

# **Studienverlaufsplan**

Bachelor-Studiengang

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  10 LP	<b>BEW2G1</b> 3 SWS Ernährungsphysiologie	4 SWS  10 LP
<b>BEW1G2</b> 7 SWS Mathematik und Biostatistik  8 LP	<b>BEW1G7</b> 5 SWS Biochemie	2 SWS  10 LP	<b>BEW2G7</b> 3 SWS Biochemie der Ernährung  5 LP
<b>BEW1G3</b> 2 SWS Grundlagen der Nutrigenomik: Molekular- und Zellbiologie	4 SWS  10 LP	<b>BEW2G2</b> 4 SWS Humanernährung	3 SWS  10 LP
<b>BEW1G4</b> 4 SWS Zoologie und Botanik	5 SWS  10 LP	<b>BEW2G3</b> 2 SWS Mikrobiologie	2 SWS  5 LP
<b>BEW1G5</b> 3 SWS Physik	2 SWS  7 LP	<b>BEW2G4</b> 2 SWS Ernährungstoxikologie	4 SWS  10 LP
<b>BEW1G6</b> 2 SWS Chemie	7 SWS  10 LP	<b>BEW2G5</b> 3 SWS Lebensmittelchemie  5 LP	<b>BEW2G8</b> 3 SWS Lebensmitteltechnologie und Warenkunde  5 LP
		<b>BEW2G6</b> 3 SWS Lebensmittelhygiene und Epidemiologie  5 LP	
			<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 Beratungslehre		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	<b>BEW3A12</b>	4 Wo	Ernährungsberatung und Verbraucherschutz	<b>5 LP</b>
<b>BEW3A13</b>	8 Wo	<b>BEW3A13</b>	8 Wo	Ernährungsberatung und Verbraucherschutz	<b>10 LP</b>
<b>BEW3A14</b>	4 Wo	<b>BEW3A14</b>	4 Wo	Industriepraktikum	<b>5 LP</b>
<b>BEW3A15</b>	8 Wo	<b>BEW3A15</b>	8 Wo	Industriepraktikum	<b>10 LP</b>
<b>BEW3A16</b>			6 SWS	Molekulare Ernährungsforschung	<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		4 SWS	Angewandte biochemische Methoden	<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>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.

- 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 Beratungslehre 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 Beratungslehre 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)
- Medizinische Mikrobiologie (BEW3A04)
- Angewandte medizinische Mikrobiologie (BEW3A05)
- Nahrungs- und Genussmittelpflanzen (BEW3A06)
- Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen (BEW3A07)
- Angewandte Gesundheitsförderung (BEW3A08 oder BEW3A09)
- Qualitätssicherung von Lebensmitteln (BEW3A11)
- Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (BEW3A12 oder BEW3A13)
- Mythen und Missverständnisse in der Ernährung (BEW3A33)

## **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.

- Medizinische Mikrobiologie (BEW3A04)
- Angewandte medizinische Mikrobiologie (BEW3A05)
- 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 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		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: 4 SWS / 5 LP      SS: 5 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
				<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 II: –Angewandte Ernährungslehre**

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 II: –Angewandte Ernährungslehre**

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

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		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 WS: 2 SWS / 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: 4 SWS / 5 LP      SS: 5 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
		<b>BEW3A01 Einführung in die Soziologie 2 LP</b> WS: 1 SWS / 1 LP      SS: 1 SWS / 1 LP		<b>BEW3A01 Methodik der Beratung 6 LP</b> 4 SWS	
		<b>BEW3A01 Beratungspsychologie 2 LP</b> 2 SWS	<b>Erz5a Erziehungswissenschaften 10 LP</b>		
			<b>BEW3A02 Sport und Therapie 10 LP</b> SS: 1 SWS / 2 LP      WS: 4 SWS / 6 LP      SS: 1 SWS / 2 LP		
				<b>BEW3A04 Medizinische Mikrobiologie 5 LP</b> 4 SWS	
				<b>BEW3A05 Angewandte medizinische Mikrobiologie 10 LP</b> 6 SWS	
				<b>BEW3A06 Nahrungs- und Genussmittelpflanzen 5 LP</b> 4 SWS	
				<b>BEW3A07 Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen 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>Ernährungsberatung und Verbraucherschutz</b> 5 LP 4 Wo	
				BEW3A13 <b>Ernährungsberatung und Verbraucherschutz</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)	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		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 WS: 2 SWS / 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: 4 SWS / 5 LP      SS: 5 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> 6 LP (BW10.1, BW11.1, BW13.1, BW16.1, BW17.1, BW15.2) 4 SWS	
				BW34.1 <b>Einführung Betriebs- wirtschaftslehre</b> 6 LP 4 SWS	
				BEW3A04 <b>Medizinische Mikrobiologie</b> 5 LP 4 SWS	
				BEW3A05 <b>Angewandte medizinische Mikrobiologie</b> 10 LP 6 SWS	
				BEW3A06 <b>Nahrungs- und Genuss- Mittelpflanzen</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	<b>LP</b>
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: Jetschke)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Mathematik und Statistik	Jetschke	WS	3			
Ü	Mathematik und Statistik	Jetschke	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	<b>LP</b>
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>BEWG4: Zoologie und Botanik</b>			(Mv: Olsson)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Zoologie	Olsson	WS	2			
P	Zoologisches Praktikum	Olsson	WS	2			
V	Botanik	Mittag/Hellwig	SS	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	<b>LP</b>
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	<b>LP</b>
V	Anorganische Chemie	Kriek	WS	2			
V	Organische Chemie	Köhn	SS	3			
P	Chemisches Praktikum	Kriek	SS	4			
				9		<b>10</b>	

<b>BEW1G7: Biochemie</b>			(Mv: Liebmann)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Biochemie	Liebmann	SS	3			
Ü	Biochemische Übungen	Liebmann	SS	2			
P	Biochemisches Praktikum*	Heinzel	WS	2			
	*findet im 3. Semester statt			7		<b>10</b>	

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

<b>BEW2G1: Ernährungsphysiologie</b>			(Mv: N.N.)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
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	LP
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	LP
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	LP
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	LP
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	LP
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	LP
V	Biochemie der Ernährung	Lorkowski	SS	1			
S/Ü	Biochemie der Ernährung	Lorkowski u. a.	SS	2			
				3		<b>5</b>	

<b>BEW2G8: Lebensmitteltechnologie und Warenkunde</b>			(Mv: Böhm)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
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	<b>LP</b>
S	Ernährungswissenschaftliches Seminar	alle HSL	SS/WS	4	
P/Ü	Ernährungswissenschaftliches Praktikum	alle HSL	SS/WS	12	
				16	<b>20</b>

#### Aufbaumodule

<b>BEW3A01: Beratungslehre und Soziologie der Ernährung</b> (Mv: Glei/Brombach) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
V	Einführung in die Psychologie	Weichold	WS	2	
V	Einführung in die Soziologie		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	<b>LP</b>
<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	<b>LP</b>
<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	Grundlagen der Sportmedizin BA 5 (Sport in Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention)	Hübscher	WS	2	
V	Sportmedizin MA 3 (Allgemeine Medizin und Sportmedizin)	Gabriel	SS	1	
				6	<b>10</b>

<b>BEW3A04: Medizinische Mikrobiologie</b> (Mv: Rödel) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre / BWL / 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: Angewandte Ernährungslehre / BWL / 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> <b>A</b> (Mv: Hellwig)			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> <b>A</b> (Praktikum DGE Sektion Thüringen)(Mv. Glej, Lorkowski, Maichrowitz)			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> <b>A</b> (Praktikum DGE Sektion Thüringen)(Mv. Glej, Lorkowski, Maichrowitz)			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	<b>LP</b>
(Mv. Lorkowski, Schöne)						
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: – Angewandte Ernährungslehre /BWL</b>						
V	Qualitätssicherung von Lebensmitteln	Schöne		SS	2	
					2	<b>5</b>

<b>BEW3A12: Ernährungsberatung und Verbraucherschutz</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
(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: Ernährungsberatung und Verbraucherschutz</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
(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	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Buchführung	Hüfner		WS	2		
Ü	Buchführung	Hüfner		WS	2		
					4	<b>3</b>	

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

<b>BW10.1: Operations Management</b>			(Mv: Boysen)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<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: Walsh)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>							
V	Grundlagen des Marketingmanagement	Walsh		WS	2		
Ü	Grundlagen des Marketingmanagement	Dose		WS	2		
					4	<b>6</b>	

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

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

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

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

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

<b>BEW3A16: Molekulare Ernährungsforschung<sup>(*)</sup></b>			(Mv: alle HSL)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>							
S/Ü	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 Instituts 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) A			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) A			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: Heinzel) A			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Biochemie der zellulären Signalübertragung	Liebmann et al.	WS	2	
S	Proteinbiochemie	Heinzel	WS	1	
				3	5

<b>BEW3A22: Angewandte biochemische Methoden</b> (Mv: Heinzel) A			WS/SS	SWS	LP
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
V	Biochemie der zellulären Signalübertragung	Liebmann et al.	WS	2	
S	Proteinbiochemie	Heinzel	WS	1	
P	Biochemische Methoden	Heinzel	SS	4	
				7	10

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

<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, Skerka, Kamradt	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, Skerka, Kamradt	WS	2		
S	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel	WS	2		
P	Praxis der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel u. a.	WS/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>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
			(Mv: Ltr. Praktikumsamt)			
<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>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
			(Mv: Ltr. Praktikumsamt)			
<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>				WS/SS	SWS	<b>LP</b>
			(Mv: Bergheim)			
<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			SS	2	
					3	<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		
					3	<b>5</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		
					8	<b>10</b>	