

Modulübersicht  
für den Bachelorstudiengang  
Ernährungswissenschaften (**B.Sc.**)

# Studienplan B. Sc. Ernährungswissenschaften

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Grundlagen der Humanernährung		Physiol. d. Nährstoffe	Ernährungsw. Praktikum	Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
V2 Grundlagen der Ernährung BEW001   10 LP	V4 S1 Humanbiologie mit Schwerpunkt Ernährung	V6 S1 Physiologie der Nährstoffe BEW010   10 LP	S2 P9 Ü8 E1 Ernährungswissenschaftliches Praktikum BEW013   30 LP		
Zoologie				Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
V2 Zoologie BEW002   5 LP	Biochemie			Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
P2 Zoologisches Praktikum BEW003   3 LP	V3 Biochemie BEW008   10 LP	P2 Biochemisches Praktikum		Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
Mikrobiologie	Ü2 Biochemische Übungen			Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
V2 Mikrobiologie BEW004   7 LP		Biochemie d. Ernährung		Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
Botanik	Ü2 Botanisches Praktikum	V3 S1 Biochemie der Ernährung BEW011   5 LP		Aufbaumodul   5 LP	Aufbaumodul   5 LP
V3 Botanik BEW005   5 LP		Ernährungstoxikologie		Aufbaumodul   5 LP	Bachelorarbeit   10 LP
Zell- und Molekularbiologie	V2 Zell-/Molekularbiologie I BEW006   11 LP	V3 S1 Ernährungstoxikologie BEW012   5 LP		Aufbaumodul   5 LP	BEW900
	V2 Zell-/Molekularbiologie II			Aufbaumodul   5 LP	
Chemie	V2 Anorganische Chemie				
V3 Organische Chemie BEW007   9 LP	P4 Chemisches Praktikum				
Physik und Mathematik	Lebensmittelkunde	V3 Lebensmitteltechnologie und Warenkunde			
V1 Ü1 Mathematik BEW009   10 LP	V3 Lebensmittelchemie und -recht	V2 Lebensmittelhygiene			
V3 Physik und Messtechnik BEW007   9 LP	P2 Physikalisches Praktikum				

  

V - Vorlesung	P - Praktikum	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Biowissenschaftliche Grundlagen	Ernährungswissenschaftliche Inhalte	Spezialisierende Aufbaumodule
S - Seminar	E - Exkursion				
Ü - Übung	LP - Leistungspunkte				
V1 Vorlesung im Umfang von 1 SWS					

## 1. Studienjahr (1. und 2. Fachsemester)

<b>BEW001: Grundlagen der Humanernährung</b>			(Mv: Thierbach)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Grundlagen der Ernährung	alle HSL	WS		2		
V	Humanbiologie mit Schwerpunkt Ernährung	Thierbach	SS		4		
S	Humanbiologie mit Schwerpunkt Ernährung	Thierbach	SS		1		
					7		<b>10</b>

<b>BEW002: Zoologie</b>			(Mv: Olsson)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Zoologie	Olsson	WS		2		
P	Zoologisches Praktikum	Olsson	WS		2		
					4		<b>5</b>

<b>BEW003: Mikrobiologie</b>			(Mv: Kothe)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Mikrobiologie	Kothe	WS		2		
					2		<b>3</b>

<b>BEW004: Botanik</b>			(Mv: Mittag)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Botanik	Mittag/Hellwig	WS		3		
Ü	Botanische Übung	Mittag/Hellwig u. a.	SS		2		
					5		<b>7</b>

<b>BEW005: Zell- und Molekularbiologie</b>			(Mv: Klotz)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Zell-/Molekularbiologie I	Klotz/Brantl	WS		2		
V	Zell-/Molekularbiologie II	Klotz	SS		2		
					4		<b>5</b>

<b>BEW006: Chemie</b>			(Mv: Westerhausen)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Anorganische Chemie	Langer	WS		2		
V	Organische Chemie	Köhn	WS		3		
P	Chemisches Praktikum	Langer	SS		4		
					9		<b>11</b>

<b>BEW007: Physik und Mathematik</b>			(Mv: Wendler)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Physik und Messtechnik	Wendler	WS		3		
P	Physikalisches Praktikum	Wendler u. a.	SS		2		
V	Mathematik	Bernhardt-Römermann	WS		1		
Ü	Mathematik	Bernhardt-Römermann	WS		1		
					7		<b>9</b>

<b>BEW008: Biochemie</b>			(Mv: Kosan)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Biochemie	Klotz, Lorkowski, Kosan	SS		3		
Ü	Biochemische Übungen	Kosan	SS		2		
P	Biochemisches Praktikum (im 3. Semester)	Kosan, Heinzl	WS		2		
					7		<b>10</b>

## 2. Studienjahr (3. und 4. Fachsemester)

<b>BEW009: Lebensmittelkunde</b>			(Mv: Böhm)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Lebensmittelchemie und -recht	Böhm		SS	3		
V	Lebensmitteltechnologie und Warenkunde	Böhm		WS	3		
V	Lebensmittelhygiene	Fuchs		WS	2		
					8		<b>10</b>

<b>BEW010: Physiologie der Nährstoffe</b>			(Mv: Kipp)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Physiologie der Nährstoffe	Kipp		WS	6		
S	Physiologie der Nährstoffe	Kipp		WS	1		
					7		<b>10</b>

<b>BEW011: Biochemie der Ernährung</b>			(Mv: Lorkowski)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Biochemie der Ernährung	Lorkowski		WS	3		
S	Biochemie der Ernährung	Lorkowski u. a.		WS	1		
					4		<b>5</b>

<b>BEW012: Ernährungstoxikologie</b>			(Mv: N.N.)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Ernährungstoxikologie	N.N.		WS	3		
S	Ernährungstoxikologie	N.N.		WS	1		
					4		<b>5</b>

<b>BEW013: Ernährungswissenschaftliches Praktikum</b>			(Mv: Thierbach)	<b>G</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
S	Ernährungswissenschaftliches Praktikum	alle HSL		SS	2		
Ü	Ernährungswissenschaftliches Praktikum	alle HSL		SS	8		
P	Ernährungswissenschaftliches Praktikum	alle HSL		SS	9		
E	Ernährungswissenschaftliches Praktikum	alle HSL		SS	1		
					20		<b>30</b>

### 3. Studienjahr (5. und 6. Fachsemester)

#### Kompetenzmodule für die Vertiefungsrichtungen

<b>BEW014: Molekulare Ernährungsforschung</b> (Mv:Steinbrenner (Verantwortlicher Vertiefungsrichtung Forschung))			WS	SWS	<b>LP</b>
<b>A</b>					
<b>Kompetenzmodul für die Vertiefungsrichtung Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
Ü	Methoden in der Ernährungsforschung	alle HSL u.a.	WS	3	
P	Methoden in der Ernährungsforschung	alle HSL u.a.	WS	3	
				6	<b>10</b>

<b>BEW015:Ernährungsberatung unter Berücksichtigung psychologischer und soziologischer Aspekte</b> (Mv: Dawczynski)			WS	SWS	<b>LP</b>
<b>A</b>					
<b>Kompetenzmodul für die Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre</b>					
V	Einführung in die Psychologie	Weichold	WS	2	
V	Einführung in die Soziologie	Reitz	WS	2	
V	Ernährungsberatung und Humanstudien	Dawczynski	WS	2	
Ü	Methodik der Beratung	Dawczynski	WS	2	
				8	<b>10</b>

<b>BW15.1: Buchführung</b> (Mv: Hüfner)			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>A</b>					
<b>Kompetenzmodul Vertiefungsrichtung BWL</b>					
V	Buchführung	N.N.	WS	2	
Ü	Buchführung	N.N.	WS	2	
				4	<b>3</b>

<b>BW34.1: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre</b> (Mv: Lukas)			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>A</b>					
<b>Kompetenzmodul Vertiefungsrichtung BWL</b>					
V	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	N.N.	WS	2	
Ü	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	N.N.	WS	2	
				4	<b>6</b>

### Aufbaumodule für alle Vertiefungsrichtungen

<b>BEW016: Ernährungsmedizin und Pathophysiologie</b> (Mv: Kipp) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Spezielle Pathophysiologie (Immunsystem)	Jacobsen	WS	1	
V	Pathophysiologie ernährungsassoziierter Erkrankungen	Dawczynski, u. a.	WS	3	
V	Ernährungsmedizin, Epidemiologie	Plum-Mörschel u.a.	Block im Zwischensemester	1	
S	Ernährungsmedizin, Epidemiologie	Plum-Mörschel u.a.	Block im Zwischensemester	2	
				7	<b>10</b>

<b>BEW017: Pathobiochemie</b> (Mv: Klotz) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Pathobiochemie: Zum molekularen Verständnis ernährungsrelevanter Krankheitsbilder	Klotz	SS	2	
S	Molekulare Grundlagen von Stoffwechselerkrankungen	Klotz	SS	1	
				3	<b>5</b>

<b>BEW018: Spezielle Ernährungstoxikologie</b> (Mv: Glej) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Ernährungstoxikologie	Glej	SS	3	
				3	<b>5</b>

<b>BEW019: Experimentelle Ernährungsforschung</b> (Mv: Kipp (Studiengangsverantwortliche)) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>Teilnehmerzahl variabel</b>					
S	Molekulare Zellbiologie	Alle HSL	WS/SS	1	
P	Zellbiologische Methoden der Ernährungsforschung	Alle HSL	WS/SS	2	
				3	<b>5</b>

<b>BEW020: Praktische Ernährungsbildung: Gesundheitsförderung von Kindern und Jugendlichen</b> (Mv: Lorkowski/Dawczynski/Dittrich) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
S	Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung in Kindergarten und Schule	Lorkowski, Dawczynski	WS/SS	2	
Ü	Praktische Ernährungsbildung	Dittrich, Dawczynski	WS/SS	1	
				3	<b>5</b>

<b>BEW021: Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen</b> (Mv: Dawczynski) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>max. 32 Teilnehmer</b>					
V	Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen	Dawczynski u.a.	SS	2	
S	Ernährungskommunikation: Ernährungsbildungs- und -aufklärungsmaßnahmen	Dawczynski u.a.	SS	2	
				4	<b>5</b>

<b>BEW022: Biostatistik</b> (Mv: Bernhardt-Römermann) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Biostatistik	Bernhardt-Römermann	WS	2	
Ü	Biostatistik	Bernhardt-Römermann	WS	1	
Ü	Statistische Anwendungsbeispiele aus den Ernährungswissenschaften	N.N.	WS	1	
				4	<b>5</b>

<b>BEW023: Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement</b> (Mv: Gleiß) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
<b>max. 15 Teilnehmer</b>					
V	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie	Grün	WS	2	
V	Qualitätssicherung von Lebensmitteln	Schöne	SS	2	
				4	<b>5</b>

<b>BEW024: Sport und Therapie</b> (Mv: Wick) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Grundlagen der Sportmedizin BA 3 (Ausgewählte Aspekte der Sportmedizin)	Hübscher	WS	2	
V	Forschungsmethoden Sportmedizin	Hübscher	WS	1	
V	Grundlagen der Sportmedizin BA 2 (Leistungs- und Trainingsphysiologie)	Hübscher	SS	1	
V	Sportmedizin für Ernährungswissenschaftler	Gabriel	SS	2	
				6	<b>10</b>

<b>BEW025: Medizinische Mikrobiologie (Theorie)</b> (Mv: Rödel) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Medizinische Mikrobiologie	Straube, Rödel	WS	2	
S	Medizinische Mikrobiologie	Rödel	WS	2	
				4	<b>5</b>

<b>BBC3.A5: Medizinische Mikrobiologie</b> (Mv: Rödel) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Medizinische Mikrobiologie	Straube, Rödel	WS	2	
S	Medizinische Mikrobiologie	Rödel	WS	2	
P	Medizinische Mikrobiologie	Rödel	WS	2	
				6	<b>10</b>

<b>BEW026: Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b> (Mv: Hellwig) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Nahrungs- und Genussmittelpflanzen	Hellwig	WS	2	
S	Nutzpflanzen	Hellwig	WS	2	
				4	<b>5</b>

<b>BEW027: Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genussmittelpflanzen</b> <b>A</b> (Mv: Hellwig)			WS/SS	SWS	LP
V	Nahrungs- und Genussmittelpflanzen	Hellwig	WS	2	
S	Nutzpflanzen	Hellwig	WS	2	
P	Nutzpflanzen	Hellwig et al.	SS	3	
				7	<b>10</b>

<b>BEW028: Physiologie und Pathophysiologie (Theorie)</b> (Mv: Bauer) <b>A</b>			WS/SS	SWS	LP
V	Physiologie	Biskup/Richter	WS	3	
V	Pathophysiologie	Bauer	SS	1	
				4	<b>5</b>

<b>BBC3.A8: Physiologie und Pathophysiologie (Mv: Bauer)</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Physiologie	Biskup/Richter		WS	3	
P	Physiologie und Pathophysiologie	Biskup/Richter		WS	2	
V	Pathophysiologie	Bauer		SS	1	
P	Physiologie und Pathophysiologie	Biskup/Richter		SS	1	
					7	<b>10</b>

<b>BEW029: Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie (Theorie)</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
			(Mv: Zipfel)			
V	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
S	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
					4	<b>5</b>

<b>BBC3.A4: Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie (Mv: Zipfel)</b>			<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
S	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel		WS	2	
P	Praxis der Immun- und Infektionsbiologie	Zipfel u. a.		SS	4	
					8	<b>10</b>

<b>BEW030: Biochemische Methoden (Theorie)</b>			(Mv: Heinzel)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
V	Biochemie der zellulären Signalübertragung	Heinzel, Kosan, Godman		WS	2		
S	Proteinbiochemie	Heinzel, Kosan		WS	1		
					3	<b>5</b>	

<b>BB3.MLS7: Biochemische Methoden</b>			(Mv: Heinzel)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
<b>mind. 2 Plätze (vorrangig für Vertiefungsrichtung Molekulare Ernährungswissenschaften)</b>							
V	Biochemie der zellulären Signalübertragung	Heinzel, Kosan, Godman		WS	2		
S	Proteinbiochemie	Heinzel, Kosan		WS	1		
P	Biochemische Methoden	Heinzel		SS	4		
					7	<b>10</b>	

<b>Erz5a: Einführung in pädagogische Handlungsfelder</b>			(Mv: Schneider)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	LP
<b>max. 15 Teilnehmer (vorrangig für Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre)</b>							
V	Schulpädagogik			WS	2		
V	Erwachsenenbildung			SS	2		
V	Sozialpädagogik/ Sozialmanagement			SS	2		
Tut	Tutorien			WS/SS			
					6	<b>10</b>	



### Aufbaumodule der Vertiefungsrichtung Betriebswirtschaftslehre (BWL)

Belegung der beiden Kompetenzmodule **BW15.1** (Basismodul Buchführung) und **BW34.1** (Basismodul Einführung in die Betriebswirtschaftslehre) sowie eines weiteren, frei wählbaren Basismoduls mit 6 LP, so dass im Wahlpflichtfach BWL insgesamt 15 LP erreicht werden müssen.

<b>BW10.1: Operations Management</b>		(Mv: Boysen)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Operationsmanagement	Boysen		WS	3	
Ü	Operationsmanagement	Boysen		WS	1	
					4	<b>6</b>

<b>BW11.1: Grundlagen des Marketingmanagement</b>		(Mv: Walsh)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Grundlagen des Marketingmanagement	Walsh		WS	2	
Ü	Grundlagen des Marketingmanagement	Walsh		WS	2	
					4	<b>6</b>

<b>BW13.1: Organisation, Führung und Human Resource Management</b>		(Mv: Walgenbach)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Organisation, Führung und Human Resource Management	Walgenbach		SS	3	
Ü	Organisation, Führung und Human Resource Management	Hunoldt		SS	1	
					4	<b>6</b>

<b>BW15.2: Rechnungslegung + Controlling</b>		(Mv: Hüfner/Lukas)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Rechnungslegung und Controlling	N.N.		WS	3	
Ü	Rechnungslegung und Controlling	N.N.		WS	1	
					4	<b>6</b>

<b>BW16.1: Management</b>		(Mv: Geppert)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Management	Geppert		SS	3	
Ü	Management	Geppert		SS	1	
					4	<b>6</b>

<b>BW17.1: Planung und Entscheidung</b>		(Mv: Scholl)	<b>A</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
V	Planung und Entscheidung	Scholl		WS	3	
Ü	Planung und Entscheidung	Scholl		WS	1	
					4	<b>6</b>

### Aufbaumodule in Form von unbenoteten Praktika

<b>BEW031:</b> Praktikum Ernährungsforschung (Universitäres oder Außeruniversitäres Forschungspraktikum) (Mv: Steinbrenner (Verantwortlicher Vertiefungsrichtung Forschung)) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
P	Forschungspraktikum	Betreuer	WS/SS	4 Wo (Bl.)	
					<b>5</b>

<b>BEW032:</b> Praktikum Ernährungsforschung (Universitäres oder Außeruniversitäres Forschungspraktikum) (Mv: Steinbrenner (Verantwortlicher Vertiefungsrichtung Forschung)) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Molekulare Ernährungswissenschaften</b>					
P	Forschungspraktikum	Betreuer	WS/SS	8 Wo (Bl.)	
					<b>10</b>

<b>BEW033:</b> Angewandte Gesundheitsförderung (Praktikum DGE-Sektion Thüringen) [Mv: Dawczynski (Verantwortliche Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre)] <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
P	Praktische Gesundheitsförderung	Maichrowitz	WS/SS	4 Wo (Bl.)	
					<b>5</b>

<b>BEW034:</b> Angewandte Gesundheitsförderung (Praktikum DGE-Sektion Thüringen) [Mv: Dawczynski (Verantwortliche Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre)] <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
P	Praktische Gesundheitsförderung	Maichrowitz	WS/SS	8 Wo (Bl.)	
					<b>10</b>

<b>BEW035:</b> Praktikum Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz (Mv: Dawczynski [Verantwortliche Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre]) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
P	Externes Praktikum	Betreuer	WS/SS	4 Wo (Bl.)	
					<b>5</b>

<b>BEW036:</b> Praktikum Angewandte Ernährungslehre und Verbraucherschutz (Mv: Dawczynski [Verantwortliche Vertiefungsrichtung Angewandte Ernährungslehre]) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: Angewandte Ernährungslehre</b>					
P	Externes Praktikum	Betreuer	WS/SS	8 Wo (Bl.)	
					<b>10</b>

<b>BEW037:</b> Industriepraktikum (Mv: Böhm [Verantwortlicher Vertiefungsrichtung BWL]) <b>A</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>					
P	Industriepraktikum	Betreuer	WS/SS	4 Wo (Bl.)	
					<b>5</b>

<b>BEW038: Industriepraktikum (Mv: Böhm [Verantwortlicher Vertiefungsrichtung BWL])</b>			WS/SS	SWS	<b>LP</b>
<b>Empfohlene Vertiefungsrichtung: BWL</b>					
P	Industriepraktikum	Betreuer	WS/SS	8 Wo (Bl.)	
					<b>10</b>

### **Bachelorarbeit**

<b>BEW900: Bachelorarbeit</b>		(Mv: alle HSL) <b>T</b>	WS/SS	SWS	<b>LP</b>
S	Seminar	alle HSL	SS	4	
P	Erweiterte schriftliche Ausarbeitung	alle HSL	SS	4	
				8	<b>10</b>