

BSc Ernährung und Gesundheit Modulübersicht Aufbaustudium 5. bis 9. Semester

Mikrobiologie, Toxikologie	<ul style="list-style-type: none"> • Wirkungen von chemischen Substanzen, Substanzgemischen oder Giften im menschlichen Körper • Krebserzeugende Stoffe (genotoxische Kanzerogene) und erbgutverändernde Stoffe (Mutagene) • Lebensmitteltoxikologie • Arbeitsfelder der Lebensmittelmikrobiologie • Rolle von Mikroorganismen in Lebensmittel • Erwünschte und unerwünschte Mikroorganismen in Lebensmitteln
5. Semester	
<i>Modul</i>	<i>Inhalte</i>
Lebensmitteltechnologie	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellungsprozesse von Lebensmitteln und Getränken • Veredelung und Verarbeitungsprozesse • Verderb und Haltbarmachungsverfahren Lebensmittelverfahrenstechnik • Lebensmittelqualität • Digitalisierung und Automatisierungsprozesse Produktion
Public Health, Epidemiologie	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Epidemiologie • Deskriptive und analytische Epidemiologie • Krankheits- und gesundheitsrelevante Probleme der Bevölkerung • Präventionsstrategien und deren verschiedene Ebenen
Marketing	
Projektmanagement	
6. Semester	
Konsumverhalten, Sensorik	<ul style="list-style-type: none"> • Vorgehen und Methoden ernährungsbezogener Konsumentenforschung und Konsumverhalten • Lebensmittelmarketing • Preisgestaltung und Image von Lebensmitteln • Lebensmittelsensorik • Stellenwert und Methoden der Sensorik in der Produktenwicklung • Qualitätssicherung • Durchführen von sensorischen Tests • Sinnesphysiologie
Gesundheitsförderung	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Konzepte der Gesundheitsförderung • Zielgruppen und Settings • Maßnahmen und Strategien zur Stärkung der Gesundheitsressourcen • Einbezug der verschiedenen Gesundheitsversorger (öffentliche/private Akteure) • Betriebliches Gesundheitsmanagement • Ernährungsstrategien des Bundes
Gesundheitswesen	
Wissenschaftliches Praxisprojekt	

7. Semester	
Verpflegungsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinschaftsgastronomie • Prozess der Speiseherstellung und beteiligte Operatoren • Verschiedenen Verpflegungskonzepte • Unterschiede in den Systemen (z.B. thermische, räumliche und zeitliche Kopplung oder Entkopplung von Produktion und Ausgabe) • Ausgewogene Ernährung in Bezug auf verschiedene Bedürfnisse zuschneiden • Planung der Verpflegungsangebote unterschiedlicher Betriebe (Take away bis Mensa) • Kommunikation und Information an Zielgruppe
Gesundes Altern / Diversity	<ul style="list-style-type: none"> • Individuelle und gesellschaftliche Vorstellungen zum Alter und zum Prozess des Älterwerdens • Einbezug von Lebensereignissen und Altersbildern zur Bewältigung des demografischen Wandels • Diversity Management als Teilbereich des Personalmanagements • Faktoren der Personenvielfalt (Diversity) in Unternehmen und Gesellschaft
Praktische LM Analysen und Prozesse	<ul style="list-style-type: none"> • Laboreinführung in chemische, physikalische und mikrobiologische Laborverfahren (Laborpraktikum) • Durchführen von Analysen • Resultate aus Experimenten und Analysen interpretieren und verknüpfen • Analytische Methoden, mit denen Lebensmittel charakterisiert werden können
8. Semester	
Sporternährung	<ul style="list-style-type: none"> • Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit von Sportlern • Trainingsaufbau und Optimierung der Wettkampfleistung bis zur Regeneration • Entwicklung individueller Ernährungsempfehlungen für Sportler und deren Sportart • Inhalte zu verschiedenen sportrelevanten Themen (Mikro- und Makronährstoffe, Hydratation, Sportart, leistungssteigernde Mittel) • Ernährung im Breitensport und Spitzensport
Welternährung, Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Ursachen und Faktoren für die heutigen Welternährungsprobleme • Strategien zur Deckung des steigenden Bedarfs nach Nahrungsmitteln • Beitrag und Potenzial des ökologischen Anbaus und neuer Agrartechnologien • Ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Aspekte der Nachhaltigkeit • Foodwaste
Gesundheitskommunikation und Digitalisierung	<ul style="list-style-type: none"> • Politik- und Praxisbezüge der Gesundheitskommunikation • Beeinflussung des Gesundheitsmarktes durch Interaktions- und Kommunikationstechniken • Einblick in das interdisziplinäre Forschungsfeld "Health Communication" • Patienten- sowie Nutzerperspektiven der Gesundheitskommunikation

<p>Lebensmitteltrends / Produktentwicklung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produktentwicklungsprozesse im gesellschaftlichen und technologischen Umfeld • Technische und betriebswirtschaftliche Fragestellungen • Gesetzlichen Regelungen und Vorgaben • Trends des lebensmittelverarbeitenden Sektors und deren Auswirkungen auf die Entwicklung der Industrie und deren Produkte • Entwicklung neuer Produkte im Bereich Lebensmittel, Getränke, Gesundheit, Wellness
<p>8. Semester</p>	
<p>Qualitätsmanagement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellung und Weiterentwicklung von Qualitätsstandards und Prozessen • Systematische Kontrollinstrumente • Qualitätsmanagement als Steuerungselement • Hygienemassnahmen • Grundlagen der Risikoanalyse
<p>Öffentlichkeitsarbeit, Nutrition Literacy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Ausbau der eigenen Nutrition Literacy • Ernährungsrelevante, naturwissenschaftliche und soziokulturelle Zusammenhänge • Mahlzeitengestaltung sowie Einstellungen zum Wert von Ernährung • Gestaltung des eigenen Essverhaltens • Methoden, Wissen in Form von Öffentlichkeitsarbeit an die Bevölkerung weiterzugeben • Nahrungsbeschaffung • Förderung von Gesundheitskompetenz
<p>Bachelorthesis</p>	