



**Herzlich willkommen im Studiengang
Ernährungswissenschaften (B.Sc.)**

**Dein Leitfaden:
Schritt für Schritt
durchs Studium**



EURO-FH
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Willkommen im Studiengang Ernährungswissenschaften

Die Wahl eines ernährungswissenschaftlichen Studiums ist eine ausgezeichnete Entscheidung! Schließlich gibt es nur wenige Studienfächer, die eine so vielfältige und spannende Auseinandersetzung mit einem scheinbar alltäglichen Phänomen bieten, welches gleichzeitig jedoch enorme Auswirkungen auf unser physisches und psychisches Wohlbefinden sowie auf unseren Planeten hat. Als zukünftige Ernährungsfachkraft steht dabei der Bezug von Ernährung zu Gesundheit und Krankheit stark im Vordergrund: Im Laufe des Studiums erarbeiten wir daher vielfältige Zusammenhänge, um detailliert zu verstehen, welche Prozesse im Körper von Inhaltsstoffen der Nahrung beeinflusst werden können und wie diese mit der Entstehung von Krankheiten oder dem Erhalt der Gesundheit zusammenhängen. Die Vermittlung von psychologischen Strategien und das Training von Beratungssituationen befähigen unsere Studierenden dazu, das erlangte Wissen professionell in der Praxis anzuwenden. Ökonomische und berufspraktische Disziplinen runden die interdisziplinäre Expertise ab.

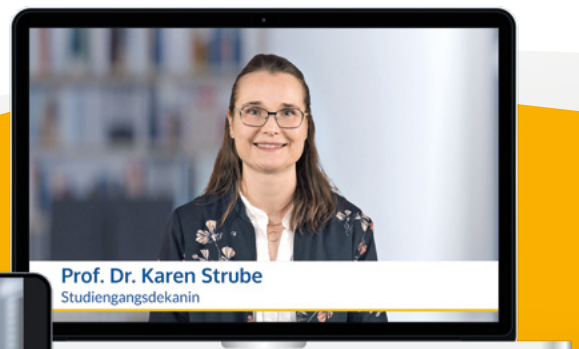
Die Entscheidung für ein flexibles, zukunftsweisendes und interdisziplinäres Studienkonzept ermöglicht es unseren Studierenden, sich beruflich und persönlich weiterzuentwickeln. Das Team der Euro-FH begleitet Studierende mit Leidenschaft auf ihrem Weg bis zum Bachelor-Abschluss. Persönliche Studienbetreuerinnen und Studienbetreuer stehen während der gesamten Studienzzeit bei organisatorischen und übergreifenden Fragen beratend und unterstützend zur Seite. Fachtutorinnen und Fachtutoren mit Expertise zu den Studienmodulen unterstützen bei inhaltlichen Anliegen und sind unkompliziert über den Online-Campus, per Mail oder telefonisch erreichbar.

Das ernährungswissenschaftliche Studium bietet die Gelegenheit, sich über individuelle Interessensgebiete und persönliche Fähigkeiten bewusst zu werden. Durch die Wahl geeigneter Spezialisierungen können unsere Studierenden so fachliche Expertise erarbeiten, um sich auf potenzielle Berufsfelder passgenau vorzubereiten. Der Abschluss Bachelor of Science (B. Sc.) eröffnet damit vielfältige berufliche Perspektiven für die Arbeitswelt von heute und morgen. Ich freue mich darauf, diesen Weg gemeinsam mit meinen Studierenden zu gehen.

Dieser Leitfaden bietet eine Übersicht zum Fernstudium, den Modulen und dem Studienverlauf. Es enthält zudem hilfreiche Informationen zum Online-Campus und zur Organisation von Seminaren und Prüfungen.

Viel Spaß und Erfolg beim Studium wünscht

Prof. Dr. Karen Strube
Studiengangsdekanin



<http://www.efh.media/nbog2f>

In diesem Begrüßungsvideo erhältst du wertvolle Tipps und Hinweise für deinen erfolgreichen Start ins Studium.



© Europäische Fernhochschule Hamburg GmbH



„Von Anfang an stehen wir an deiner Seite – mit individueller Unterstützung, die zu dir passt. So kannst du dein Studium selbstbestimmt und mit einem guten Gefühl angehen. Dein Abschluss ist unser gemeinsames Ziel – und dein Sprungbrett für viele spannende Karrierewege!“

Prof. Dr. Vera Lenz-Kesekamp, Präsidentin der Euro-FH

Inhaltsverzeichnis

Dein Fernstudium an der Euro-FH: Wir sind für dich da!	4
Schritt für Schritt zu deinem Abschluss	6
Wenige Seminare – maximale Flexibilität	8
Der Online-Campus – dein Fernstudium zum Greifen nah	10
Module und Credits im Überblick	12
Module, Studieneinheiten und Inhalte	13
Deine Kompaktseminare	18
Dein Studienverlauf im Überblick	20
Dein persönlicher Terminplaner für den Start	22
Deine nächsten Schritte	24



0126K06

Dein Fernstudium an der Euro-FH: Wir sind für dich da!

Dein/e persönliche/r Studienbetreuer/in: dein Organisations- und Lerncoach

Deine/n persönliche/n Studienbetreuer/in aus dem Studienservice hast du bereits im Anschreiben kennengelernt. Sie/Er steht dir jederzeit mit Rat und Tat zur Seite – sei es bei organisatorischen Fragen, dem Studienablauf oder vertraglichen Angelegenheiten. Du kannst dich von Montag bis Freitag telefonisch an sie/ihn wenden oder sie/ihn jederzeit per E-Mail und über den Online-Campus erreichen. Und falls du deine/n persönliche/n Studienbetreuer/in nicht erreichst, hilft dir schnell ein anderes Teammitglied aus unserem Studienservice weiter.



Deine Fachtutor/innen: deine persönlichen Lernbegleiter/innen

Während deines Studiums wirst du inhaltlich von praxiserfahrenen und hochqualifizierten Tutor/innen betreut. Sie stehen dir bei allen fachlichen Fragen zur Seite, korrigieren und kommentieren deine Einsendeaufgaben und helfen dir, wenn du einmal nicht weiterkommst. Über den Online-Campus kannst du deine Tutor/innen ganz einfach kontaktieren. Sende uns deine Fachfragen einfach über den Online-Campus und du erhältst schnell eine Antwort.

„Als deine Studienbetreuerin stehe ich dir von Anfang an zur Seite und bin immer für dich da – auch, wenn’s mal schwierig wird. Gemeinsam mit meinen Kolleginnen und Kollegen finden wir immer eine Lösung, damit du dein Studium reibungslos meistern kannst.“

Janina Nielebock, Studienservice

Studiere smarter: mit unserer KI-Lernassistentin KILEA

Zusätzlich hilft dir unsere smarte KI-Lernbegleiterin KILEA 24/7 bei all deinen Lernfragen und unterstützt dich individuell bei deinen Prüfungsvorbereitungen.





Praxiserfahrene Professor/innen: dein Bonus an Erfahrung und Know-how

Du profitierst in deinem Studium nicht nur vom umfangreichen Fachwissen, sondern auch von der wertvollen Praxiserfahrung unserer Professoren-schaft – dank didaktisch hervorragend aufbereiteter Studienmaterialien mit einem starken Praxisbezug. Zudem entwickeln die Professor/innen deine Studiengangsmodule, coachen die Tutor/innen und Autor/innen der Lehrmedien und gestalten die Prüfungen.

Studieren in der Euro-FH-Community: dein Online-Campus

Mit deiner Begrüßungsmail hast du bereits deine Zugangsdaten zum Online-Campus erhalten.

Dort findest du alle wichtigen Kontaktinformationen der Euro-FH, aktuelle Termine, Studienhefte in unterschiedlichen Formaten zum Download und hilfreiche Tools zur Planung und Organisation deines Studiums. Außerdem kannst du hier deine Mitstudierenden treffen, Kontakte knüpfen, dich austauschen, diskutieren, chatten und vieles mehr.

Unsere Alumni unterstützen dich: Melde dich zum Mentoring-Programm an!

Mit dem Mentoring-Programm hast du auf dem Online-Campus die Möglichkeit, dich mit erfahrenen Studierenden der Euro-FH zu vernetzen. Diese stehen dir als Mentor/innen zur Seite und sind für dich da, wenn du Unterstützung brauchst – sei es bei Fragen zum Ablauf des Fernstudiums, zur Balance zwischen Familie, Beruf und Studium oder bei fachlichen Themen. Hier findest du Ratschläge basierend auf eigenen Erfahrungen, die dir helfen, sicher deinen Weg zum erfolgreichen Abschluss zu gehen.

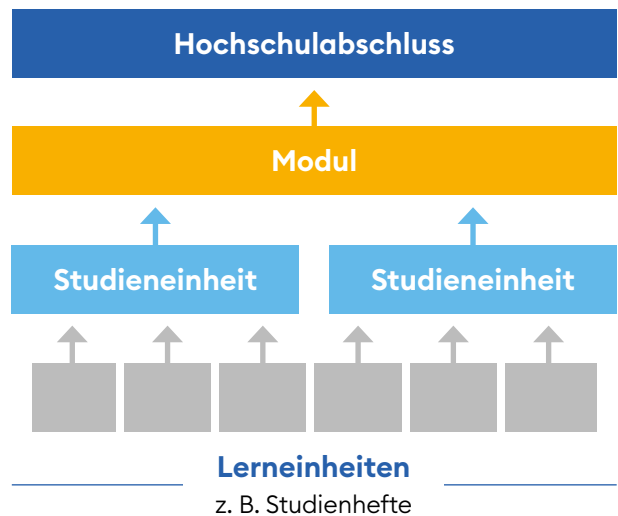
Schritt für Schritt zu deinem Abschluss

Dein leichter Start ins Studium: mit anschaulichem und praxisnahem Studienmaterial

Wir senden dir alle Studienunterlagen, die du für dein Studium brauchst, in regelmäßigen Abständen direkt nach Hause – zusätzlich stehen dir diese und weitere Materialien auch digital über den Online-Campus zur Verfügung. Du kannst die Inhalte flexibel und bequem von zu Hause aus bearbeiten und selbst entscheiden, wann und wo du am besten lernst. Alle Lehrmedien sind optimal für das Fernstudium aufbereitet: Mit Testfragen wiederholst du den Lernstoff einzelner Einheiten und überprüfst dein Wissen mithilfe von Lösungshinweisen. So kannst du deinen Lernerfolg jederzeit selbst einschätzen.

Dein Studium ist in Module aufgeteilt. Jedes Modul besteht aus mehreren Studieneinheiten. Jede Studieneinheit wiederum besteht aus kleineren Lerneinheiten, also Studienheften, Seminaren oder digitalen Lernmedien, die aufeinander aufbauen.

Für jedes abgeschlossene Modul erhältst du ein Zertifikat mit Credits sowie deiner erreichten Note. Die Modulnote fließt entsprechend der Credits in dein Abschlusszeugnis ein. Bekommst du für ein Modul also zum Beispiel 6 von 180 Credits, fließt die Note zu knapp 3 Prozent in deine Gesamtnote ein.



„Mein Tipp: Alle Studienhefte stehen dir auf dem Online-Campus auch als digitale Versionen zum Download zur Verfügung! Sobald ein Studienheft aktualisiert wird, findest du hier immer die neueste Ausgabe.“

Simone Parodat, Teamleiterin Lektorat, Studiengangs- und Modulverwaltung

Du studierst in überschaubaren Einheiten und erhältst regelmäßig Feedback von deinen Tutor/innen

Wenn du inhaltliche Fragen zu deinem Studienmaterial hast, kannst du dich jederzeit an deine Tutorin oder deinen Tutor wenden. Auf dem Online-Campus

findest du bei jeder Lerneinheit (wie zum Beispiel einem Studienheft oder einer Prüfung) die Option „Fachfrage stellen“. Dort siehst du, wer deine fachliche Ansprechperson für diese Lerneinheit ist, und kannst direkt deine Frage versenden. Die Antwort erhältst du dann in deine Mailbox auf dem Online-Campus.



„Mein Tipp: Markiere auf dem Online-Campus wichtige Lerneinheiten als Favoriten. So hast du jederzeit schnellen Zugang zu diesen Inhalten und kannst direkt mit dem Lernen beginnen, ohne lange suchen zu müssen.“

David Gesk, Senior Projektleiter, Online-Campus

Du sammelst deine Credits modulweise im Verlauf deines Studiums

Etwa die Hälfte der Module schließt du mit einer Klausur ab, die du jeden Monat wahlweise online oder in Präsenz an unseren Prüfungsstandorten schreiben kannst. Verpasst du einen Termin, kannst

du die Prüfung einfach im nächsten Monat nachholen. Alle Infos zur Anmeldung findest du auf dem Online-Campus. Die andere Hälfte der Module besteht aus Haus- oder Projektarbeiten. Nach bestandener Prüfung ist das Modul abgeschlossen, und du erhältst ein Zertifikat mit deinen erworbenen Credits sowie deiner Modulnote.



„Mein Tipp: Fang einfach an! Zum Studienstart bekommst du deine Unterlagen für das erste Studienhalbjahr zugeschickt. Für alle darin enthaltenen Module kannst du innerhalb der ersten 9 Studienmonate einen ‚Freiversuch‘ pro Modulprüfung nutzen. Wenn es bei einer Prüfung mal nicht klappt, wird diese nicht gezählt und du hast noch immer 3 Versuche. Du kannst also ganz entspannt starten und hast nichts zu verlieren!“

Christian Bönner, Teamleiter Prüfungsservice



Wenige Kompaktseminare: maximale Flexibilität

In den Seminaren hast du direkten Kontakt zu deinen Dozent/innen und Mitstudierenden. Du vertiefst den Lernstoff beispielweise durch Fallstudien oder Planspiele. Die Seminare sind von Umfang und Dauer so

gestaltet, dass sie sich gut mit deinem Beruf vereinbaren lassen. Mehr Infos zu den Seminaren findest du ab Seite 18.



„Die aktuellen Seminartermine findest du bequem auf dem Online-Campus. Dort kannst du dich direkt für Seminare an- oder abmelden und erhältst alle relevanten Informationen zur Veranstaltung sowie zu den Teilnahmevoraussetzungen.“

Izabela Leszczynska, International Office & Seminare

Dein Hochschulabschluss: ohne Prüfungsstress

Mit dem Credit-System sammelst du während deines Studiums alle Credits, die du für deinen Abschluss brauchst. Sobald du alle Module und die Bachelor-

Thesis bestanden hast, erhältst du deinen Bachelor-Abschluss. Es sind keine zusätzlichen Abschlussprüfungen nötig. Neben deiner Bachelor-Urkunde erhältst du außerdem das „Diploma Supplement“, das deine Studienleistungen auf Englisch dokumentiert und für internationale Vergleichbarkeit sorgt.





Der Online-Campus: dein Fernstudium zum Greifen nah

Mit dem Online-Campus der Euro-FH erlebst du Fernlernen so nah wie nie zuvor. Egal, wo du dich befindest – du hast jederzeit Zugriff auf alle deine Lernmaterialien und kannst mit deinen Tutor/innen sowie deinen Mitstudierenden in Kontakt treten. Vernetze dich, tausche dich aus und profitiere von einer flexiblen und intuitiven Lernumgebung, die sich perfekt an dein Leben anpasst.

Nimm schnell und unkompliziert Kontakt auf

Auf unserem Online-Campus hast du jederzeit die Möglichkeit, einfach und direkt mit deiner/m persönlichen Studienbetreuer/in, deinen Tutor/innen sowie dem gesamten Euro-FH-Team Kontakt aufzunehmen. Darüber hinaus kannst du dich in den Foren mit deinen Mitstudierenden über studiengangsspezifische Inhalte und andere Themen austauschen. Über die Kontaktsuche hast du zusätzlich die Möglichkeit, andere Studierende zu finden und dich über die Mailbox zu vernetzen – ideal, um beispielsweise Lerngruppen zu bilden.

Plane und organisiere dein Studium optimal

Nutze die vielseitigen Funktionen des Online-Campus, um dein individuelles Zeitmanagement optimal zu gestalten. Die Kalenderfunktionen helfen dir dabei, Lernzeiten effizient zu planen, und erinnern dich zuverlässig an wichtige Termine und Fristen, damit dir nichts entgeht. Der Online-Studienmanager unterstützt dich mit Filteroptionen und einem intuitiven Farbkonzept dabei, den aktuellen Stand deiner Studien- und Prüfungsleistungen im Auge zu behalten.

Ganz egal, ob per App oder im Browser: Der Online-Campus ist immer für dich da!



Ob mobil auf deinem Smartphone oder am PC – unser Online-Campus steht dir rund um die Uhr zur Verfügung, bequem und flexibel. So kannst du jederzeit und überall auf deine Lernmaterialien und alle wichtigen Funktionen zugreifen.

Multimediale Angebote und attraktive Vorteilsprogramme

Unsere digitalen Studienhefte stehen als PDF, ePub oder Hörbuch im mp3-Format auf dem Online-Campus zum Download bereit. Dort findest du auch Lehrvideos, Web-based Trainings, Online-Tests und Podcasts. Nutze kostenlos Datenbanken wie Springer-Link mit über 30.000 E-Books und Statista für deine Recherche. Für Haus- und Projektarbeiten sowie die Thesis bieten wir dir Online-Bibliotheken zur ersten Recherche. Microsoft Office 365, inklusive Teams und Word, steht dir ebenfalls kostenlos zur Verfügung: Nutze es beispielsweise, um gemeinsam mit anderen kollaborativ zu arbeiten oder um wissenschaftliche Texte zu erstellen.

Nutze interaktive Online-Tutorials als Unterstützung

Zum Einstieg, aber auch während des gesamten Studiums bieten wir dir innovative multimediale Unterstützung. In freiwilligen Online-Tutorien und Einsteiger-Chats kannst du z. B. deine Mathematikkenntnisse auffrischen und wirst optimal ins Studium eingeführt. Nutze dieses interaktive Angebot und profitiere von der direkten Unterstützung durch deine Tutor/innen, das Euro-FH-Team und deine Mitstudierenden, die ähnliche Fragen haben wie du.



Euro-FH Flashcards: effizientes Lernen mit der digitalen Karteikarten-App

Mit der App „Meine Flashcards“ kannst du jederzeit und überall effizient für dein Studium lernen und üben.

- Nutze speziell für deine Module entwickelte Übungskarten.
- Lege jederzeit eigene Lernkarten an, die du individuell gestalten und teilen kannst.
- Wiederhole den Lernstoff gezielt, bis er sitzt: Die App führt dich Schritt für Schritt durch die Übungen.
- Überprüfe mit digitalen Selbsttests schnell und einfach dein Wissen.
- Greife auf alle Inhalte jederzeit auch offline zu – am PC und auf dem Smartphone.



Module und Credits im Überblick

Hochschulabschluss: Bachelor of Science (B.Sc.) – 180 Credits

Bachelor-Thesis	12 Credits
-----------------	------------

Spezialisierung für die spätere Berufswahl [Wahl 3 aus 9]

Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft	8 Credits	Intestinal Function	8 Credits
Personal, Führung und Organisation	8 Credits	Public Nutrition	8 Credits
Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Praxis	8 Credits	Change Management	8 Credits
Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung	8 Credits	Healthmarketing	8 Credits
Sport und Ernährung	8 Credits		

Vertieftes Know-how in den angewandten Ernährungswissenschaften

Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel	6 Credits	Zielgruppenspezifische Ernährung	8 Credits
Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement	6 Credits	Theorie und Praxis der Diätetik	8 Credits
Nachhaltige Ernährungswirtschaft	8 Credits	Ernährungsmedizin und Pathophysiologie	6 Credits
Public Health	6 Credits		

Beratungskompetenzen und Ernährungspsychologie

Psychologische Handlungskompetenz	6 Credits	Methodik der Ernährungsberatung	8 Credits
Ernährungssoziologie und -psychologie	6 Credits		

Management-Basics für den Ernährungsbereich

Projektmanagement	6 Credits	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	6 Credits
Recht im Gesundheitswesen	6 Credits	Marketing	8 Credits

Kompetenzen in den Natur-, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten	6 Credits	Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht	6 Credits
Ernährungs- und Naturwissenschaften	8 Credits	Lebensmittelanalytik und -sicherheit	6 Credits
Chemie und Biochemie	6 Credits	Ernährungslehre	6 Credits
Anatomie und Physiologie	6 Credits	Forschungsmethoden und Statistik	6 Credits

Module, Studieneinheiten und Inhalte

1. Einführung in das Fernstudium Ernährungswissenschaften

Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten 6 Credits

• Lernmethoden und -techniken im Studium • Grundsätze und Qualitätskriterien des wissenschaftlichen Arbeitens • Texte lesen, verstehen und verarbeiten • Quellen recherchieren, beschaffen und bewerten • Aufbau, Elemente, Layout und Struktur wissenschaftlicher Arbeiten • Wissenschaftliche Fundierung durch Methoden – quantitative und qualitative Forschung • Die Systematik des Belegens von Quellen • Themenfindung für Abschlussarbeiten und Betreuung • Zeit- und Projektmanagement bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten • Abschlusskontrolle und Einreichung wissenschaftlicher Arbeiten

Einführung in das Studium (Seminar) 2 Credits

• Einführung in das Fernstudium Ernährungswissenschaften • Besonderheiten des Fernstudiums • Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

2. Ernährungs- und Naturwissenschaften

Grundlagen der Ernährung 3 Credits

• Einführender Überblick über grundsätzliche Dimensionen in der Ernährungsphysiologie (z. B. Energie-, Wasserhaushalt, Nahrungsaufnahme, Zusammensetzung des Körpers) • Unterscheidung zwischen Makro- und Mikronährstoffen • Ausgewählte Ernährungsformen • Verbreitete ernährungsassoziierte Erkrankungen • Wesentliche Ernährungsformen und Ernährungsempfehlungen • Vertiefende Aspekte der Ernährungswissenschaften (z. B. zur Entwicklungshistorie des Fachgebietes, zu Teilgebieten, zu nationalen und internationalen Fachgesellschaften)

Grundlagen der Biologie und Mikrobiologie 3 Credits

• Pflanzenstruktur, Aufbau • Stoffaufnahme, -transport und -speicherung bei Pflanzen • Aufbau und Funktionsbereiche der tierischen Zelle • Aufbau und Funktionen der Muskulatur • Kreislaufsysteme im tierischen Organismus • Stoff- und Energiewechsel • Nervensystem und Sinnesorgane • Einordnung und Differenzierung von Mikroorganismen • Zentrale Stoffwechselprozesse von Mikroorganismen

Grundlagen der Molekularbiologie 1 Credit

• Molekulare Grundlagen der Genetik • Ursachen und Mechanismen von Mutationen und DNA-Reparatur • Genetische Erkrankungen • Molekularbiologische Analysemethoden

Grundlagen der Physik 1 Credit

• Grundbegriffe der Physik • Vertiefende Grundlagen der Physik (z. B. Mechanik, Wärmelehre, Physikalische Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln)

3. Anatomie und Physiologie

Organisation und Strukturen des menschlichen Körpers 2 Credits

• Organisationsprinzipien des menschlichen Körpers • Die menschliche Zelle, Gewebelehre und das Blut • Das Immunsystem

Anatomie und Physiologie der Organsysteme 2 Credits

• Halte- und Bewegungsapparat • Herz-Kreislauf-System • Atmungssystem, Verdauungstrakt und Urogenitalsystem • Hormon-, Nervensystem und Sinnesorgane • Haut und Hautanhangsgebilde

Ausgewählte Krankheitsbilder 2 Credits

• Erkrankungen des Herzens, der Lunge und des Nervensystems • Bluthochdruck und Gefäßerkrankungen • Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts • Autoimmun-, Stoffwechsel- und Infektionskrankheiten • Erkrankungen des Blutes • Erkrankungen des Urogenitalsystems • Endokrinologische Erkrankungen

4. Ernährungslehre

Grundlagen der menschlichen Ernährung 3 Credits

• Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland, Europa und international • Referenzwerte der Nährstoffzufuhr • Physiologische Beurteilung von Nahrung • Verschiedene Ernährungsformen des Menschen • Ernährungsempfehlungen • Nahrungsinhaltsstoffe mit besonderem Nutzen (z. B. funktionelle Lebensmittel, Novel Foods und Nahrungsergänzungsmittel)

Ernährungsphysiologie 3 Credits

• Ernährungsphysiologische Grundlagen (z. B. anthropometrische Messmethoden, Berechnung des Energieumsatzes) • Nahrungstransport, Lokalisation und Wirkung verschiedener Verdauungsenzyme, Nährstoffresorption • Stoffwechselwege energieliefernder Nahrungsbestandteile • Resorption, Funktionen und Stoffwechsel ausgewählter Vitamine, Mineralstoffe und Mengen-/Spurenelemente • Hormonelle Regulation der Nahrungsaufnahme durch Hunger- und Sättigungshormone

5. Allgemeine Betriebswirtschaftslehre

Grundlagen der ABWL 6 Credits

• Klassischer Aufbau und Funktionen eines Unternehmens • Theoretische Grundlagen • Darstellung des Unternehmens als eine Wertschöpfungskette • Beschaffung/Logistik • Produktionsmanagement/Operations • Absatz/Marketing • Unternehmensführung/Management • Organisation (formale und informale Organisation) • Personalwesen und Personalführung • Rechnungswesen und Controlling • Investition und Finanzierung • Unternehmenszyklus: Gründung, Entwicklung, Liquidation • Lean Production • Industrie 4.0 • Internes und externes Wachstum (Fusionen, Übernahmen, Zusammenschlüsse) • Unternehmensethik • Balanced Scorecard als Steuerungsinstrument • Informations- und Wissensmanagement • Krisenmanagement

6. Psychologische Handlungskompetenz

Grundlagen und Modelle der Kommunikationspsychologie 4 Credits

- Grundlagen der Kommunikationspsychologie • Kommunikationspsychologische Modelle • Anwendung kommunikativer Kompetenz: Rollen und Kontexte • Die kommunikativen Kompetenzen: Verstehen, Erkennen, Verhandeln, Überzeugen

Angewandte Kommunikationspsychologie (Seminar) 2 Credits

- Strukturen und Methoden dyadischer Gesprächsführung • Strukturen und Methoden der Gesprächsführung in Gruppen

7. Recht im Gesundheitswesen

Grundlagen des Rechtssystems 2 Credits

- Bedeutung des Rechts und deren Rechtsanwendung • Ebenen des Rechts • Öffentlich-rechtliche Grundlagen • Handeln des Staates und Widerspruchverfahren • Zivilrecht, Schuldverhältnisse und Verträge • Schuldverhältnisse in der Gesundheitsversorgung • Rechtsschutz

Kranken- und Sozialversicherung 3 Credits

- Krankenversicherung und Krankenversicherungssystem • Mitgliedschaft- und Versicherungsleistungen • Leistungserbringer • Vorsorgeformen • Sozialversicherung und Sozialgesetzbuch • Pflegeversicherung, Rentenversicherung, Unfallversicherung • Finanzierung

Datenschutz und Sicherheit 1 Credit

- Datenschutzrecht • Datenverarbeitung • Rechte und Sanktionen • Nationales Datenschutzrecht • Datensicherheit und Besonderheiten im Gesundheitssektor

8. Marketing

Marketingstrategie 4 Credits

- Marktorientierte Unternehmensführung • Grundlegende Schritte im Rahmen der Marketingplanung • Analyse der internen und externen Unternehmensumwelt • SWOT-Analyse und Marktsegmentierung

Marketing-Mix 4 Credits

- Produktpolitik • Preispolitik • Place/Distributionspolitik • Promotion/Kommunikationspolitik

9. Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht

Erzeugung und Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel 4 Credits

- Klima, Bodeneigenschaften und Pflanzenschutz • Ausgewählte Kulturpflanzen für die menschliche Ernährung und deren Anbaumethoden • Sozioökologische Herausforderungen und Innovationen beim Anbau pflanzlicher Lebensmittel • Methoden der Erzeugung von Fleisch und Fleischprodukten sowie tierischen Lebensmitteln (Milch, Honig, Hühner-eier) • Grundzüge der Fischzucht und des Fischfangs • Transport und Lagerung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen • Wesentliche lebensmitteltechnologische Verfahren, Verarbeitungsstufen und Haltbarmachungstechniken • Verarbeitungsstufen ausgewählter Lebens- und Genussmittel (z. B. von Speiseölen, Getreide, Milch, Fleischerzeugnissen) sowie Grundzüge der Getränketechnologie (z. B. Bier, Fruchtsäfte, Erfrischungsgetränke)

Lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen 2 Credits

- Europäisierung des Lebensmittelrechts • Das deutsche Lebensmittel- und Futtermittelgesetz • Kennzeichnungs- und Informationspflicht der Lebensmittelindustrie sowie Verbraucherinformationsrecht • Regelungen für spezielle Lebensmittelgruppen

10. Forschungsmethoden und Statistik

Forschungsmethoden und Statistik 5 Credits

- Messen und Testen in den Sozialwissenschaften • Methoden der Datenerhebung • Deskriptive Datenanalyse • Explorative Datenanalyse • Inferenzstatistik • Qualitative Forschungsmethoden im Überblick

Statistische Datenanalysen unter Einsatz von JASP und Jamovi (Webinar) 1 Credit

- Einführung in die statistische Datenanalyse mit JASP und Jamovi • Bearbeitung von Fallaufgaben

11. Chemie und Biochemie

Grundlagen der Chemie und Biochemie 6 Credits

- Elementbegriff und Periodensystem der Elemente • Aufbau, Eigenschaften und Masse des Atoms • Molekülstruktur und Bindungstheorien • Ionen und ionische Verbindungen • Grundlegende Konzepte der chemischen Bindung • Rechnen mit chemischen Formeln und Gleichungen (Stöchiometrie) • Thermochemie • Eigenschaften von Lösungen, chemisches Gleichgewicht und Kinetik • Säure-Base-Reaktionen und Säure-Base-Gleichgewicht • Funktionelle Gruppen • Aufbau biologischer Membranen • Aktiver und passiver Stofftransport durch Membranen • Signaltransduktion • Aufbau und Funktionen von Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden

12. Projektmanagement

Projektmanagement 3 Credits

- PM-basierte Organisationsstrukturen • Projektmanagementstandards und -prozesse • Grundlagen des kompetenzbasierten Projektmanagements • Aufgaben des Projektmanagements (Definition, Planung, Steuerung und Evaluation von Projekten) • Methoden und Techniken des Projektmanagements

Kommunikation und Kollaboration in Projekten 3 Credits

- Umgang mit Informationen und Meinungsbildung in Projekten • Kommunikation, Macht und Einfluss in Projekten • Commitment und Identifikation mit Projekten • Besonderheiten des Projektmanagements in virtuellen Projekten • Computergestützte Kollaboration in virtuellen Projekten • Kommunikation und Führung in internationalen Projekten

13. Ernährungssoziologie und -psychologie

Soziologische Grundlagen individueller Ernährungsentscheidungen 3 Credits

- Einführung und Schlüsselbegriffe der Soziologie • Einblick in verschiedene Denkmodelle und bedeutende Begründer/innen der Soziologie • Dimensionen der Soziologie: Individuum und Gesellschaft, sozialer Wandel, Differenz und Ungleichheit, gesellschaftliche Institutionen, Globalisierung • Soziokulturelle Hintergründe der Ernährung und des Ernährungsverhaltens • Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährungsweise

Psychologische Grundlagen individueller Ernährungsentscheidungen 2 Credits

- Grundlagen und Einordnung der Ernährungspsychologie • Modelle des Essverhaltens • Grundlegende Aspekte der Appetit- und Sättigungsregulation • Entwicklung des individuellen Essverhaltens • Gezügeltes Essverhalten und die häufigsten Essstörungen

Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung (Webinar) 1 Credit

- Bedeutung der Psychologie in der Ernährungsberatung • Modelle gesundheitlichen Handelns und daraus abgeleitete Motivationsstrategien • Konzepte zur dauerhaften Verhaltensänderung

14. Public Health

Einführung Public Health Epidemiologie und Gesundheitspolitik 3 Credits

- Historie, Definitionen und zentrale Aspekte von Public Health
- Aufgabenfelder und ausgewählte Bezugswissenschaften von Public Health
- Einführung in die Epidemiologie und Maße der Erkrankungshäufigkeiten
- Überblick über wichtige Studientypen, Anwendungsgebiete und analytische Verfahren
- Fehler und Störgrößen zur Beurteilung der Kausalität
- Gesundheitspolitik in Deutschland und Europa
- Aufgabenfelder von Gesundheitssystemen und -politik sowie gesundheitspolitische Akteure in Deutschland

Gesundheitsförderung und Prävention in der Bevölkerung 3 Credits

- Definitionen, Theorien und Modelle von Gesundheit und Krankheit
- Ökologische Umwelt und deren Einflüsse auf Gesundheit und Krankheit
- Soziale Determinanten und deren Einflüsse auf Gesundheit und Krankheit
- Lebensstilbezogene Risikofaktoren, z. B. Ernährung, körperliche Aktivität, Stress und psychische Gesundheit
- Ansätze präventiver Maßnahmen und Strategien sowie Methoden der Umsetzung
- Qualität, Wirksamkeit und Kosteneffektivität von Prävention und Gesundheitsförderung

15. Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement

Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement 6 Credits

- Motivation und Gesundheitsverhalten
- Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement
- Angewandtes Motivationsmanagement im Bereich Prävention und Gesundheitsförderung

16. Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel

Nährstoffaufnahme, Stoffwechselzyklen und -wege 6 Credits

- Grundprinzipien des Metabolismus
- Anabole und katabole Prozesse
- Chemische Schlüsselreaktionen im Stoffwechsel
- Die Bedeutung von Hormonen und Enzymen für Stoffwechselprozesse
- Stofftransport im Blut
- Zellatmung
- Kohlenhydrat-, Fett-, Proteinstoffwechsel
- Verstoffwechslung toxischer Verbindungen (z. B. Abbau von Ethanol)
- Stoffwechselstörungen und ihre Ursachen
- Endprodukte des Stoffwechsels

17. Nachhaltige Ernährungswirtschaft

Ernährungswirtschaft und Umwelt 2 Credits

- Dimensionen der Nachhaltigkeit unter Berücksichtigung der globalen Ernährungssicherung
- Regionale und globale Einflüsse der tierischen und pflanzlichen Lebensmittelproduktion auf umweltbezogene Nachhaltigkeitsindikationen
- Ernährungsbezogene Konsumententscheidungen und ihre Folgen für die Umwelt

Nachhaltige Erzeugung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel 3 Credits

- Nationale und internationale Agrar- und Ernährungspolitik
- Konzepte und Methoden des nachhaltigen Wirtschaftens im Ernährungssektor
- Nachhaltige Versorgungsketten
- Entwicklungen in den Anbaumethoden pflanzlicher Erzeugnisse (z. B. Smart Farming, urbane Landwirtschaft) bzw. in den Haltungsbedingungen (tierische Erzeugnisse)
- Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeitsstandards

Nachhaltige Ernährung 3 Credits

- Nachhaltiges Versorgungsmanagement und Verbrauch in Privathaushalten und in der Gemeinschaftsverpflegung
- Ernährungsstile und ethische Aspekte des Konsums
- Nachhaltigkeit als Leitbild für das Ernährungsverhalten
- Strategien und Lösungsansätze für einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum (z. B. Planetary Diet, in vitro produzierte alternative Proteine)

18. Lebensmittelanalytik und -sicherheit

Lebensmittelchemie und -analytik 3 Credits

- Einteilung der Kohlenhydrate, Kohlenhydratstruktur und typische Reaktionen
- Einteilung von Proteinen, Proteinstruktur, Methoden der Proteinanalytik
- Lipide, Lipidstruktur, Methoden der Lipidanalytik
- Zusammensetzung von Lebensmitteln und Methoden zur Analyse dieser
- Mineralstoffe, Mengen- und Spurenelemente und ausgewählte Analysemethoden
- Vitamine, wasserlösliche, fettlösliche Vitamine, Analysemethoden
- Zusatzstoffe in Lebensmitteln (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Aromen, Kontaminanten) und Analytik von Zusatzstoffen

Lebensmittelqualität und -toxizität 3 Credits

- Rechtliche Rahmenbedingungen und Dimensionen der Lebensmittelqualität
- Mikroorganismen in Lebensmitteln
- Einführung in das HACCP-Konzept und grundlegende Einführung in die DIN, ISO und IFS
- Gesundheitliche Bewertung ausgewählter Lebensmittelgruppen
- Toxizität von Lebensmitteln und Quellen toxischer Bestandteile
- Risiko(früh)erkennung, -minimierung, Produktidentität und Rückverfolgbarkeit

19. Theorie und Praxis der Diätetik

Theoretische Grundlagen der Diätetik 4 Credits

- Begriffsdefinitionen und Einführung in das Thema
- Methoden zur Erfassung des Ernährungsstatus
- Vollwertige Ernährung und weitere ausgewählte Ernährungsformen
- Diätetische Intervention und Diättempfehlungen bei ernährungsbedingten Erkrankungen
- Typische Nahrungsmittelallergien sowie Unverträglichkeiten im Kindes- und Erwachsenenalter und damit verbundene Diättempfehlungen
- Allergenkezeichnung bei vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln

Diätetische Zubereitung von Lebensmitteln 4 Credits

- Besonderheiten der diätetischen Küche
- Ausgewählte Bestimmungen des Lebensmittelrechts und DGE-Qualitätsstandards im Rahmen der Diätetik
- Gefahrenmanagement und Lebensmittelsicherheit in der diätetischen Küche
- Umsetzung alltäglicher Aspekte der Küchenpraxis (z. B. Portionsgrößen, Garmethoden und Garverluste, Verwendung von Convenience-Produkten und Erstellen von Kostplänen)
- Praxis der Diätetik (insbesondere Durchführung von Eliminationsdiäten, Symptomtagebüchern)

20. Zielgruppenspezifische Ernährungslehre

Nährstoffbedarfe und Ernährungsmanagement für unterschiedliche Zielgruppen und Settings 5 Credits

- Nährstoffbedarf im Säuglingsalter, bei Kindern und Jugendlichen, Erwachsenen und im höheren Lebensalter
- Besondere Nährstoffbedarfe in Schwangerschaft und Stillzeit
- Lebensstilbedingte Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf, z. B. Sport, Rauchen, erhöhter Alkoholkonsum
- Ernährungsmanagement: Definition, Abgrenzung und Hintergründe
- Hintergründe zur Konzeption und Planung von Ernährungskonzepten unter Berücksichtigung von Leitlinien und Standards
- Fallbeispiele und Maßnahmenumsetzung: Ernährungskonzepte in ausgewählten Settings

Fehl-, Mangelernährung und spezifische Ernährungsbedürfnisse 3 Credits

- Mangel- und Fehlernährung: Risikogruppen, Ursachen und Maßnahmen
- Ernährung in speziellen Lebenssituationen und Bedarfsveränderungen im Laufe des Lebens
- Altersgruppenspezifische Ernährung, z. B. Einfluss physiologischer Veränderungen auf die Ernährungsbedürfnisse sowie lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen

21. bis 23. Spezialisierung im Schwerpunkt deiner Wahl

[Wahl 3 aus 9]

Dein Vorteil bei uns: Du wählst drei aus den neun folgenden Spezialisierungen aus und kannst dein Studium so gezielt nach deinen beruflichen oder persönlichen Interessen ausrichten. Die Wahlschwerpunkte decken aktuelle und spannende Themen für die Ernährungswissenschaften ab und zeichnen sich durch ihren enorm hohen Praxisbezug aus.

[1] Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung

Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung 8 Credits

- Der Settingansatz in der Prävention und Gesundheitsförderung
- Prävention und Gesundheitsförderung in unterschiedlichen Lebensphasen
- Gesundheitsförderung und Prävention für unterschiedliche Indikationen
- Verhaltensorientierte Ansätze der Prävention und Gesundheitsförderung

[2] Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Praxis

Grundlagen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements 2 Credits

- Gesundheitsbegriff, Konzepte und wissenschaftliche Hintergründe
- Rechtliche Rahmenbedingungen und Qualitätsstandards

Aufbau und Umsetzung eines Betrieblichen Gesundheitsmanagements 2 Credits

- Kernprozesse, Strukturen und Stakeholder
- Handlungsfelder und Maßnahmen der Verhältnis- und Verhaltensprävention

Analysen im Betrieblichen Gesundheitsmanagement 2 Credits

- Fehlzeitenanalyse, Gefährdungsbeurteilung & Co.
- Evaluation, Qualitätssicherung und Controlling

Essenzielle Kompetenzen im Betrieblichen Gesundheitsmanagement 2 Credits

- Gesunde Führung, Kooperation und Kommunikation
- Steuerung und Vermarktung des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM)

[3] Change Management

Grundlagen des Change Managements 2 Credits

- Wirtschaftsfaktoren, die organisationalen Wandel erforderlich machen
- Erfolgs- und Misserfolgskriterien für Veränderungen
- Die Rollen von Führung und Steuerung in Veränderungsprozessen
- Phasen der Veränderung und Planung von Change-Prozessen
- Die Rollen von Emotionen und Widerstand bei Veränderungen
- Verfahren und Werkzeuge zur Gestaltung von Veränderungen im Überblick

Interventionsmethoden im Change Management 6 Credits

- Grundlagen, Modelle und Vorgehen bei der Organisationsdiagnose
- Erhebung, Aufbereitung und Rückkopplung von Daten
- Kernelemente, Entwicklungsprozess und Umsetzung einer Strategie
- Organisationsentwicklung und Lernende Organisation
- Beteiligungs- und Kommunikationsprozesse zur Unterstützung von Change-Prozessen
- Die Rolle der Unternehmenskultur bei Veränderungsvorhaben

[4] Healthmarketing

Strategisches und operatives Healthmarketing 4 Credits

- Strategisches Marketing in der Gesundheitswirtschaft
- Operatives Marketing in der Gesundheitswirtschaft
- Strategisches Healthmarketing Management
- Einführung und Controlling des operativen Healthmarketing
- Management in Bezug auf Produkte/Leistungen
- Management in Bezug auf Kundschaft/Konkurrenz

Rechtliche Grundlagen des Gesundheitswesens 2 Credits

- Rechtliche Grundlagen im Zeichen des Wettbewerbs
- Rechtliche Grundlagen in Bezug auf den Versandhandel
- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb

Seminar: Healthmarketing und Management 2 Credits

- Markenmanagement
- Customer Relationship Management
- Corporate Identity, Kommunikationskonzepte und Online-Marketing

[5] Intestinal Function

Funktionen des Gastrointestinaltrakts und mikrobielle Darmbesiedlung 5 Credits

- Vertiefende Anatomie und Physiologie des Gastrointestinaltrakts
- Gastrointestinale Hormone und ihre Wirkungen
- Molekulare Mechanismen der Nährstoffaufnahme
- Transfer in die Blutbahn
- Bioverfügbarkeit von Mikronährstoffen und deren Wechselwirkungen
- Physiologie und Pathogenität mikrobieller Darmbesiedelung und deren Assoziationen zur Gesundheit des Darms
- Weiterer Einflüsse des Mikrobioms auf den Organismus (z. B. Psyche, Immunologie)

Pathophysiologie des Gastrointestinaltrakts 3 Credits

- Störungen der Sekretion und Resorption
- Motilitätsstörungen und Komorbiditäten
- Ätiologie, Symptomatik und Therapie häufig verbreiteter pathophysiologischer Prozesse im Gastrointestinaltrakt, wie chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Ösophagitis, Divertikulose und Krebserkrankungen
- Der Darm als Ausscheidungsorgan

[6] Personal, Führung und Organisation

Personalmanagement 4 Credits

- Employer Branding und Personalmarketing • Mitarbeitergewinnung und -auswahl • Onboarding und Candidate Experience • Personalplanung, Mitarbeiterinsatz und Arbeitsgestaltung • Performance- und Talentmanagement • Führung und Entwicklung von Mitarbeiter/innen • Motivation fördern, Anreiz- und Vergütungssysteme gestalten • Kündigung, Fluktuation und Retention • Personalreporting und -evaluation • Rechtlicher Rahmen und Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat • HR im internationalen Umfeld

Organisation und Personalführung 2 Credits

- Organisationsbegriff, -theorien und -modelle • Organisationsstrukturen • Organisationsentwicklung • Führungsbegriff und -konzepte • Funktionen und Erfolgsprinzipien von Führung • Klassische und moderne Führungsansätze

Kommunikation und Konfliktmanagement (Seminar) 2 Credits

- Grundlagen der Kommunikationspsychologie, Rhetorik und Metakommunikation • Gesprächsführung und Gesprächsstrategien • Kommunikation in Konfliktsituationen

[7] Public Nutrition

Evaluation gesundheitsbezogener Maßnahmen 3 Credits

- Einführung in die gesundheitsökonomische Evaluation und ihre Akteure sowie gesetzlichen Hintergründe • Grundprinzipien ökonomischen Handelns • Gesundheitsökonomische Bewertungsmethoden • Praktische Anwendung

Rahmenbedingungen und Praxis öffentlicher Verpflegungsangebote 5 Credits

- Zielsetzung, Definition, Handlungsfelder und Konzepte von Public (Health) Nutrition • Ernährungs- und Gesundheitspolitik im Zusammenhang mit Public Nutrition • Determinanten und Herausforderungen der öffentlichen Ernährungsversorgung • Grundlagen, rechtliche Rahmenbedingungen, Qualitätsstandards und praktische Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung in ausgewählten Settings

[8] Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft

Qualitätsstrategien und Lebensmittelkennzeichnung in der Ernährungswirtschaft 4 Credits

- Lebensmittelqualität aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher und des Herstellers • Möglichkeiten und Grenzen des Qualitätsmanagements • Total Quality Management als Steuerungseinheit des betrieblichen Managements • Grundlagen des Prozessmanagements • Kontinuierliche Verbesserungsprozesse und der PDCA-Zyklus • Umsetzung der Lebensmittelkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung

Normen und Standards des Qualitätsmanagements und der Lebensmittelsicherheit 4 Credits

- Systematik des Qualitätsmanagements nach DIN EN ISO 9000 ff. (u. a. Zuweisung von Verantwortlichkeiten, Daten- und Dokumentenlenkung, Personal- und Ressourceneinsatz) • Alltagspraktische Aufgaben des Qualitätsmanagers / der Qualitätsmanagerin sowie Planung und Durchführung interner Audits (1st Party Audits) nach ISO 9000 ff. • Grundlegende Einführung in die Kriterien Auditierung von Lebensmittelherstellern nach IFS (International Featured Standards) • Grundlegende Einführung in die Kriterien der globalen Food Chain nach DIN EN ISO 22000 • Grundlegende Einführung in die Gefahrenanalyse und kritische Punkte der Lebensmittelsicherheit nach dem HACCP-Konzept

[9] Sport und Ernährung

Grundlagen Sport 3 Credits

- Einführung und Begriffsdefinitionen • Handlungsfelder und Herausforderungen im Sport • Motive und Motivation • Sportrelevante Faktoren für verschiedene Altersgruppen • Sport bei ausgewählten Krankheitsbildern

Ernährungsstrategien bei sportlicher Aktivität 5 Credits

- Funktionalität und Regeneration des menschlichen Organismus durch gesunde Ernährung • Wirkungen ausgewählter Nahrungsmittelbestandteile auf die körperliche Leistungsfähigkeit • Ernährung bei sportlicher Betätigung im Rahmen der Primär- und Sekundärprävention • Ernährungsempfehlungen bei Freizeit-, gesundheits- und Leistungssportlichen Aktivitäten

24. Methodik der Ernährungsberatung

Gesundheitsberatung und der Einsatz digitaler Medien 3 Credits

- Themenfelder der Gesundheitsberatung • Settings von Beratungssituationen • Neue Medien und Social Media • Digitale Erreichbarkeit: Zielgruppen, Chancen und Grenzen • Digitalisierung im Gesundheitswesen: Rahmenbedingungen, Qualitätsstandards, Limitationen, Trends

Gruppenprozesse und Methoden der Ernährungsberatung 3 Credits

- Theorieansätze zum Verständnis von Gruppen • Kommunikation in Gruppen und gruppendynamische Aspekte • Methodische Herangehensweisen in der Beratung • Primärpräventive Ernährungsberatung • Evaluation und Qualitätssicherung professioneller Beratungsleistungen

Virtuelles Seminar: Praxis der Ernährungsberatung 2 Credits

- Praxis klientenzentrierter Gesprächsführung • Beratungstraining für die Einzelberatung • Beratungstraining für die Gruppenberatung • Berufsethik und rechtliche Situation

25. Ernährungsmedizin und Pathophysiologie

Ernährungsmedizinische Grundlagen 2 Credits

- Prozesse ernährungstherapeutischer Anwendungen • Interprofessionelle Zusammenarbeit und Evidence-based Practice • Behandlungsleitlinien im Rahmen der Ernährungsmedizin • Kennzeichen und allgemeine Ziele der klinischen Ernährungstherapie

Therapie ernährungsabhängiger Erkrankungen 4 Credits

- Grundzüge der Pathophysiologie und Therapie von gastrointestinalen Erkrankungen, Leber- und Nierenerkrankungen, Stoffwechselstörungen sowie onkologischen Erkrankungen, die im Rahmen der Ernährungsmedizin behandelt werden • Diätempfehlungen sowie Umsetzung der Diät bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Pseudoallergien • Grundlagen und Praxis der enteralen und parenteralen Ernährungstherapie

26. Bachelor-Thesis

Bachelor-Thesis 12 Credits

- Selbstständige Bearbeitung einer Problemstellung aus dem Fachgebiet der Ernährungswissenschaften und Anfertigen der Bachelor-Thesis unter Beachtung der Grundsätze wissenschaftlichen Arbeitens innerhalb einer vorgegebenen Frist

Deine Kompaktseminare: interaktiv, große Terminauswahl, i. d. R. online

Für deine Kompaktseminare bieten wir dir eine große Terminauswahl an, aus der du frei und flexibel wählen kannst.

Praxisnahe Vertiefung und persönliche Weiterentwicklung

Du absolvierst in deinem Studium fünf Kompaktseminare, die i. d. R. online stattfinden, sowie ggf. ein weiteres, je nach gewählter Spezialisierung. Weitere Detailangaben zu Durchführungsform und Dauer findest du bei der jeweiligen Seminarbeschreibung auf den Folgeseiten.

In kleinen Gruppen und unter persönlicher Anleitung durch unsere Praxisexpert/innen wendest du dein erlangtes Wissen aktiv an und erprobst es mittels

Fallstudien und Planspielen. Du übst, im Team zu arbeiten und deine Arbeitsergebnisse vor Dritten zu präsentieren. Dadurch erweiterst du deinen fachbezogenen Kenntnis- und Erfahrungsschatz und baust wichtige Schlüsselqualifikationen wie sicheres Auftreten, Präsentieren, Argumentieren und sachliches Diskutieren aus.



© Europäische Fernhochschule Hamburg GmbH

Einführung in das Studium „Ernährungswissenschaften“

online

Dieses Seminar findet zu Beginn deines Studiums statt und führt dich in das Fernstudium im Allgemeinen und in das Studium der Ernährungswissenschaften im Besonderen ein. Du lernst deine Mitstudierenden, das Team der Euro-FH und einen Teil deiner Dozent/innen kennen und knüpfst nützliche Netzwerke.

Im Zentrum steht die Einführung in die Ernährungswissenschaften, ihre Geschichte und aktuelle Ernährungstrends. Du erfährst die Teilbereiche der Ernährungswissenschaften, auch in Abgrenzung zu anderen Wissenschaften. Darüber hinaus lernst du ausgewählte Initiativen und Projekte von Fachgesellschaften und Institutionen im Ernährungssektor kennen. Auch wirst du über Karrieremöglichkeiten in der Ernährungsbranche diskutieren. Auf diese Weise verschaffst du dir einen umfassenden Überblick über das Fachgebiet.

Zudem bekommst du einen detaillierten Einblick in den Verlauf deines Fernstudiengangs und kannst inhaltliche wie organisatorische Fragen zu deinem Studium klären. Dieses Seminar soll dir einen erfolgreichen Start in dein Studium ermöglichen!

Dieses zweitägige Seminar findet online statt.

Angewandte Kommunikationspsychologie

wahlweise online oder in Präsenz

Im Rahmen dieses Seminars vertiefst du deine Kenntnisse über Theorien und Modelle der Kommunikationspsychologie. Du trainierst in praktischen Übungen und Rollenspielen Techniken der Gesprächsführung und der Gruppenleitung. Du übst auch, schwierige Kommunikationssituationen des Berufsalltags erfolgreich zu bewältigen.

Dieses Seminar kannst du wahlweise online an 3 synchronen Abendmeetings oder als 2-tägiges Präsenzseminar in Hamburg absolvieren.

Statistische Datenanalysen unter Einsatz von JASP und Jamovi

Webinar

Im Rahmen dieses Webinars wendest du deine Kenntnisse der Statistik unter Einsatz der Statistikprogramme JASP und Jamovi an. Anhand von Fallaufgaben und Übungsdatensätzen vertiefst du deine Kenntnisse darüber, welche Verfahren für welche Fragestellungen und Datenlagen geeignet sind. Du lernst, die Einsetzbarkeit der verschiedenen Verfahren anhand ihrer Modellvoraussetzungen kritisch abzuwägen, vor diesem Hintergrund Analysen durchzuführen und die gewonnenen Ergebnisse fachlich angemessen zu interpretieren.

Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung

Webinar

Das dreistündige Webinar konzentriert sich auf die Bedeutung der Psychologie in der Ernährungsberatung. Es werden verschiedene Modelle gesundheitlichen Handelns vorgestellt, die auf psychologischen Theorien und Annahmen basieren, wie beispielsweise das Transtheoretische Modell oder das sozial-kognitive Prozessmodell des Gesundheitsverhaltens. Wir werden gemeinsam diskutieren, wie diese Modelle und Theorien genutzt werden können, um individuelle Motivationsstrategien für die Ernährungsberatung zu entwickeln und Klient/innen bei der Umsetzung langfristiger Verhaltensänderungen unterstützen zu können.

Praxis der Ernährungsberatung

online

Im Rahmen dieses Seminars vertiefst du deine Kenntnisse der klientenzentrierten Gesprächsführung. Das Seminar beinhaltet Übungseinheiten der Einzel- und Gruppenberatung und übt so verschiedene Beratungstechniken. Du trainierst verschiedene Beratungssituationen und nimmst dabei sowohl die Berater- als auch die Klientenrolle ein.

Weitere wichtige Aspekte des Seminars sind die Vermittlung berufsethischer Richtlinien und Standards in der Ernährungsberatung, die rechtliche Situation sowie die Rolle der Ernährungsberater im deutschen Gesundheitssystem. Schließlich werden Institutionen, Verbände und Akteur/innen in der Ernährungsbildung und -beratung vorgestellt. Du lernst, welche Organisationen in diesem Bereich aktiv sind und welche Ressourcen und Unterstützung sie bieten.

Dieses zweitägige Kompaktseminar findet online statt.

Seminare in Abhängigkeit deiner gewählten Spezialisierungen

Je nach gewählten Spezialisierungen fallen ggf. zusätzliche Seminare an.

Nur im Rahmen der Spezialisierung Healthmarketing:

Healthmarketing und Management

online

Marketing ist viel mehr als die klassische Werbung, die als Bestandteil eines gelungenen Marketing-Mix natürlich auch ein wichtiges Element des Healthmarketing ist. Gerade im Gesundheitswesen, mit seinen vielen Informationsunterschieden bei den Beteiligten, gilt es darüber hinaus moralische und gesetzliche Aspekte zu beachten, die von der üblichen Betrachtung des Dienstleistungsmarketing abweichen.

Generell ist der sogenannte Gesundheitsmarkt geprägt von einer Vielzahl unterschiedlicher Akteur/innen und Besonderheiten. Dieses Seminar bietet dir die Möglichkeit, dich mit ausgewählten Aspekten dieser Diversität zu beschäftigen und mit deinen Mitstudierenden aus verschiedenen beruflichen Kontexten dazu in den Austausch zu treten.

Dieses zweitägige Seminar findet online statt.

Nur im Rahmen der Spezialisierung Personal, Führung und Organisation:

Kommunikation und Konfliktmanagement

wahlweise online oder in Präsenz

In diesem Seminar erhältst du die Gelegenheit, dein bisher erworbenes Wissen über professionelle Kommunikation und Interaktion im Rahmen praktischer Übungen anzuwenden und deine Rhetorik und Körpersprache zu optimieren. In Form von Rollenspielen werden Situationen des täglichen Wirtschaftslebens realitätsnah simuliert.

Dieses zweitägige Seminar kannst du wahlweise online oder in Präsenz in Hamburg absolvieren.

Dein Weg zum Bachelor-Abschluss: mit der für dich passenden Studienvariante

Bei deiner Anmeldung hast du dich entschieden, entweder in 36 oder 48 Monaten zu studieren. Wenn du beruflich stark eingebunden bist, empfehlen wir dir die längere Variante. Sie bietet dir mehr Flexibilität und genügend Zeit, um das Studium in deinem eigenen Tempo zu absolvieren. Für alle, die schneller ans Ziel kommen möchten und mehr Zeit fürs Studium haben, ist die kürzere Studienvariante ideal. So profitierst du von einem zügigeren Fortschritt und kommst schneller zu deinem Abschluss. Bleib jederzeit flexibel: Du hast die Möglichkeit, auch während deines Studiums einmal die Variante zu wechseln. **Solltest du mehr Zeit benötigen**, ist eine kostenlose Verlängerung um bis zu 50 Prozent möglich.

Monatliche Prüfungstermine für jedes Modul

Mit unserem besonders flexiblen Prüfungssystem kannst du dein Studium von Anfang an perfekt auf deine Bedürfnisse und deine Zeitplanung abstimmen.

Bei uns kannst du bundesweit jede Prüfung monatlich ablegen. Egal, wann du ein Modul abschließen möchtest – innerhalb von vier Wochen steht dir immer eine Prüfungsmöglichkeit wahlweise online oder an einem unserer 10 Prüfungszentren in Deutschland zur Verfügung. So bleibt dein Studium jederzeit flexibel und planbar.

Dein Studienplan für 36 oder 48 Monate Regelstudienzeit

Damit du immer den Überblick behältst, haben wir für beide Studienvarianten einen typischen Studienverlauf vorbereitet. In der 48-Monats-Variante wird dein Studium in 12 Tertiale unterteilt, und du erhältst alle vier Monate ein neues Studienpaket. Entscheidest du dich für die 36-Monats-Variante, bekommst du alle drei Monate – also pro Quartal – neues Material. Dieser Plan ist flexibel und kann jederzeit an deine individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

Der Studienverlauf im Überblick

Behalte stets den Überblick über deinen Weg zum Abschluss. Dein Studienverlauf ist strukturiert und flexibel zugleich – perfekt angepasst an deine Bedürfnisse und dein Lerntempo. So kannst du dein Studium jederzeit optimal planen und erfolgreich absolvieren.

Tertial / Quartal 1 und 2			
Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten	6 Credits	Virtuelles Seminar	Prüfungsaufgabe
Ernährungs- und Naturwissenschaften	8 Credits		Klausur
Anatomie und Physiologie	6 Credits		Klausur
Ernährungslehre	6 Credits		Hausarbeit
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (Fortsetzung in Tertial / Quartal 3 und 4)			

Tertial / Quartal 3 und 4			
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (Fortsetzung von Tertial / Quartal 1 und 2)	6 Credits		Hausarbeit
Psychologische Handlungskompetenz	6 Credits	Seminar	Prüfungsaufgabe
Recht im Gesundheitswesen	6 Credits		Klausur
Marketing (Fortsetzung in Tertial / Quartal 5 und 6)			
Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht	6 Credits		Klausur
Forschungsmethoden und Statistik	6 Credits	Webinar	Projektarbeit

Tertial / Quartal 5 und 6		
Marketing (Fortsetzung von Tertial / Quartal 3 und 4)	8 Credits	Klausur
Chemie und Biochemie	6 Credits	Klausur
Projektmanagement	6 Credits	Projektarbeit
Ernährungssoziologie und -psychologie (Fortsetzung in Tertial / Quartal 7 und 8)		
Public Health	6 Credits	Hausarbeit
Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement	6 Credits	Klausur

Tertial / Quartal 7 und 8			
Ernährungssoziologie und -psychologie (Fortsetzung von Tertial / Quartal 5 und 6)	6 Credits	Webinar	Hausarbeit
Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel	6 Credits		Klausur
Nachhaltige Ernährungswirtschaft	8 Credits		Projektarbeit
Lebensmittelanalytik und -sicherheit	6 Credits		Klausur
Theorie und Praxis der Diätetik (Fortsetzung in Tertial / Quartal 9 und 10)			

Tertial / Quartal 9 und 10			
Theorie und Praxis der Diätetik (Fortsetzung von Tertial / Quartal 7 und 8)	8 Credits		Projektarbeit
Zielgruppenspezifische Ernährung	8 Credits		Projektarbeit
Spezialisierung 1	8 Credits		Klausur, Hausarbeit oder Präsentation – je nach gewählter Spezialisierung
Spezialisierung 2	8 Credits		Klausur, Hausarbeit oder Präsentation – je nach gewählter Spezialisierung
Methodik der Ernährungsberatung (Fortsetzung in Tertial / Quartal 11 und 12)			

Tertial / Quartal 11 und 12			
Methodik der Ernährungsberatung (Fortsetzung von Tertial / Quartal 9 und 10)	8 Credits	Virtuelles Seminar	Projektarbeit
Spezialisierung 3	8 Credits		Klausur, Hausarbeit oder Präsentation – je nach gewählter Spezialisierung
Ernährungsmedizin und Pathophysiologie	6 Credits		Klausur
Bachelor-Thesis	12 Credits		Thesis



Bachelor-Abschluss „Ernährungswissenschaften (B.Sc.)“ – 180 Credits

Dein persönlicher Terminplaner für den Start

In unserem Beispiel siehst du, wie deine Studienplanung für das erste Tertial bzw. Quartal aussehen könnte. Deinen persönlichen Studienplan kannst du jedoch ganz individuell und flexibel an deine Lerngewohnheiten und dein Lerntempo anpassen. Du entscheidest, wie viel Zeit du pro Woche für dein Studium aufbringen möchtest. In diesem Beispiel sind wir von einem Zeitaufwand von ein bis zwei Wochen pro Lehrmedium ausgegangen. Das kann je nach Umfang, Inhalt und deinen Vorkenntnissen auch mal variieren.

48-Monatsprogramm – ein Beispiel für Tertial 1 (16 Wochen)

Aktivitäten / Lehrmedien		Tertial 1 – 16 Wochen															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Einführungshefte zu den Modulen lesen und Überblick gewinnen		■															
Modul 1: Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten	Zum Seminar anmelden	■															
	Am Seminar teilnehmen			■													
	Studienheft: Wissenschaftliches Arbeiten – Grundsätze, Kriterien, Elemente und Prozesse	■	■														
	Studienheft: Handreichung zur formal korrekten Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten	■	■														
	Studienheft: Lernen im Fernstudium		■	■													
	Studienheft: Einführung in qualitative und quantitative Forschungsmethoden		■	■													
	Prüfungsaufgabe anfordern und bearbeiten				■												
Modul 2: Ernährungs- und Naturwissenschaften	Studienheft: Einführung in die Ernährungswissenschaften – Begleitheft			■	■												
	Web-based Training: Einführung in die Ernährungswissenschaften			■													
	Studienheft: Grundlagen Ernährung				■	■											
	Studienheft: Grundlagen der Biologie					■	■										
	Studienheft: Grundlagen der Mikrobiologie						■	■									
	Studienheft: Grundlagen der Molekularbiologie und Genetik							■	■								
	Studienheft: Einführung in die Physik								■	■							
	Zur Klausur anmelden									■							
	An der Klausur teilnehmen											■					
Modul 3: Anatomie und Physiologie	Studienheft: Organisation und Strukturen des menschlichen Körpers										■	■					
	Studienheft: Anatomie und Physiologie der Organsysteme											■	■				
	Studienheft: Ausgewählte Krankheitsbilder, Teil 1												■	■			
	Studienheft: Ausgewählte Krankheitsbilder, Teil 2													■	■		
	Zur Klausur anmelden															■	
	An der Klausur teilnehmen																■
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

- = Lehrmedien durcharbeiten sowie Übungen und freiwillige Tests bearbeiten
- = Anmeldung und Terminplanung für Seminare oder Prüfungsleistungen

36-Monatsprogramm: ein Beispiel für Quartal 1 (12 Wochen)

Aktivitäten / Lehrmedien		Quartal 1 – 12 Wochen											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Einführungshefte zu den Modulen lesen und Überblick gewinnen		■											
Modul 1: Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten	Zum Seminar anmelden	■											
	Am Seminar teilnehmen			■									
	Studienheft: Wissenschaftliches Arbeiten – Grundsätze, Kriterien, Elemente und Prozesse	■	■										
	Studienheft: Handreichung zur formal korrekten Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten	■	■										
	Studienheft: Lernen im Fernstudium		■	■									
	Studienheft: Einführung in qualitative und quantitative Forschungsmethoden		■	■									
	Prüfungsaufgabe anfordern und bearbeiten			■									
Modul 2: Ernährungs- und Naturwissenschaften	Studienheft: Einführung in die Ernährungswissenschaften – Begleitheft				■								
	Web-based Training: Einführung in die Ernährungswissenschaften				■	■							
	Studienheft: Grundlagen Ernährung				■	■							
	Studienheft: Grundlagen der Biologie					■	■						
	Studienheft: Grundlagen der Mikrobiologie						■	■					
	Studienheft: Grundlagen der Molekularbiologie und Genetik						■	■					
	Studienheft: Einführung in die Physik							■	■				
	Zur Klausur anmelden							■					
	An der Klausur teilnehmen								■				
Modul 3: Anatomie und Physiologie	Studienheft: Organisation und Strukturen des menschlichen Körpers									■	■		
	Studienheft: Anatomie und Physiologie der Organsysteme										■	■	
	Studienheft: Ausgewählte Krankheitsbilder, Teil 1											■	■
	Studienheft: Ausgewählte Krankheitsbilder, Teil 2												■
	Zur Klausur anmelden											■	
	An der Klausur teilnehmen												■
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

- = Lehrmedien durcharbeiten sowie Übungen und freiwillige Tests bearbeiten
- = Anmeldung und Terminplanung für Seminare oder Prüfungsleistungen

Deine nächsten Schritte:

- Melde dich auf dem Online-Campus unter euro-fh-campus.de an.
- Richte dein persönliches Profil ein.
- Melde dich zum Einführungsseminar an.
- Plane den Termin für deine erste Prüfung ein.
- Erstelle deinen Zeitplan für die nächsten drei Monate.

Und schon bist du bestens vorbereitet für deinen Start ins Studium – viel Erfolg!