

Curriculum BSc Ernährung & Gesundheit

Gültig ab Studienstart 2022

Grundstudium 80 Credits				
1. Sem.	Anatomie/Physiologie	Ernährungssituation und Nährstoffkunde	Lebensmittelkunde, Hygiene, Recht	English for Dietitians
2. Sem.	Stoffwechsel der Nährstoffe 1	Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen	Ernährungspsychologie	Ernährung und öffentliche Gesundheit
3. Sem.	Stoffwechsel der Nährstoffe 2	Pathophysiologie 1	Gesprächsführung und Kommunikation	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten
4. Sem.	Mikrobiologie/Toxikologie	Beratung von Menschen mit metabolischem Syndrom & Diabetes Mellitus		Arbeitstitel: Interprofessionalität und Digitalisierung
Aufbaustudium 100 Credits				
5. Sem.	Lebensmitteltechnologie	Public Health und Epidemiologie	Arbeitstitel: Marketing und Projektmanagement	Forschungsmethoden und Statistik
6. Sem.	Konsumverhalten und Sensorik	Gesundheitsförderung	Gesundheitswesen	Wissenschaftliches Praxisprojekt
7. Sem.	Gemeinschaftsgastronomie und Verpflegungsmanagement	Gesundes Altern und Diversity	Lebensmittelpraktikum	
8. Sem.	Sporternährung	Welternährung, Nachhaltigkeit	Gesundheitskommunikation & Digitalisierung	Lebensmitteltrends und Produktentwicklung
9. Sem.	Qualitätsmanagement	Öffentlichkeitsarbeit und Nutrition Literacy	Bachelor-Thesis	