

|             | Kürzel | Modulname                       | Modulbeschreibung   |
|-------------|--------|---------------------------------|---|
| EG-P-PHY005 | TOX    | Mikrobiologie und Toxikologie   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirkungen von chemischen Substanzen, Substanzgemischen oder Giften im menschlichen Körper</li> <li>• Krebserzeugende Stoffe (genotoxische Kanzerogene) und erbgutverändernde Stoffe (Mutagene)</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie</li> <li>• Arbeitsfelder der Lebensmittelmikrobiologie</li> <li>• Rolle von Mikroorganismen in Lebensmittel</li> <li>• Erwünschte und unerwünschte Mikroorganismen in Lebensmitteln</li> </ul> |
| EG-P-EL004  | LMT    | Lebensmittel-technologie        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellungsprozesse von Lebensmitteln und Getränken</li> <li>• Veredelung und Verarbeitungsprozesse</li> <li>• Verderb und Haltbarmachungsverfahren Lebensmittelverfahrenstechnik</li> <li>• Lebensmittelqualität</li> <li>• Digitalisierung und Automatisierungsprozesse Produktion.</li> </ul>  |
| EG-P-GP002  | EPID   | Public Health und Epidemiologie | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Epidemiologie</li> <li>• Deskriptive und analytische Epidemiologie</li> <li>• Krankheits- und gesundheitsrelevante Probleme der Bevölkerung</li> <li>• Präventionsstrategien und deren verschiedene Ebenen</li> </ul>   |
| EG-P-EL005  | KONS   | Konsumverhalten und Sensorik    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorgehen und Methoden ernährungsbezogener Konsumentenforschung und Konsumverhalten</li> <li>• Lebensmittelmarketing</li> <li>• Preisgestaltung und Image von Lebensmitteln</li> <li>• Lebensmittelsensorik</li> <li>• Stellenwert und Methoden der Sensorik in der Produktenwicklung</li> <li>• Qualitätssicherung</li> <li>• Durchführen von sensorischen Tests</li> <li>• Sinnesphysiologie</li> </ul>                         |

|            |       |                               |  |
|------------|-------|-------------------------------|--|
| EG-P-GP003 | GFOER | Gesundheitsförderung          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen und Konzepte der Gesundheitsförderung</li> <li>• Zielgruppen und Settings</li> <li>• Maßnahmen und Strategien zur Stärkung der Gesundheitsressourcen</li> <li>• Einbezug der verschiedenen Gesundheitsversorger (öffentliche/private Akteure)</li> <li>• Betriebliches Gesundheitsmanagement</li> <li>• Ernährungsstrategien des Bundes</li> </ul>   |
| EG-P-EL006 | VERM  | Verpflegungsmanagement        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemeinschaftsgastronomie</li> <li>• Prozess der Speiseherstellung und beteiligte Operatoren</li> <li>• Verschiedenen Verpflegungskonzepte</li> <li>• Unterschiede in den Systemen (z.B. thermische, räumliche und zeitliche Kopplung oder Entkopplung von Produktion und Ausgabe)</li> <li>• Ausgewogene Ernährung in Bezug auf verschiedene Bedürfnisse zuschneiden</li> <li>• Planung der Verpflegungsangebote Bedürfnisse unterschiedlicher Betriebe (Take away bis Mensa)</li> <li>• Kommunikation und Information an Zielgruppe</li> </ul> |
| EG-P-GP004 | ALTER | gesundes Altern und Diversity | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuelle und gesellschaftliche Vorstellungen zum Alter und zum Prozess des Älterwerdens</li> <li>• Einbezug von Lebensereignissen und Altersbildern zur Bewältigung des demografischen Wandels</li> <li>• Diversity Management als Teilbereich des Personalmanagements</li> <li>• Faktoren der Personenvielfalt (Diversity) in Unternehmen und Gesellschaft</li> </ul>  |
| EG-P-EL007 | SPORT | Sporternährung                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit von Sportlern</li> <li>• Trainingsaufbau und Optimierung der Wettkampfleistung bis zur Regeneration</li> <li>• Entwicklung individueller Ernährungsempfehlungen für Sportler und deren Sportart</li> <li>• Inhalte zu verschiedenen sportrelevanten Themen (Mikro- und Makronährstoffe, Hydratation, Sportart, leistungssteigernde Mittel)</li> <li>• Ernährung im Breitensport und Spitzensport</li> </ul>   |

|              |       |   |   |
|--------------|-------|---|---|
| EG-P-GP005   | NACHH | Nachhaltigkeit und Welternährung              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen und Faktoren für die heutigen Welternährungsprobleme</li> <li>• Strategien zur Deckung des steigenden Bedarfs nach Nahrungsmitteln</li> <li>• Beitrag und Potenzial des ökologischen Anbaus und neuer Agrartechnologien</li> <li>• Ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Aspekte der Nachhaltigkeit</li> <li>• Foodwaste</li> </ul>   |
| EG-P-EL008   | LMTR  | Lebensmittel-trends und Produktentwicklung    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktentwicklungsprozesse im gesellschaftlichen und technologischen Umfeld</li> <li>• Technische und betriebswirtschaftliche Fragestellungen</li> <li>• Gesetzlichen Regelungen und Vorgaben</li> <li>• Trends des lebensmittelverarbeitenden Sektors und deren Auswirkungen auf die Entwicklung der Industrie und deren Produkte</li> <li>• Entwicklung neuer Produkte im Bereich Lebensmittel, Getränke, Gesundheit, Wellness</li> </ul> |
| EG-P-PT003   | LMPR  | Lebensmittel-praktikum                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboreinführung in chemische, physikalische und mikrobiologische Laborverfahren (Laborpraktikum)</li> <li>• Durchführen von Analysen</li> <li>• Resultate aus Experimenten und Analysen interpretieren und verknüpfen</li> <li>• Analytische Methoden, mit denen Lebensmittel charakterisiert werden können</li> </ul>   |
| EG-P-EL009   | QM    | Qualitäts-management                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellung und Weiterentwicklung von Qualitätsstandards und Prozessen</li> <li>• Systematische Kontrollinstrumente</li> <li>• Qualitätsmanagement als Steuerungselement</li> <li>• Hygienemassnahmen</li> <li>• Grundlagen der Risikoanalyse</li> </ul>  |
| EG-P-KOMM001 | DIGIT | Gesundheits-kommunikation und Digitalisierung | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Politik- und Praxisbezüge der Gesundheitskommunikation</li> <li>• Beeinflussung des Gesundheitsmarktes durch Interaktions- und Kommunikationstechniken</li> <li>• interdisziplinäres Forschungsfeld "Health Communication"</li> <li>• Patienten- sowie Nutzerperspektiven der Gesundheitskommunikation</li> <li>• Nudging</li> </ul>   |

|              |      |  |  |
|--------------|------|--|--|
| EG-P-KOMM002 | NULI | Öffentlichkeitsarbeit,<br>Nutrition Literacy | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Ausbau der eigenen Nutrition Literacy</li> <li>• Ernährungsrelevante, naturwissenschaftliche und soziokulturelle Zusammenhänge</li> <li>• Mahlzeitengestaltung sowie Einstellungen zum Wert von Ernährung</li> <li>• Gestaltung des eigenen Essverhaltens</li> <li>• Methoden, Wissen in Form von Öffentlichkeitsarbeit an die Bevölkerung weiterzugeben</li> <li>• Nahrungsbeschaffung</li> <li>• Förderung von Gesundheitskompetenz</li> </ul> |
|--------------|------|--|--|