

# **Studienverlaufsplan**

Bachelor-Studiengang

Ernährungswissenschaften (B. Sc.)

(1)

## **Studienplan**

Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaften  
(B. Sc.)

# Studienplan Bachelor Ernährungswissenschaften

## 1. Studienabschnitt (1. und 2. Studienjahr)

1. Studienjahr		2. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS
<b>BEW1G1</b> 3 SWS Grundlagen der Ernährung	3 SWS  <b>10 LP</b>	<b>BEW2G1</b> 3 SWS Ernährungsphysiologie	4 SWS  <b>10 LP</b>
<b>BEW1G2</b> 7 SWS Mathematik und Biostatistik  <b>8 LP</b>	<b>BEW1G7</b> 5 SWS Biochemie	2 SWS  <b>10 LP</b>	<b>BEW2G7</b> 4 SWS Biochemie der Ernährung  <b>5 LP</b>
<b>BEW1G3</b> 2 SWS Grundlagen der Nutri- genomik: Molekular- und Zellbiologie	4 SWS  <b>10 LP</b>	<b>BEW2G2</b> 4 SWS Humanernährung	3 SWS  <b>10 LP</b>
<b>BEW1G4</b> 7 SWS Zoologie und Botanik	2 SWS  <b>10 LP</b>	<b>BEW2G3</b> 2 SWS Mikrobiologie	2 SWS  <b>5 LP</b>
<b>BEW1G5</b> 3 SWS Physik	2 SWS  <b>7 LP</b>	<b>BEW2G4</b> 2 SWS Ernährungstoxikologie	4 SWS  <b>10 LP</b>
<b>BEW1G6</b> 2 SWS Chemie	7 SWS  <b>10 LP</b>	<b>BEW2G5</b> 3 SWS Lebensmittelchemie  <b>5 LP</b>	<b>BEW2G8</b> 3 SWS Lebensmitteltechnologie und Warenkunde  <b>5 LP</b>
		<b>BEW2G6</b> 3 SWS Lebensmittelhygiene und Epidemiologie  <b>5 LP</b>	
			<b>BEW3A02</b> 1 SWS Sport und Therapie

Der erste Studienabschnitt umfasst 15 Grundmodule, mit denen 120 Leistungspunkte erworben werden. Der Stundenplan in den ersten beiden Studienjahren ist festgelegt.

## 2. Studienabschnitt (3. Studienjahr)

### Grund- und Aufbaumodule, Bachelor-Arbeit

3. Studienjahr			
WS		SS	
<b>BEW3G1</b>	16 SWS Ernährungswissenschaftliches Praktikum	<b>Erz5a</b>	6 SWS Erziehungswissenschaften
	<b>20 LP</b>		<b>10 LP</b>
<b>BEW3A01</b>	4 SWS Angewandte Ernährungslehre		4 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A02</b>	4 SWS Sport und Therapie		1 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>Wahlpflichtfach</b> BWL		12 SWS gesamt *)	
			<b>15 LP</b>
<b>BEW3A04</b>	4 SWS Medizinische Mikrobiologie		
	<b>5 LP</b>		
<b>BEW3A05</b>	6 SWS Angewandte medizinische Mikrobiologie		
	<b>10 LP</b>		
<b>BEW3A06</b>	4 SWS Nahrungs- und Genussmittelpflanzen		
	<b>5 LP</b>		
<b>BEW3A07</b>	4 SWS Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen		3 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A08</b>	4 Wo Angewandte Gesundheitsförderung	<b>BEW3A08</b>	4 Wo Angewandte Gesundheitsförderung
	<b>5 LP</b>		<b>5 LP</b>
<b>BEW3A09</b>	8 Wo Angewandte Gesundheitsförderung	<b>BEW3A09</b>	8 Wo Angewandte Gesundheitsförderung
	<b>10 LP</b>		<b>10 LP</b>

		<b>BEW3A11</b>	2 SWS	Qualitätssicherung von Lebensmitteln	
					<b>5 LP</b>
<b>BEW3A12</b>	4 Wo	Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz		<b>BEW3A12</b>	4 Wo
			<b>5 LP</b>	Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz	<b>5 LP</b>
<b>BEW3A13</b>	8 Wo	Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz		<b>BEW3A13</b>	8 Wo
			<b>10 LP</b>	Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz	<b>10 LP</b>
<b>BEW3A14</b>	4 Wo	Industriepraktikum		<b>BEW3A14</b>	4 Wo
			<b>5 LP</b>	Industriepraktikum	<b>5 LP</b>
<b>BEW3A15</b>	8 Wo	Industriepraktikum		<b>BEW3A15</b>	8 Wo
			<b>10 LP</b>	Industriepraktikum	<b>10 LP</b>
<b>BEW3A16</b>		Molekulare Ernährungsforschung			6 SWS
					<b>10 LP</b>
<b>BEW3A17</b>	3 SWS	Exp. Ernährungsforschung: (Molekulare Zellbiologie)			
			<b>5 LP</b>		
<b>BEW3A18</b>	3 SWS	Exp. Ernährungsforschung (Ernährungstoxikologie)			
			<b>5 LP</b>		
<b>BEW3A19</b>	3 SWS	Molekulargenetik			
			<b>5 LP</b>		
<b>BEW3A20</b>	8 SWS	Experimentelle Molekulargenetik			
			<b>10 LP</b>		
<b>BEW3A21</b>	3 SWS	Biochemische Methoden			
			<b>5 LP</b>		
<b>BEW3A22</b>	3 SWS	Angewandte biochemische Methoden			4 SWS
					<b>10 LP</b>

<b>BEW3A23</b> Physiologie und Pathophysiologie	3 SWS		1 SWS
			<b>5 LP</b>
<b>BEW3A24</b> Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie	5 SWS		2 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A25</b> Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	4 SWS		
			<b>5 LP</b>
<b>BEW3A26</b> Immun- und Infektionsbiologie	4 SWS		4 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A27</b> Zelluläre Sensorik	7 SWS		
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A28</b> Bioinformatik	2 SWS		2 SWS
			<b>5 LP</b>
<b>BEW3A29</b> Angewandte Bioinformatik	2 SWS		5 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A31</b> Außeruniversitäres Forschungspraktikum	4 Wo	<b>BEW3A31</b> Außeruniversitäres Forschungspraktikum	4 Wo
	<b>5 LP</b>		<b>5 LP</b>
<b>BEW3A32</b> Außeruniversitäres Forschungspraktikum	8 Wo	<b>BEW3A32</b> Außeruniversitäres Forschungspraktikum	8 Wo
	<b>10 LP</b>		<b>10 LP</b>
		<b>BEW3A33</b> Mythen und Missverständnisse in der Ernährung	3 SWS
			<b>10 LP</b>
<b>BEW3A34</b> Pathobiochemie	3SWS		
	<b>5 LP</b>		

	<b>BEW3A35</b> <b>8 SWS</b> <b>Ernährungskommunikation:</b> <b>Ernährungsbildungs- und</b> <b>-aufklärungsmaßnahmen</b> <b>10 LP</b>
	<b>BEW3T</b> Bachelorarbeit  <b>10 LP</b>

\*) Studierenden, die sich im Bereich (BWL) spezialisieren möchten, wird empfohlen, ggf. Teile dieses Wahlkomplexes bereits in den vorangehenden Wintersemestern zu absolvieren.

Im zweiten Studienabschnitt müssen das Ernährungswissenschaftliche Praktikum (Pflichtmodul) mit 20 LP, Aufbaumodule (Wahlpflichtmodule) mit insgesamt 30 LP und die Bachelorarbeit mit 10 LP belegt werden. Weitere Aufbaumodule aus anderen Bachelorstudienprogrammen können nach einer Studienberatung aufgenommen werden, wenn sie geeignet erscheinen, den interdisziplinären Charakter zu stärken. Auf Antrag beim Studien- und Prüfungsamt und nach Absprache mit einem Modulverantwortlichen oder dem Studiengangverantwortlichen besteht die Möglichkeit ein Modul „Interdisziplinäre Ernährungswissenschaften“ in Form eines Blockpraktikums mit 5 oder 10 LP zu belegen.

Während des Studiums können Studien- und Prüfungsleistungen auch im Ausland erbracht werden. Hierzu ist das 3. Studienjahr in besonderer Weise geeignet. Um die Anerkennung zu erleichtern, sollte vor Antritt des Auslandsaufenthaltes eine Vereinbarung über das zu absolvierende Programm („Learning Agreement“) mit dem studiengangverantwortlichen Hochschullehrer geschlossen werden, welches im Studien- und Prüfungsamt hinterlegt wird. Zu den Möglichkeiten eines studienbezogenen Auslandsaufenthalts beraten der studiengangverantwortliche Hochschullehrer und das Studien- und Prüfungsamt.

## Vertiefungsrichtungen und Musterstudienpläne

Durch die Wahl entsprechender Aufbaumodule können im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaften fachliche Schwerpunkte in den drei Vertiefungsrichtungen

- molekulare Ernährungswissenschaften (Forschung),
- Angewandte Ernährungslehre und
- Betriebswirtschaftslehre

gebildet werden, die auf entsprechende Masterstudiengänge oder andere weiterführende Berufsausbildungen vorbereiten. In jeder Vertiefungsrichtung müssen Aufbaumodule im Umfang von insgesamt 30 LP belegt werden.

### **Vertiefungsrichtung I: Molekulare Ernährungswissenschaften (Forschung)**

Die Vertiefungsrichtung Molekulare Ernährungswissenschaften des Bachelorstudienganges Ernährungswissenschaften soll vor allem die naturwissenschaftliche Ausbildung der Studierenden vertiefen und eine Grundlage für eine forschungsorientierte Weiterbildung in entsprechenden Masterstudiengängen ermöglichen.

Zur Vorbereitung auf die Masterstudiengänge *Molecular Nutrition (MMN)*, *Biochemistry*, *Molecular Medicine*, *Molecular Life Sciences* oder vergleichbare Studiengänge wird den Studierenden empfohlen, das Aufbaumodul Molekulare Ernährungsforschung (BEW3A16) im Umfang von 10 LP sowie weitere Aufbaumodule im Umfang von insgesamt 20 LP des Bachelorstudienganges Ernährungswissenschaften aus der nachfolgenden Aufstellung zu besuchen.

- Medizinische Mikrobiologie (BEW3A4)
- Angewandte Medizinische Mikrobiologie (BEW3A5)
- Experimentelle Ernährungsforschung: Molekulare Zellbiologie (BEW3A17)
- Experimentelle Ernährungsforschung: Ernährungstoxikologie (BEW3A18)
- Molekulargenetik (BEW3A19)
- Experimentelle Molekulargenetik (BEW3A20)
- Biochemische Methoden (BEW3A21)
- Angewandte biochemische Methoden (BEW3A22)
- Physiologie und Pathophysiologie (BEW3A23)
- Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie (BEW3A24)
- Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie (BEW3A25)
- Immun- und Infektionsbiologie (BEW3A26)
- Zelluläre Sensorik (BEW3A27)
- Bioinformatik (BEW3A28)
- Angewandte Bioinformatik (BEW3A29)
- Außeruniversitäres Forschungspraktikum (BEW3A31 oder BEW3A32)
- Mythen und Missverständnisse in der Ernährung (BEW3A33)
- Pathobiochemie (BEW3A34)

Einige Aufbaumodule aus dieser Vertiefungsrichtung werden aus Gründen der Kapazität zum Teil ohne und mit Praktikum angeboten. Diese Aufbaumodule können entsprechend entweder ohne (5 LP) oder mit (10 LP) Praktikumsanteil belegt werden. Den Studierenden wird empfohlen, den Praktikumsanteil so hoch wie möglich zu gestalten und nach Möglichkeit eine experimentelle Bachelorarbeit anzufertigen.

Für die Aufnahme in den forschungsorientierten Masterstudiengang *Molecular Nutrition* wird darauf geachtet werden, dass entsprechende Module der Vertiefungsrichtung Molekulare Ernährungswissenschaften bzw. (bei Studierenden, welche von anderen Universitäten kommen) themenverwandte Module an der jeweiligen Universität belegt worden sind.

## **Vertiefungsrichtung II: Angewandte Ernährungslehre**

In der Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre werden die fachlichen Grundlagen vermittelt, die für eine spätere berufliche Tätigkeit in der Ernährungsberatung und -lehre benötigt werden. Die im Rahmen der Vertiefungsrichtung vermittelte Ausbildung beinhaltet keine Zertifizierung für die Tätigkeit als Ernährungsberater und keinen berufsbegleitenden Vorbereitungsdienst oder Referendariat für die Tätigkeit im Schuldienst. Daher wird den Studierenden dringend empfohlen, sich frühzeitig und eigenständig über die für eine Tätigkeit in der Ernährungsberatung und -lehre notwendigen Anforderungen zu informieren, die sich bspw. durch die Zertifizierung oder Registrierung durch anerkannte Institutionen (z. B. DGE, VDO<sub>E</sub>, VFED, QUETHEB) bzw. bundeslandspezifische Anforderungen ergeben. Gegebenenfalls ist für berufliche Tätigkeiten in der Ernährungsberatung oder -lehre die Teilnahme an weiteren extracurricularen Ausbildungs- und Lehrveranstaltungen (z. B. fachliche Ausbildung für eine weitere Lehrbefähigung in einem allgemein bildenden Fach) notwendig.

Für die Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre müssen mindestens 10 LP mit dem Aufbaumodul Erziehungswissenschaft (Erz5a) oder dem Aufbaumodul \_Angewandte Ernährungslehre und Soziologie der Ernährung (BEW3A01), bestehend aus den Veranstaltungen Beratungspsychologie, Methodik der Beratung und Einführung in die Soziologie, belegt werden. Den Studierenden dieser Vertiefungsrichtung wird jedoch empfohlen, nach Möglichkeit beide Module zu besuchen und ggf. Teile dieses Wahlkomplexes bereits im 3. und 4. Fachsemester zu absolvieren. Für eine qualifizierte Vorbereitung auf eine Tätigkeit als zertifizierter Ernährungsberater wird das Modul Angewandte Ernährungslehre und Soziologie der Ernährung (BEW3A01) zwingend benötigt. Studierende, die eine anschließende Weiterbildung zum zertifizierten Ernährungsberater anstreben, finden wichtige Hinweise und Richtlinien über die DGE-Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung und das Curriculum Ernährungsberatung DGE unter [www.dge.de](http://www.dge.de) sowie Informationen für das Zertifikat „Ernährungsberater/in VDO<sub>E</sub>“ unter [www.vdoe.de](http://www.vdoe.de). Zertifizierungsmöglichkeiten weiterer Fachverbände finden sich auf den entsprechenden Webseiten (z.B. [www.vfed.de](http://www.vfed.de), [www.quetheb.de](http://www.quetheb.de)).

Darüber hinaus sind Aufbaumodule des Bachelorstudienganges Ernährungswissenschaften aus der nachfolgenden Aufstellung so zu wählen, dass Aufbaumodule im Umfang von insgesamt 20 LP absolviert werden.

- Sport und Therapie (BEW3A02)
- Nahrungs- und Genussmittelpflanzen (BEW3A06)
- Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen (BEW3A07)
- Angewandte Gesundheitsförderung (BEW3A08 oder BEW3A09)
- Qualitätssicherung von Lebensmitteln (BEW3A11)
- Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz (BEW3A12 oder BEW3A13)
- Mythen und Missverständnisse in der Ernährung (BEW3A33)

- Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und –aufklärungsmaßnahmen (BEW3A35)

### **Vertiefungsrichtung III: Betriebswirtschaftslehre**

Der Bachelorstudiengang mit dem Schwerpunkt Betriebswirtschaftslehre soll zur Vorbereitung auf den Masterstudiengang Betriebswirtschaftslehre für Ingenieure und Naturwissenschaftler oder vergleichbare Aufbaustudiengänge sowie auf eine berufliche Tätigkeit direkt im Anschluss an den Bachelorabschluss dienen.

Die Vertiefungsrichtung Betriebswirtschaftslehre setzt sich aus den Aufbaumodulen BW15.1 (Pflichtbasismodul Buchführung) mit 3 LP, BW34.1 (Pflichtbasismodul Einführung in die Betriebswirtschaftslehre) mit 6 LP und einem weiteren, frei wählbaren Basismodul mit 6 LP aus der nachfolgenden Aufstellung zusammen, so dass mit diesen Aufbaumodulen ein Umfang von insgesamt 15 LP erreicht wird.

- Basismodul Operations Management (BW10.1)
- Basismodul Grundlagen des Marketing Managements (BW11.1)
- Basismodul Organisation, Führung und Human Resource Management (BW13.1)
- Basismodul Management (BW16.1)
- Basismodul Planung und Entscheidung (BW17.1)
- Basismodul Rechnungslegung und Controlling (BW15.2)

Studierenden, die sich in der Vertiefungsrichtung Betriebswirtschaftslehre spezialisieren möchten, wird empfohlen, ggf. Teile dieses Wahlkomplexes bereits im 3. Fachsemester zu absolvieren.

Des Weiteren sind Aufbaumodule im Umfang von insgesamt 15 LP des Bachelorstudienganges Ernährungswissenschaften aus der nachfolgenden Aufstellung zu belegen.

- Nahrungs- und Genussmittelpflanzen (BEW3A06)
- Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen (BEW3A07)
- Praktische Gesundheitsförderung (BEW3A08 oder BEW3A09)
- Qualitätssicherung von Lebensmitteln (BEW3A11)
- Industriepraktikum (BEW3A14 oder BEW3A15)
- Mythen und Missverständnisse in der Ernährung (BEW3A33)

**Bachelor Ernährungswissenschaften:** Studienplan Vertiefung I: Molekulare Ernährungswissenschaften (Forschung)

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
BEW1G1 <b>Grundlagen der Ernährung</b> 10 LP WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP		BEW2G1 <b>Ernährungsphysiologie</b> 10 LP WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 4 SWS / 5 LP		BEW3G1 <b>Ernährungswissenschaftliches Praktikum</b> 20 LP WS: 16 SWS	BEW3T <b>Bachelorarbeit</b> 10 LP
BEW1G2 <b>Mathematik und Biostatistik</b> 8 LP WS: 7 SWS	BEW1G7 <b>Biochemie</b> 10 LP SS: 5 SWS / 5 LP		BEW2G7 <b>Biochemie der Ernährung</b> 5 LP SS: 3 SWS		
BEW1G3 <b>Grundlagen der Nutrigenomik: Molekular- und Zellbiologie</b> 10 LP WS: 2 SWS / 4 LP      SS: 4 SWS / 6 LP		BEW2G2 <b>Humanernährung</b> 10 LP WS: 4 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP			
BEW1G4 <b>Zoologie und Botanik</b> 10 LP WS: 7 SWS / 5 LP      SS: 2 SWS / 5 LP		BEW2G3 <b>Mikrobiologie</b> 5 LP WS: 2 SWS / 2 LP      SS: 2 SWS / 3 LP			
BEW1G5 <b>Physik</b> 7 LP WS: 3 SWS / 4 LP      SS: 2 SWS / 3 LP		BEW2G4 <b>Ernährungstoxikologie</b> 10 LP WS: 2 SWS / 4 LP      SS: 4 SWS / 6 LP			
BEW1G6 <b>Chemie</b> 10 LP WS: 2 SWS / 3 LP      SS: 7 SWS / 7 LP		BEW2G5 <b>Lebensmittelchemie</b> 5 LP WS: 3 SWS	BEW2G8 <b>Lebensmitteltechnologie und Warenkunde</b> 5 LP SS: 3 SWS		
		BEW2G6 <b>Lebensmittelhygiene und Epidemiologie</b> 5 LP WS: 3 SWS			

**Bachelor Ernährungswissenschaften:** Studienplan Vertiefung I: Molekulare Ernährungswissenschaften (Forschung)

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
				<b>BEW3A16</b> <span style="float: right;"><b>10 LP</b></span> <b>Molekulare Ernährungsforschung</b> 6 SWS	
				<b>BEW3A04</b> <span style="float: right;"><b>5 LP</b></span> <b>Medizinische Mikrobiologie</b> 4 SWS	
				<b>BEW3A05</b> <span style="float: right;"><b>10 LP</b></span> <b>Angewandte medizinische Mikrobiologie</b> 6 SWS	
				<b>BEW3A17</b> <span style="float: right;"><b>5 LP</b></span> <b>Exp. Ernährungsforschung</b> (Molekulare Zellbiologie) 3 SWS	
				<b>BEW3A18</b> <span style="float: right;"><b>5 LP</b></span> <b>Exp. Ernährungsforschung</b> (Ernährungstoxikologie) 3 SWS	
				<b>BEW3A19</b> <span style="float: right;"><b>5 LP</b></span> <b>Molekulargenetik</b> 3 SWS	
				<b>BEW3A20</b> <span style="float: right;"><b>10 LP</b></span> <b>Experimentelle Molekulargenetik</b> 8 SWS	

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung I: Molekulare Ernährungswissenschaften (Forschung)**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
				BEW3A21 <b>Biochemische Methoden</b> 5 LP 3 SWS	
				BEW3A22 <b>Angewandte biochemische Methoden</b> 10 LP WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 4 SWS / 5 LP	
				BEW3A23 <b>Physiologie und Pathophysiologie</b> 5 LP WS: 3 SWS      SS: 1 SWS	
				BEW3A24 <b>Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie</b> 10 LP WS: 5 SWS      SS: 2 SWS	
				BEW3A25 <b>Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie</b> 5 LP 4 SWS	
				BEW3A26 <b>Immun- und Infektionsbiologie</b> 10 LP WS: 4 SWS      SS: 4 SWS	
				BEW3A27 <b>Zelluläre Sensorik</b> 10 LP 7 SWS	

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung I: Molekulare Ernährungswissenschaften (Forschung)**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
				BEW3A28 <b>Bioinformatik</b> WS: 2 SWS	5 LP SS: 2 SWS
				BEW3A29 <b>Angewandte Bioinformatik</b> WS: 2 SWS	10 LP SS: 5 SWS
				BEW3A31 <b>Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b> 4 Wo	5 LP
				BEW3A32 <b>Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b> 8 Wo	10 LP
					BEW3A33 <b>Mythen und Missverständnisse in der Ernährung</b> SS: 3 SWS
				BEW3A34 <b>Pathobiochemie</b> 3 SWS	5 LP

Grundmodule (obligatorisch für Bachelor Ernährungswissenschaften)	150 LP
Aufbaumodule (obligatorisch für Vertiefungsrichtung)	10 LP
Aufbaumodule (nur in Vertiefungsrichtung wählbar)	20 LP
<b>Bachelor</b>	<b>180 LP</b>

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung II: Angewandte Ernährungslehre**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
BEW1G1 <b>Grundlagen der Ernährung</b> 10 LP WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP		BEW2G1 <b>Ernährungsphysiologie</b> 10 LP WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 4 SWS / 5 LP		BEW3G1 <b>Ernährungswissenschaftliches Praktikum</b> 20 LP WS: 16 SWS	
BEW1G2 <b>Mathematik und Biostatistik</b> 8 LP WS: 7 SWS	BEW1G7 <b>Biochemie</b> 10 LP SS: 5 SWS / 5 LP		BEW2G7 <b>Biochemie der Ernährung</b> 5 LP SS: 3 SWS		
BEW1G3 <b>Grundlagen der Nutrigenomik: Molekular- und Zellbiologie</b> 10 LP WS: 2 SWS / 4 LP      SS: 4 SWS / 6 LP		BEW2G2 <b>Humanernährung</b> 10 LP WS: 4 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP			
BEW1G4 <b>Zoologie und Botanik</b> 10 LP WS: 7 SWS / 5 LP      SS: 2 SWS / 5 LP		BEW2G3 <b>Mikrobiologie</b> 5 LP WS: 2 SWS / 2 LP      SS: 2 SWS / 3 LP			
BEW1G5 <b>Physik</b> 7 LP WS: 3 SWS / 4 LP      SS: 2 SWS / 3 LP		BEW2G4 <b>Ernährungstoxikologie</b> 10 LP WS: 2 SWS / 4 LP      SS: 4 SWS / 6 LP			
BEW1G6 <b>Chemie</b> 10 LP WS: 2 SWS / 3 LP      SS: 7 SWS / 7 LP		BEW2G5 <b>Lebensmittelchemie</b> 5 LP WS: 3 SWS	BEW2G8 <b>Lebensmitteltechnologie und Warenkunde</b> 5 LP SS: 3 SWS		
		BEW2G6 <b>Lebensmittelhygiene und Epidemiologie</b> 5 LP WS: 3 SWS			

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung II: Angewandte Ernährungslehre**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
		BEW3A01 <b>Einführung in die Soziologie</b> <b>2 LP</b> WS: 1 SWS / 1 LP      SS: 1 SWS / 1 LP		BEW3A01 <b>Methodik der Beratung</b> <b>6 LP</b> 4 SWS	
		BEW3A01 <b>Beratungspsychologie</b> <b>2 LP</b> 2 SWS	Erz5a <b>Erziehungswissenschaften</b> <b>10 LP</b>		
			BEW3A02 <b>Sport und Therapie</b> <b>10 LP</b> SS: 1 SWS / 2 LP      WS: 4 SWS / 6 LP      SS: 1 SWS / 2 LP		
				BEW3A06 <b>Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b> <b>5 LP</b> 4 SWS	
				BEW3A07 <b>Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b> <b>10 LP</b> WS: 4 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP	

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung II: Angewandte Ernährungslehre**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
				BEW3A08 <b>Angewandte Gesundheitsförderung</b> 5 LP 4 Wo	
				BEW3A09 <b>Angewandte Gesundheitsförderung</b> 10 LP 8 Wo	
					BEW3A11 <b>Qualitätssicherung von Lebensmitteln</b> 5 LP 2 SWS
				BEW3A12 <b>Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz</b> 5 LP 4 Wo	
				BEW3A13 <b>Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz</b> 10 LP 8 Wo	
					BEW3A33 <b>Mythen und Missverständnisse in der Ernährung</b> 5 LP 3 SWS
					BEW3A35 <b>Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen</b> 10 LP 8 SWS

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung II: Angewandte Ernährungslehre**

Grundmodule (obligatorisch für Bachelor Ernährungswissenschaften)	150 LP
Aufbaumodule (obligatorisch für Vertiefungsrichtung)	10 LP
Aufbaumodule (nur in Vertiefungsrichtung wählbar)	20 LP
<b>Bachelor</b>	<b>180 LP</b>

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung III: Betriebswirtschaftslehre**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
BEW1G1 <b>Grundlagen der Ernährung</b> 10 LP  WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP		BEW2G1 <b>Ernährungsphysiologie</b> 10 LP  WS: 3 SWS / 5 LP      SS: 4 SWS / 5 LP		BEW3G1 <b>Ernährungswissenschaftliches Praktikum</b> 20 LP  WS: 16 SWS	
BEW1G2 <b>Mathematik und Biostatistik</b> 8 LP  WS: 7 SWS	BEW1G7 <b>Biochemie</b> 10 LP  SS: 5 SWS / 5 LP		BEW2G7 <b>Biochemie der Ernährung</b> 5 LP  SS: 3 SWS		
BEW1G3 <b>Grundlagen der Nutrigenomik: Molekular- und Zellbiologie</b> 10 LP  WS: 2 SWS / 4 LP      SS: 4 SWS / 6 LP		BEW2G2 <b>Humanernährung</b> 10 LP  WS: 4 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP			
BEW1G4 <b>Zoologie und Botanik</b> 10 LP  WS: 7 SWS / 5 LP      SS: 2 SWS / 5 LP		BEW2G3 <b>Mikrobiologie</b> 5 LP  WS: 2 SWS / 2 LP      SS: 2 SWS / 3 LP			
BEW1G5 <b>Physik</b> 7 LP  WS: 3 SWS / 4 LP      SS: 2 SWS / 3 LP		BEW2G4 <b>Ernährungstoxikologie</b> 10 LP  WS: 2 SWS / 4 LP      SS: 4 SWS / 6 LP			
BEW1G6 <b>Chemie</b> 10 LP  WS: 2 SWS / 3 LP      SS: 7 SWS / 7 LP		BEW2G5 <b>Lebensmittelchemie</b> 5 LP  WS: 3 SWS	BEW2G8 <b>Lebensmitteltechnologie und Warenkunde</b> 5 LP  SS: 3 SWS		
		BEW2G6 <b>Lebensmittelhygiene und Epidemiologie</b> 5 LP  WS: 3 SWS			

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung III: Betriebswirtschaftslehre**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
		BW15.1 <b>Buchführung</b> 3 LP 4 SWS		Ein Modul aus dem Wahlpflichtbereich <b>Betriebswirtschaftslehre</b> (BW10.1, BW11.1, BW13.1, BW16.1, BW17.1, BW15.2) 6 LP 4 SWS	
				BW34.1 <b>Einführung Betriebswirtschaftslehre</b> 6 LP 4 SWS	
				BEW3A06 <b>Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b> 5 LP 4 SWS	
				BEW3A07 <b>Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b> 10 LP WS: 4 SWS / 5 LP      SS: 3 SWS / 5 LP	

**Bachelor Ernährungswissenschaften: Studienplan Vertiefung III: Betriebswirtschaftslehre**

1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
WS	SS	WS	SS	WS	SS
				BEW3A08 <b>Angewandte Gesundheitsförderung</b> 5 LP 4 Wo	
				BEW3A09 <b>Angewandte Gesundheitsförderung</b> 10 LP 8 Wo	
					BEW3A11 <b>Qualitätssicherung von Lebensmitteln</b> 5 LP 2 SWS
				BEW3A14 <b>Industriepraktikum</b> 5 LP 4 Wo	
				BEW3A15 <b>Industriepraktikum</b> 10 LP 8 Wo	
					BEW3A33 <b>Mythen und Missverständnisse in der Ernährung</b> 5 LP 3 SWS

Grundmodule (obligatorisch für Bachelor Ernährungswissenschaften)	150 LP
Aufbaumodule (obligatorisch für Vertiefungsrichtung)	15 LP
Aufbaumodule (nur in Vertiefungsrichtung wählbar)	15 LP
<b>Bachelor</b>	<b>180 LP</b>

(2)

## **Modulübersicht**

Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaften  
(B. Sc.)

## Modulübersicht Bachelor Ernährungswissenschaften

### 1. Studienjahr (1. und 2. Fachsemester)

<b>BEW1G1: Grundlagen der Ernährung</b>			(Mv: Bergheim)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Ernährung: Gesundheit und Altern	alle HSL			WS	2	
V	Humanbiologie: Morphologie und Physiologie	Bergheim			SS	3	
Ü	Humanbiologie: Morphologie und Physiologie	Bergheim			SS	1	
						6	<b>10</b>

<b>BEW1G2: Mathematik und Biostatistik</b>			(Mv: Bernhardt-Römermann)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Mathematik und Statistik	Bernhardt-Römermann			WS	3	
Ü	Mathematik und Statistik	Bernhardt-Römermann			WS	2	
P	Informatik	Eckart			WS	2	
						7	<b>8</b>

<b>BEW1G3: Grundlagen der Nutrigenomik: Molekular- und Zellbiologie</b>			(Mv: Klotz)		WS/SS	SWS	LP
V	Nutrigenomik: Grundlagen der Genetik	Brantl			WS	2	
V	Nutrigenomik: molekular-und zellbiologische Grundlagen	Klotz			SS	3	
Ü	Nutrigenomik: molekular-und zellbiologische Grundlagen	Klotz			SS	1	
						6	<b>10</b>

<b>BEW1G4: Zoologie und Botanik</b>			(Mv: Olsson)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Zoologie	Olsson			WS	2	
P	Zoologisches Praktikum	Olsson			WS	2	
V	Botanik	Mittag/Hellwig			WS	3	
Ü/P	Botanisches Praktikum	Mittag/Hellwig u. a.			SS	2	
						9	<b>10</b>

<b>BEW1G5: Physik</b>			(Mv: Wendler)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Physik und Messtechnik	Wendler			WS	3	
P	Physikalisches Praktikum	Wendler u. a.			SS	2	
						5	<b>7</b>

<b>BEW1G6: Chemie</b>			(Mv: Westerhausen)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Anorganische Chemie	Langer			WS	2	
V	Organische Chemie	Köhn			SS	3	
P	Chemisches Praktikum	Langer			SS	4	
						9	<b>10</b>

<b>BEW1G7: Biochemie</b>			(Mv: Spänkuch)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Biochemie	Spänkuch			SS	3	
Ü	Biochemische Übungen	Spänkuch			SS	2	
P	Biochemisches Praktikum*	Spänkuch, Heinzl			WS	2	
						7	<b>10</b>

## 2. Studienjahr (3. und 4. Fachsemester)

<b>BEW2G1: Ernährungsphysiologie</b>		(Mv: N.N.)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Grundlagen der Ernährungsphysiologie I	N.N.		WS	2	
S	Ernährungsphysiologie	N.N.		WS	1	
V	Grundlagen der Ernährungsphysiologie II	N.N.		SS	2	
V	Spezielle Ernährungsphysiologie	N.N.		SS	2	
					7	<b>10</b>

<b>BEW2G2: Humanernährung</b>		(Mv: Thierbach)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Pathophysiologie	Eiselt		WS	2	
V	Humanernährung I	Böhm		WS	2	
V	Humanernährung II	Thierbach		SS	3	
					7	<b>10</b>

<b>BEW2G3: Mikrobiologie</b>		(Mv: Kothe)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Mikrobiologie	Kothe/Brakhage		WS	2	
P	Mikrobiologisches Praktikum	Kothe/Brakhage u.a.		SS	2	
					4	<b>5</b>

<b>BEW2G4: Ernährungstoxikologie</b>		(Mv: N.N.)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Ernährungstoxikologie	N.N.		WS	2	
V	Organtoxikologie und regulatorische Toxikologie	Glei		SS	2	
V	Toxische Stoffgruppen	Glei		SS	2	
					6	<b>10</b>

<b>BEW2G5: Lebensmittelchemie</b>		(Mv: Böhm)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Lebensmittelchemie	Böhm		WS	2	
V	Lebensmittelrecht	Böhm		WS	1	
					3	<b>5</b>

<b>BEW2G6: Lebensmittelhygiene und Epidemiologie</b>		(Mv: Bergheim)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Lebensmittelhygiene	Bergheim		WS	1	
V	Epidemiologie	Bergheim		WS	1	
S/Ü	Lebensmittelhygiene und Epidemiologie	Bergheim		WS	1	
					3	<b>5</b>

<b>BEW2G7: Biochemie der Ernährung</b>		(Mv: Lorkowski)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Biochemie der Ernährung	Lorkowski		SS	2	
S/Ü	Biochemie der Ernährung	Lorkowski u. a.		SS	2	
					4	<b>5</b>

<b>BEW2G8: Lebensmitteltechnologie und Warenkunde</b>		(Mv: Böhm)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Lebensmitteltechnologie und Warenkunde	Böhm		SS	3	
					3	<b>5</b>

### 3. Studienjahr (5. und 6. Fachsemester)

#### Grundmodule

<b>BEW3G1: Ernährungswissenschaftliches Praktikum</b> (Mv: Thierbach) <b>G</b>			WS/SS	SWS	LP
S	Ernährungswissenschaftliches Seminar	alle HSL	SS/WS	4	
P/Ü	Ernährungswissenschaftliches Praktikum	alle HSL	SS/WS	12	
				16	<b>20</b>

#### Aufbaumodule

<b>BEW3A01: Angewandte Ernährungslehre und Soziologie der Ernährung</b> <b>A</b> (Mv: Gleib/Brombach)			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
V	Einführung in die Psychologie	Wilz	WS	2	
V	Einführung in die Soziologie	Lessenich	WS	2	
V	Ernährung u. sozialwiss. Aspekte, Epidemiologie	Brombach	WS	2	
V/Ü	Methodik der Beratung	Brombach	WS	2	
				8	<b>10</b>

<b>Erz5a: Einführung in pädagogische Handlungsfelder</b> (Mv: Schneider) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
V	Erwachsenenbildung		SS		
V	Sozialpädagogik/Sozialmanagement		SS		
Tut	Tutorium		SS		
					<b>10</b>

<b>BEW3A02: Sport und Therapie</b> (Mv: Wick) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
V	Grundlagen der Sportmedizin BA 2 (Leistungs- und Trainingsphysiologie)	Hübscher	SS	1	
V	Grundlagen der Sportmedizin BA 3 (Ausgewählte Aspekte der Sportmedizin)	Hübscher	WS	2	
V	Forschungsmethoden Sportmedizin	Hübscher	WS	1	
V	Sportmedizin für Ernährungswissenschaftler	Gabriel	SS	2	
				6	<b>10</b>

<b>BEW3A04: Medizinische Mikrobiologie</b>			(Mv: Rödel)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>							
V	Medizinische Mikrobiologie	Straube, Rödel		WS	2		
S	Medizinische Mikrobiologie	Rödel		WS	2		
						4	<b>5</b>

<b>BEW3A05: Angewandte medizinische Mikrobiologie</b>			(Mv: Rödel)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>							
V	Medizinische Mikrobiologie	Straube, Rödel		WS	2		
S	Medizinische Mikrobiologie	Rödel		WS	2		
P	Medizinische Mikrobiologie	Rödel		WS	2		
						6	<b>10</b>

<b>BEW3A06: Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b>			(Mv: Hellwig)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre / BWL</b>							
V	Nahrungs- und Genussmittelpflanzen	Hellwig		WS	2		
S	Nutzpflanzen	Hellwig		WS	2		
						4	<b>5</b>

<b>BEW3A07: Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b>			(Mv: Hellwig)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre / BWL</b>							
V	Nahrungs- und Genussmittelpflanzen	Hellwig		WS	2		
S	Nutzpflanzen	Hellwig		WS	2		
P	Nutzpflanzen	Hellwig et al.		SS	3		
						7	<b>10</b>

<b>BEW3A08: Angewandte Gesundheitsförderung</b>			(Praktikum DGE Sektion Thüringen)(Mv. Glei, Lorkowski, Maichrowitz)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre / BWL</b>							
P	Praktische Gesundheitsförderung	Maichrowitz		WS/SS	4 Wo (Bl.)		
							<b>5</b>

<b>BEW3A09: Angewandte Gesundheitsförderung</b>			(Praktikum DGE Sektion Thüringen)(Mv. Glei., Lorkowski, Maichrowitz)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre / BWL</b>							
P	Praktische Gesundheitsförderung	Maichrowitz		WS/SS	8 Wo (Bl.)		
							<b>10</b>

<b>BEW3A11: Qualitätssicherung von Lebensmitteln</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
(Mv. Lorkowski, Schöne)						
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre /BWL</b>						
V	Qualitätssicherung von Lebensmitteln	Schöne		SS	2	
					2	<b>5</b>

<b>BEW3A12: Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
(externes Praktikum)			(Mv: Ltr. Praktikumsamt)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>						
P	Externes Praktikum	Betreuer		WS/SS	4 Wo (Bl.)	
						<b>5</b>

<b>BEW3A13: Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
(externes Praktikum)			(Mv: Ltr. Praktikumsamt)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>						
P	Externes Praktikum	Betreuer		WS/SS	8 Wo (Bl.)	
						<b>10</b>

Betriebswirtschaftslehre (BWL) 15 LP

Setzt sich aus **BW15.1** (Basismodul Buchführung) mit 3 LP, **BW34.1** (Basismodul Einführung in die Betriebswirtschaftslehre) mit 6 LP und einem weiteren, frei wählbaren Basismodul mit je 6 LP (**BW10.1, BW11.1, BW13.1, BW16.1, BW17.1, BW15.2**) zusammen, so dass im Wahlpflichtfach BWL insgesamt 15 LP erreicht werden müssen. Studierenden, die sich im Bereich BWL spezialisieren möchten, wird empfohlen, ggf. Teile dieses Wahlkomplexes bereits in den vorangehenden Wintersemestern zu absolvieren.

<b>BW15.1: Buchführung</b>			(Mv: Hüfner)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Buchführung	N.N.		WS	2		
Ü	Buchführung	N.N.		WS	2		
					4	<b>3</b>	

<b>BW34.1: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre</b>			(Mv: Lukas)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	N.N.		WS	2		
Ü	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	N.N.		WS	2		
					4	<b>6</b>	

<b>BW10.1: Operations Management</b>			(Mv: Boysen)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Operationsmanagement	Boysen		WS	3		
Ü	Operationsmanagement	Boysen		WS	1		
					4	<b>6</b>	

<b>BW11.1: Grundlagen des Marketingmanagement</b>			(Mv: Helm)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Grundlagen des Marketingmanagement	Helm	WS	2			
Ü	Grundlagen des Marketingmanagement	Helm	WS	2			
						4	<b>6</b>

<b>BW13.1: Organisation, Führung und Human Resource Management</b>			(Mv: Walgenbach)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Organisation, Führung und Human Resource Management	Walgenbach	SS	3			
Ü	Organisation, Führung und Human Resource Management	Händschke	SS	1			
						4	<b>6</b>

<b>BW16.1: Management</b>			(Mv: Bausch)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Management	Bausch	SS	3			
Ü	Management	Bausch	SS	1			
						4	<b>6</b>

<b>BW17.1: Planung und Entscheidung</b>			(Mv: Scholl)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Planung und Entscheidung	Scholl	WS	3			
Ü	Planung und Entscheidung	Scholl	WS	1			
						4	<b>6</b>

<b>BW15.2: Rechnungslegung + Controlling</b>			(Mv: Hufner/Lukas)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Rechnungslegung und Controlling	N.N.	WS	3			
Ü	Rechnungslegung und Controlling	N.N.	WS	1			
						4	<b>6</b>

<b>BEW3A14: Industriepraktikum</b>			(Mv. Ltr. Praktikumsamt)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
P	Industriepraktikum	Betreuer	WS/SS	4 Wo (Bl.)			
							<b>5</b>

<b>BEW3A15: Industriepraktikum</b>			(Mv. Ltr. Praktikumsamt)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
P	Industriepraktikum	Betreuer	WS/SS	8 Wo (Bl.)			
							<b>10</b>

<b>BEW3A16: Molekulare Ernährungsforschung</b> <sup>(*)</sup> (Mv: alle HSL) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
S/U	Methoden in der Ernährungsforschung	alle HSL	WS/SS	2	
P	Methodentraining	alle HSL u.a.	WS/SS	4	
				6	<b>10</b>

(\*) Das Modul wird nach Absprache mit den Modulverantwortlichen in den Forschungsbereichen des Institut für Ernährungswissenschaften durchgeführt.

<b>BEW3A17: Experimentelle Ernährungsforschung (Molekulare Zellbiologie) A</b> (Mv: Lorkowski)			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
S/Ü	Molekulare Zellbiologie	Lorkowski	WS	1	
P	Zellbiologische Methoden der Ernährungsforschung	Lorkowski u.a.	WS	2	
				3	5

<b>BEW3A18: Experimentelle Ernährungsforschung (Ernährungstoxikologie) A</b> (Mv: N.N.)			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
S	Methoden der Toxikologie	N.N.	WS	1	
P/Ü	Methoden der Toxikologie	N.N.	WS	2	
				3	5

<b>BEW3A19: Molekulargenetik</b> (Mv: Theißen) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Grundlagen der Molekulargenetik	Theißen, Damen, Englert	WS	2	
S	Aktuelle Themen der Molekulargenetik	Englert, Platzer et al.	WS	1	
				3	5

<b>BEW3A20: Experimentelle Molekulargenetik</b> (Mv: Theißen) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Grundlagen der Molekulargenetik	Theißen, Damen, Englert	WS	2	
S	Aktuelle Themen der Molekulargenetik	Englert, Platzer et al.	WS	1	
P	Molekulargenetik	Theißen, Damen, Englert et al.	WS	5	
				8	10

<b>BEW3A21: Biochemische Methoden</b> (Mv: Heinzl) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Biochemie der zellulären Signalübertragung	Heinzl, Spänkuch, Godman	WS	2	
S	Proteinbiochemie	Heinzl, Kosan	WS	1	
				3	5

<b>BEW3A22: Angewandte biochemische Methoden</b> (Mv: Heinzl) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Biochemie der zellulären Signalübertragung	Heinzl, Spänkuch, Godman	WS	2	
S	Proteinbiochemie	Heinzl, Kosan	WS	1	
P	Biochemische Methoden	Heinzl	SS	4	
				7	10

<b>BEW3A23: Physiologie und Pathophysiologie</b>			(Mv: Bauer)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>							
V	Physiologie	Biskup/Richter	WS	3			
V	Pathophysiologie	Bauer	SS	1			
				4			<b>5</b>

<b>BEW3A24: Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Bauer)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>						
V	Physiologie	Biskup/Richter		WS	3	
P	Physiologie und Pathophysiologie	Biskup/Richter		WS	2	
V	Pathophysiologie	Bauer		SS	1	
P	Physiologie und Pathophysiologie	Biskup/Richter		SS	1	
					7	<b>10</b>

<b>BEW3A25: Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Zipfel)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>						
V	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
S	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
					4	<b>5</b>

<b>BEW3A26: Immun- und Infektionsbiologie</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Zipfel)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>						
V	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
S	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
P	Praxis der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel u. a.		SS	4	
					8	<b>10</b>

<b>BEW3A27: Zelluläre Sensorik</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Heinemann)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>						
V	Elektrophysiologie und zelluläre Sensorik	Heinemann, Schönherr		WS	2	V
S	Zellbiologie/Zellphysiologie/Zelluläre Biophysik	Heinemann, Dahse		WS	2	S
P	Zelluläre Biophysik	Dahse und Mitarbeiter		WS	3	P
					7	<b>10</b>

<b>BEW3A28: Bioinformatik</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Schuster)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>						
V	Molekulare Evolution	Theißen		WS	2	
S	Recherchen in molekularbiologischen Datenbanken	Schuster		SS	2	
					4	<b>5</b>

<b>BEW3A29: Angewandte Bioinformatik</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Schuster)			
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>						
V	Molekulare Evolution	Theißen		WS	2	
S/P	Recherchen in molekularbiologischen Datenbanken	Schuster		SS	3	
Ü	Recherche in fachspezifischen Literatur- und Faktendatenbanken	Weiß		SS	2	
					7	<b>10</b>

<b>BEW3A31: Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b> <b>A</b> (Mv: Ltr. Praktikumsamt)			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
P	Forschungspraktikum	Betreuer	WS/SS	4 Wo (Bl.)	
					<b>5</b>

<b>BEW3A32: Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b> <b>A</b> (Mv: Ltr. Praktikumsamt)			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
P	Forschungspraktikum	Betreuer	WS/SS	8 Wo (Bl.)	
					<b>10</b>

<b>BEW3A33: Mythen und Missverständnisse in der Ernährung</b> (Mv: Bergheim)			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre / BWL/ Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
S	Pro- und Contra in der Diätetik		SS	1	
S	Mythen und Missverständnisse in der Ernährung			2	
					<b>5</b>

<b>BEW3A34: Pathobiochemie</b> (Mv: Klotz) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Schlaglichter der Pathobiochemie: Zum molekularen Verständnis ernährungsrelevanter Krankheitsbilder	Klotz	WS	2	
S	Molekulare Grundlagen von Stoffwechselerkrankungen	Klotz	WS/SS	1	
					<b>5</b>

<b>BEW3A35: Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen</b> (Mv: Brombach) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
V	Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen	Brombach und Mitarbeiter	WS/SS	2	
S	Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen	Brombach und Mitarbeiter	WS/SS	2	
Ü	Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen	Brombach und Mitarbeiter	WS/SS	4	
					<b>10</b>

### Bachelorarbeit

<b>BEW3T: Bachelorarbeit</b> (Mv. Betreuer) <b>T</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
Ü	Vertiefende Übungen	Betreuer	SS	4	
P	Erweiterte schriftliche Ausarbeitung	Betreuer	SS	4	
					<b>10</b>