

STUDIENVERLAUFSPLAN

IN AKKREDITIERUNG

Was dich in den sechs Semestern des Studiums erwartet, siehst du hier im Studienverlaufsplan:

	Semester					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.
WISSENSCHAFTLICHES ARBEITEN						
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	5 CP					
Wissenschaftliche Methodik			5 CP			
Forschungskolloquium					5 CP	
Abschlussprüfung						15 CP
CHEMIE UND HUMANBIOLOGIE						
Grundlagen der Chemie	5 CP					
Anatomie und Physiologie der Verdauung	5 CP					
Anatomie und Physiologie ausgewählter Organe		5 CP				
Spezifische Physiologie und Pathophysiologie				5 CP		
ERNÄHRUNG DES MENSCHEN						
Makronährstoffe	5 CP					
Mikronährstoffe und nicht nutritive Nährstoffe		5 CP				
Ernährungsempfehlungen, Referenzwerte und Nährstoffbedarf			5 CP			
Dimensionen der Ernährung				5 CP		
Ernährungsphysiologie				5 CP		
Grundlagen Ernährung und Krankheit					5 CP	
LEBENSMITTELKUNDE						
Grundlagen der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie und Sensorik	5 CP					
Lebensmittel und Warenkunde		5 CP				
Lebensmittel- und Verbraucherrecht und nachhaltige Lebensmittelproduktion			5 CP			
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene				5 CP		
MARKETING UND ÖKONOMIE						
Einführung Betriebswirtschaftslehre		5 CP				
Marktforschung und Lebensmittelmarkt			5 CP			
Marketing				5 CP		
Markt- und Werbepsychologie					5 CP	
Projektmanagement						5 CP
Praxisprojekt Gründung						5 CP
KOMMUNIKATION						
Grundlagen der Kommunikation	5 CP					
Medienpsychologie		5 CP				
Medienmanagement			5 CP			
Ernährungskommunikation				5 CP		
Ernährungsberatung					5 CP	
Praktische Ernährungsbildung und präventive Interventionen					5 CP	
GESUNDHEIT UND PSYCHOLOGIE						
Ernährungsepidemiologie			5 CP			
Bewegung und Gesundheit			5 CP			
Gesundheits- und Ernährungspsychologie		5 CP			5 CP	
Digitalisierung im Gesundheits- und Ernährungsbereich						5 CP
Gesamt: 180 CP	30 CP	30 CP	30 CP	30 CP	33 CP	27 CP