

„Ich will wissen, warum Vitamin C eine antioxidative Wirkung hat und wie sich Konzerne mit den für die Lebensmittelbranche gültigen Gesetzen und Verbraucherrichtlinien auseinandersetzen. Dafür sind die Studienbedingungen in Halle spitze und auch die Lehrenden nehmen sich echt Zeit.“

Stephanie Storbeck studiert Ernährungswissenschaften und ist eine von über 20 StudienbotschafterInnen der Uni Halle. Mehr Infos gibt es unter www.ich-will-wissen.de.

Foto: MLU / Matthias Ritzmann



Darum Halle!

Modern und Grün

Kurze Wege, hervorragend ausgestattete Labore und kleine Arbeitsgruppen – ideale Voraussetzungen für das interdisziplinäre Studium der Ernährungswissenschaften auf dem Weinberg-Campus in Halle. Kurze Wege haben die Studierenden übrigens nicht nur zu dem in direkter Nachbarschaft angesiedelten Institut für Chemie, das am Studium maßgeblich beteiligt ist, sondern auch zur angrenzenden Heide und zur nahegelegenen Peißnitzinsel: Oasen für ein Püschchen zwischendurch. Und bis ins Zentrum der Stadt dauert es keine 15 Minuten.

Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit ist obligatorisch und bildet ein eigenes Modul im Umfang von 10 LP. Näheres regelt die für den Studiengang gültige Studien- und Prüfungsordnung.

Weiterführender Masterstudiengang

→ Ernährungswissenschaften 120 LP

Gut zu wissen

LP → Leistungspunkte werden nach Kursteilnahme und/oder Erfüllung aller Aufgaben (einschließlich der Prüfung) eines Moduls gutgeschrieben. Die Module gliedern sich auf in Fachmodule, Schlüsselqualifikationen, Praktika und die Bachelorarbeit. Module haben meist einen Umfang von 5, 10, 15 oder 20 LP. Dabei entspricht ein LP einem Arbeitsaufwand von etwa 30 Stunden. In einem Vollzeitstudium sollten pro Semester 30 LP erbracht werden.

ASQ → Zu den Allgemeinen Schlüsselqualifikationen zählen Präsentations- und Fremdsprachenkenntnisse sowie schriftliche, mündliche, soziale und interkulturelle Kompetenzen. Diese sollen den späteren Berufseinstieg unterstützen.

Fachstudienberatung

Prof. Dr. Gabriele Stangl

Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften
Telefon: 0345 55-22707
E-Mail: gabriele.stangl@landw.uni-halle.de
Sitz: Von-Danckelmann-Platz 2, 06120 Halle (Saale)

Dr. Corinna Brandsch

Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften
Telefon: 0345 55-22723
E-Mail: corinna.brandsch@landw.uni-halle.de
Sitz: Von-Danckelmann-Platz 2, 06120 Halle (Saale)

→ www.landw.uni-halle.de

Allgemeine Studienberatung

E-Mail: ssc@uni-halle.de
Sprechzeiten: Mo–Do 10–16 Uhr, Fr 10–13 Uhr
Sitz: Studierenden-Service-Center (SSC),
Universitätsplatz 11 → Löwengebäude,
06108 Halle (Saale)

- www.uni-halle.de/studienberatung
- www.uni-halle.de/studienangebot
- www.ich-will-wissen.de



Löwengebäude auf dem Universitätsplatz

Foto: MLU / K. Nitschke

Hinweise zur Herausgabe

Dieses Faltblatt wird von der Allgemeinen Studienberatung herausgegeben. Die Informationen dienen der groben Orientierung, sind rechtlich nicht bindend und ersetzen nicht die Lektüre der relevanten Ordnungen. Verantwortlich für den Inhalt ist die Fachstudienberatung.

Die Angaben (Stand: Juni 2020) können sich ändern. Stets aktuelle Informationen und weitere Details zu diesem Studienangebot finden Sie unter: www.uni-halle.de/+ernba



Ernährungs- wissenschaften

Bachelor

Bachelor of Science

180
LP



Stand: Juni 2020 | Foto: anna karwowska, FOTOLIA

MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT
HALLE-WITTENBERG



Das Studium auf einen Blick

Naturwissenschaftliche Fakultät III – Agrar- und Ernährungswissenschaften, Geowissenschaften und Informatik

Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften

Typ: Bachelor-Studiengang mit 180 Leistungspunkten (LP)

Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.)

Regelstudienzeit: 6 Semester

Beginn: Wintersemester

Fachspezifische Zulassungsvoraussetzungen: Nein

Studieren ohne Abitur: Nein

Dieser Studiengang ist **akkreditiert**.

Charakteristik und Ziele

Ziel von *Ernährungswissenschaften 180 LP* ist eine interdisziplinäre universitäre Ausbildung in natur- und sozialwissenschaftlichen Grundlagen. Diese Grundlagen, in Kombination mit ernährungs- und lebensmittelspezifischen Methoden, bereiten auf eine berufliche Tätigkeit in Bereichen des Ernährungssektors, der Verbraucherberatung und -aufklärung, der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung sowie im Gesundheitswesen vor.

Das Bachelorstudium qualifiziert für den darauf aufbauenden Master-Studiengang *Ernährungswissenschaften 120 LP*.

Berufsperspektiven

Grundlegende Kenntnisse wissenschaftlichen Arbeitens und wissenschaftlich fundierte Urteilsfähigkeit in den Ernährungswissenschaften befähigen für folgende Berufsfelder:

- Beratung, Aufklärung, Prävention und Öffentlichkeitsarbeit in allen Bereichen des Ernährungssektors
- administrative Tätigkeiten und Qualitätssicherung im lebensmittelproduzierenden Gewerbe
- Gesundheitseinrichtungen (Krankenhäuser, Kureinrichtungen u. ä.)
- Produktentwicklung, -innovation und Marketing in der Lebensmittelindustrie

Zulassungsvoraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung ist eine anerkannte Hochschulzugangsberechtigung (in der Regel Abitur).

Einschreibung/Bewerbung

Der Bachelor-Studiengang *Ernährungswissenschaften 180 LP* ist zurzeit zulassungsbeschränkt (Uni-NC).

- Mit einer deutschen Hochschulzugangsberechtigung bewerben Sie sich bitte bis **15.7.** über www.uni-halle.de/bewerben.
- Mit einem ausländischen Zeugnis bewerben Sie sich bitte bis **30.6.** über www.uni-assist.de.

Ob ein Studienangebot zulassungsbeschränkt (Uni-NC) oder zulassungsfrei (ohne NC) ist, entscheidet die Universität jährlich neu. Bitte prüfen Sie die aktuelle Festlegung **ab Mai** hier: www.uni-halle.de/+ernba

Aufbau des Studiums

Leistungen	Σ 180 LP
Module des Studienprogramms	150 LP
Allgemeine Schlüsselqualifikationen (ASQ)	10 LP
Praktikum	10 LP
Abschlussmodul (Bachelorarbeit)	10 LP

Studieninhalt

Modulbezeichnung	LP	empf. Sem.
ASQ I und II	5/5	1./2.
Praktikum	10	5.
Abschlussmodul (Bachelorarbeit)	10	6.
<i>Pflichtmodule (insgesamt 140 LP)</i>		
Anatomie und Mikroskopische Anatomie	5	1.
Einführung in die Ernährungslehre des Menschen	5	1.
Humanbiologie	5	1.
Ökonomik des Agrar- und Ernährungssektors	5	1.
Allgemeine, Anorganische und Organische Chemie im Nebenfach	10	1. u. 2.
Experimentalphysik	5	2.
Marketing und Märkte der Ernährungswirtschaft	5	2.
Mathematik und Biometrie I	5	2.
Anatomie	5	2. u. 3.
Erzeugung und Qualitätsbewertung tierischer Produkte	5	2. u. 3.
Humanernährung	5	3.
Warenkunde	5	3.
Biochemie	10	3. u. 4.
Ernährungsphysiologie	10	3. u. 4.
Physiologie	10	3. u. 4.
Alternative Ernährungsformen und Diätetik	5	4.
Einführung in die Ernährungsforschung	5	4.

Modulbezeichnung	LP	empf. Sem.
Erzeugung und Qualitätsbewertung pflanzlicher Produkte	5	4.
Lebensmittelhygiene und -mikrobiologie	5	5.
Lebensmittelchemie	10	5. u. 6.
Lebensmittelrecht	5	5. u. 6.
Pathophysiologie und Pathogenese ernährungsabhängiger Krankheiten	5	5. u. 6.
Biochemie und Pathobiochemie der Ernährung	5	6.
<i>Wahlpflichtmodule (insgesamt 10 LP)</i>		
Einführung in die Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft	5	5.
Einführung in die Molekularbiologie und molekularbiologische Methoden für Agrar- und Ernährungswissenschaften	5	5.
Qualität und Sicherheit pflanzlicher Nahrungsmittel	5	5.
Umwelt- und Ressourcenökonomik	5	5.
Lebensmitteltechnologie	5	6.
Einführung in die Toxikologie	5	6.
Grundlagen der Allgemeinen Psychologie	5	6.

Die genauen Lehrinhalte, Lernziele, der Lehrstundenumfang, Modulvoraussetzungen und Modulleistungen können detailliert im „Modulhandbuch“ bzw. in der „Studien- und Prüfungsordnung“ nachgelesen werden.

Praktikum

Ein berufsfeldbezogenes Praktikum mit einer Dauer von 8 Wochen komplettiert das Studium und ist als ein eigenständiges Modul mit einem Anteil von 10 Leistungspunkten in die Ausbildung integriert. Das Praktikum ist ab Ende des 3. Fachsemesters innerhalb der vorlesungsfreien Zeit zu absolvieren. Näheres regelt die Praktikumsordnung.