeitsmethoden aneignen. Sie lernen, die erzielten wissenschaftlichen Erkenntnisse professionell aufzubereiten und zu präsentieren. Schlüsselqualifikationen (Soft Skills) wie analytisches Denken und Kommunikationskompetenzen werden durch Struktur und Aufbau des Studiums vermittelt und runden die Ausbildung ab.

Der Bachelor-Studiengang „Ernährungswissenschaft“ schließt mit der Bachelorarbeit ab. Diese erstellen Sie in Zusammenarbeit mit einem der ernährungswissenschaftlichen Institute der Universität Hohenheim.

## Verteilung der Module des Studiengangs

|  |                   |                      |
|--|-------------------|----------------------|
| <b>Allgemeine mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen</b>  | <b>10 Module</b>  | <b>60 Credits</b>    |
| <b>Fachspezifische Grundlagen</b>  | <b>5 Module</b>   | <b>30 Credits</b>    |
| <b>Fachspezifische Vertiefung</b>  | <b>4 Module</b>   | <b>24 Credits</b>    |
| <b>Fachübergreifende Inhalte</b>   | <b>3 Module</b>   | <b>18 Credits</b>    |
| <b>Fachspezifische, fachübergreifende Inhalte und Schlüsselqualifikationen nach Wahl</b> (2 Wahlpflicht- + 4 Wahlmodule) | <b>2+4 Module</b> | <b>12+24 Credits</b> |
| <b>Abfassung der Bachelorarbeit</b>  | <b>-</b>          | <b>12 Credits</b>    |



## Studienverlaufsgrafik (Empfehlung)

|         | 6 Credits   | 6 Credits   | 6 Credits  | 6 Credits  | 6 Credits   |         |
|---------|---|---|--|--|---|---------|
| 1. Sem. | Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (1301-010)     | Allgemeine und Molekulare Biologie I (AMB I) (2000-010)   | Einführung in die Ernährungswissenschaft (1402-010)  | Mathematik für Biowissenschaften (1101-010)  | Physik I (1201-020)   | 1. Sem. |
| 2. Sem. | Organische Experimentalchemie (1302-010)                      | Allgemeine und Molekulare Biologie II (AMB II) (2000-020) | Anatomie des Menschen (1404-010)   | Chemisches Praktikum (1302-020)  | Physik II (1201-030)  | 2. Sem. |
| 3. Sem. | Biochemie für Ernährungswissenschaftler (1402-020)            | Einführung in die Ernährungssoziologie (4303-020)         | Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik (1701-010)   | Physiologie für Ernährungswissenschaftler (2301-070)   | Fachkombination I*<br>Eine Übersicht der Fachkombinationen finden Sie auf Seite 8 dieses Studienplanes.       | 3. Sem. |
| 4. Sem. | Molekulare Ernährungswissenschaft (1402-040)                  | Immunologie (1801-010)                                    | Wahlmodul I<br><br>Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 9 ff. dieses Studienplanes.  | Fachkombination II*<br><br>Eine Übersicht der Fachkombinationen finden Sie auf Seite 8 dieses Studienplanes. | Fachkombination III*<br><br>Eine Übersicht der Fachkombinationen finden Sie auf Seite 8 dieses Studienplanes. | 4. Sem. |
| 5. Sem. | Biofunktionalität und Sicherheit von Lebensmitteln (1403-010) | Grundlagen der Ernährung (1401-010)                       | Pathophysiologie/Ernährungsmedizin (1801-030)  | Wahlmodul II<br><br>Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 9 ff. dieses Studienplanes.           | Wahlmodul III<br><br>Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 9 ff. dieses Studienplanes.           | 5. Sem. |
| 6. Sem. | Pflichtberufspraktikum EW (2902-010)                          | Grundlagen der Ernährungsberatung (1801-020)              | Wahlmodul IV<br><br>Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 9 ff. dieses Studienplanes. | Bachelorarbeit EW (2901-020)   |   | 6. Sem. |

Diese grafische Darstellung der Module im Studienverlauf (Studienverlaufsgrafik) ist eine **Empfehlung** zum optimalen Verlauf des Bachelor-Studiums. Sie zeigt auf, in welchem Semester Sie die entsprechenden Module studieren sollten. Abweichungen sind - im Rahmen der Vorschriften der Prüfungsordnung und in Abhängigkeit vom Lehrangebot - zum Teil möglich, im Sinne eines optimalen Studienverlaufs aber nicht zu empfehlen.

Informationen zu den einzelnen Modulen und zugehörigen Lehrveranstaltungen sowie den aktuellsten Stand der angebotenen Module finden Sie in den Modulbeschreibungen unter: [www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/ew](http://www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/ew)

\* Eine Fachkombination umfasst jeweils 3 vorgegebene Module – Zur Auswahl stehen 3 Fachkombinationen, von denen eine gewählt werden muss

## Übersicht Fachkombinationen

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel  | Semesterlage | SWS |  |
|----------|---|--------------|-----|--|
| 1502-220 | Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie für EW        | 3.           |     | Fachkombination<br>Biotechnologie            |
| 1501-011 | Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie   Vorlesung                   |              | 3   |  |
| 1502-012 | Allgemeine Biotechnologie   Vorlesung                                 |              | 2   |  |
| 1502-210 | Biotechnologie  | 4.           |     |  |
| 1502-211 | Biotechnologie   Vorlesung  |              | 2   |  |
| 1502-212 | Biotechnologie   Praktikum  |              | 4   |  |
| 1402-030 | Praktikum Biochemie   | 4.           |     |  |
| 1402-031 | Praktikum Biochemie   |              | 8   |  |
| 1502-220 | Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie für EW        | 3.           |     | Fachkombination<br>Lebensmittelmikrobiologie |
| 1501-011 | Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie   Vorlesung                   |              | 3   |  |
| 1502-012 | Allgemeine Biotechnologie   Vorlesung                                 |              | 2   |  |
| 1501-210 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene                                | 4.           |     |  |
| 1501-211 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene   Vorlesung                    |              | 3   |  |
| 1501-212 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene   Seminar                      |              | 1   |  |
| 1402-030 | Praktikum Biochemie   | 4.           |     |  |
| 1402-031 | Praktikum Biochemie   |              | 8   |  |
| 1402-030 | Praktikum Biochemie   | 3.           |     | Fachkombination<br>der Life Sciences         |
| 1402-031 | Praktikum Biochemie   |              | 8   |  |
| 1505-010 | Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II             | 4.           |     |  |
| 1505-011 | Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II   Vorlesung |              | 4   |  |
| 2501-010 | Mikrobiologie   | 4.           |     |  |
| 2501-011 | Einführung in die Mikrobiologie   Vorlesung                           |              | 2   |  |
| 2501-012 | Mikrobiologische Übungen für EW                                       |              | 2   |  |

## Wahlmodule

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel  | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 4201-020 | Grundlagen der Ökonomie   | 4.           |     |
| 4201-021 | Grundlagen der Ökonomie – Mikroökonomik   Vorlesung                   |              | 2   |
| 4201-022 | Grundlagen der Ökonomie – Makroökonomik   Vorlesung                   |              | 2   |
| 4201-023 | Übungen zu Grundlagen der Ökonomie                                    |              | 2   |
| 4403-030 | Ressourcenschutz und Ernährungssicherung                              | 4.           |     |
| 4403-031 | Ökonomie und Sozialwissenschaften   Vorlesung                         |              | 1   |
| 4403-032 | Pflanzenproduktion und Agrarökologie   Vorlesung                      |              | 1   |
| 4403-033 | Tierproduktion   Vorlesung  |              | 1   |
| 4403-034 | Agrartechnik   Vorlesung  |              | 1   |
| 1505-010 | Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II             | 4./6.        |     |
| 1505-011 | Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II   Vorlesung |              | 4   |
| 1502-210 | Biotechnologie  | 4./6.        |     |
| 1502-211 | Biotechnologie   Vorlesung  |              | 2   |
| 1502-212 | Biotechnologie   Seminar  |              | 4   |
| 4301-220 | Fachkommunikation   | 4./6.        |     |
| 4301-221 | Fachkommunikation   Vorlesung mit Übungen                             |              | 4   |
| 1301-210 | Instrumentelle Analytik   | 4./6.        |     |
| 1301-211 | Instrumentelle Analytik   Vorlesung                                   |              | 2   |
| 1301-212 | Instrumentelle Analytik   Übungen                                     |              | 2   |
| 1402-210 | Lebensmittelanalytisches Praktikum                                    | 4./6.        |     |
| 1402-211 | Lebensmittelanalytisches Praktikum                                    |              | 4   |
| 1402-212 | Lebensmittelanalytisches Seminar                                      |              | 1   |
| 1501-210 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene                                | 4./6.        |     |
| 1501-211 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene   Vorlesung                    |              | 3   |
| 1501-212 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene   Seminar                      |              | 1   |

| Code     | Modul/Veranstaltungstitel  | Semesterlage | SWS |
|----------|--|--------------|-----|
| 2902-020 | Wahlberufspraktikum EW   | 4.-6.        |     |
| 2902-021 | Wahlberufspraktikum EW   |              | 4   |
| 2902-022 | Wahlberufspraktikum EW (Im Anschluss an das Pflichtberufspraktikum EW) |              | 4   |
| 1302-210 | Wirkstoffe   | 4.-6.        |     |
| 1302-211 | Wirkstoffe   Vorlesung   |              | 1   |
| 1302-212 | Wirkstoffe   Übungen   |              | 1   |
| 1302-213 | Wirkstoffe   Praktikum   |              | 4   |
| 1402-240 | Aktivität und Gesundheit   | 5.           |     |
| 1402-241 | Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health   Vorlesung            |              | 2   |
| 1402-242 | Körperliche Aktivität als Mittel der Prävention   Seminar              |              | 2   |
| 2401-210 | Allgemeine Genetik I   | 5.           |     |
| 2401-211 | Genetik für Fortgeschrittene   Vorlesung                               |              | 2   |
| 2401-212 | Seminar in allgemeiner Genetik   |              | 2   |
| 2402-210 | Allgemeine Virologie   | 5.           |     |
| 2402-211 | Allgemeine Virologie   Vorlesung                                       |              | 2   |
| 2402-212 | Allgemeine Virologie   Seminar   |              | 2   |
| 1102-210 | Angewandte Statistik   | 5.           |     |
| 1102-211 | Angewandte Statistik   Vorlesung                                       |              | 2   |
| 1102-212 | Übungen zu Angewandte Statistik  |              | 1   |
| 1102-213 | Statistik mit SAS   Praktikum  |              | 2   |
| 2201-230 | Embryonale Modelle für humane Krankheiten                              | 5.           |     |
| 2201-231 | Embryonale Modelle für humane Krankheiten   Vorlesung                  |              | 1   |
| 2201-232 | Embryonale Modelle für humane Krankheiten   Übungen                    |              | 3   |
| 5704-010 | GBWL 1: Strukturen der Betriebswirtschaftslehre                        | 5.           |     |
| 5704-011 | Einführung in die Betriebswirtschaftslehre   Vorlesung mit Übungen     |              | 2   |
| 5704-012 | Einführung in das Rechnungswesen   Vorlesung mit Übungen               |              | 3   |
| 4202-010 | Grundlagen der Agrarpolitik und Marktlehre                             | 5.           |     |
| 4202-011 | Grundlagen der Agrarpolitik   Vorlesung                                |              | 2   |
| 4202-012 | Grundlagen der Marktlehre   Vorlesung                                  |              | 2   |

| Code     | Modul/Veranstaltungstitel   | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 2202-210 | Grundlagen der Parasitologie  | 5.           |     |
| 2202-211 | Grundvorlesung Parasiten  |              | 2   |
| 2202-212 | Übungen zur Parasitologie   |              | 2   |
| 1502-220 | Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie für EW                                | 5.           |     |
| 1501-011 | Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie   Vorlesung   |              | 3   |
| 1502-012 | Allgemeine Biotechnologie   Vorlesung   |              | 2   |
| 2302-210 | Membran- und Neurophysiologie   | 5.           |     |
| 2302-211 | Einführung in die Membranphysiologie   Vorlesung  |              | 1   |
| 2302-212 | Einführung in die Neurophysiologie   Vorlesung  |              | 1   |
| 2302-213 | Übungen zur Membran- und Neurophysiologie   |              | 2   |
| 2301-220 | Molekulare Physiologie  | 5.           |     |
| 2301-221 | Molekulare Physiologie, Vorlesung   |              | 2   |
| 2301-223 | Molekulare Physiologie, Übungen für EW  |              | 2   |
| 4202-210 | Organisation, Management und Marketing in der Ernährungswirtschaft                            | 5.           |     |
| 4202-211 | Organisation, Management und Marketing in der Ernährungswirtschaft   Vorlesung mit Seminar    |              | 4   |
| 1402-250 | Pädagogisch-didaktische Grundlagen  | 5.           |     |
| 5601-271 | Theorien des Unterrichts   Vorlesung  |              | 2   |
| 5601-611 | Erziehungswissenschaftliche Theorien   Vorlesung  |              | 2   |
| 2102-210 | Pflanzliche Naturstoffe   | 5.           |     |
| 2102-211 | Pflanzliche Naturstoffe: Synthese, Verbreitung, Funktion, Nutzung   Vorlesung                 |              | 1   |
| 2102-212 | Chemische Ökologie pflanzlicher Naturstoffe   Seminar   |              | 1   |
| 2102-213 | Extraktions- und Trenntechniken für pflanzliche Naturstoffe   Übungen                         |              | 2   |
| 1402-220 | Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Ernährungswissenschaft                         | 5./6.        |     |
| 1402-221 | Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Ernährungswissenschaft   Praktikum             |              | 12  |
| 2201-280 | Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens                        | 5./6.        |     |
| 2201-281 | Tutorentaining   Seminar  |              | 1   |
| 2201-282 | Eigenverantwortliche Durchführung von Tutorien mit expertengestützter Hospitation   Praktikum |              | 2   |

| Code     | Modul/Veranstaltungstitel   | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 1801-210 | Ernährungsmedizinische Aspekte von Getränken  | 6.           |     |
| 1801-211 | Ernährungsmedizinische Aspekte von Getränken   Vorlesung                                |              | 2   |
| 1801-212 | Ernährungsmedizinische Aspekte von Getränken   Seminar mit Exkursion                    |              | 2   |
| 1201-310 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences             | 6.           |     |
| 1201-311 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences   Vorlesung |              | 2   |
| 1201-312 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences   Seminar   |              | 1   |
| 1201-313 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences   Übungen   |              | 1   |

Zusätzlich zu den in der Übersicht aufgelisteten Modulen können Sie weitere Wahlmodule der naturwissenschaftlichen Studiengänge belegen. Prüfen Sie, ob Sie die entsprechenden Voraussetzungen, die für das von Ihnen gewählte Modul gelten, erfüllen. Auf Antrag können Sie aus dem Modul-Angebot der anderen Studiengänge der Universität Hohenheim oder einer anderen deutschen bzw. ausländischen Universität wählen. Nach Rücksprache mit der/dem Modulverantwortlichen stellen Sie beim Prüfungsausschuss einen Antrag auf Anrechnung als Wahlmodul.

### Nicht-endnotenrelevante Module

Folgende Module sind nicht-endnotenrelevant und werden als solche im Zeugnis ausgewiesen.

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel   | Semesterlage | Verbindlich. |
|----------|--|--------------|--------------|
| 1402-030 | Praktikum Biochemie  | 3./4.        | WP           |
| 2201-280 | Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens | 5./6.        | W            |
| 2902-010 | Pflichtberufspraktikum EW  | 6.           | P            |
| 2902-020 | Wahlberufspraktikum EW   | 4.-6.        | W            |

## **Berufspraktikum**

Im Rahmen des Studiums ist ein Praktikum im Umfang eines Pflichtmoduls vorgesehen. Sie treten erstmals in Kontakt mit potentiellen Arbeitgebern und lernen einen bestimmten Berufszweig der Ernährungswissenschaft näher kennen. Das Berufspraktikum kann in der vorlesungsfreien Zeit abgeleistet werden.

Bei entsprechender Voraussetzung besteht zudem die Möglichkeit, länger andauernde oder weitere Berufspraktika im Umfang von maximal einem Wahlmodul auf das Studium anrechnen zu lassen.

Entsprechende Auskünfte erhalten Sie beim Praktikantenamt der Universität Hohenheim unter: **[www.uni-hohenheim.de/praktikum](http://www.uni-hohenheim.de/praktikum)**

## **Prüfungen**

Jedes Modul im Bachelor-Studiengang „Ernährungswissenschaft“ schließt mit einer Prüfung ab. Modulprüfungen werden entweder nach dem deutschen Notensystem bewertet oder mit „bestanden“/„nicht bestanden“ ausgewiesen. Letztere sowie die nicht-endnotenrelevanten Module fließen nicht in die Gesamtnote der Bachelorprüfung ein.

Prüfungsformen sind Klausuren, mündliche Prüfungen, Praktikumsprotokolle, Ausarbeitungen und Referate von Seminar- oder Kolloquiumsbeiträgen.

Die Modulprüfungen erbringen Sie studienbegleitend innerhalb der vorgesehenen Prüfungszeiträume (schriftliche Prüfungen) oder im Semesterverlauf (mündliche Prüfungen). Die Prüfungen der geblockten Module können Sie unmittelbar am Ende des jeweiligen Blockes ablegen.

Jedem Semester sind zwei Prüfungszeiträume zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit und zu Beginn des folgenden Semesters.

Die Prüfungszeiträume liegen wie folgt:

1. Prüfungszeitraum im WS 2012/13: 11.02.2013 – 01.03.2013
2. Prüfungszeitraum im WS 2012/13: 25.03.2013 – 05.04.2013
1. Prüfungszeitraum im SS 2013: 22.07.2013 – 09.08.2013
2. Prüfungszeitraum im SS 2013: 23.09.2013 – 11.10.2013

Bitte melden Sie sich innerhalb der folgenden Zeiträume für die Prüfungen an:

- WS 2012/13: 17.12.2012 – 09.01.2013
- SS 2013: 22.05.2013 – 19.06.2013

Detaillierte Angaben zu Prüfungsanforderungen, -art und -dauer, Notensystem etc. finden Sie in der Sammelprüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

Informationen zur jeweils gültigen Prüfungsordnung, zu Anmeldefristen, Prüfungszeiten etc. erhalten Sie beim Prüfungsamt oder online unter:

**[www.uni-hohenheim.de/pruefung](http://www.uni-hohenheim.de/pruefung)**

## **Berufsfelder**

Das Bachelorstudium „Ernährungswissenschaft“ stellt einen ersten Ausbildungsabschnitt dar, der auf unterschiedliche Arbeitsgebiete der modernen Life Sciences und des Gesundheitswesens vorbereitet:

- Forschung und Entwicklung (in nicht leitenden Funktionen)
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Öffentlichkeitsarbeit
- Entwicklungshilfe

sowie mit entsprechenden Zusatzqualifikationen:

- Ambulante und klinische Ernährungsberatung (DGE-Zertifikate u.a.)
- Fachjournalismus im Bereich Ernährung/Gesundheit (Volontariate, praktische Erfahrung)

sowie mit Masterabschluss bzw. Zusatzqualifikation:

- Forschung und Entwicklung (in leitenden Funktionen) (Promotion)
- Verwaltungstätigkeiten mit Beratungsdienst bei Behörden im Bereich Ernährung, Gesundheit, Haushalt (Referendariat)
- Höheres Lehramt an beruflichen Gymnasien (Referendariat)

## **Noch Fragen?**

Für weitere Fragen zu Studienverlauf, Modulen und anderen inhaltlichen Themen zum Studiengang wenden Sie sich bitte unter folgender Adresse direkt an die Fachstudienberatung: **[beratung-ew@uni-hohenheim.de](mailto:beratung-ew@uni-hohenheim.de)**



## Semestertermine

2012 – 2015

| Semester       | Vorlesungsbeginn | Vorlesungsende | Vorlesungsfreie Tage    |
|----------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Winter 2012/13 | 15.10.2012       | 02.02.2013     | 24.12.2012 - 05.01.2013 |
| Sommer 2013    | 08.04.2013       | 20.07.2013     | 21.05.2013 - 25.05.2013 |
| Winter 2013/14 | 14.10.2013       | 01.02.2014     | 23.12.2013 - 06.01.2014 |
| Sommer 2014    | 07.04.2014       | 19.07.2014     | 10.06.2014 - 14.06.2014 |
| Winter 2014/15 | 13.10.2014       | 07.02.2015     | 22.12.2014 - 06.01.2015 |
| Sommer 2015    | 13.04.2015       | 25.07.2015     | 26.05.2015 - 30.05.2015 |

## Kontakt

Universität Hohenheim | Fachstudienberatung

Prof. Dr. Lutz Graeve | Tel.: +49 (0)711 459-24195

Dipl. Ern. Wiss. Janette Bérczes | Tel.: +49 (0)711 459-23502

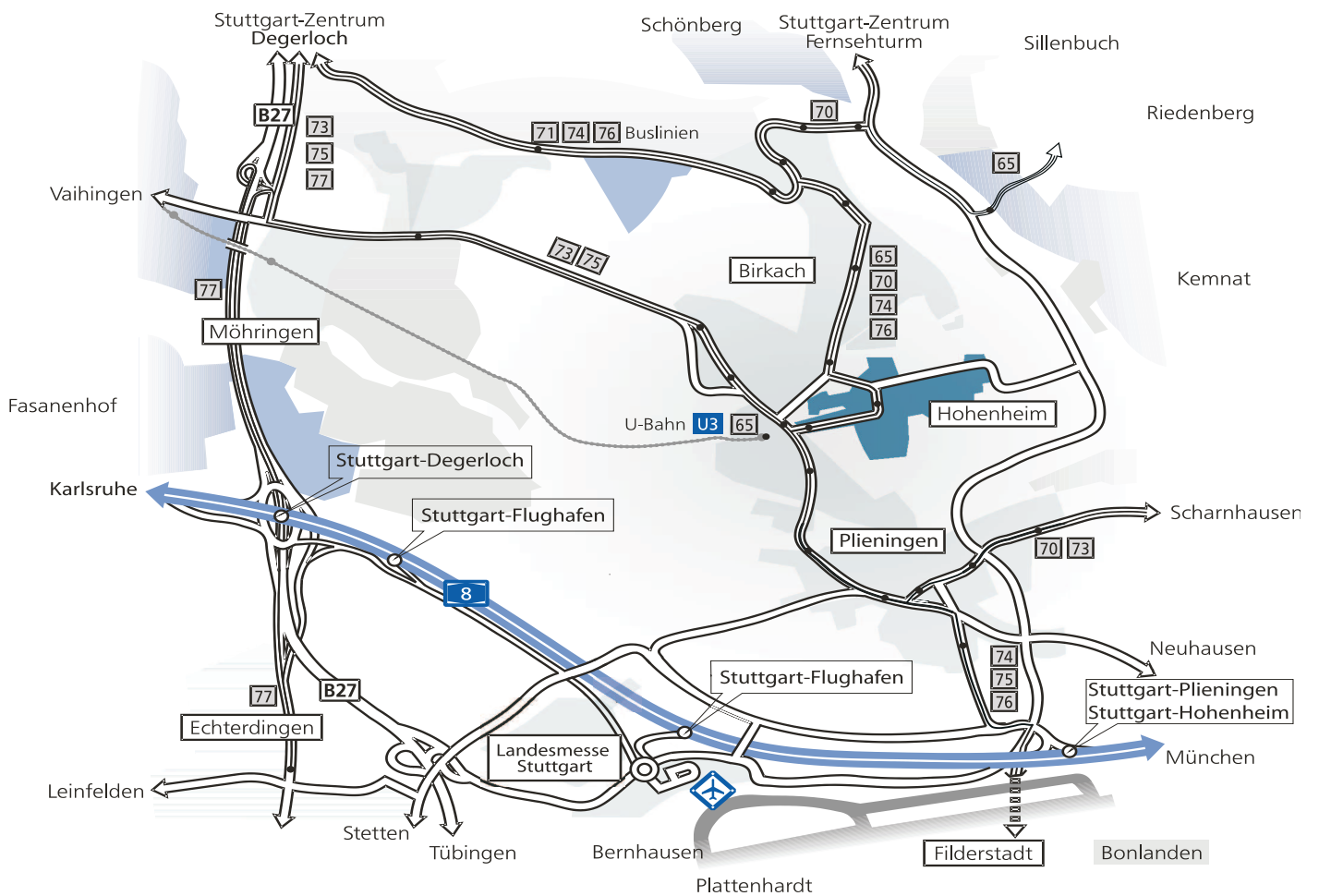
70593 Stuttgart | Deutschland

beratung-ew@uni-hohenheim.de

<https://studieninteressierte.uni-hohenheim.de/ew>

## Lage der Universität

Die Universität Hohenheim liegt im Süden der Stadt Stuttgart, in direkter Nähe zum Flughafen und der neuen Messe. Von der Stadtmitte Stuttgart ist die Universität mit öffentlichen Verkehrsmitteln innerhalb von 30 Minuten gut zu erreichen.



**Universität Hohenheim** | Fakultät Naturwissenschaften

70593 Stuttgart | Deutschland

Tel. +49 (0)711 459-22780

[natur@uni-hohenheim.de](mailto:natur@uni-hohenheim.de) | [www.natur.uni-hohenheim.de](http://www.natur.uni-hohenheim.de)

Druckdatum: November 2012