



## MITTEILUNGSBLATT

Studienjahr 2006/2007 – Ausgegeben am 14.03.2007 – 18. Stück

**Sämtliche Funktionsbezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.**

### C U R R I C U L A

#### **96. 1. (geringfügige) Änderung des Curriculums für das Bakkalaureatsstudium Ernährungswissenschaft**

Der Senat hat in seiner Sitzung am 8. März 2007 die von der gemäß § 25 Abs. 8 Z. 3 und Abs. 10 des Universitätsgesetzes 2002 eingerichteten entscheidungsbefugten Curricular-Kommission am 26. Februar 2007 beschlossene Änderung des Curriculums für das Bakkalaureatsstudium Ernährungswissenschaft (erschieden am 2. Juni 2006 im MBl. der Universität Wien, 32. Stück, Nr. 199) in der nachfolgenden Fassung genehmigt:

#### **1. Änderungen in**

#### **§ 5 Aufbau - Module, Lehrveranstaltungen und Fachprüfungen mit ECTS-Punktezuweisung**

##### **1.1**

**1 Das Bakkalaureatsstudium Ernährungswissenschaften beinhaltet eine Studieneingangsphase im Ausmaß eines Moduls (18 ECTS), letzter Absatz lautet:**

Modul 1 (STEP) besteht aus den folgenden Lehrveranstaltungen:

Botanik und allgemeine Biologie  
Anatomie und Histologie des Menschen  
Grundlagen der Physiologie des Menschen  
Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär

##### **1.2**

**2 Das Bakkalaureatsstudium Ernährungswissenschaften umfasst**

#### **2.1 Pflichtmodule – insgesamt 166 ECTS Punkte**

Modul 1: NATURWISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN DER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN (18 ECTS) = Studieneingangsphase

**Modul 2: CHEMIE (14 ECTS)**

**Modul 2a: HISTOLOGIE und ZYTOLOGIE (3 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)

**1.3**

	Fachsemester (SWS)						Fachsemester (ECTs)					
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
<b>Modul 1 (ECTs 18)</b> <b>Studieneingangsphase</b> <b>Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährungswissenschaften</b>												
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.
<b>Modul 2 (ECTs 14)</b> <b>Chemie und Histologie und Zytologie</b>												
Allgemeine u. organische Chemie	4						6,0					
Chemische Übungen		8						8,0				
<b>Modul 2a (ECTs 3)</b>												
UE zur Histologie und Zytologie		3						3,0				

**1.4**

**Modul 1 Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährungswissenschaften**

Lehrveranstaltungstyp VO+VO+VO+VO  
 Semesterwochenstunden 4+2+4+2  
 ECTS total 18  
 Ziele:

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 Chemie**

Lehrveranstaltungstyp	VO+UE
Semesterwochenstunden	6+8
ECTs total	14

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.

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

### **Modul 2a Histologie und Zytologie**

Lehrveranstaltungstyp	UE
Semesterwochenstunden	3
ECTs total	3

Ziele:

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

## **2. § 8 Zulassungsvoraussetzungen lautet:**

### **§ 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:

<b>Übung /Seminar /Modul</b>	<b>Voraussetzung</b>
Chemische Übungen	Allgemeine und organische Chemie
Modul 2a	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 Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe
Übungen zu Vorratshaltung und Vorratsschutz	VO Lebensmittelchemie 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

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