

Curriculum BSc Ernährung & Gesundheit

Gültig ab BScEG2022

Grundstudium 80 Credits				
1. Sem.	Anatomie/Physiologie (APhys) ED-P-PHY001	Ernährungssituation und Nährstoffkunde (ESNK) ED-P-EL001	Lebensmittelkunde, Hygiene, Recht (LMKH) ED-P-EL002	English for Dietitians (ENDI) ED-P-WA001
2. Sem.	Stoffwechsel der Nährstoffe 1 (STN1) ED-P-PHY002	Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen (EvBG) ED-P-EL004	Ernährungspsychologie (EPsych) ED-P-KOMM001	Ernährung und öffentliche Gesundheit (EDOG) ED-P-EL003
3. Sem.	Stoffwechsel der Nährstoffe 2 (STN2) ED-P-PHY003	Pathophysiologie 1 (Path1) ED-P-PHY004	Gesprächsführung und Kommunikation (GFKomm) ED-P-KOMM002	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (EDWA) ED-P-WA002
4. Sem.	Mikrobiologie/Toxikologie (MIBI) EG-P-PHY001	Beratung von Menschen mit metabolischem Syndrom & Diabetes Mellitus (BEMD) ED-P-KLI001		Forschungsmethoden und Statistik (FMST) ED-P-WA003
Aufbaustudium 100 Credits				
5. Sem.	Lebensmitteltechnologie (LMT) EG-P-EL004	Public Health und Epidemiologie (EPID) EG-P-GP002	Marketing und Projektmanagement (MPM) ED-P-PT008	Praxisprojekt Interprofessionalität (PINT) ED-P-PT007
6. Sem.	Konsumverhalten und Sensorik (KONS) EG-P-EL005	Gesundheitsförderung (GFOER) EG-P-GP003	Gesundheitswesen (GHW) ED-P-KLI004	Wissenschaftliches Praxisprojekt (WPED) ED-P-PT006
7. Sem.	Gemeinschaftsgastronomie und Verpflegungsmanagement (VERM) EG-P-EL006	Gesundes Altern und Diversity (ALTER) EG-P-GP004	Lebensmittelpraktikum (LMPR) EG-P-PT003	
8. Sem.	Sporternährung (SPORT) EG-P-EL007	Welternährung, Nachhaltigkeit (NACHH) EG-P-GP005	Gesundheitskommunikation & Digitalisierung (DIGIT) EG-P-KOM001	Lebensmitteltrends und Produktentwicklung (LMTR) EG-P-EL008
9. Sem.	Qualitätsmanagement (QM) EG-P-EL009	Öffentlichkeitsarbeit und Nutrition Literacy (NULI) EG-P-KOM002	Bachelor-Thesis (BTEG) EG-P-PT004	