

Studiengangsdokumentation

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft

Technische Universität München

TUM School of Life Sciences

Bezeichnung: *Life Sciences* Ernährungswissenschaft

Organisatorische

Zuordnung: TUM School of Life Sciences

Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.)

Regelstudienzeit

(Credits, SWS): 6 Semester (180 Credits)

Studienform: Vollzeit

Zulassung: Numerus clausus (NC)

Starttermin: WS 2019/20

Sprache: Deutsch

Studiengangs-

verantwortliche/-r: Prof. Dr. Martin Klingenspor

**Ergänzende Angaben für
besondere Studiengänge:** ---

Ansprechperson(en) bei Prof. Dr. Martin Klingenspor

Rückfragen: E-Mail nutritionsciences@tum.de

Dr. Michael Scharmann

Telefon +49 8161 713804

E-Mail nutritionsciences@tum.de

Version/Stand, vom: 13.01.2021

Vorbemerkung zum Sprachgebrauch

Nach Art. 3 Abs. 2 des Grundgesetzes sind Frauen und Männer gleichberechtigt. Die aufgrund der leichteren Lesbarkeit in dieser Studiengangsdokumentation verwendeten maskulinen Personen- und Funktionsbezeichnungen gelten daher für Frauen und Männer in gleicher Weise.

Inhaltsverzeichnis

1. Studiengangsziele.....	3
1.1 Zweck des Studiengangs.....	3
1.2 Strategische Bedeutung des Studiengangs	4
2. Qualifikationsprofil	5
3.1 Adressatenkreis.....	8
3.2 Vorkenntnisse Studienbewerber	9
3.3 Zielzahlen	10
4. Bedarfsanalyse	13
5. Wettbewerbsanalyse.....	15
5.1 Externe Wettbewerbsanalyse	15
5.2 Interne Wettbewerbsanalyse	23
6. Aufbau des Studiengangs.....	24
7. Organisatorische Anbindung und Zuständigkeiten	29
7.1. Organisatorische Anbindung.....	29
7.2. Zuständigkeiten	29
8. Ressourcen.....	32
8.1 Personelle Ressourcen	32
8.2. Sachausstattung / Räume	32
Anlage 1 Mögliche Stundenpläne	33
Anlage 2 Ressourcentabellen	39

1. Studiengangsziele

1.1 Zweck des Studiengangs

Die Ernährung besitzt entscheidenden Einfluss auf Gesundheit und Wohlbefinden des Menschen. Sie ist für die normale Entwicklung und Physiologie, sowie für die Prävention von Erkrankungen von großer Bedeutung. Der Ernährungswissenschaft stellen sich in der heutigen Welt drei große Herausforderungen: (1) In den Industrieländern ist die Ernährungsumwelt des Menschen, geprägt durch Entwicklung neuer Lebensmittel und Produktionsverfahren, Vielfalt der Angebote, Qualität und Verfügbarkeit von Lebensmitteln, einem dynamischen Wandel ausgesetzt. Überfluss führt hier häufig zu gesundheitlichen Problemen durch Fehlernährung, Allergien und Unverträglichkeiten. (2) Im Gegensatz dazu gefährdet in weiten Teilen der Welt der globale Klimawandel die Ernährungssicherheit. Dies führt zu einer massiven Zunahme an Gesundheitsproblemen, die größtenteils durch Unter- und Mangelernährung verursacht werden. (3) Mangelernährung wird zunehmend auch in den Industrieländern als Problem erkannt, wie vor allem in der klinischen Versorgung von Patienten und in der Altenpflege.

Ernährungsabhängige Einflüsse können insbesondere während der frühen Entwicklung zur Entgleisung des Stoffwechsels im späteren Leben führen. Dauerhafte Fehlernährung manifestiert die Entwicklung einer positiven Energiebilanz und Adipositas, mit dem erhöhten Risiko für komplexe Folgeerkrankungen. Mangel- und Fehlernährung sind daher Hauptursachen für lokale und globale Herausforderungen der Gesundheitsvorsorge. Zudem stehen Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien zunehmend im Fokus und erfordern intensivere Ursachenforschung. Die ansteigende Prävalenz dieser ernährungsmitbedingten Erkrankungen führt zu erheblichen neuen Belastungen der öffentlichen Gesundheitssysteme. Dies stellt eine gesamtgesellschaftliche Herausforderung dar, die ernährungswissenschaftliche Expertise in Lehre und Forschung zur Entwicklung und Anwendung wirkungsvoller Präventionsmaßnahmen und Therapien erfordert.

Der Ernährungswissenschaftler muss in seiner akademischen Ausbildung ein Kompetenzprofil erwerben, dass es ihm als interdisziplinär ausgebildeter Naturwissenschaftler an der

Schnittstelle von Biochemie, Mikrobiologie, Physiologie und Medizin erlaubt, die Auswirkungen dieses Wandels der Ernährungsumwelt auf das Konsumentenverhalten und den Organismus zu erforschen und Wege zu einer besseren Ernährung aufzuzeigen. Dazu gehören vertiefte Fachkenntnisse über die Ernährungsbedürfnisse des Menschen, die physiologischen Auswirkungen von Nährstoffen und die zugrundeliegenden molekularen und biochemischen Prozesse im Körper. Dieses Wissen wird zur Prüfung und Beurteilung neuer Lebensmittel in Bezug auf deren Nährwert, Bedarfsabschätzung, physiologische Wirkung und Unbedenklichkeit benötigt, auch unter Berücksichtigung rechtlicher Rahmenbedingungen.

Die Befähigung zur Analyse physiologischer Wirkungen von Lebensmitteln, Gewährleistung der Sicherheit und Prüfung / Bewertung der Verträglichkeit und Akzeptanz, ist ein Alleinstellungsmerkmal der Ernährungswissenschaft. Damit ist der Ernährungswissenschaftler qualifiziert, das breite öffentliche Interesse an Ernährungsfragen, auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnis zu bedienen.

1.2 Strategische Bedeutung des Studiengangs

Der Bachelorstudiengang ***Life Sciences Ernährungswissenschaft*** ist organisatorisch und fachlich an der TUM School of Life Sciences angesiedelt. Der Studiengang ergänzt das Angebot im Bachelorbereich in den folgenden Studiengängen mit biowissenschaftlichen Kompetenzprofilen:

- B.Sc. *Life Sciences* Biologie
- B.Sc. Molekulare Biotechnologie
- B.Sc. Agrarwissenschaften und Gartenbauwissenschaften
- B.Sc. Forstwissenschaft und Ressourcenmanagement

Der Bachelorstudiengang ***Life Sciences Ernährungswissenschaft*** adressiert eine zentrale inhaltliche Schwerpunktsetzung der TUM School of Life Sciences. Im Rahmen der strategischen Neuorientierung folgt die TUM School of Life Sciences dem Leitmotiv „***One Health***“, getragen von einer konsequenten Ausrichtung der Lehre und Forschung an den

Life Science Disziplinen entlang der Wertschöpfungskette von Nahrungsmitteln. Die auf *Life Sciences* aufbauenden Bachelorstudiengänge am School of Life Sciences Campus profitieren von gemeinsamen Basismodulen der naturwissenschaftlich-mathematischen, genetischen und biologischen Grundlagen, mit Beteiligung von Dozenten aus verschiedenen Fakultäten und Departments.

Die Studienfakultät Ernährungswissenschaft hat das Ziel, möglichst viele erfolgreiche Absolventen des Bachelor ***Life Sciences Ernährungswissenschaft*** für ein weiteres Studium der Ernährungswissenschaft im internationalen Master - Studiengang „***Nutrition and Biomedicine***“ zu gewinnen. Hier liegt der Schwerpunkt auf ernährungsmedizinischer Prävention und Intervention mit einer forschungsorientierten Ausrichtung. Mit ihrem Kompetenzprofil können die Absolventen ihre akademische Ausbildung aber auch in anderen Master Studiengängen der *Life Science* Disziplinen an der TUM School of Life Sciences fortsetzen.

2. Qualifikationsprofil

Der Bachelor Studiengang ***Life Sciences Ernährungswissenschaft*** behandelt die Ernährung des Menschen. Er bildet in diesem Schwerpunktthema ein Kompetenzprofil aus, das grundlegendes Fachwissen in der Ernährungswissenschaft mit Disziplinen der Lebenswissenschaften, insbesondere in mathematisch-naturwissenschaftlichen und biologischen Disziplinen und der Medizin verknüpft. Dieses interdisziplinäre Fachwissen ermöglicht ihnen den vertieften Zugang zum Verständnis der Kerninhalte der Ernährungswissenschaft, wie zum Beispiel physiologische Prozesse der Regulation von Hunger und Sättigung, Verdauung und Resorption der Nahrung, Transportprozesse und Speicherung der Nährstoffe, endokrine und neuronale Kommunikation, Biochemie des Energiestoffwechsels und der Biosynthesen, die Bedeutung unentbehrlicher und entbehrlicher Nährstoffe, und die Interaktion von Ernährung und Immunsystem. Die erworbenen Kompetenzen versetzen die Absolventen in die Lage, Ursachen und Folgen von Fehl- und Mangelernährung

einzuschätzen und zu erforschen, sowie Behandlungsmöglichkeiten zu empfehlen und zu entwickeln.

- Sie besitzen Orientierungswissen in Mathematik und Statistik, Chemie und Physik, im Kontext experimenteller Forschung in den Biowissenschaften, sowie in Zellbiologie und Genetik. Dieses Wissen bietet ihnen den Zugang zum Verständnis der methodisch-technischen Vorgehensweisen in der Ernährungswissenschaft und der molekularen Strukturen, den biochemischen Stoffumwandlungen und den physiologischen Prozessen.
- Sie kennen die Grundlagen der Humanernährung und besitzen ein breites Wissen in der Humanphysiologie, mit Schwerpunkt in Ernährungsphysiologie, Endokrinologie, Stoffwechsel und Energiehaushalt.
- Sie verfügen über erweiterte Kenntnisse in fachnahen biowissenschaftlichen Disziplinen (Lebensmittelchemie, Biochemie, Mikrobiologie) und können dieses Fachwissen im Kontext ernährungswissenschaftlicher Fragen einordnen.
- Sie kennen die chemischen und sensorischen Eigenschaften von Nahrungsmitteln und die Einflüsse von Produktion, Verarbeitung und Zubereitung auf diese Eigenschaften.
- Sie haben ein vertieftes Fachwissen der Ernährungsphysiologie des Menschen erworben und besitzen ein umfassendes Wissen über die Lebensvorgänge, die an der Prozessierung und Verwertung der Nahrung im Organismus beteiligt sind.
- Sie können physiologische Wirkungen von Nahrungsmitteln analysieren und deren Sicherheit für den Konsumenten prüfen und bewerten.
- Sie kennen experimentelle Forschungsmethoden der Ernährungswissenschaft, können einfache Experimente planen und diese in der Praxis durchführen. Sie wissen, wie experimentell erhobene Daten dokumentiert, ausgewertet und interpretiert werden.

- Sie kennen die Inhalte der Ernährungsmedizin als angewandte Fachdisziplin der Ernährungswissenschaft und haben erste praktische Erfahrung in der Durchführung von klinischen Studien gesammelt.
- Sie kennen die möglichen Ursachen für Mangelernährung und Fehlernährung und können die pathophysiologischen Ursachen von Nahrungsmittelunverträglichkeiten einschätzen.
- Sie haben ein individuelles Kompetenzprofil aus einem Kanon von Spezialdisziplinen der Ernährungswissenschaft erworben, einschließlich der Themen Pädiatrische Ernährungsmedizin, Immunologie, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelmikrobiologie und Recht, Toxikologie, und Public Health und mit selbst gewählter fachlicher Spezialisierung ausgebaut.
- Sie können zu einer thematisch eingegrenzten Fragestellung der Ernährungswissenschaft den Wissensstand der Forschung eigenständig recherchieren, analysieren und bewerten, und dazu Pläne für experimentelle Forschungsansätze oder klinische Studien entwickeln. Je nach Umfang und Interdisziplinarität der Fragestellung, können sie Experimente oder Studien eigenständig oder im Team planen, durchführen, und die erhobenen Ergebnisse auswerten und beurteilen, einschließlich der dazu erforderlichen statistischen Analyse.
- Sie können die Ergebnisse Ihrer Arbeit allgemeinverständlich vor Publikum präsentieren und mit Fachkollegen auf wissenschaftlichem Niveau diskutieren.
- Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, durch studentische Aktivitäten (z.B. in der Fachschaft oder anderen universitären Gremien) Engagement und Verantwortungsbewusstsein zu zeigen. Die Teilnahme an verschiedenen Vereinigungen, Arbeitsgruppen und dem großen Wahlangebot der TUM öffnet den Studierenden einen breiten Blick auf überfachliche Interessensfelder.

3. Zielgruppen

3.1 Adressatenkreis

Der Adressatenkreis sind nationale und internationale Abiturienten, die Freude an naturwissenschaftlichen Fächern haben und ein generelles Interesse und Verständnis für chemische, biologische sowie medizinische Fragestellungen mitbringen. Sie sollten keine Ausbildung zum/zur „Ernährungsberater/in“ anstreben.

Da es sich bei dem Studiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft um einen zulassungsbeschränkten Studiengang mit Numerus clausus handelt, ist seitens der Bewerber auch eine „sehr gute bis gute“ Abiturnote erforderlich.

Der Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft mit Numerus Clausus nimmt seit dem WS 2016/17 am Dialogorientierten Serviceverfahren (DoSV) teil. Das Dialogorientierte Serviceverfahren (DoSV) der Stiftung für Hochschulzulassung koordiniert die Bewerbungen für zulassungsbeschränkte Studiengänge mit Numerus Clausus. <https://www.tum.de/studium/bewerbung/onlinebewerbung/bewerbung-dosv/>

NC-Studiengänge haben eine festgelegte Anzahl an Studienplätzen, die hauptsächlich aufgrund der Abiturnote sowie Wartezeit vergeben werden. Als Wartezeit zählt jedes nach dem Abitur verstrichene Semester, an dem man nicht an einer deutschen Hochschule immatrikuliert war. Zeiten, in denen man als Gasthörer/in eingeschrieben war, oder Studienzeiten im Ausland gelten auch als Wartezeit.

Da die Bewerber ohne Zusage automatisch auf eine Nachrückerliste gesetzt werden, kann es sein, dass sie später eine Zulassung erhalten, wenn vergebene Studienplätze nicht angenommen wurden. Als Orientierung für den NC dienen lediglich die Ergebnisse der vergangenen Jahre. Die Abiturnote desjenigen, der den letzten Studienplatz erhalten hat, ist der aktuelle NC. Da die Anzahl der Bewerber und deren Kriterien (Abiturnote, Wartezeit, etc.) nicht vorhersehbar sind, ist eine Bewerbung auch mit einer schlechteren Abiturnote im Vergleich zu den NC-Werten möglich.

Die NC-Werte der letzten Jahre sind nachfolgend dargestellt.

Tabelle 1: Numerus Clausus (NC) Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft

NC-Werte	WS 2010/ 11	WS 2011/ 12	WS 201 2/13	WS 201 3/14	WS 2014/ 15	WS 2015/ 16	WS 2016/ 17	WS 2017/ 18	WS 2018/ 19
Hauptverfahren	1,4	1,3	1,4	1,5	1,3	1,3	1,5	1,9	2,0
Nachrückverfahren	2,3	2,3	2,7	2,2	2,5	2,0	2,3	2,5	2,0
Wartezeit (in Semestern)	K .A.	k. A.	12	10	8	15	8-16	4-16	k. A.

Quelle: Informationen des Immatrikulationsamts, 2011-2018

3.2 Vorkenntnisse Studienbewerber

Für die Zulassung im Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft gelten die allgemeinen Zugangsvoraussetzungen für ein Studium an einer Universität nach Maßgabe der Verordnung über die Qualifikation für ein Studium an den Hochschulen des Freistaats Bayern und den staatlich anerkannten nichtstaatlichen Hochschulen (Qualifikationsverordnung-QualV) (BayRS 2210-1-1-3-UK/WFK) in der jeweils geltenden Fassung.

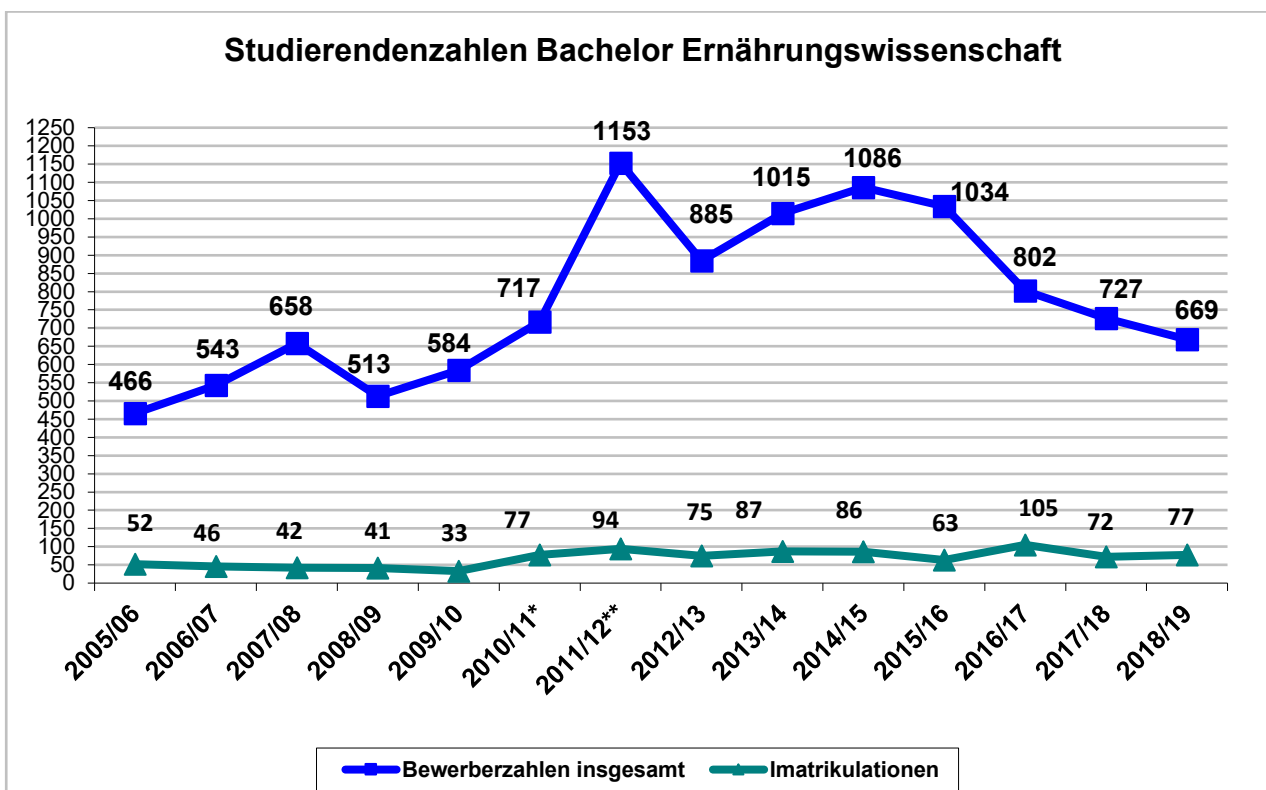
Interessenten sollen optimalerweise im Rahmen ihrer Schulausbildung bereits grundlegende Kenntnisse in den naturwissenschaftlichen Fächern Biologie, Chemie, Physik und Mathematik erworben haben. Grundlegende EDV-Kenntnisse und die Fähigkeit zum selbst organisierten Lernen werden vorausgesetzt.

Bei internationalen Bewerbern müssen zusätzlich ausreichende Deutschkenntnisse nachgewiesen werden. Die Regelungen hierzu sind definiert unter <https://www.tum.de/studium/internationale-studierende/>.

Der Studiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft erfordert die Motivation und Befähigung sich die erforderlichen allgemeinen naturwissenschaftlichen Grundlagen (Chemie, Physik, Mathematik und Biologie) sowie grundlegenden Fachdisziplinen der Biochemie, der Mikrobiologie, der Humanernährung und Humanphysiologie anzueignen. Diese besondere Eignung der Studierende ist deswegen durch Grundlagen- und Orientierungsprüfungen (GOP) im ersten und zweiten Semestern nachzuweisen.

3.3 Zielzahlen

Der Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft wurde im Jahr 2001 eingerichtet. In der folgenden Abbildung ist die Entwicklung der Bewerberzahlen sowie der Studienanfängerzahlen im Studiengang Ernährungswissenschaft dargestellt.



* Einführung NC

** Doppelter Abiturjahrgang

Abbildung 1: Darstellung der Studierendenzahlen

Die der Studienfakultät vorliegenden Zahlen zeigen, dass die **Bewerberzahlen** im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft von 2005/06 bis zum Wintersemester 2014/15 stetig angestiegen sind. Der „Ausreißer“ im Jahr 2011/12 ist auf den Doppelten Abiturjahrgang nach der Umstellung von G9 auf G8 in der gymnasialen Oberstufe zurückzuführen. Nach der Einführung des Numerus clausus im Jahr 2010/11 pendelten sich die Bewerberzahlen bei um die 1.000 Bewerber pro Jahr ein.

Seit dem Wintersemester 2016/17 ist ein Rückgang der Bewerberzahlen zu verzeichnen. Dies könnte mit der Einführung des Dialogorientierten Serviceverfahren (DoSV) zusammenhängen. D. h. Studieninteressierte müssen sich neben der Bewerbung über TUMonline auch bei der *hochschulstart.de* der Stiftung für Hochschulzulassung registrieren und eine Priorisierung der Studienangebote ihrer Wunschhochschulen angeben. Im Auftrag der staatlich anerkannten deutschen Hochschulen koordiniert *hochschulstart.de* die Vergabe von Angeboten für zulassungsbeschränkte Studiengänge. Mit diesem Service sollen die Kapazitäten der Hochschulen möglichst optimal ausgeschöpft werden, so dass im Idealfall alle freien Studienplätze rechtzeitig vergeben werden und möglichst viele Bewerber einen Studienplatz erhalten.

Die **Studienanfängerzahlen / Immatrikulationen** entsprechen der zur Verfügung stehenden Studienplätze je Semester, welche in der jeweils gültigen Zulassungssatzung geregelt werden. NC-Studiengänge wie der Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft bzw. der Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft haben eine festgelegte Anzahl an Studienplätzen. Die Anzahl der zu vergebenden Studienplätze wird in einer jährlichen Kapazitätsberechnung für die Lehreinheit Ernährungswissenschaft ermittelt. Die Festsetzung der Zulassungszahlen wird über die Zulassungssatzung nach dem BayHZG im Einvernehmen mit dem Staatsministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst geregelt. Die zur Verfügung stehenden Studienplätze werden hauptsächlich aufgrund der Abiturnote (Allgemeine Hochschulzugangsberechtigung) sowie Wartezeit vergeben.

Tabelle 2: Anzahl der Studienplätze und tatsächlichen Studienanfängerzahlen

Jahrgang/ Wintersemester	WS 2010- 11	WS 2011- 12	WS 2012- 13	WS 2013- 14	WS 2014- 15	WS 2015- 16	WS 2016- 17	WS 2017- 18	WS 2018- 19
Studienplätze	81	112	92	83	89	80	88	73	76
tatsächliche Anfängerzahl	77	94	75	87	86	63	105	72	76
Ausschöpfungsquote	95%	83%	81%	104%	96%	78%	119%	98%	100%

Quelle: Immatrikulationsamt/TUMonline, 2011-2018

Die tatsächlichen Studienanfängerzahlen im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft betragen immer über 80 % der kapazitären Studienanfängerplätze (Ausschöpfungsquote).

Um einen optimalen Lernerfolg und somit eine qualitativ hochwertige naturwissenschaftliche und forschungsorientierte Ausbildung zu gewährleisten, beinhaltet der Studiengang einen hohen Anteil praktischer Übungen. Diese erfordern eine personalintensive Betreuung in kleinen Gruppen. Somit sind angesichts der Personalausstattung der Studienfakultät Ernährungswissenschaft klare kapazitäre Grenzen hinsichtlich der Laborplätze, Laborausstattung sowie der Betreuung gegeben, die auf die festgesetzten Zulassungszahlen zugeschnitten sind.

4. Bedarfsanalyse

Lebensmittel haben sich zu weit mehr als bloßen Nahrungsmitteln gewandelt. Zunehmende Unverträglichkeiten stehen einer sehr stark wachsenden Nachfrage nach Functional und Convenience Food gegenüber. Die Wirkung der Ernährung bzw. der Lebensmittelinhaltsstoffe auf den Stoffwechsel des Menschen stellt ein zentrales Thema für Gesundheitsförderung und Prävention von Zivilisationskrankheiten dar. Daher sind qualifizierte Ernährungswissenschaftler gefragt, die fächerübergreifend die Grundlagen sowie die Erkenntnisse der modernen Ernährungsforschung mit denen der Humanmedizin, Lebensmittelwissenschaft und Public Health verknüpfen und sich den wissenschaftlichen und gesundheitspolitischen Herausforderungen stellen können.

Es ist denkbar nach dem Bachelorabschluss direkt in das Berufsleben einzusteigen. In der Ernährungsindustrie bzw. Pharmaindustrie werden aber meist weitere Qualifikationen gefordert, die erst im Masterstudiengang erworben werden. Auch die Verdienstaussichten sind mit einem Masterabschluss viel besser.

Der überwiegende Anteil der Studierenden plant bereits vor Aufnahme des Bachelorstudiums auch ein Masterstudium anzuschließen. Internetgestützte Umfragen zeigen ebenfalls, dass sich der größte Teil der Absolventen für einen weiterführenden Masterstudiengang entscheidet, der neben der Berufsqualifikation zusätzlich für die Forschung und eine akademische Laufbahn qualifiziert. Dies mag auch daran liegen, dass der Arbeitsmarkt in Deutschland für Bachelorabsolventen der Natur-, Bio- und Ernährungswissenschaften nur wenig attraktiv ist. Außerdem bedingt die Forschungsorientierung im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft eine Weiterbildung innerhalb eines Masterstudiengangs, um sich für den Arbeitsmarkt oder ein anschließenden Promotion zu qualifizieren.

Die breite Ausbildung in den natur- und biowissenschaftlichen Grundlagen sowie die individuell wählbare Ausdifferenzierung innerhalb des Wahlbereichs in Richtung Biomedizin, Lebensmittelwissenschaft oder Public Health während des Bachelorstudiums ermöglicht

es, sich für den englischsprachigen Masterstudiengang Nutrition and Biomedicine an der Studienfakultät Ernährungswissenschaft zu bewerben oder sich für einen Masterstudiengang in einem der Ernährungswissenschaft verwandten Bereich wie der Molekularen Biotechnologie, Biologie, Lebensmitteltechnologie, Public Health, Ernährungsmedizin etc. an der TUM oder einer anderen in- oder ausländischen Universität zu entscheiden.

Im Mai 2015 wurde an der Studienfakultät Ernährungswissenschaft eine Verbleibstudie in Form einer computergestützten Umfrage unter den Absolventen der Studienfakultät Ernährungswissenschaft Es wurden insgesamt 1108 Alumni der Ernährungswissenschaft (B. Sc. und M. Sc.) und Ökotrophologie angeschrieben. Insgesamt 305 Fragebögen konnten ausgewertet werden.

Die Befragung der Absolventen des Bachelorstudiengangs Ernährungswissenschaft im Rahmen einer im Mai 2015 an der Studienfakultät Ernährungswissenschaft durchgeführten Verbleibstudie ergab, dass 46 % der befragten Bachelorabsolventen (n=26) ein weiterbildendes Studium (in derselben Fachrichtung) und weitere 46 % ein weiterbildendes Studium (in einer anderen Fachrichtung) erfolgreich absolviert haben. Nur 8 % haben nach dieser Studie kein weiterbildendes Studium (Masterstudium) aufgenommen.

5. Wettbewerbsanalyse

5.1 Externe Wettbewerbsanalyse

Laut www.hochschulkompass.de gibt es deutschlandweit etwa 74 Bachelorstudiengänge unter der Bezeichnung Ernährungswissenschaft sowie verwandte Studiengänge im Ernährungs- und Lebensmittelbereich.

Bayernweit finden sich nur drei verwandte Studiengänge mit sehr unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen.

Tabelle 3: Übersicht der Bachelorstudiengänge aus dem Ernährungs- und Lebensmittelbereich im bayerischen Umfeld (ohne Master- und Lehramtsstudiengänge)

Hochschule	Studiengang	Ab-schluss	Ort	Besonderheit
Hochschule für angewandte Wissenschaften Weihenstephan-Triesdorf	Ernährung und Versorgungsmanagement	B.Sc.	Triesdorf	Ernährung und Gesundheit, Qualität, Entwicklung und Produktmanagement der Lebensmittel, Versorgungsmanagement
Technische Universität München	Bioökonomie	B.Sc.	Straubing	Studienfelder Biologie und Ernährungswissenschaft
Technische Universität München	Lebensmittelchemie	B.Sc.	Garching	Ernährungswissenschaft, Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Toxikologie

In der nachfolgenden Übersicht wird außerdem das Angebot an Bachelorstudiengängen der Ernährungswissenschaft und der Ökotrophologie deutschlandweit vergleichend gegenübergestellt.

Tabelle 4: Nationales Angebot an Bachelorstudiengängen im Bereich Ernährungswissenschaft (ohne Lehramtsstudiengänge)

Studiengang	Standort		Schwerpunkte
Ernährungswissenschaft	Universität Hohenheim	Stuttgart	<p>B.Sc.: Im Fokus des Studiengangs steht die Erforschung der Wirkung von Nahrungsmittelinhaltsstoffen auf die komplexen Regulationsmechanismen des Körpers. Ziel ist es, deren vielfältige Einflüsse auf die Gesundheit und die Entwicklung von Erkrankungen hin zu untersuchen. Neben dem Verständnis biochemischer, physiologischer und pathophysiologischer Vorgänge sind hierfür umfassende Kenntnisse zur Zusammensetzung der Nahrung und zu molekularbiologischen und biomedizinischen Forschungsmethoden notwendig. Zudem werden Erfahrungen im Umgang mit biochemischen und molekularbiologischen Arbeitsmethoden gemacht.</p> <p>Der Schwerpunkt des Bachelor-Studienganges "Ernährungswissenschaft" liegt auf der Vermittlung naturwissenschaftlicher und biomedizinischer Grundlagen, die ein vertieftes Verständnis humanbiologischer Vorgänge rund um die Ernährung ermöglichen.</p>
Ernährungswissenschaft	Universität Potsdam	Potsdam	<p>B.Sc.: Während des Studiums werden Erkenntnisse über den molekularen Aufbau und die Funktionsweise lebender Organismen sowie deren Wechselwirkung untereinander und mit der Umwelt vermittelt. Die Ausbildung deckt biochemische, lebensmittelchemische, mikrobiologische, molekularbiologische, zellbiologische, physiologische und toxikologische Aspekte einschließlich ihres Bezugs zu pathologischen Zuständen ab. Die einbezogenen Fachgebiete sind Physiologie und Pathophysiologie der Ernährung, Biochemie der Ernährung, Ernährungstoxikologie, Lebensmittelchemie, Ernährungsmedizin und -epidemiologie.</p> <p>Der Studiengang vermittelt naturwissenschaftliche und biomedizinische Grundlagen, die eine Beschäftigung in der angewandten ernährungswissenschaftlichen Forschung ermöglichen. Insbesondere werden Tätigkeiten in der Grundlagenforschung, der industriellen Nahrungsmittelproduktentwicklung und anderen Bereichen der industriellen und klinischen Forschung durch das Studium erschlossen.</p>

Studiengang	Standort		Schwerpunkte
Ernährungswissenschaft	Technische Universität München (TUM)	Freising /Weihenstephan	<p>B.Sc.: Der Studiengang bietet die Verbindung von Grundlagen und Erkenntnissen der modernen Ernährungsforschung mit Wissen aus den Bereichen Humanmedizin, Lebensmittelwissenschaft, Biowissenschaft und Public Health.</p> <p>Im Fokus des Interesses steht grundlagenorientierte Forschung zur Entstehung, Prävention und Behandlung ernährungsrelevanter Krankheiten. Besonderer Wert wird auf die Integration von Erkenntnissen unterschiedlicher Fachdisziplinen in der gelegt.</p>
Ernährungswissenschaften	Justus-Liebig-Universität Gießen	Gießen	<p>B.Sc.: Der Studiengang Ernährungswissenschaften konzentriert sich auf ernährungsphysiologische Zusammenhänge einer gesunden menschlichen Ernährung. Dabei werden biochemische Prozessabläufe im Organismus untersucht, die Zusammensetzung und Wirkungsweise von Lebensmittelinhaltsstoffen analysiert sowie auch das Verbraucher- und Ernährungsverhalten beobachtet. Ein wesentliches Anliegen ist dabei die Einbeziehung von Erkenntnissen der modernen Ernährungsforschung und deren Verbindung zu den Bereichen Medizin, Lebensmittelwissenschaft und Public Health. Das Ziel ist es auch, die Studierenden zur Übertragung von wissenschaftlichen Erkenntnissen in die Ernährungspraxis zu befähigen und sie zu kompetenten Ansprechpartnern im Spannungsfeld zwischen Industrie, Lebensmittelrecht und dem Verbraucher zu qualifizieren.</p>
Ernährungswissenschaften	Hochschule Niederrhein	Mönchengladbach	<p>B.Sc.: Das Studium soll auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse anwendungsbezogene Inhalte vermitteln. Absolventinnen und Absolventen können Vorgänge und Probleme im Bereich Ernährung, Gesundheit und Konsum analysieren. Eine Vertiefung in Ernährungskommunikation und Marketing, Ernährungsmanagement, Ernährungs- und Gesundheitsberatung oder Humanernährung ist möglich.</p> <p>Aufgaben und Fragestellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätssicherung in der Kommunikation - Konzept und Text für ernährungsbezogene Kundeninformationen - Erstellen von Schulungsunterlagen für den Außendienst im Lebensmittelhandel oder in der Pharmaindustrie

Studiengang	Standort		Schwerpunkte
Ernährungswissenschaften	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg	Halle an der Saale	B.Sc.: Der Studiengang bietet eine interdisziplinäre universitäre Ausbildung in naturwissenschaftlichen und sozialwissenschaftlichen Grundlagen. Diese Grundlagen, in Kombination mit ernährungs- und lebensmittelspezifischen Methoden bereiten auf eine berufliche Tätigkeit in Bereichen des Ernährungssektors, der Verbraucherberatung und der Aufklärung, der Produktentwicklung und der Qualitätssicherung sowie im Gesundheitswesen vor.
Ernährungswissenschaften	Friedrich-Schiller-Universität Jena	Jena	<p>B.Sc.: Das Studium ist naturwissenschaftlich und biomedizinisch ausgerichtet. Es werden verschiedene Aspekte der Ernährung auf molekularer, zellulärer und organischer Ebene erlernt. Dazu gehören neben Molekular- und Humanbiologie, Ernährungsphysiologie und -toxikologie, Humanernährung, Biochemie der Ernährung und des Stoffwechsels, Lebensmittelhygiene, -chemie und -technologie auch die Grundlagenfächer Physik, Mathematik, Biostatistik, Chemie und Mikrobiologie. Die Grundlagen der Ernährung und des menschlichen Stoffwechsels sowie die Ursachen von altersassoziierten und ernährungsmitbedingten Erkrankungen werden auf hohem fachlichem Niveau und mit modernen Lehrkonzepten vermittelt. Im Rahmen des Studiums werden insbesondere Qualifikationen in den Gebieten Biochemie und Physiologie der Ernährung, Humanernährung, Ernährungstoxikologie, Nutrigenomik, Stoffwechselbiochemie und Molekularbiologie, Lebensmittelchemie sowie Stoffwechsel- und Alterserkrankungen erworben.</p> <p>Ein Bachelor im Fach Ernährungswissenschaften eröffnet berufliche Perspektiven beispielsweise in der Ernährungsberatung, der Qualitätskontrolle sowie der Produktentwicklung und -vermarktung, aber auch in Unternehmen der biotechnologischen, chemischen und pharmazeutischen Industrie.</p>
Medizinische Ernährungswissenschaft	Universität zu Lübeck	Lübeck	B.Sc.: Im Mittelpunkt des Studiengangs steht die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit der Wirkung von Nahrungsbestandteilen auf Zellen und Gewebe. Neben praktischen Fertigkeiten der experimentellen Naturwissenschaft, werden Kenntnisse zur Umsetzung ernährungswissenschaftlicher Studien im klinischen Kontext sowie umfassende ernährungswissenschaftliche, naturwissenschaftliche und humanbiologische Kenntnisse erworben.

Studiengang	Standort		Schwerpunkte
Ernährungs-/ Lebensmittelwissenschaft	Technische Universität Berlin	Berlin	B.Sc.: Das Studium stellt einen Kombinationsbachelor mit Lehramtsoption dar. Es soll in die Ernährung und Lebensmittelwissenschaft eingeführt werden. Vor allem die Biochemie der Ernährung, die lebensmittelbezogene Mikrobiologie, die Grundlagen der Lebensmitteltechnologie Schwerpunkt des Studiums dar. Zwei große, praxisorientierten Projekte, die speziell für die Lehramtsstudierenden angeboten werden, befassen sich vertiefend mit Aspekten der Ernährungslehre und den Verfahren der Speisenproduktion. Während des Bachelorstudiums werden Sie in Seminaren und einer Feldstudie zur Beruflichen Bildung im Berufsfeld Ernährung mit den ersten Themen der Fachdidaktik vertraut gemacht.
Lebensmittel, Ernährung, Hygiene	Hochschule Albstadt-Sigmaringen	Albstadt und Sigmaringen	B.Sc.: Das Studium Lebensmittel / Ernährung / Hygiene kombiniert naturwissenschaftliches Grundwissen mit lebensmittelspezifischen, ernährungsphysiologischen, technischen, ökologischen und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Ergänzend werden sowohl ingenieurwissenschaftliche Themen wie Verfahrenstechnik, Prozessautomation und Biotechnologie gelehrt als auch physikalische, chemische, mikrobiologische und moderne molekularbiologische Analysemethoden zur Qualitätskontrolle vermittelt. Auf naturwissenschaftlicher und ingenieurwissenschaftlicher Grundlage wird eine anwendungsorientierte Ausbildung für den Bereich der Ernährungswirtschaft und angrenzende Bereiche, wie Pharma und Kosmetik vermittelt.
Ernährungsmanagement und Diätetik	Universität Hohenheim	Stuttgart	B.Sc.: Der innovative und interdisziplinäre Studiengang schlägt eine Brücke von der klassisch forschungsorientierten hin zur anwendungsorientierten Ernährungswissenschaft. Neben naturwissenschaftlichen und umfassenden biomedizinischen Inhalten wird breit angelegtes und fundiertes Wissen im Fachbereich Diätetik vermittelt. Fachübergreifende ernährungspsychologische und ökonomische Grundlagenkenntnisse ergänzen das Profil und bereiten auf eine Vielzahl möglicher Einsatzbereiche im Ernährungs- und Gesundheitswesen vor.

Studiengang	Standort		Schwerpunkte
Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn	Bonn	B.Sc.: Erarbeitung und Anwendung von gesundheitsfördernden Ernährungskonzepten unter Berücksichtigung von physiologischen, lebensmittelwissenschaftlichen und ökonomischen Aspekten. Vermittlung von breitem Fachwissen mit der Möglichkeit der Spezialisierung in den Bereichen Humanernährung, Lebensmitteltechnologie und Ökonomie
Ernährung und Versorgungsmanagement	Hochschule Weihenstephan-Triesdorf	Triesdorf	B.Sc.: Verbindung zwischen Ernährung und Gesundheit, Qualitätsmanagement und Vermittlung von Ernährungskennnissen. Integration ökonomischer Zusammenhänge in die menschliche Versorgung. Die enge Verzahnung zwischen Agrarproduktion, Verarbeitung, Handel und Verpflegung bietet die Chance, die Bereiche Ernährung und Versorgung über die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion zu behandeln. Nahrungsproduktion, Analytik, Qualitätssicherung im Gesundheitswesen und der Ökonomie sowie Unternehmensführung und Recht.
Ökotrophologie	Justus-Liebig-Universität Gießen	Gießen	B.Sc.: Der Studiengang Ökotrophologie vermittelt gleichermaßen Kernkompetenz im Bereich der Ernährungswissenschaften, Haushaltswissenschaften und Ernährungsökonomie. Hierzu gehören Kenntnisse über Lebensmittel, die physiologischen Grundlagen der menschlichen Ernährung und die Prävention von Krankheiten ebenso wie wirtschafts- und sozialwissenschaftliche Belange der Alltagsversorgung im Verbund, die ökonomische Analyse der Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie den Stellenwert der Ernährung im Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens.
Ökotrophologie	Hochschule Osnabrück	Osnabrück	BSc.: Angestrebte Tätigkeitsfelder mit dem Bachelorabschluss sind vor allem im Bereich Information, Beratung, Bildung und Management angesiedelt: beispielsweise persönliche und mediengestützte Information und Beratung, Kundeninformation/Öffentlichkeitsarbeit, Moderation von Bürgerbeteiligungsprozessen, Begleitung von Projekten im Bereich Tourismus, Erlernen von verschiedenen Produktionsstufen entlang der Lebensmittelkette, Analyse des Verbraucherverhaltens, haushaltsnahe Dienstleistungen, Qualitätsmanagement sowie schulische und außerschulische Bildung.

Studiengang	Standort		Schwerpunkte
Ökotrophologie	Christian-Albrechts-Universität Kiel	Kiel	<p>B.Sc.: Im Fachrichtungsstudium können zwei unterschiedliche Studienschwerpunkte gewählt werden: Die Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften befassen sich mit den physiologischen, psychologischen und sozialen Voraussetzungen von Gesundheit und Leistungsfähigkeit sowie mit lebensmittelchemischen und technologischen Möglichkeiten für die Produktion von Lebensmitteln. Die Ernährungs- und Gesundheitsökonomie analysiert die ökonomischen, technischen, demographischen und sozialen Determinanten der Produktion und des Angebots der Ernährungswirtschaft sowie der Nachfrage privater Haushalte, Großhaushalte und Non-profit-Organisationen. Übergreifend werden Zusammenhänge zu Unternehmen des Non-Food-Sektors betrachtet, bis hin zu den Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher.</p>
Ökotrophologie	Hochschule Anhalt	Bernburg	<p>B.Sc.: Das Studium bereitet darauf vor, Lebensmittel und deren Herstellung aus der Produktions- und Verbraucherperspektive zu betrachten. In speziellen Laborpraktika werden Lebensmittel hergestellt und bewertet. Studierende der Ökotrophologie lernen außerdem die vielen Facetten des Qualitätsmanagements kennen. Sie beschäftigen sich mit Ernährungsphysiologie, Sensorik, Hygiene sowie mit technologischen und wirtschaftlichen Anforderungen. Schwerpunkte beinhalten Ernährung und Gesundheit, Lebensmittelproduktion und -qualität, Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Verbraucherangelegenheiten, Dienstleistungsmanagement und haushaltsbezogene Dienstleistungen.</p>
Ökotrophologie	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW)	Hamburg	<p>B.Sc.: Das Studium befähigt dazu, Ernährungsberatungs- und Bildungsangebote für gesunde und erkrankte Menschen zu konzipieren und durchzuführen sowie Lebensmittel, Geräte und Herstellungsverfahren zu entwickeln und zu prüfen. Neben der Organisation von Dienstleistungen im Verpflegungs- und Versorgungsbereich, sind auch Realisierung und Kontrolle der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität weitere Schwerpunkte im Studium.</p>
Ökotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsma-	Hochschule Fulda	Fulda	<p>Der projektorientierte Studiengang setzt Schwerpunkte im Bereich Catering, Gemein-</p>

nagement			schaftsverpflegung, Versorgungswirtschaft und Beratung
Ökotropologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft	Hochschule Fulda	Fulda	B.Sc.: Naturwissenschaftlich-technische, sozialwissenschaftliche und wirtschaftswissenschaftlichen Grundlagen; Vertiefung durch berufsrelevante, soziale und methodische Fähigkeiten - Ernährungswirtschaft - Ernährung und Gesundheit - Lebensmittelbewertung
<i>Diätetik - dual</i>	<i>Hochschule Fulda</i>	<i>Fulda</i>	<i>B.Sc.: Das duale Studium qualifiziert für eine selbstständige und eigenverantwortliche Tätigkeit in der klinischen Diättherapie und Ernährungsberatung. Nach Studienabschluss können Sie Strategien und Konzepte für diätetische Fragestellungen entwickeln, umsetzen und deren Wirksamkeit prüfen.</i>
<i>Diätetik - für Diätassistentinnen</i>	<i>Hochschule Neubrandenburg</i>	<i>Neubrandenburg</i>	<i>Die Absolventen dieses Studienganges sind doppelqualifiziert. Sie besitzen die Berufszulassung im Heilberuf bzw. Gesundheitsfachberuf „Diätassistent/in“ und einen berufsspezifischen Bachelorabschluss in Diätetik.</i>

Quelle: Eigene Darstellung nach <http://www.studieren-studium.com/studium/Ernaehrungswissenschaften>, 2017

Der Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft an der TUM ist in Bayern der einzige Studiengang mit naturwissenschaftlicher und forschungsorientierter Schwerpunktausrichtung in den Bereichen: Bio-Medizin, Lebensmittelwissenschaft und Public Health Nutrition. Der Anteil an (Labor-)Praktika und Übungen nimmt mit in etwa 40 % vergleichsweise einen relativ hohen Anteil ein, was die Praxis- und Forschungsnähe der Ausbildung herausstellt.

Auch die wissenschaftliche Schwerpunktsetzung in ernährungsmitbedingte Erkrankungen (z.B. Adipositas, Diabetes, Darmerkrankung), von denen große Teile der Bevölkerung betroffen sind, sowie die Schnittstelle Ernährungsmedizin als verbindendes Element zwischen der Ernährungswissenschaft, der biomedizinischen Forschung und der ernährungsmedizinischen Versorgung in Kliniken sind besondere Merkmal dieses Studienganges. Auch nicht alle Hochschulen genießen den Vorteil einer medizinischen Fakultät am Standort bzw. den Vorteil einer engen Verbundforschung und eines in Teilbereichen gemeinsamen Lehrangebotes mit der Medizin.

5.2 Interne Wettbewerbsanalyse

An der TUM School of Life Sciences sowie an der Studienfakultät Ernährungswissenschaft besteht kein ähnlicher oder verwandter Studiengang im Ernährungsbereich auf naturwissenschaftlicher Basis. Eine Konkurrenzsituation zu anderen Studienangeboten bzw. ein Verdrängungseffekt gegenüber anderen Studiengängen der TUM ist somit nicht gegeben. Die Ernährungswissenschaft beschäftigt sich mit der Aufnahme und Wirkung der Nährstoffe im menschlichen Körper und untersucht, wie die Ernährung die Gesundheit fördert und bei der Behandlung von Krankheiten genutzt werden kann. Im Fokus steht der menschliche Organismus. Dadurch unterscheidet sich der Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft von den in Teilbereichen verwandten Life Science - Studiengängen der TUM School of Life Sciences bzw. der TUM.

Tabelle 5: Abgrenzung zu „verwandten“ Studiengängen der TUM

Studiengang TUM	Überschneidungsbereiche mit dem Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft	Abgrenzung
Medizin (TUM)	Im Mittelpunkt steht der menschliche Organismus; Naturwissenschaftliche Grundlagen; Ernährungsmedizin; Anatomie, Physiologie, Klinische Studien; Untersuchung ernährungsbedingter Krankheiten	Ernährungswissenschaftler sind <u>keine</u> Mediziner; es ist keine medizinische Behandlung von Krankheiten möglich.
Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel (TUM School of Life Sciences)	Naturwissenschaftliche Grundlagen; Lebensmitteltechnologie	Die Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln (Lebensmittelqualität) spielen im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft keine Rolle.
Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie (TUM)	Naturwissenschaftliche Grundlagen; Lebensmittelchemie, Mikrobiologie, Toxikologie	Im Fokus stehen gesunde und sichere Lebensmittel ohne Wirkung auf den menschlichen Organismus; Erzeugung, Verarbeitung und Behandlung der Lebensmittel spielen im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft eine geringe Rolle.

Quelle: Eigene Darstellung, 2018

6. Aufbau des Studiengangs

In der ersten Phase des Studiengangs **Life Sciences - Ernährungswissenschaft** erhalten die Studenten begleitend zu einer Basis Ausbildung in den Natur- und Lebenswissenschaften eine Einführung in die Grundlagen der Humanernährung und die Humanphysiologie mit Schwerpunktsetzung in der Ernährungsphysiologie. Die ersten zwei Semester dienen sowohl dieser Ausbildung grundlegender *Life Science* Kompetenzen, als auch dem Aufbau einer fachlichen Identität in der Ernährungswissenschaft. Die Grundlagen der Humanernährung und die Humanphysiologie behandeln den Nahrungsmittelbedarf des Menschen, wie Nahrungsmittel verdaut, resorbiert, und im Körper verteilt und umgesetzt werden, und die daran beteiligten Organsysteme und Regelkreise. Diese Phase des Bachelorstudiums gestalten wir als Orientierungsphase, die den Studenten ermöglicht, die fachliche Breite der *Life Science* Disziplinen zu erkunden und ihren Neigungen zu folgen. Die Förderung der Durchlässigkeit zu Beginn des Studiums ist ein Wettbewerbsvorteil im Vergleich zu anderen Standorten. Sie unterstützt die Gewinnung von Studenten mit höchstmöglicher Motivation für die von ihnen gewählte fachliche Ausrichtung.

In der zweiten Phase wird die ernährungswissenschaftliche Fachkompetenz weiter ausgebaut und vertieft, einschließlich methodisch-technischer Aspekte in praktischen Übungen und juristischer Rahmenbedingungen aus Sicht der kontrollierenden Behörden. Im Weiteren kommen Kenntnisse über die Anforderungen an die Ernährung in verschiedenen Lebensphasen des Menschen, und Einflüsse der Ernährung auf Entstehung, Prävention, Verlauf und Remission von Krankheiten hinzu. Diese vertiefende fachliche Ausbildung in der Ernährungswissenschaft und Ernährungsmedizin wird durch Module aus Mikrobiologie, Biochemie und Lebensmittelchemie begleitet. Darauf aufbauend behandelt die Lehre der klinischen Ernährungsmedizin, wie diese Erkenntnisse für die adäquate Ernährung in der Behandlung kranker Menschen angewandt werden können. Die Lerninhalte umfassen neue Ernährungsinterventionen, personalisierte Ernährungskonzepte sowie Lebensmittel mit bioaktiven Inhaltsstoffen (Functional Foods und Nutritional Medicine), die aktuell Gegenstand der Forschung an Universitäten, öffentlichen Forschungseinrichtungen und in der Lebensmittelindustrie sind, und in Zukunft alternative Lebensstilinterventionen und Ernährungstherapien ermöglichen werden. In der Auseinandersetzung der Studenten mit diesem steten Erkenntnisgewinn über Ernährung aus Grundlagenforschung, epidemiologi-

schen Kohorten und klinischen Studien wird die Befähigung zur selbstständigen Analyse und Bewertung neuer Ergebnisse herangebildet.

Die dritte Phase des Studiums dient der Entwicklung eines individuellen Kompetenzprofils, entsprechend Neigungen und Interessen. In dieser Phase liegt der Schwerpunkt auf Rekapitulation, Vernetzung und Anwendung des erlernten Wissens, um die integrative und interdisziplinäre Sicht der Ernährungswissenschaft zu fördern. Die abschließenden zwei Semester ermöglichen den Studenten eine individuelle fachliche Ausrichtung ihres Kompetenzprofils. Durch Kombination verschiedener Wahlmodule und selbstgesteuertes Lernen wird zeitliche und räumliche Flexibilität, Mobilität und Internationalisierung gefördert.

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft TUM

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Physik für Life Sciences Iglev VL+ÜB, 2+2 SWS 4 ECTS	Scharnagel PR 3 SWS 3 ECTS	Lebensmittelchemie I Rychlik, Weiß, Reil VL 2 SWS 5 ECTS	Lebensmittelchemie II Rychlik, Weiß, Reil VL 2 SWS, ÜB (geblockt) 2 SWS 5 ECTS	Seminar Integrierte Ernährungswissenschaft alle Lehrstühle 6 SWS 5 ECTS	3 ECTS
Allgemeine und Anorganische Chemie mit Praktikum Kühn VL 4 SWS, PR 4 SWS 10 ECTS	Organische und Physikalische Chemie mit Praktikum OC: VL 2 SWS; PC: VL 2 SWS + ÜB 1 SWS+ PR 4 SWS 10 ECTS	Grundlagen Biochemie und Energiestoffwechsel Skerra, Hammes VL 3 SWS +VL 2 SWS +ÜB 1 SWS 4 ECTS	Ernährungsphysiologie der Mikronährstoffe Stolz VL 2 SWS, SE 2 SWS 4 ECTS	Biostatistik Gedrich VL 2 SWS, ÜB 2 SWS 5 ECTS	Wahlmodul: Toxikologie z.B. Göttlicher, Zischka VL 3 SWS 5 ECTS
Höhere Mathematik und Statistik Petermeier VL 2+1SWS, ÜB 2+1 SWS 7 ECTS	Grundlagen Genetik und Zellbiologie Schneitz VL 3+3 SWS 6 ECTS	Grundlagen der Mikrobiologie Scherer VL 2 SWS, ÜB 2 SWS 5 ECTS	Biofunktionalität der LM Haller VL 2 SWS, SE 2 SWS 5 ECTS	Wahlmodul: Grundlagen der Immunologie z.B. Haller VL 2 SWS, SE 2 SWS 5 ECTS	Wahlmodul: Public Health Nutrition z.B. Gedrich VL 2 SWS, ÜB 2 SWS 5 ECTS
Grundlagen der Humanernährung Stolz, Spanier, Klingenspor VL 2 SWS, ÜB 1 SWS 5 ECTS GOP	Physiologie Grundlagen der Physiologie (Teil 1) Luksch, Klingenspor VL 4 SWS, 6 ECTS	Übung Physiologie und Anatomie Schemann, Klingenspor ÜB 3 SWS 5 ECTS	Ernährungsmedizin und Klinische Studien Hauner VL 2 SWS, VL 1 SWS 5 ECTS	Wahlmodul: Pädiatrische Ernährungsmedizin z.B. Witt VL 2 SWS, SE 2 SWS 5 ECTS	Wahlmodul: Sustainable Land Use and Nutrition z.B. VL 4 SWS 5 ECTS
Wahlmodul: VWL z.B. (allgemeinbildend) 3 ECTS	Humanphysiologie (Teil 2) Schemann, Klingenspor VL 3 SWS, 5 ECTS 11 ECTS	Wahlmodule: Englisch C1 und Schwedisch z.B. (allgemeinbildend) 6 ECTS	Experimentelle Ernährungsforschung VL 2 SWS, ÜB 6 SWS 8 ECTS	Wahlmodul: Laborpraktikum (4 Wochen) z.B. 5 ECTS	Bachelorarbeit 12 ECTS

Abbildung 2: Exemplarischer Studienplan Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft

Allgemeinbildende Wahlmodule (1.-3. Semester): Da Fachwissen oft nicht das alleinige Auswahlkriterium für den Einstieg ins Berufsleben darstellt, sollen die zukünftigen Absolventen und Absolventinnen der Ernährungswissenschaft die Möglichkeit erhalten, sich frühzeitig auch Qualifikationen anzueignen, die über das reine Fachwissen hinausgehen. Z.B. in Form von geistes- und kulturwissenschaftlichen oder wirtschaftswissenschaftlichen Wahlmodulen, Sprachen oder/und fachübergreifenden Modulen der Carl von Linde Akademie etc. („Allgemeinbildende Fächer“ im wissenschaftlich orientierten Grundstudium Weihenstephan)

Fachspezifische Wahlmodule (5. und 6. Semester): Aus dem folgenden Vertiefungsbereich müssen mindestens 15 credits an Wahlmodulen gewählt werden. Die restlichen Wahlmodule (20 credits) können aus einer Vorschlagsliste (weitere Wahlmodule) sowie auf Antrag aus dem Gesamtangebot der TUM gewählt werden.

Vertiefungsbereich:

Modul	Modulverantwortliche/r	Lehrform	SWS	ECTS	angeboten in Semester
WZ3011 Grundlagen der Immunologie	Prof. Haller	VL + SE	2 SWS+2 SWS	5	WS
WZ3119 Pädiatrische Ernährungsmedizin	Prof. Witt	VL + SE	2 SWS+2 SWS	5	WS
WZ3114 Lebensmitteltechnologie	Prof. Kulozik	VL + ÜB	2 SWS+2 SWS	5	WS
WZ3111 Public Health Nutrition	PD Dr. Gedrich	VL+ÜB	2 SWS+2 SWS	5	SoSe
WZ3104 Lebensmittelmikrobiologie und Recht	Prof. Scherer; Hr. Miller	VL+VL	2 SWS+2 SWS	5	SoSe
NEU Toxikologie	Prof. Göttlicher, Dr. Zischka	VL	3 SWS	5	SoSe

Weitere Wahlmodule:

Modul	Modulverantwortliche/r	Lehrform	SWS	ECTS	angeboten in Semester
NEU Laborpraktikum (4 Wochen)	alle Lehrstühle am WZW	PR	7	5	WS/ SoSe
WZ5133 Sensorische Analyse der Lebensmittel	Prof. Becker	V	2	3	WS /SoSe
WZ5188 Analytische Kontrollmöglichkeiten zur	Prof. Coelhan	V	4	5	WS und SoSe
WZ3061 Applied Food Law	Meisterernst	V	4	5	WS und SoSe
WZ5039 Molekulare Biotechnologie	Prof. Langosch	V	2	3	WS
WZ2048 Einführung in die Biologie und Diagnostik pathogener Bakterien	Prof. Scherer	V	2	3	WS
WZ3120 Klinische Ernährung	Prof. Hauner, Dr Brandel	Ü	1	3	WS
WZ2457 Neurobiologie	Prof. Luksch	V	2	3	WS
SG160036 Gesundheitsverhalten und Prävention	Prof. Oberhoffer	V	5	6	WS
WZ3231 Food Design and Food Industry	Prof. Harzer	V	3	5	WS
WZ5142 Technologie der Milch und Milchprodukte	Prof. Kulozik	V+V	3+1	5	SoSe
ME511 Allgemeine Pharmakologie für Studierende der Biowissenschaften	Prof. Engelhardt, Dr. Welling	V	2	3	SoSe
SP011011 Gesundheitswissenschaft	Prof. Oberhoffer	V	4	6	SoSe
WZ1676 Sustainable Land Use and Nutrition	Ringvorlesung	V	4	5	SoSe
WZ5051 Enzymtechnologie	Prof. Engel	V	2	5	SoSe
CH0659 Einführung in die Biotechnologie	Fak. Chemie	V	2	3	SoSe

Abbildung 3: Wahlmodule Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft

Die Wahlmodule (allgemeinbildend) im 1. bis 3. Semester im Gesamtumfang von 9 Credits sowie die Wahlmodule (fachspezifisch) im 5. und 6. Semester im Gesamtumfang von 20 credits sind jeweils aus einer Vorschlagsliste zu wählen. Diese Listen weisen auch Module mit weniger als 5 Credits auf, um den Studierenden eine individuelle und breite Wahlmöglichkeit entsprechend der persönlichen Neigung zu eröffnen. Da sich die Wahlmodule dieser Liste nach Lehr- und Lernformen differenzieren, ist eine Zusammenlegung nicht möglich bzw. würde zu einer sehr engen inhaltlichen Einschränkung führen und widerspricht im hohen Maße der Forderung nach kompetenzorientierter Prüfung. Die jeweilige Prüfungs-

form hängt u.a. vom jeweiligen Lernergebnis, der Veranstaltungsform und/oder der Gruppengröße ab.

Die Auflistung der Wahlmodule ist nicht endgültig und wird fortgeführt. Der Prüfungsausschuss aktualisiert diese Liste im Bedarfsfall und gibt die Änderungen rechtzeitig vor Beginn des Semesters bekannt. Auf Antrag können außerdem weitere Module aus dem Gesamtangebot der TUM gewählt werden. Und es können Module im Bereich der Ernährungs- und Biowissenschaft anerkannt werden, die an einer anderen Hochschule im Rahmen des Bachelorstudiums (z. B. Auslandssemester) erfolgreich absolviert wurden. Über die Anrechnung externer Module entscheidet im Einzelfall der Prüfungsausschuss der Studienfakultät Ernährungswissenschaft.

Als Nachweis der Studierbarkeit sind im Anhang (Anlage 1) die Stundenpläne der Regelstudienzeit dargestellt.

7. Organisatorische Anbindung und Zuständigkeiten

7.1. Organisatorische Anbindung

Der Bachelorstudiengang Nutrition and Biomedicine wird von der Studienfakultät Ernährungswissenschaft angeboten. Der Pflichtmodulbereich wird durch das Lehrangebot der Lehrstühle/Professuren der TUM School of Life Sciences abgedeckt. Das Wahlmodulprogramm wird darüber hinaus auch von anderen Fakultäten (wie Medizin, Wirtschaftswissenschaften, Sport- und Gesundheitswissenschaften der TUM, dem Helmholtz-Zentrum etc.) getragen.

7.2. Zuständigkeiten

Tabelle 6: Administrative Zuständigkeiten

Studiengangsleitung	Studiendekan der Studienfakultät Ernährungswissenschaft: Prof. Dr. M. Klingenspor http://sf-ernaehrung.wzw.tum.de/nutritionosciences@tum.de
Studierendenmanagement Organisation Studium und Lehre; Internationale Angelegenheiten; Alumni, Öffentlichkeitsarbeit; Studienzuschüsse, Evaluierung; Feedbackmeetings, etc.	Studiendekan der Studienfakultät Ernährungswissenschaft: Prof. Dr. M. Klingenspor Studienkoordination Ernährungswissenschaft http://sf-ernaehrung.wzw.tum.de Dr. Michael Scharmann Tel.08161/ 71 3804 nutritionosciences@tum.de Studienfakultätsrat Herr Prof. Martin Klingenspor (Studiendekan) Herr Prof. Dirk Haller Herr Dr. Kurt Gedrich Frau Nadine Ohlhaut (Studentische Vertreterin)

Studienzuschusskommission

Herr Prof. Martin Klingenspor

Herr Prof. Hans Hauner

Herr Dr. Ingrid Schmöller

Frau Lisa Fricke (Studentische Vertreterin)

Fachstudienberatung

Studienplanung, Integration von Auslandsaufenthalten, allgemeine Fragen, Studienordnungen, Angelegenheiten des Prüfungsausschuss, Anerkennung bereits erbrachter Studienleistungen etc.

Studienkoordination Ernährungswissenschaft

<http://sf-ernaehrung.wzw.tum.de/>

Dr. Michael Scharmann

Tel.08161/ 71 3804

nutritionsciences@tum.de

Allgemeine Studienberatung

Persönliche Studienberatung, Service-stelle für behinderte und chronisch kranke Studierende, Programme für Schüler/innen und Schulen, Wohn-raumsupport

Studenten Service Zentrum (SSZ)

<https://www.tum.de/studium/beratung/studienberatung/>

Tel: 089-289-2273

Immatrikulation: Bewerbung und Zulassung

Bewerbung, Immatrikulation, Student Card, Beurlaubung, Rückmeldung, Verifikation von Studienabschlüssen, etc

Studenten Service Zentrum (SSZ)

<https://www.tum.de/studium/bewerbung/>

Kontakt: 089-289-22245

studium@tum.de

International Center

Informationen für Austauschstudierende, Hilfe bei sozialen Fragen, wie z. B. zum Visum oder zur Kontoeröffnung in Deutschland

Studenten Service Zentrum (SSZ)

<https://www.international.tum.de/startseite/>

Kontakt: 089-289-25017

incoming@zv.tum.de

Prüfungsmanagement

Campus Office / ZPA Zentrale Prüfungsangelegenheiten

Abschlussdokumente	ZPA Zentrale Prüfungsangelegenheiten Angela Schwarz Tel 08161 – 71.3202 schwarza@zv.tum.de
Prüfungsangelegenheiten, Prüfungsbescheide, Leistungsnachweise, Bescheinigungen	Campus Office/Studierenden Service Weihenstephan Leitung: Manuela Wagner http://www.wzw.tum.de/index.php?id=44#c772
Prüfungsausschuss	Prüfungsausschuss Ernährungswissenschaft Herr Prof. Martin Klingenspor (Vorsitzender) Herr Prof. Dirk Haller (stellvertretender Vorsitzender) Herr Prof. Thomas Skurk Herr Prof. Johann Josef Hauner Herr Prof. Heiko Witt Schriftführer/in: Dr. Sabine Köhler

8. Ressourcen

8.1 Personelle Ressourcen

Der Bachelorstudiengang *Life Sciences* Ernährungswissenschaft wird getragen von Lehrenden der folgenden Einrichtungen der Studienfakultät Ernährungswissenschaft am Wissenschaftszentrum Weihenstephan:

- Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie (N.N.)
- Lehrstuhl für Humanbiologie (Prof. M. Schemann)
- Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung (Prof. D. Haller)
- Lehrstuhl für Ernährungsmedizin (Prof. H. Hauner)
- Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin (Prof. M. Klingenspor)
- Lehrstuhl für Allgemeine Lebensmitteltechnologie (Prof. K. H. Engel)
- Lehrstuhl für Mikrobielle Ökologie (Prof. S. Scherer)
- Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bio-Prozesstechnik (Prof. U. Kulozik)

Die Aufteilung der personellen Ressourcen auf die einzelnen Module zeigen die entsprechenden Tabellen im Anhang.

8.2. Sachausstattung / Räume

Der Bachelorstudiengang *Life Sciences* Ernährungswissenschaft kann mit den vorhandenen personellen Ressourcen bestritten werden. Teilweise werden Lehraufträge und Gastvorträge oder Sach- und Investitionsmittel v. a. zur Verbesserung des Wahlangebotes notwendig sein. Der Raumbedarf ergibt sich aus den zu leistenden Lehrvolumina und kann normalerweise bzw. konnte bisher mit einzelnen Ausnahmen in den Räumlichkeiten des Campus am Wissenschaftszentrum Weihenstephan abgewickelt werden.

Anlage 1 Mögliche Stundenpläne

Bachelorstudiengang *Life Sciences* Ernährungswissenschaft 1. Fachsemester

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8 - 9	Anorganische Experimentalchemie**	Einführung in die Statistik* VL 1 SWS		Anorganische Experimentalchemie**	Mathematik 1* VL 2 SWS
9 - 10	VL 2 SWS HS 14	ÜB 1 SWS HS 14	Praktikum Anorganische Chemie**	VL 2 SWS HS 14	HS 14
10 - 11		Physik für Life Sciences*** VL 2 SWS	PR 4 SWS		WAHL: Allgemeine VWL
11 - 12		HS 14			VL 2 SWS HS 14
12 - 13	Übung zu Physik für Life Sciences ***				
13 - 14	ÜB 3 SWS				
14 - 15	HS 8				
15 - 16	Grundlagen der Humanernährung	Mathematik 1* ÜB 2 SWS			
16 - 17	VL 2 SWS ÜB 1 SWS	HS 14			
17 - 18	S41 (O18)				
18 - 19					
* Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Höhere Mathematik und Statistik</i>					
** Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Allgemeine und anorganische Chemie mit Praktikum</i>					
***Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Physik für Life Sciences</i> ***					
Das Physikalische Praktikum (3 SWS) findet geblockt in der vorlesungsfreien Zeit statt.					

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft 2. Fachsemester

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8 - 9		Genetik* VL 2 SWS		Zellbiologie* VL 3 SWS	
9 - 10	Genetik* VL 1 SWS HS 14	HS 14			
10 - 11	Physikalische Chemie 1 für Biologen*** VL 2 SWS	Organische Chemie*** VL 2 SWS		HS 1	
11 - 12	HS 16	HS 14			
12 - 13				Physikalische Chemie 1 für Biologen*** ÜB 1 SWS HS 15	
13 - 14			Praktikum Chemie II für Biologen (Organische Chemie)*** PR 4 SWS	Grundlagen der Physiologie** VL 2 SWS	
14 - 15		Humanphysiologie** VL 3 SWS		HS 16	
15 - 16	Grundlagen der Physiologie** VL 2 SWS				
16 - 17	HS 16	1.14 Seminarraum 61	Garching		
17 - 18					
18 - 19					
* Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Grundlagen Genetik und Zellbiologie</i>					
** Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Physiologie</i>					
***Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Organische und Physikalische Chemie mit Praktikum</i>					

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft 3. Fachsemester

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8 - 9	Lebensmittelchemie I VL 2 SWS HS 15				
9 - 10					
10 - 11			WAHL: English for Academic Purposes: Gateway to English Master's C1 Seminarraum 101, Garching	Grundlagen der Mikrobiologie VL 2 SWS* HS 1	
11 - 12					
12 - 13					Grundlagen der Biochemie VL 1 SWS HS 15
13 - 14		Übung Physiologie** ÜB 2 SWS in Gruppen geblockt	Übung Anatomie** ÜB 1 SWS in Gruppen an 4 Terminen im Semester	Grundlagen der Biochemie VL 3 SWS HS 15	
14 - 15					
15 - 16	WAHL: Schwedisch A1 Seminarraum 203, München	1.14 Seminarraum 61	P1		
16 - 17					
17 - 18					
18 - 19					
*Übung Mikrobiologie im Block in der vorlesungsfreien Zeit, ÜB 2 SWS					
** Lehrveranstaltungen des Moduls <i>Übung Physiologie und Anatomie</i>					

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft 4. Fachsemester

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8 - 9		Experimentelle Ernährungsforschung****	Biofunktionalität der Lebensmittel	Lebensmittelchemie II	
9 - 10		ÜB 6 SWS	SE 2 SWS	VL 2 SWS*	
10 - 11	Biofunktionalität der Lebensmittel	ZUG B	Biochemie 2**	HS 14	Experimentelle Ernährungsforschung****
11 - 12	VL 2 SWS HS 17		VL 2 SWS, ÜB 1 SWS		VL 2 SWS 1.14 Seminarraum 61
12 - 13			HS 2		
13 - 14	Experimentelle Ernährungsforschung****	Praktikumsraum EG 00.4		Ernährungsmedizin	Ernährungsphysiologie
14 - 15	ÜB 6 SWS	Experimentelle Ernährungsforschung****		VL 2 SWS	Mikronährstoffe VL 2 SWS, SE 2 SWS*** HS 12
15 - 16	ZUG A	ÜB 6 SWS		Klinische Studien	
16 - 17		ZUG C		VL 1 SWS	
17 - 18					
18 - 19	Praktikumsraum EG 00.4	Praktikumsraum EG 00.4			

*Übung Lebensmittelchemie im Block in der vorlesungsfreien Zeit, ÜB 2 SWS

** bildet zusammen mit der Lehrveranstaltung Grundlagen der Biochemie (3.Sem.) das Modul Grundlagen Biochemie und Energiestoffwechsel

*** Posterseminar geblockt

****Lehrveranstaltungen des Moduls Ernährungsphysiologie der Makro- und Mikronährstoffe

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft 5. Fachsemester

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
WAHL: Forschungspraktikum (Mind. 4 Wochen), PR 7 SWS: individuell vereinbart					
8 - 9		Seminar Integrierte Ernährungswissenschaft			
9 - 10		SE 2 SWS 1.14 Seminarraum 61			
10 - 11	Biostatistik VL 2 SWS	WAHL: Grundlagen Immunologie** VL 2 SWS	WAHL: Pädiatrische Ernährungsmedizin VL 2 SWS SE 2 SWS	WAHL: Grundlagen Immunologie** SE 2 SWS	
11 - 12		HS 12		HS 12	WAHL: Prozessorientierte Lebensmitteltechnologie VL 2 SWS*** HS 1
12 - 13			VL 2 SWS SE 2 SWS		
13 - 14			ZIEL 2.98		
14 - 15					
15 - 16	Biostatistik ÜB 2 SWS				
16 - 17	Gruppe A* PC-Raum				
17 - 18	Biostatistik ÜB 2 SWS				
18 - 19	Gruppe B* PC-Raum				
*Übung Biostatistik (PC-Übung/ Einführung R) geblockt in Gruppen					
** Lehrveranstaltungen des Wahlmoduls Grundlagen der Immunologie					
*** Übung Lebensmitteltechnologie im Block in der vorlesungsfreien Zeit, ÜB 2 SWS					

Bachelorstudiengang Life Sciences Ernährungswissenschaft 6. Fachsemester

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bachelorarbeit, 6 SWS: individuell vereinbart					
Seminar Integrierte Ernährungswissenschaft, SE 4 SWS: Individuelle Gruppentreffen					
8 - 9					
9 - 10					
10 - 11					
11 - 12	WAHL: Public Health Nutrition VL 2 SWS ÜB 2 SWS				
12 - 13					
13 - 14					
14 - 15					
15 - 16			WAHL: Toxikologie VL 3 SWS		
16 - 17					
17 - 18					
18 - 19					
19 - 20			WAHL: Sustainable Land Use and Nutrition VL 4 SWS		

Anlage 2

Ressourcentabelle für den Studiengang Bachelor *Life Sciences Ernährungswissenschaft*

I. Lehrangebot des neuen Studiengangs					II. Benötigte Personalressourcen	III. Zur Verfügung stehende Personalressourcen		
Modul		Lehrveranstaltungen des Moduls			Personalkategorie	Dozent		
Modulname	Modultyp	Lehrveranstaltungsname	Art	SWS		Name	Lehrstuhl	Fak.
Grundlagen der Humanernährung	P	Grundlagen der Humanernährung	V	2	Prof /WiMi	Prof. M. Klingenspor (kommissarisch)	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	WZW
		Übung Grundlagen der Humanernährung	Ü	0,5 0,5		Dr. J. Stolz Dr. K. Gedrich		
Physiologie	P	Humanphysiologie	V	3	Prof	Prof. M. Schemann	Lehrstuhl für Humanbiologie	WZW
		Grundlagen der Physiologie		2		Prof. M. Klingenspor	Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin	
				2		Prof. H. Luksch	Lehrstuhl für Zoologie	
Grundlagen der Mikrobiologie	P	Allgemeine Mikrobiologie	V	2	Prof	Prof. S. Scherer	Lehrstuhl für Mikrobielle Ökologie	WZW
		Allgemeine Mikrobiologie	Ü	2	WiMi	Dr. K. Neuhaus	Lehrstuhl für Mikrobielle Ökologie	WZW
Lebensmittelchemie I und II	P	Lebensmittelchemie I	V	2	Prof	Prof. M. Rychlik	Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie	WZW
		Lebensmittelchemie II	V	2		Prof. M. Rychlik		
		Übung Lebensmittelchemie	Ü	1 1	WiMi	Dr. Weiss Dr. Reil		WZW

I. Lehrangebot des neuen Studiengangs					II. Benötigte Personalressourcen	III. Zur Verfügung stehende Personalressourcen		
Modul		Lehrveranstaltungen des Moduls			Personalkategorie	Dozent		
Modulname	Modultyp	Lehrveranstaltungsname	Art	SWS		Name	Lehrstuhl	Fak.
Grundlagen der Biochemie und Energiestoffwechsel	P	Biochemie 1: Grundlagen der Biochemie	V	3	WiMi	Dr. A. Schiefner	Lehrstuhl für Biologische Chemie	WZW
		Biochemie 2	V	1,5 0,5	Prof./WiMi	Prof. D. Langosch Dr. M. Gütlich	Lehrstuhl für Chemie der Biopolymere	
			Ü	1	Wi/Mi	Dr. U. Hammes	Lehrstuhl für Systembiologie der Pflanzen	
Ernährungsphysiologie der Makro- und Mikronährstoffe	P	Ernährungsphysiologie der Makronährstoffe	V	2	Prof/WiMi	N.N. PD Dr. J. Stolz	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	WZW
		Ernährungsphysiologie der Mikronährstoffe	V	2	Prof/WiMi	N.N. PD Dr. J. Stolz		
		Posterseminar	Se	0,4	WiMi	Dr. B. Brandl PD Dr. K. Gedrich Dr. P. Giesbertz Dr. B. Spanier PD Dr. J. Stolz		
				0,4				
0,4								
0,4								



I. Lehrangebot des neuen Studiengangs					II. Benötigte Personalressourcen	III. Zur Verfügung stehende Personalressourcen		
Modul		Lehrveranstaltungen des Moduls			Personalkategorie	Dozent		
Modulname	Modultyp	Lehrveranstaltungsname	Art	SWS		Name	Lehrstuhl	Fak.
Übung Physiologie und Anatomie	P	Übung Physiologie und Anatomie	Ü	0,5	Prof/WiMi	Dr. A. Annahazi	Lehrstuhl für Humanbiologie	WZW
				0,5		Dr. S. Bühner		
				0,5		Dr. K. Michel		
				0,5		Prof. M. Schemann		
		Übung Anatomie	0,33	WiMi	Dr. E. de Carné	Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin		
					0,33		Dr. T. Fromme	
					0,33		Dr. agr. K. Meyer	

Biofunktionalität der Lebensmittel	P	Biofunktionalität der Lebensmittel	V	2	Prof	Prof. D. Haller	Lehrstuhl für Ernährung und Immunologie	WZW
		Biofunktionalität der Lebensmittel	Se	1 1	Prof/WiMi	Prof. D. Haller Dr. I. Schmöller		



I. Lehrangebot des neuen Studiengangs					II. Benötigte Personalressourcen	III. Zur Verfügung stehende Personalressourcen		
Modul		Lehrveranstaltungen des Moduls			Personalkategorie	Dozent		
Modulname	Modultyp	Lehrveranstaltungsname	Art	SWS		Name	Lehrstuhl	Fak.
Experimentelle Ernährungsforschung	P	Experimentelle Ernährungsforschung	V	0,25	Prof/WiMi	Prof. D. Haller	Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung	WZW
				0,25		Prof. H. Witt	Professur Pädiatrische Ernährungsmedizin	
				0,25		Prof. T. Skurk	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	
				0,25		Dr. B. Bader	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	
				0,25		Dr. J. Ecker	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	
				0,25		Dr. S. Kisling	Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung	
				0,25		Dr. B. Spanier	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	
				0,25		Dr. J. Stolz	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	
		Experimentelle Ernährungsforschung	Ü	Prof/WiMi	0,5	Dr. J. Ecker	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	WZW
					0,5	M. Ewers	Professur Pädiatrische Ernährungsmedizin	
					0,5	Dr. T. Fromme	Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin	



				0,5		Dr. P. Giesbertz	Lehrstuhl für Ernährungs-physiologie	
				0,5		Dr. S. Kolossa	Lehrstuhl für Ernährungs-physiologie	
				0,5		Dr. H. Laumen	Professur Pädiatrische Ernährungsmedizin	
				0,5		Dr. E. Rath	Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung	
				0,5		Dr. I. Schmöller	Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung	
				0,5		Prof. T. Skurk	Lehrstuhl für Ernährungs-medicin	
				0,5		Dr. b. Spanier	Lehrstuhl für Ernährungs-physiologie	
				0,5		Dr. J. Stolz	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	
				0,5		Prof. H. Witt	Professur Pädiatrische Ernährungsmedizin	



I. Lehrangebot des neuen Studiengangs					II. Benötigte Personalressourcen	III. Zur Verfügung stehende Personalressourcen		
Modul		Lehrveranstaltungen des Moduls			Personalkategorie	Dozent		
Modulname	Modultyp	Lehrveranstaltungsname	Art	SWS		Name	Lehrstuhl	Fak.
Ernährungsmedizin und Klinische Studien	P	Ernährungsmedizin	V	2	Prof	Prof. H. Hauner	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	ME
		Klinische Studien	V	1	WiMi	Prof. T. Skurk	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	WZW
Seminar Integrierte Ernährungswissenschaft	P	Seminar Integrierte Ernährungswissenschaft	Se	2	Prof/WiMi	Prof. M. Klingenspor	Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin	WZW/ME
				0,4		Dr. A. Annaházi	Lehrstuhl für Humanbiologie	
				0,4		Prof. M. Klingenspor	Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin	
				0,4		Dr. B. Bader	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	
				0,4		Prof. T. Skurk	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	
				0,4		Dr. B. Spanier	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	
				0,4		Prof. H. Witt	Professur Pädiatrische Ernährungsmedizin	
				0,4		Dr. J. Stolz	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	
					Dr. Colemann	Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung		



				0,4		Dr. I. Schmöller	Lehrstuhl für Immunologie und Ernährung	
				0,4		Dr. T. Fromme	Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin	
Biosstatistik	P	Biostatistik	V	2	WiMi	Dr. K. Gedrich	Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie	WZW
		Biostatistik	Ü	2	WiMi	Dr. K. Gedrich		WZW

I. Lehrangebot des neuen Studiengangs					II. Benötigte Personalressourcen	III. Zur Verfügung stehende Personalressourcen		
Modul		Lehrveranstaltungen des Moduls			Personalkategorie	Dozent		
Modulname	Modultyp	Lehrveranstaltungsname	Art	SWS		Name	Lehrstuhl	Fak.
Lebensmittelmikrobiologie und Recht	W	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene	V	2	Prof	Prof. S. Scherer	Lehrstuhl für Mikrobielle Ökologie	WZW
		Lebensmittelrecht	V	2	Lehrauftrag	Dr. A. Miller		WZW
Grundlagen der Immunologie	W	Grundlagen der Immunologie	V	2	Prof	Prof. D. Haller	Lehrstuhl Immunologie und Ernährung	WZW
		Seminar Grundlagen der Immunologie	Se	1 1	Prof/WiMi	Prof. D. Haller Dr. E. Rath		
Toxikologie und Pharmakologie	W	Toxikologie	V	3	WiMi	Dr. H. Zischka	Lehrstuhl für Toxikologie und Umwelthygiene	WZW
Lebensmitteltechnologie	W	Prozessorientierte Lebensmitteltechnologie	V	1 1	WiMi	Dr. S. Ambros D. Andlinger	Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bio-Prozesstechnik	WZW
		Übung Lebensmitteltechnologie	Ü	0,29 0,29 0,29 0,29	WiMi	Dr. S. Ambros D. Andlinger Dr. J. Dombrowski M. Hartinger		



				0,29 0,29 0,29		P. Kubbutat F. Kurz Dr. S. Steger		
Pädiatrische Ernährungsmedizin	W	Pädiatrische Ernährungs- medizin	V	2	Prof	Prof. H. Witt	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	ME
		Seminar Pädiatrische Ernährungsmedizin	Se	2	Prof	Prof. H. Witt	Lehrstuhl für Ernährungsmedizin	ME
Public Health and Nutrition	W	Public Health and Nutri- tion	V	3	WiMi	Dr. K. Gedrich	Lehrstuhl für Ernährungs- physiologie	WZW

—

—

—