

MITTEILUNGSBLATT

Studienjahr 2005/2006 – Ausgegeben am 02.06.2006 – 32. Stück

Sämtliche Funktionsbezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.

C U R R I C U L A

199. Curriculum für das Bakkalaureatsstudium Ernährungswissenschaften

Der Senat hat in seiner Sitzung am 1. Juni 2006 das von der gemäß § 25 Abs. 8 Z. 3 und Abs. 10 des Universitätsgesetzes 2002 eingerichteten entscheidungsbefugten Curricularkommission vom 16. Mai 2006 beschlossene Curriculum für das Bakkalaureatstudium Ernährungswissenschaften in der nachfolgenden Fassung genehmigt.

§ 1 Qualifikationsprofil und Studienziele

(1) Das Bakkalaureatstudium Ernährungswissenschaften an der Universität Wien ist eine auf den allgemeinen Naturwissenschaften basierende akademische Berufsvorbildung in den ernährungswissenschaftlichen Fächern. Die Absolventinnen und Absolventen dieses Studiums sind in der Lage, Problemstellungen der Humanernährung theoretisch und praktisch umfassend zu bearbeiten.

(2) Die Absolventinnen und Absolventen des Bakkalaureatstudiums Ernährungswissenschaften an der Universität Wien sind befähigt, Problemstellungen, die sich aus der Beziehung der Nahrung zum Menschen und der Beziehung des Menschen zu seiner Nahrung ergeben, theoretisch und praktisch zu bearbeiten. Sie erhalten eine multidisziplinäre akademische Ausbildung auf dem Gebiet der Ernährungswissenschaften (Humanernährung) und verfügen somit über

- Fähigkeiten als kompetente Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für Belange dieses Faches von Seiten der öffentlichen Organisationen, der Körperschaften, der Wirtschaft, der Medien oder sonstiger Einrichtungen.
- ein breites ernährungsrelevantes Wissensspektrum, das für die Entwicklung und Umsetzung zielgruppenspezifischer Präventionsmaßnahmen und Aktivitäten zur Förderung von gesundheitsbewusstem Verhalten befähigt.

§ 2 Dauer und Umfang

Das Bakkalaureatstudium der Ernährungswissenschaften gilt als absolviert bei positivem Abschluss aller Module (180 ECTS). Das entspricht einer vorgesehenen Studiendauer von 6 Semestern.¹

Das Bakkalaureatstudium der Ernährungswissenschaften umfasst einschließlich der für die Anfertigung der zwei Bakkalaureatsarbeiten vorgesehenen Zeit (entsprechend 14 ECTS Punkten) eine Gesamtstudiendauer von sechs Semestern.

Das Studium beginnt mit der Vermittlung von naturwissenschaftlichen Grundlagen, auf die dann eine umfassende wissenschaftliche Berufsvorbildung folgt. Das Studium wird mit zwei Bakkalaureatsarbeiten abgeschlossen.

Das Studium umfasst Pflicht- und Wahlpflichtmodule, die der akademischen Ausbildung in den theoretischen und praktischen allgemeinen naturwissenschaftlichen Fächern sowie der Schaffung der Grundlagen zum Verständnis der studienrelevanten Fächer dienen.

Teil der Berufsvorbildung ist die Vertiefung in Form der Bakkalaureatsarbeiten.

Zwei Bakkalaureatsarbeiten sind durch selbständige Bearbeitung von zwei Themen aus dem Studium der Ernährungswissenschaften zugehörigen vorgegebenen. Die Arbeiten werden in Rahmen von LV abgefasst (§ 80 Abs 1 UG 02).

§ 3 Zulassungsvoraussetzungen

Voraussetzung für das Bakkalaureatstudium Ernährungswissenschaften ist eine allgemeine Universitätsreife.

§ 4 Akademischer Grad

Absolventinnen bzw. Absolventen des Bakkalaureatstudiums Ernährungswissenschaften ist der akademische Grad *"Bakkalaurea der Naturwissenschaften"* bzw. *"Bakkalaureus der Naturwissenschaften"* – abgekürzt *Bakk.rer.nat.* - zu verleihen. Dieser akademische Grad ist hinter dem Namen zu führen.

§ 5 Aufbau - Module², Lehrveranstaltungen und Fachprüfungen mit ECTs Punktezweisung

Lehrveranstaltungen sind Vorlesungen (VO), Seminare (SE) und Übungen (UE). Vorlesungen dienen der Einführung in die Hauptbereiche und die Methoden des Bakkalaureatstudiums Ernährungswissenschaften, gehen auf die hauptsächlichen Tatsachen und Lehrmeinungen ein und haben auf den letzten Entwicklungsstand der Wissenschaft Bedacht zu nehmen sowie aus den Forschungsgebieten zu berichten. Seminare dienen der wissenschaftlichen Diskussion mit eigenen mündlichen oder schriftlichen Beiträgen der Studierenden. Übungen haben den praxisrelevanten beruflichen Zielen des Studiums zu entsprechen und konkrete Aufgaben zu lösen.

1 Das Bakkalaureatstudium Ernährungswissenschaften beinhaltet eine Studieneingangsphase im Ausmaß eines Moduls (24 ECTs Punkte):

Die Studieneingangsphase „Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährungswissenschaften“ (eigenständiges Modul, Modul 1, Teil der Pflichtmodule) dient der Einführung in das Studium der Ernährungswissenschaften für Studienanfängerinnen und Studienanfänger und umfasst daher einführende und das Studium besonders kennzeichnende Fächer. Hier werden die Grundlagen der Chemie, der Botanik und allgemeinen Biologie vermittelt. Außerdem werden Anatomische und physiologische Grundlagen des Menschen zusammenhängend dargestellt, auf die dann weitere Inhalte des Stoffwechsels, der Diätetik, der Gesundheitsförderung aufbauen. Die Dimensionen der Ernährungswissenschaften als ein angewandtes und multidisziplinäres Studium werden in der einführenden Vorlesung zur Ernährungslehre vorgestellt.

Modul 1 (STEP) besteht aus den folgenden Lehrveranstaltungen:

Allgemeine und organische Chemie

Botanik und allgemeine Biologie

Anatomie und Histologie des Menschen

Grundlagen der Physiologie des Menschen

Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär

2 Das Bakkalaureatstudium Ernährungswissenschaften umfasst

2.1 Pflichtmodule – insgesamt 166 ECTS Punkte

Modul 1: NATURWISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN DER

ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN (24 ECTS) = Studieneingangsphase

Modul 2: UEBUNGEN ZUR CHEMIE und HISTOLOGIE und ZYTOLOGIE (11 ECTS)

Modul 3: BIOLOGISCHE GRUNDLAGEN (9 ECTS)

Modul 4: PHYSIK (5 ECTS)

Modul 5: NATURSTOFFCHEMIE und ANALYTISCHE CHEMIE (6 ECTS)

Modul 6: BIOCHEMIE (12 ECTS)

Modul 7: ERNÄHRUNG des MENSCHEN I (7 ECTS)

Modul 8: GRUNDLAGEN der LEBENSMITTELLEHRE I (12 ECTS)

Modul 10: LEBENSMITTELQUALITÄT: HYGENISCHE, CHEMISCHE und
SENSORISCHE ASPEKTE (12 ECTS)

Modul 11: BIOMETRIE, STATISTIK u. EDV (5 ECTS)

Modul 13: ERNÄHRUNG des MENSCHEN II (13 ECTS)

Modul 14: SPEZIELLE BIOCHEMIE/ PHYSIOLOGIE (6 ECTS)

Modul 15: LEBENSMITTELCHEMIE u. –TECHNOLOGIE (13 ECTS)

Modul 16: LEBENSMITTELQUALITÄT (6 ECTS)

Modul 17: SPEZIELLE ERNÄHRUNGSLEHRE u. DIÄTETIK (11 ECTS)

Modul 18: WISSENSCHAFTLICHE VERTIEFUNG und BAKKALAUREATSARBEITEN
(14 ECTS)

2.2 Wahlpflichtmodule – 14 ECTS Punkte

Modul 9: Grundlagen der LEBENSMITTELLEHRE II (5 ECTS)

Modul 12: WIRTSCHAFTSLEHRE (9 ECTS)

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Modul 1 (ECTs 24) Studieneingangsphase Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährungs- wissenschaften												
Allgemeine u. organische Chemie	4						6,0					
Botanik und allg. Biologie	4						6,0					
Anatomie und Histologie des Menschen	2						3,0					
Physiologie des Menschen	4						6,0					
Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär	2						3,0					

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Modul 2 (ECTs 11) Übungen zur Chemie und Histologie und Zytologie												
Chemische Übungen		8						8,0				
UE zur Histologie und Zytologie		3						3,0				
Modul 3 (ECTs 9) BIOLOGISCHE GRUNDALGEN												
Zoologie		2						3,0				
Stoffwechselphysiologie d. Pflanze		2						3,0				
Humanökologie	2						3,0					
Modul 4 (ECTs 5) PHYSIK												
Physik	2						3,0					
UE zur Physik		2						2,0				
Modul 5 (ECTs 6) NATURSTOFFCHEMIE und ANALYTISCHE CHEMIE												
Chemie der Naturstoffe			2						3,0			
Analytische Chemie/Schwerpunkt Lebensmittelanalytik			2						3,0			

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Modul 6 (ECTs 12) BIOCHEMIE												
Grundlagen der Biochemie			2						3,0			
Einführung in die Arbeitstechnik der Biochemie				2						3,0		
Biochemische Übungen				6						6,0		
Modul 7 (ECTs 7) ERNÄHRUNG des MENSCHEN I												
Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe				2						3,0		
UE zur Ernährung des Menschen I (einschließlich Ernährungs-anthropometrie)				4						4,0		
Modul 8 (ECTs 12) Grundlagen der LEBENSMITTELLEHRE I												
Biotechnologie und Gentechnik in d. Lebensmittelproduktion			2						3,0			
Ökologische Grundlagen landw. Produktion			2						3,0			
Pflanzenproduktion				2						3,0		
Produktion tierischer Lebensmittel				2						3,0		
* Modul 9 (ECTs 5) Wahl Grundlagen der LEBENSMITTELLEHRE II												
Lebensmittellehre II: Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz; Gemeinschaftsverpflegung)				2						3,0		
Übungen zu Vorratshaltung und -Vorratsschutz				2						2,0		

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Modul 10 (ECTs 12) LEBENSMITTEL-QUALITÄT: Hygienische, chemische und sensorische Aspekte												
Einführung in die Mikrobiologie und Hygiene			2						3,0			
Übungen zur Mikrobiologie und Hygiene			3						3,0			
Lebensmitteltoxikologie			2						3,0			
Qualitätsbeurteilung und sensorische Analyse von Lebensmitteln			2						3,0			
Modul 11 (ECTs 5) BIOMETRIE, STATISTIK u. EDV												
Einführung in die Biostatistik		2						3,0				
Übungen zur EDV/Biometrie		2						2,0				
* Modul 12 (ECTs 9) Wahl WIRTSCHAFTSLEHRE												
Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre		2						3,0				
Weltagrarmärkte		2						3,0				
Konsumentenpolitik			2						3,0			

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Modul 13 (ECTs 13) ERNÄHRUNG des MENSCHEN II												
Ernährungslehre: Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe					2						3,0	
Methoden der Ernährungserhebungen, Literaturrecherche und – auswertung)					2						3,0	
Übungen zur Ernährung des Menschen II						5						5,0
Ernährungs-wissenschaftliches Seminar						2						2,0
Modul 14 (ECTs 6) SPEZIELLE BIOCHEMIE/ PHYSIOLOGIE												
Biochemische Stoffwechselregulationen inklusive Pathobiochemie				2						3,0		
Pathophysiologie					2						3,0	
Modul 15 (ECTs 13) LEBENSMITTELCHEMIE u. -TECHNOLOGIE												
Lebensmittelchemie					4						6,0	
Lebensmitteltechnologie: chemische und physikalische Verfahren der Lebensmittel- verarbeitung					2						3,0	
Lebensmittelchemisches Praktikum						4						4,0

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Modul 16 (ECTs 6) LEBENSMITTEL- QUALITÄT												
Methoden d. Ermittlung d. Lebensmittelsicherheit					2						3,0	
Einführung in das Lebensmittelrecht					2						3,0	
Modul 17 (ECTs 11) SPEZIELLE ERNÄHRUNGSLEHRE u. DIÄTETIK												
Sport und Ernährung						2						3,0
Ernährungstherapie inklusive künstliche Ernährung						2						3,0
Lebensstil- /ernährungsassoziierte Erkrankungen / Diätetik					2						3,0	
Übung Lebensstil- /ernährungsassoziierte Erkrankungen / Diätetik					2						2,0	
Modul 18 (ECTs 14) Wissenschaftliche Vertiefung und Bakkalaureatsarbeiten						14						14,0
SWS	20	25	21	24	21	28						
ECTS							30,0	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0
GESAMT												
SWS / ECTs	139						180					

* LVA (VO) im angegebenen Ausmaß können aus dem Lehrangebot der Universität Wien gewählt werden

Modul 1 Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährungswissenschaften

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+VO+VO+VO

Semesterwochenstunden 4+4+2+4+2

ECTs total 24

Ziele: Vermittlung der Grundlagen der allgemeinen Chemie, der anorganischen und organischen Chemie. In diesem Modul werden auch Fähigkeiten und Methoden der qualitativen organischen Analyse, der präparativen organischen Chemie und der Naturstoffchemie vermittelt.

Vermittlung biologischer Grundlagen der Evolution; der Unterschiede von Tier-, Pflanzen- und Pilzzellen sowie von Pro- und Eukaryota; von Grundlagen der Morphologie, Anatomie und Histologie ausgewählter Organismen, die in der Humanernährung Bedeutung haben.

Vermittlung von theoretischen Grundkenntnissen der allgemeinen Zytologie und Histologie, der Organologie unter besonderer Berücksichtigung des Verdauungstraktes, des Exkretionssystems des Menschen. Ziel ist das Erkennen der Zusammenhänge zwischen Bau und Funktion von Zellen, Geweben und Organen.

Es wird eingegangen auf Aufbau und Funktion von Zellen und Zellorganellen, auf die Physiologie der Niere, die Atmung, Verdauung und Stoffwechsel, das Nervensystem, das Herz und Gefäßsystem.

Vermittlung einer Einführung in das Studium der Ernährungswissenschaften: Grundbegriffe der Ernährungslehre, zur Ernährungs- und Gesundheitssituation in Österreich, in der EU, weltweit, Körperzusammensetzung, Ernährungsanthropometrie, Erhebung der Nahrungs- und Nährstoffzufuhr. Verschiedene Formen der Ernährung des Menschen. Ernährung zur Deckung des Bedarfs entlang des Lebenszyklus mit Hinweis auf Lebensmittelqualität und -sicherheit. Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit.

Modul 2 Übungen zu Chemie und Histologie und Zytologie

Lehrveranstaltungstyp UE+UE

Semesterwochenstunden 8+3

ECTs total 11

Ziele: In diesem Modul werden praktische Fähigkeiten und Methoden der qualitativen organischen Analyse, der präparativen organischen Chemie und der Naturstoffchemie vermittelt.

Vermittlung von praktischen Grundkenntnissen der allgemeinen Zytologie und Histologie, der Organologie unter besonderer Berücksichtigung des Verdauungstraktes, des Exkretionssystems des Menschen.

Modul 3 Biologische Grundlagen

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+VO

Semesterwochenstunden 2+2+2

ECTs total 9

Ziele: Praxisnahe Vermittlung der „Natur vor der Haustüre“, wobei die Behandlung von Wirbeltieren im Vordergrund steht. Aufbauend auf dieser Naturerfahrung werden verschiedene Themen aus dem Bereich der Umweltbildung und des Naturschutzes behandelt.

Photosynthese, Biochemie und Molekularbiologie der Pflanzen, Grundlagen des pflanzlichen Sekundärstoffwechsels, Biosynthese der wichtigsten Sekundärstoffklassen (Alkaloide, Phenole, Isoprenoide), ökologische Bedeutung des pflanzlichen Sekundärstoffwechsels (Biochemische Ökologie).

Vermittlung der Zusammenhänge zwischen Mensch und Umwelt: Veränderungen der Biosphäre durch den Menschen und die Rückwirkungen der sich ändernden Biosphäre auf den Menschen.

Modul 4 Physik

Lehrveranstaltungstyp VO+UE

Semesterwochenstunden 2+2

ECTs total 5

Ziele: Vermittlung theoretischer Grundlagen und praktischer Übungen über Materie und Kräfte, Mechanik, Wärme, Gerätetechnik, Elektrizität, Elektromagnetismus, Mikroelektronik und Optik. Neben dem Erlernen des Umgangs und sicheren Bedienens einiger Messinstrumente und physikalischer Versuchseinrichtungen soll die kritische Wertung (Fehlerabschätzung) der selbstständig erarbeiteten Ergebnisse geübt werden.

Modul 5 Naturstoffchemie und Analytische Chemie

Lehrveranstaltungstyp VO+VO

Semesterwochenstunden 2+2

ECTs total 6

Ziele: Kennen lernen der Naturstoffklassen und ihrer wichtigsten Vertreter, ihrer biologischen Bedeutung (deskriptive Biochemie).

Es werden auch die theoretischen Grundlagen der Hochleistungs-Trennmethoden, der optischen Analysemethoden und der Massenspektrometrie vermittelt.

Modul 6 Biochemie

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+UE

Semesterwochenstunden 2+2+6

ECTs total 12

Ziele: Vermittlung biochemischer Grundlagen (Biomoleküle, Stoffwechsel, Molekularbiologie) sowie praktischer Fähigkeiten biochemischer Analysemethoden (Chromatographischen Methoden, Elektrophoretische Trennungen, Proteinanalytik, Spektroskopie, Photometrie, Enzymdiagnostik, Immunologische Methoden, Molekularbiologie, Theorie und Praxis der Zentrifugation, Zellkulturtechniken, Mikroskopie, Radiomarkierung und Nachweismethoden).

Modul 7 Ernährung des Menschen I

Lehrveranstaltungstyp VO + UE

Semesterwochenstunden 2+4

ECTs total 7

Ziele: Einführung in Bedarf und Stoffwechsel von Makronährstoffen: Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr, Nahrungsenergiebedarf, Flüssigkeitsbedarf, Kohlenhydrate und Ballaststoffe, Proteine und Aminosäuren, Fette/Fettsäuren/Cholesterin und Alkoholstoffwechsel.

Im praktischen Teil werden laborchemische Messungen zur Verdauungsphysiologie, anthropometrische Meßmethoden und Verzehrerhebungen durchgeführt.

Modul 8 Grundlagen der Lebensmittellehre I

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+VO+VO

Semesterwochenstunden 2+2+2+2

ECTs total 12

Ziele: Vermittlung der naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln unter Zugrundelegung einer verfahrensorientierten Betrachtungsweise.

Besondere Berücksichtigung erfahren hierbei Methoden der Biotechnologie und der Gentechnik.

Ökologische Grundlagen der landwirtschaftlichen Produktion sowie Produktionsgrundlagen des allgemeinen Pflanzenbaus werden mit ihren Wechselwirkungen besprochen: Klima, Boden, Wasser, Nährstoffe, Nährstoffkreisläufe, Eingriff in den Boden; Bodenwasserhaushalt, Erosion; Saat, Fruchtfolge, Ernte.

Im Rahmen der VO Produktion tierischer Lebensmittel werden Zucht, Fütterung und Haltung von Rindern, Pferden, Schafen, Ziegen, Schweinen und Geflügel, der Einsatz von Futtermitteln und Futterzusatzstoffen für die Tierernährung und deren spezifische Einflüsse auf die Leistungen und die Qualität der tierischen Produkte (Fleisch, Milch und Eier) besprochen.

Modul 9 Grundlagen der Lebensmittellehre II = Wahlpflichtmodul

Lehrveranstaltungstyp VO+UE

Semesterwochenstunden 2+2

ECTs (total) 5

Ziele: Studierende sollen mit diversen Verfahren der Lebensmittelkonservierung (z.B. Pökeln, Trocknen, Einkochen, Sterilisieren) und des Vorratsschutzes vertraut gemacht werden.

In diesem Modul werden Formen und Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegung und ihre Bedeutung in Österreich, Großküchenorganisation, Hygiene und Betriebswirtschaft, sowie Marketing und Qualitätsmanagement, Speisenplangestaltung und Rezepturenentwicklung im Zusammenhang mit der praktischen Umsetzung der DACH – Referenzwerte vermittelt und geübt.

Modul 10 Lebensmittelqualität: Hygienische chemische und sensorische Aspekte

Lehrveranstaltungstyp VO+UE+VO+VO

Semesterwochenstunden 2+3+2+2

ECTs total 12

Ziele: Erlangen eines Basiswissens über die allgemeine Mikrobiologie und Hygiene, Umwelthygiene und Umweltschutz.

Vermittlung der Grundlagen der Hygiene, Infektionshygiene, Krankenhaushygiene und Umweltschutz, Auftreten von Infektionskrankheiten, Abwehrmechanismen gegen das Eindringen von Krankheitserregern in den Körper und Maßnahmen der Infektionsbekämpfung, Desinfektion, Sterilisation, Mikrobiologie.

Praktische Fertigkeiten im Umgang mit mikrobiologischen Arbeitsmethoden.

Einführung in die Toxikologie: Grundbegriffe, toxikologische Tests, Einheiten und Definitionen von antinutritiven und toxischen Inhaltsstoffen in Lebensmitteln.

Vermittlung von Grundlagen der Sensorik: Begriffsbestimmungen, Aufgaben, methodische Möglichkeiten und Grenzen, Anwendungsgebiete der sensorischen Analyse.

Modul 11 Biometrie, Statistik und EDV

Lehrveranstaltungstyp VO+UE

Semesterwochenstunden 2+2

ECTs total 5

Ziele: Die Vorlesung soll - in Verbindung mit den Übungen - die Studierenden befähigen, Standardaufgaben der Biometrie zu lösen. Die Studierenden erlernen Wahrscheinlichkeitsrechnung, Wahrscheinlichkeitsverteilungen, Parameterschätzung, Testen von Unterschiedshypothesen (1-Stichprobenvergleiche), 2-Stichprobenvergleiche bei metrischen Grundgesamtheiten, 2-Stichprobenvergleiche bei dichotomen Grundgesamtheiten, 1-faktorielle ANOVA, Korrelation und Regression.

Modul 12 Wirtschaftslehre = Wahlpflichtmodul

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+VO

Semesterwochenstunden 2+2+2

ECTs (total) 9

Ziele: In diesem Wahlpflichtmodul erfolgt die Vermittlung der Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre. Ein Überblick über die wichtigsten Weltagrarmärkte; Interpretation der Auswirkungen von internationalen Abkommen und sonstigen Markteingriffen. Regelungen, Ziele und Probleme der Konsumentenpolitik auf nationaler, EU- und internationaler Ebene.

Modul 13 Ernährung des Menschen II

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+UE+SE

Semesterwochenstunden 2+2+5+2

ECTs total 13

Ziele: Ernährungsphysiologische Grundlagen der Mikronährstoffe: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Inhaltsstoffe der pflanzlichen Lebensmittel. Vermittlung der Bedeutung von Mikronährstoffen für ausgewählte Aspekte der Ernährungsphysiologie.

Umsetzung der Inhalte im Seminar durch selbstständiges Erarbeiten eines Themas, Erstellen eines Handouts, Halten eines Referates und Diskussion mit dem Leiter und den Studierenden. Praktische Aufbereitung der Lehrinhalte in den Übungen (Analyse von Metaboliten und Bestimmungen von Nährstoffen in Blut und Harn, Methoden der Ernährungserhebungen).

Modul 14 Spezielle Biochemie/Physiologie

Lehrveranstaltungstyp VO+VO

Semesterwochenstunden 2+2

ECTs total 6

Ziele: Vermittlung vertiefender Zusammenhänge biochemischer und pathobiochemischer Stoffwechselvorgänge. Grundlagen der Pathophysiologie: Mechanismen der Zellschädigung, Tumopathologie, Infektionspathologie, Entzündung / unspezifische Abwehr, spezifische Abwehr, genetisch bedingte Störungen, Pathophysiologie verschiedener Organe/Organsysteme.

Modul 15 Lebensmittelchemie und -technologie

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+UE

Semesterwochenstunden 4+2+4

ECTs total 13

Ziele: Theoretische Grundlagen der Lebensmittelchemie, Lebensmittelinhaltsstoffe, Charakterisierung der Lebensmittelgruppen sowie Erwerb praktischer Fähigkeiten verschiedener lebensmittelchemischer Untersuchungsmethoden.

Vermittlung der naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln unter Zugrundelegung einer gesamtheitlichen, physikalisch-chemischen verfahrensorientierten Betrachtungsweise.

Modul 16 Lebensmittelqualität

Lehrveranstaltungstyp VO+VO

Semesterwochenstunden 2+2

ECTs total 6

Ziele: Lebensmittelsicherheit / Amtliche Lebensmittelüberwachung / Gesetzliche Grundlagen / Analytische Ansätze, Konsumentensicherheit / Methodik der Lebensmitteluntersuchung / Analytische Möglichkeiten und Anwendungen.

Vermittlung von Grundkenntnissen im österreichischen Lebensmittelrecht, seine historischen Wurzeln und die politischen Zusammenhänge. Anhand konkreter Gesetzestexte und Fallbeispiele soll auch die Praxis gezeigt werden. Die Hörer sollen besser beurteilen können, was sie über dieses hoch emotionelle Sachgebiet durch Medien und Tagespolitik erfahren.

Modul 17 Spezielle Ernährungslehre und Diätetik

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+VO+UE

Semesterwochenstunden 2+2+2+2

ECTs total 11

Ziele: Vermittlung der Zusammenhänge im Leistungsstoffwechsel (Energiestoffwechsel, Muskelkraft, Kreislaufsystem, Lunge und Atmung, Ergometrie und Spiroergometrie, Ernährung im Leistungssport, leistungssteigernde Substanzen).

Vermittlung ernährungstherapeutischer Maßnahmen für häufige oder bedeutende Erkrankungen, wobei auf epidemiologische Daten, pathophysiologische Mechanismen und therapeutische Möglichkeiten eingegangen wird. Vermittlung theoretischer Grundkenntnisse bedeutender ernährungsassoziierter Erkrankungen und praktischer Fähigkeiten im Umgang mit Nährwertdatenbanken, Erstellung spezieller Ernährungspläne (z.B. leichte Vollkost, Diabetes, Hyperlipidämie, Hyperurikämie, Gicht), Beurteilung aktueller Themen der speziellen Diätetik.

Modul 18 Wissenschaftliche Vertiefung und Bakkalaureatsarbeiten

Lehrveranstaltungstyp SE

Semesterwochenstunden 14

ECTs 14

Ziele: Die beiden Bakkalaureatsarbeiten können im Rahmen folgender LV absolviert werden, wobei eine der beiden Arbeiten in Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe (1) oder Ernährungslehre: Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe (2) erfolgen muss, die zweite kann aus den anderen LV gewählt werden.

1. Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe
2. Ernährungslehre: Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe
3. Biochemische Stoffwechselregulationen inklusive Pathobiochemie
4. Pathophysiologie
5. Lebensmittelchemie
6. Lebensmitteltechnologie: chemische und physikalische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung
7. Methoden der Ermittlung der Lebensmittelsicherheit
8. Einführung in das Lebensmittelrecht
9. Sport und Ernährung
10. Ernährungstherapie inklusive künstliche Ernährung
11. Lebensstil-/ernährungsassozierte Erkrankungen/Diätetik
12. Mikrobiologie und Hygiene
13. Lebensmitteltoxikologie
14. Analytische Chemie / Schwerpunkt Lebensmittelanalytik
15. Biotechnologie und Gentechnik in d. Lebensmittelproduktion

§ 6 Mobilität im Bakkalaureat

Mobilität wird in allen Phasen des Bakkalaureatstudiums unterstützt. Die Anerkennung erbrachter Leistungen erfolgt bescheidgemäß durch die Studienprogrammleitung Ernährungswissenschaften und zwar auf Antrag des Studierenden (§ 78 UG 02).

§ 7 E-Learning

Im Rahmen des Bakkalaureatstudiums Ernährungswissenschaften werden Lehrveranstaltungen durch e-learning unterstützt.

§ 8 Zulassungsvoraussetzungen

Die Zulassungsvoraussetzungen werden durch den logischen und inhaltlichen Aufbau der Module gerechtfertigt.

Für **die genannten Übungen / Seminare** gelten die positiven Abschlüsse in den entsprechenden Lehrveranstaltungen als Voraussetzung:

Übung /Seminar /Modul	Voraussetzung
Modul 2	Modul 1
Modul 6	Modul 2
Übungen Physik	VO Physik
Biochemische Übungen	VO Grundlagen der Biochemie und Einführung in d. Arbeitstechnik d. Biochemie, Modul 2
Übungen zu Ernährung des Menschen I einschließlich Ernährungsanthropometrie	VO Ernährungswissenschaften: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe
Übungen zu Vorratshaltung und Vorratsschutz	VO Lebensmittelkunde II: Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz; Gemeinschaftsverpflegung
Übungen zur Mikrobiologie und Hygiene	VO Einführung in die Mikrobiologie und Hygiene
Übungen zur EDV/Biometrie	VO Einführung in die Biostatistik
Ernährungswissenschaftliches Seminar	VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe
Übungen zu Ernährung des Menschen II	VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe Modul 2
Modul 13	Modul 2
Lebensmittelchemisches Praktikum	VO Lebensmittelchemie Modul 5
Modul 15	Modul 5
Übungen Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik	VO Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik

§ 9 Teilnahmebeschränkungen

Es wird versucht allen Studierenden, die die Voraussetzungen für die betreffenden Übungen / Seminare erfüllen, die Teilnahme an der jeweiligen LV zu ermöglichen. Die Teilnahmebeschränkung ergibt sich aus der Gruppenstärke gegebener Umstände (v.a. der räumlichen und personellen Kapazität: für UE der Ernährungswissenschaften sind max. 15-30 Laborplätze bzw. 10 PC-Plätze verfügbar). Im Bedarfsfall werden im Rahmen gegebener Möglichkeiten Parallelveranstaltungen auch in der lehrveranstaltungsfreien Zeit angeboten, damit den Studierenden keine Studienverlängerung erwächst.

1) Wenn bei Lehrveranstaltungen mit Teilnahmebeschränkung die Zahl der Anmeldungen die Zahl der vorhandenen Plätze übersteigt, erfolgt die Aufnahme in der folgenden Reihenfolge:

- Die Studierenden des betreffenden Studiums haben Vorrang vor anderen
- Reihenfolge der Anmeldungen
- Präferenzsystem: die Studierenden geben eine erste, zweite oder dritte Wahl an, und werden darüber hinaus zugeteilt.
- Losverfahren

§ 10 Prüfungsordnung

Alle Vorlesungen des Bakkalaureatstudiums Ernährungswissenschaften sind prinzipiell nicht prüfungsimmanent. Übungen und Seminare des Bakkalaureatstudiums Ernährungswissenschaften haben prüfungsimmanenten Charakter.

1) Leistungsnachweis in Lehrveranstaltungen

Die Leiterin oder der Leiter einer Lehrveranstaltung hat die Ziele, die Inhalte und die Art der Leistungskontrolle rechtzeitig - bei prüfungsimmanenten LV vor Beginn der LV - bekannt zu geben.

2) Prüfungsstoff

Der für die Vorbereitung und Abhaltung von Prüfungen maßgebliche Prüfungsstoff hat vom Umfang her dem vorgegebenen ECTS Punkteausmaß zu entsprechen.

§ 11 Inkrafttreten

Dieses Curriculum tritt nach der Kundmachung im Mitteilungsblatt der Universität Wien mit 1. Oktober 2006 in Kraft.

§ 12 Übergangsbestimmungen

(1) Dieses Curriculum gilt für alle Studierenden, die im Wintersemester 2006/07 ihr Studium beginnen.

(2) Studierende, die vor diesem Zeitpunkt ihr Studium begonnen haben, können sich jederzeit durch eine einfache Erklärung freiwillig den Bestimmungen dieses Curriculums unterstellen.

(3) Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Curriculums in einem vor Erlassung dieses Curriculums gültigen Studienplan unterstellt waren, sind berechtigt, ihr Studium bis längstens 30. April 2012 abzuschließen.

Wenn im späteren Verlauf des Studiums Lehrveranstaltungen, die auf Grund der ursprünglichen Studienpläne verpflichtend vorgeschrieben waren, nicht mehr angeboten werden, hat die SPL Ernährungswissenschaften wegen oder auf Antrag der oder des Studierenden mit Bescheid festzustellen, welche Lehrveranstaltungen und Prüfungen anstelle dieser Lehrveranstaltungen zu absolvieren und anzuerkennen sind.

Im Namen des Senats:
Der Vorsitzende der Curricularkommission:
H r a c h o v e c

