

Ernährungswissenschaft

Bachelor of Science

Studienplan

Studienbeginn ab 01.10.2010



Inhaltsverzeichnis

Ziele des Studienganges	2
Berufsqualifizierender Abschluss Bachelor of Science (B.Sc.).....	3
Berufsfelder	3
Studienbeginn und Bewerbungsfristen.....	4
Vorlesungszeiten	4
Berufspraktikum.....	4
Module.....	4
Modulhandbuch	5
Modulkennung	5
Leistungspunktesystem – ECTS	5
Prüfungen	6
Prüfungsordnung und Prüfungsamt	6
Aufbau des Studienganges	7
Module im Studienverlauf	8
Verteilung der Module des Studienganges	8
Studienverlaufsgrafik (<i>Empfehlung</i>)	9
Übersicht Fachkombinationen.....	11
Wahlmodule	12
Nicht-endnotenrelevante Module	15
Semestertermine	16

Ziele des Studienganges

Die Ernährungswissenschaft beschäftigt sich mit allen Aspekten der menschlichen Ernährung auf naturwissenschaftlicher und medizinischer Grundlage.

Dazu gehört die Ernährung gesunder Menschen ebenso wie die Prävention von und die Ernährungstherapie bei Erkrankungen. Das wissenschaftliche Interesse gilt vor allem der Identifizierung von Nahrungsmittelinhaltsstoffen, die positive oder negative Wirkungen auf die Gesundheit haben können. Die Betrachtung reicht dabei von den molekularen Vorgängen auf zellulärer Ebene bis hin zu den komplexen Regulationsmechanismen im menschlichen Körper. Sie schließt den Einfluss verschiedenster genetischer und umweltbedingter Faktoren auf Ernährung und Gesundheit ein.

Ziel des Bachelorstudienganges „Ernährungswissenschaft“ ist es, eine erste biowissenschaftlich orientierte und berufsqualifizierende Ausbildung anzubieten. Sie werden durch das Studium befähigt, Themen aus dem Bereich Ernährung/Gesundheit mittels naturwissenschaftlicher und biomedizinischer Grundlagen wissenschaftstheoretisch fundiert zu bearbeiten. Aufeinander aufbauende naturwissenschaftliche und biomolekulare Laborpraktika vermitteln zudem erste Fähigkeiten und Kompetenzen für den wissenschaftlichen Arbeitsalltag.

Berufsqualifizierender Abschluss | Bachelor of Science (B.Sc.)

Der akademische Grad des Bachelor of Science (B.Sc.) ist ein international anerkannter berufsqualifizierender und forschungsbezogener Abschluss. Im Studium werden fachbezogene wissenschaftliche Kenntnisse und Qualifikationen sowie berufsbezogene Kompetenzen vermittelt.

Der Bachelor ist zugleich die Voraussetzung für ein anschließendes Masterstudium. Hierfür bietet die Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim die fachspezifischen, forschungsorientierten Masterstudiengänge „Ernährungsmedizin“ und „Molekulare Ernährungswissenschaft“ an; diese stehen den Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudienganges „Ernährungswissenschaft“ sowie anderer fachverwandter Studiengänge offen.

Berufsfelder

Das Bachelorstudium „Ernährungswissenschaft“ stellt einen ersten Ausbildungsabschnitt dar, der auf unterschiedliche Arbeitsgebiete der modernen Life Sciences und des Gesundheitswesens vorbereitet:

- Forschungsanstalten des Bundes und der Länder
- Biomedizinisch forschende Industrie
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Patienten- und Verbraucherverbände
- Öffentlichkeitsarbeit
- Entwicklungshilfe

sowie mit entsprechenden Zusatzqualifikationen¹:

- Höheres Lehramt an beruflichen Gymnasien
- Fachjournalismus im Bereich Ernährung/Gesundheit
- Verwaltungstätigkeiten mit Beratungsdienst bei Behörden im Bereich Ernährung, Gesundheit, Haushalt
- Ambulante und klinische Ernährungsberatung
- Verschiedene Einsatzbereiche in der Lebensmittelindustrie und der pharmazeutischen Industrie

¹ Referendariat für Lehramt, Referendariat am Ministerium für Ernährung/Ländlicher Raum, DGE-Zertifikate im Bereich Ernährungsberatung, journalistische Erfahrung

Studienbeginn und Bewerbungsfristen

Der Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaft“ nimmt einmal jährlich zum Wintersemester 65 Studierende auf. Die Bewerbungsfrist endet am 15. Juli (für ausländische Studierende aus Nicht- EU-Staaten am 30. Juni) des jeweiligen Jahres. Das Vergabeverfahren der Studienplätze wird vom Studiensekretariat der Universität Hohenheim durchgeführt.

Die entsprechenden Informationen und Unterlagen erhalten Sie im Studiensekretariat oder auf der Homepage der Universität Hohenheim unter:

www.uni-hohenheim.de/bewerbung

Vorlesungszeiten

Die Vorlesungszeit dauert 14 Wochen je Semester. Die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der letzten Seite dieses Studienplanes.

Berufspraktikum

Im Rahmen des Studiums ist eine berufspraktische Tätigkeit im Umfang eines Pflichtmoduls vorgesehen. Sie erhalten hierdurch die Möglichkeit, erstmals in Kontakt mit potentiellen Arbeitgebern zu kommen und einen bestimmten Berufszweig der Ernährungswissenschaft näher kennenzulernen. Das Berufspraktikum kann in der vorlesungsfreien Zeit abgeleistet werden.

Bei entsprechender Voraussetzung besteht zudem die Möglichkeit, länger andauernde oder weitere Berufspraktika im Umfang von maximal einem Wahlmodul auf das Studium anrechnen zu lassen.

Weitere Informationen hierzu sind der Praktikumsordnung zu entnehmen. Entsprechende Auskünfte bietet ebenso das Praktikantenamt der Universität Hohenheim unter:

www.uni-hohenheim.de/praktikum

Module

Das Studium ist modular aufgebaut. In jedem Semester werden fünf Module absolviert. Ein Modul kann aus einer oder mehreren Lehrveranstaltungen bestehen. Lehrformen der Veranstaltungen sind Vorlesungen, Seminare, Kolloquien, Übungen, Praktika und Exkursionen.

Alle Lehrveranstaltungen eines Moduls finden innerhalb eines Semesters statt.

Einige Lehrveranstaltungen können in englischer Sprache stattfinden. Der praktische Anteil der Pflichtmodule (Praktika, Übungen) beträgt insgesamt 30 %.

Modulhandbuch

Das Modulhandbuch informiert ausführlich über die Inhalte der Module (Modulname, verantwortliche/r Dozent/in, Studieninhalte, Lernziele, Teilnahmevoraussetzungen etc.).

Das aktuelle Modulhandbuch finden Sie auf der Homepage der Universität Hohenheim unter:

www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/ew

Modulkennung

Jedem Modul und jeder Lehrveranstaltung ist eine Modulkennung zugeordnet. Die ersten vier Ziffern der Modulkennung bezeichnen das Institut und das Fachgebiet des/der Modulverantwortlichen. Die folgenden drei Ziffern bezeichnen das Modul eines Studienabschnittes und die dazugehörenden Lehrveranstaltungen:

1100-000 = Institutsnummer (11 - 29 für Fakultät Naturwissenschaften möglich)

0001-000 = Fachgebiet eines Institutes (01 - 99 möglich)

0000-010 = Modulkennzeichnung:

010 - 200 Pflichtmodule der Bachelorstudiengänge

210 - 400 Wahlpflicht- und Wahlmodule der Bachelorstudiengänge

410 - 800 Module der Masterstudiengänge

810 - 900 Module der Promotionsstudiengänge

0000-011 = Lehrveranstaltung 1 eines Moduls (1 - 9 Lehrveranstaltungen möglich)

Leistungspunktesystem – ECTS

Die Bewertung der Prüfungsleistungen ist international vereinheitlicht nach den Vorgaben des European Credit Transfer System (ECTS) und vereinfacht den Wechsel zwischen Universitäten im In- und Ausland.

Das Arbeitspensum (work load) eines Moduls ist auf sechs Anrechnungspunkte (credits) ausgerichtet. Jedem Anrechnungspunkt liegen 25-30 Stunden an Arbeitsaufwand zugrunde, welche im Laufe eines Semesters – sechs Monate – erbracht werden müssen. In den work load gehen Präsenzzeiten (Teilnahme an

Lehrveranstaltungen und Ablegen von Prüfungen), Zeiten für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen sowie die Prüfungsvorbereitung ein. Das Studium ist so ausgelegt, dass pro Semester fünf Module – entsprechend 30 credits – studiert werden können. Im Bachelorstudium werden somit insgesamt 180 credits erworben.

Prüfungen

Im Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaft“ werden die Prüfungsleistungen (Modulprüfungen) studienbegleitend erbracht. Prüfungsformen sind Klausuren, mündliche Prüfungen, Praktikumsprotokolle, Ausarbeitungen und Referate von Seminar- oder Kolloquiumsbeiträgen.

Alle Module schließen jeweils mit einer Prüfung ab und werden nach dem deutschen Notensystem bewertet. Eine Ausnahme dazu bilden die nicht-endnotenrelevanten Module, welche mit „bestanden“/„nicht bestanden“ bewertet werden. Diese Module sind auf Seite 15 dieses Studienplanes aufgelistet.

Die Note des Bachelorzeugnisses ergibt sich nach festgelegter Gewichtung der verschiedenen Module laut Prüfungsordnung als arithmetisches Mittel aller Modulabschlussnoten einschließlich der Bachelorarbeit.

Prüfungsordnung und Prüfungsamt

Die Angaben zu Prüfungsanforderungen, -art und -dauer, Notensystem etc. sind in der Sammelprüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften geregelt.

Informationen zur jeweils gültigen Prüfungsordnung, Anmeldefristen, Prüfungszeiten etc. gibt das Prüfungsamt oder können online abgefragt werden unter:

www.uni-hohenheim.de/pruefung

Aufbau des Studienganges

Die Studiendauer des Bachelorstudienganges „Ernährungswissenschaft“ beträgt sechs Semester (Regelstudienzeit).

Wie lange Sie bis zum Bachelor studieren, bestimmen Sie selbst. Ob 6, 7 oder 8 Semester: Das preisgekrönte Studienkonzept der Universität Hohenheim schenkt Ihnen individuelle Freiräume, die Sie nach Belieben füllen können.

Nutzen Sie die Zeit: für Auslandsaufenthalte oder wissenschaftliche Projekte; für Praktika und unsere speziellen Soft-Skill-Trainings; für Blicke über den Tellerrand in andere Studienfächer oder Hochschulen; um Wissenslücken zu schließen oder für die akademische Muse, die für Erkenntnisgewinn und Diskurs essentiell sein kann.

Im **1. Studienjahr** werden vorwiegend naturwissenschaftliche Grundlagenkenntnisse in Chemie, Biologie, Physik und Mathematik vermittelt; Anatomie und eine Einführung in die Ernährungswissenschaft ergänzen die Lehrveranstaltungen in den ersten zwei Semestern. Neben der theoretischen Wissensvermittlung wird dabei Wert gelegt auf die praktische Umsetzung des Erlernten im Rahmen von Übungen und Praktika in den universitätseigenen Laboren.

Dabei handelt es sich um ein zu 70-80 % gemeinsames naturwissenschaftliches 1. Studienjahr mit den Bachelorstudiengängen „Biologie“ sowie „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ der Universität Hohenheim. Nach diesem Studienjahr haben Sie die Möglichkeit, sich um einen Fachrichtungswechsel innerhalb der Fakultät Naturwissenschaften zu bewerben. Aufgrund der weitgehenden Übereinstimmung der Module des 1. Studienjahres können bei einem Wechsel alle in den ersten beiden Semestern bestandenen Prüfungsleistungen angerechnet werden. Entsprechend dieser Anrechnung erfolgt die Semestereinstufung und, sofern Studienplätze zur Verfügung stehen, die Zulassung.

Im **2. Studienjahr** erwerben Sie umfassende Kenntnisse in den Kernfächern der Ernährungswissenschaft. So werden neben fachspezifischen Grundlagen in z.B. Biochemie, Physiologie und Immunologie ebenso erste fachspezifische Vertiefungsfächer angeboten. Sie haben darüber hinaus erstmals die Möglichkeit, aus einem breiten Angebot an Modulen ein Wahlmodul zu belegen. Hierzu stehen sowohl ernährungswissenschaftliche als auch fachübergreifende Module aus dem Angebotsspektrum der Fakultäten Naturwissenschaften,

Agrarwissenschaften und Wirtschafts- und Sozialwissenschaften der Universität Hohenheim zur Verfügung. Zu Beginn des 3. Fachsemesters entscheiden Sie sich verbindlich für eine von drei möglichen Fachkombinationen aus dem Bereich „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“.

Im **3. Studienjahr** werden vor allem fachspezifische und fachübergreifende Inhalte, z.B. in den Bereichen Resorption und Stoffwechsel von Nährstoffen, Pathophysiologie/Ernährungsmedizin, Biofunktionalität und Sicherheit von Lebensmitteln und Ernährungsberatung vertieft. Zudem besteht durch die hohe Anzahl an abzuleistenden Wahlmodulen die Möglichkeit, eigene Schwerpunkte zu setzen und hierdurch ein individuell an die Berufsvorstellungen angepasstes Profil auszubilden.

Darüber hinaus erwerben Sie über die Zeit hinweg fachspezifische Qualifikationen durch das Erlernen erster wissenschaftlicher Arbeitsmethoden und der damit verbundenen Aufbereitung und Präsentation wissenschaftlicher Erkenntnisse. Schlüsselqualifikationen (soft skills) wie analytisches Denken und Kommunikationskompetenzen werden durch Struktur und Aufbau des Studiums vermittelt und runden die Ausbildung ab.

Der Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaft“ schließt mit der Erstellung der Bachelorarbeit in Zusammenarbeit mit einem der ernährungswissenschaftlichen Institute der Universität Hohenheim und dem Erlangen des akademischen Grades „Bachelor of Science“ ab.

Module im Studienverlauf

Verteilung der Module des Studienganges

Allgemeine mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen	10 Module	60 Credits
Fachspezifische Grundlagen	5 Module	30 Credits
Fachspezifische Vertiefung	4 Module	24 Credits
Fachübergreifende Inhalte	3 Module	18 Credits
Fachspezifische, fachübergreifende Inhalte und Schlüsselqualifikationen nach Wahl (2 Wahlpflicht- + 4 Wahlmodule)	2+4 Module	12+24 Credits
Abfassung der Bachelorarbeit	-	12 Credits

Studienverlaufsgrafik (Empfehlung)

	6 Credits	6 Credits	6 Credits	6 Credits	6 Credits	
1. Sem.	Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (1301-010)	Allgemeine und Molekulare Biologie I (AMB I) (2201-010)	Einführung in die Ernährungswissenschaft (1402-010)	Mathematik für Biowissenschaften (1101-010)	Physik I (1201-020)	1. Sem.
2. Sem.	Organische Experimentalchemie (1302-010)	Allgemeine und Molekulare Biologie II (AMB II) (2301-010)	Anatomie des Menschen (1404-010)	Chemisches Praktikum (1302-020)	Physik II (1201-030)	2. Sem.
3. Sem.	Biochemie für Ernährungswissenschaftler (1402-020)	Einführung in die Ernährungssoziologie (4303-020)	Grundlagen d. Lebensmittelchemie und -analytik (1701-010)	Physiologie (2301-020)	Fachkombination I* Eine Übersicht der Fachkombinationen finden Sie auf Seite 11 dieses Studienplanes	3. Sem.
4. Sem.	Molekulare Ernährungswissenschaft (1402-040)	Immunologie (1801-010)	Wahlmodul I Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 12 ff. dieses Studienplanes	Fachkombination II* Eine Übersicht der Fachkombinationen finden Sie auf Seite 11 dieses Studienplanes	Fachkombination III* Eine Übersicht der Fachkombinationen finden Sie auf Seite 11 dieses Studienplanes	4. Sem.
5. Sem.	Biofunktionalität und Sicherheit von Lebensmitteln (1403-010)	Grundlagen der Ernährung (1401-010)	Pathophysiologie/ Ernährungsmedizin (1801-030)	Wahlmodul II Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 12 ff. dieses Studienplanes	Wahlmodul III Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 12 ff. dieses Studienplanes	5. Sem.
6. Sem.	Pflichtberufspraktikum EW (2902-010)	Grundlagen der Ernährungsberatung (1801-020)	Wahlmodul IV Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 12 ff. dieses Studienplanes	Bachelorarbeit EW (2901-020)		6. Sem.

* Eine Fachkombination umfasst jeweils 3 vorgegebene Module – Zur Auswahl stehen 3 Fachkombinationen, von denen eine gewählt werden muss

Diese grafische Darstellung des Studienplanes (Studienverlaufsgrafik) ist eine **Empfehlung** zum optimalen Verlauf des sechssemestrigen Bachelorstudiums. Sie zeigt auf, in welchem Semester die entsprechenden Module studiert werden sollten. Abweichungen sind - im Rahmen der Vorschriften der Prüfungsordnung und in Abhängigkeit vom Lehrangebot - zum Teil möglich, im Sinne eines optimalen Studienverlaufs aber nicht zu empfehlen.

Für die Durchführung eines ordnungsgemäßen Studiums ist es zwingend erforderlich, neben dem vorliegenden Studienverlaufsplan die Bestimmungen der Prüfungsordnung zu beachten.

Detailinformationen zu den einzelnen Modulen und zugehörigen Lehrveranstaltungen finden Sie in den Modulbeschreibungen unter:

www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/ew

Für weitere Fragen zu Studienverlauf, Modulen und anderen inhaltlichen Themen zum Studiengang wenden Sie sich bitte unter folgender Adresse direkt an die Fachstudienberatung:

beratung-ew@uni-hohenheim.de

Übersicht Fachkombinationen

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SMS	
1402-030	Praktikum Biochemie	3.		Fachkombination der Life Sciences
1402-031	Praktikum Biochemie		8	
2501-010	Mikrobiologie	4.		
2501-011	Einführung in die Mikrobiologie		2	
2501-012	Mikrobiologische Übungen für EW		2	
1505-010	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II	4.		
1505-011	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II		4	
1502-220	Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie für EW	3.		Fachkombination Lebensmittelmikrobiologie
1501-011	Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie		3	
1502-012	Allgemeine Biotechnologie		2	
1402-030	Praktikum Biochemie	4.		
1402-031	Praktikum Biochemie		8	
1501-210	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene	4.		
1501-211	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Vorlesung		3	
1501-212	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Seminar		1	
1502-220	Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie für EW	3.		Fachkombination Biotechnologie
1501-011	Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie		3	
1502-012	Allgemeine Biotechnologie		2	
1402-030	Praktikum Biochemie	4.		
1402-031	Praktikum Biochemie		8	
1502-210	Biotechnologie	4.		
1502-211	Biotechnologie, Vorlesung		2	
1502-212	Biotechnologie, Praktikum		4	

Wahlmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1505-010	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II	4./6.	
1505-011	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II		4
1501-210	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene	4./6.	
1501-211	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Vorlesung		3
1501-212	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Seminar		1
1502-210	Biotechnologie	4./6.	
1502-211	Biotechnologie, Vorlesung		2
1502-212	Biotechnologie, Seminar		4
4301-220	Fachkommunikation	4./6.	
4301-221	Problem- und nutzergerecht kommunizieren		4
4201-020	Grundlagen der Ökonomie	4.	
4201-021	Grundlagen der Ökonomie		4
1202-210	Moderne Methoden der Mikroskopie	4./6.	
1202-211	Moderne Methoden der Mikroskopie, Vorlesung		2
1202-212	Moderne Methoden der Mikroskopie, Seminar		1
1202-213	Moderne Methoden der Mikroskopie, Übung		1
4403-030	Ressourcenschutz und Ernährungssicherung	4.	
4403-031	Ökonomie und Sozialwissenschaften		1
4403-032	Pflanzenproduktion und Agrarökologie		1
4403-033	Tierproduktion		1
4403-034	Agrartechnik		1
1302-210	Wirkstoffe	5.	
1302-211	Wirkstoffe, Vorlesung		1
1302-212	Wirkstoffe, Übung		1
1302-213	Wirkstoffe, Praktikum		4
1301-210	Instrumentelle Analytik	4./6.	
1301-211	Instrumentelle Analytik, Vorlesung		2
1301-212	Instrumentelle Analytik, Übung		2

1402-210	Lebensmittelanalytisches Praktikum	4./6.	
1402-211	Lebensmittelanalytisches Praktikum		4
1402-212	Lebensmittelanalytisches Seminar		1
1402-240	Aktivität und Gesundheit	5.	
1402-241	Prävention, Gesundheitsförderung, Public Health		2
1402-242	Körperliche Aktivität als Mittel der Prävention		2
5701-400	Betriebswirtschaft und Marketing	5.	
5704-011	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre		2
5701-141	Marketing		2
2401-210	Allgemeine Genetik I	5.	
2401-211	Genetik für Fortgeschrittene		2
2401-212	Seminar in allgemeiner Genetik		2
2402-210	Allgemeine Virologie	5.	
2402-211	Allgemeine Virologie, Vorlesung		2
2402-212	Allgemeine Virologie, Seminar		2
1102-210	Angewandte Statistik	5.	
1102-211	Angewandte Statistik, Vorlesung		2
1102-212	Übungen zu Angewandte Statistik		1
1102-213	Statistik mit SAS		2
4202-010	Grundlagen der Agrarpolitik und Marktlehre	5.	
4202-011	Grundlagen der Agrarpolitik		2
4202-012	Grundlagen der Marktlehre		2
2202-210	Grundlagen der Parasitologie	5.	
2202-211	Grundvorlesung Parasiten		2
2202-212	Übungen zur Parasitologie		2
2302-210	Membran- und Neurophysiologie	5.	
2302-211	Einführung in die Membranphysiologie		1
2302-212	Einführung in die Neurophysiologie		1
2302-213	Übungen zur Membran- und Neurophysiologie		2
2301-220	Molekulare Physiologie	5.	
2301-221	Molekulare Physiologie, Vorlesung		2
2301-223	Molekulare Physiologie, Übungen für EW		2
4202-210	Organisation, Management und Marketing in der Ernährungswirtschaft	5.	
4202-211	Organisation, Management und Marketing in der Ernährungswirtschaft		4

1402-250	Pädagogisch-didaktische Grundlagen	5.	
5601-271	Theorien des Unterrichts		2
	Erziehungswissenschaftliche Theorien		2
2102-210	Pflanzliche Naturstoffe	5.	
2102-211	Pflanzliche Naturstoffe: Synthese, Verbreitung, Funktion, Nutzung		1
2102-212	Chemische Ökologie pflanzlicher Naturstoffe		1
2102-213	Extraktions- und Trenntechniken für pflanzliche Naturstoffe		2
1402-220	Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Ernährungswissenschaft	5./6.	
1402-221	Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Ernährungswissenschaft		12
2902-020	Wahlberufspraktikum EW	4./5./6.	
2902-021	Wahlberufspraktikum EW		k.A.
2902-022	Wahlberufspraktikum EW (Im Anschluss an das Pflichtberufspraktikum EW)		k.A.
1401-210	Summer School: Disease-related malnutrition	5.	
1401-211	Summer School: Disease-related malnutrition		8
2201-280	Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens	5./6.	
2201-281	Tutorentaining		1
2201-282	Eigenverantwortliche Durchführung von Tutorien mit expertengestützter Hospitation		2
2201-230	Embryonale Modelle für humane Krankheiten	5.	
2201-231	Embryonale Modelle für humane Krankheiten, Vorlesung		1
2201-232	Embryonale Modelle für humane Krankheiten, Übung		3
1502-220	Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie für EW	5.	
1501-011	Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie		3
1502-012	Allgemeine Biotechnologie		2

Unter Vorliegen entsprechender Voraussetzungen und nach Rücksprache mit der/dem betreffenden Modulverantwortlichen können zudem weitere Module als Wahlmodule angerechnet werden.

Für eine entsprechende Beratung und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Fachstudienberatung:

beratung-ew@uni-hohenheim.de

Nicht-endnotenrelevante Module

Folgende Module sind nicht-endnotenrelevant und werden als solche im Zeugnis ausgewiesen; die Prüfung wird mit „bestanden“ bzw. „nicht bestanden“ bewertet.

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	Verbindlichk.
1402-030	Praktikum Biochemie	3./4.	P
2201-280	Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens	5./6.	W
2902-010	Pflichtberufspraktikum EW	6.	P
2902-020	Wahlberufspraktikum EW	4./5./6.	W

Semestertermine

Semester	Vorlesungsbeginn	Vorlesungsende	Vorlesungsfreie Tage
Winter 2011/12	10.10.2011	04.02.2011	19.12.2011 - 07.01.2012
Sommer 2012	10.04.2012	21.07.2012	29.05.2012 – 02.06.2012
Winter 2012/13	15.10.2012	02.02.2013	27.12.2012 - 05.01.2013
Sommer 2013	08.04.2013	20.07.2013	21.05.2013 - 25.05.2013
Winter 2013/14	14.10.2013	01.02.2014	23.12.2013 - 06.01.2014
Sommer 2014	07.04.2014	19.07.2014	10.06.2014 - 14.06.2014
Winter 2014/15	13.10.2014	07.02.2014	22.12.2014 - 06.01.2015
Sommer 2015	13.04.2015	25.07.2015	26.05.2015 - 30.05.2015

