



## MITTEILUNGSBLATT

Studienjahr 2009/2010 – Ausgegeben am 24.08.2010 – 38. Stück

**Sämtliche Funktionsbezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.**

### VERORDNUNGEN, RICHTLINIEN

#### **255. Verordnung über die Anerkennung von Leistungen aus dem Diplomstudium Ernährungswissenschaften (A 474) für das Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (A 033 638)**

##### **Anwendungsbereich**

§ 1. Diese Verordnung regelt die Anerkennung von im Rahmen des UOG 93-Diplomstudiums Ernährungswissenschaften erbrachten Studienleistungen für Leistungen des Bachelorstudiums Ernährungswissenschaften nach UG 2002 und hat Gültigkeit für jene Studierende, die auf das Bachelorstudium umsteigen. Die Anerkennung bezieht sich auf den folgenden Studienplan bzw. das folgende Curriculum in der jeweils geltenden Fassung:

UOG 93-Diplomstudium Ernährungswissenschaften (A 474): Studienplan für das Diplomstudium Ernährungswissenschaften in der Fassung des Studienplanes für das Diplomstudium der Ernährungswissenschaften, erschienen im Mitteilungsblatt der Universität Wien, am 16.09.1997, Stück XII, Nummer 43 im Studienjahr 1996/97.

UG 2002 - Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (A 033 638): Curriculum für das Bachelorstudium Ernährungswissenschaften, erschienen im Mitteilungsblatt der Universität Wien, vom 02.06.2006, 32. Stück, Nummer 199 im Studienjahr 2005/2006; 2. Änderung vom 30.06.2009, 26. Stück, Nummer 199 im Studienjahr 2008/2009.

§ 2. Nachstehende Tabelle regelt die Anerkennung von absolvierten Lehrveranstaltungen des UOG 93-Diplomstudiums Ernährungswissenschaften (A 474) für das UG 2002 - Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (A 033 638).

#### **Anerkennung von absolvierten Lehrveranstaltungen aus dem Diplomstudium Ernährungswissenschaften nach UOG 93 (A 474) für das Bachelorstudium Ernährungswissenschaften nach UG 2002 (A 033 638):**

<i>Lehrveranstaltung/en aus dem Diplomstudium Ernährungswissenschaften (nach UOG 93)</i>	<i>S S t</i>	<i>wird/werden anerkannt für Lehrveranstaltung/en aus dem Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (nach UG 2002)</i>	<i>ECTS</i>
		<b>PFLICHTMODULE</b>	
		<b>M 1 Studieneingangsphase (STEP) Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährungswissenschaften</b>	
1.1 Allgemeine und organische Chemie VO	4	Allgemeine und organische Chemie VO	6

<b>Lehrveranstaltung/en aus dem Diplomstudium Ernährungswissenschaften (nach UOG 93)</b>	<b>S S t</b>	<b>wird/werden anerkannt für Lehrveranstaltung/en aus dem Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (nach UG 2002)</b>	<b>ECTS</b>
1.4 Anatomie und Histologie VO	3	Anatomie und Histologie des Menschen VO	4,5
1.4 Grundlagen der Physiologie VO	3	Grundlagen der Physiologie des Menschen VO	4,5
1.6 Einführung in die Ernährungslehre VO	3	Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär VO	3
<b>M 2 Grundlagen der Biochemie und praktische Vertiefung der Chemie, Histologie und Zytologie</b>			
1.1 Chemische Übungen UE	8	Chemische Übungen UE	8
1.4 UE zur Histologie/Zytologie und Situsdemonstration am Menschen UE	3	UE zur Histologie und Zytologie UE	3
1.5 Grundlagen der Biochemie VO	3	Grundlagen der Biochemie VO	3
<b>M 3 Biologische Grundlagen / Ernährung und Gesundheit</b>			
1.3 Botanik und allgemeine Biologie VO	3	Botanik und allgemeine Biologie VO	6
1.3 Zoologie VO	3	Zoologie VO	3
1.3 Stoffwechselphysiologie der Pflanze VO	2	Ökophysiologie der Nutzpflanzen VO	3
1.4 Humanökologie VO	1	Humanökologie VO	3
Seminar zur Wohngestaltung unter humanökologischen Aspekten SE	2	Humanökologie VO	3
<b>M 4 Physik</b>			
1. 2 Physik VO	4	Physik VO	3
1.2 UE zur Physik UE	2	Übungen zur Physik UE	2
<b>M 5 Naturstoffchemie und analytische Chemie</b>			
1.1 Chemie der Naturstoffe VO	2	Chemie der Naturstoffe VO	3
2.1.4 Lebensmittelanalytik VO	2	Analytische Chemie / Schwerpunkt Lebensmittelanalytik VO	3
<b>M 6 Praktische Vertiefung der Biochemie</b>			
1.5 Biochemische Übungen UE	8	Einführung in die Arbeitstechnik der Biochemie VO <b>und</b> Biochemische Übungen UE	3+ 6
Biochemische Arbeitstechniken VO	2	Einführung in die Arbeitstechnik der Biochemie VO	3
Biochemische Übungen UE	6	Biochemische Übungen UE	6
<b>M 7 Ernährung des Menschen I</b>			
1.6 Einführung in die Ernährungslehre VO	3	Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe VO	3
1.6 Übungen zur Ernährungslehre UE	3	Übungen zur Ernährung des Menschen I einschließlich Ernährungsanthropometrie UE	4
<b>M 8 Grundlagen der Lebensmittellehre I</b>			
1.7 Pflanzenproduktion VO	2	Pflanzenproduktion VO	3
1.7 Produktion tierischer Lebensmittel VO	2	Produktion tierischer Lebensmittel VO	3

<b>Lehrveranstaltung/en aus dem Diplomstudium Ernährungswissenschaften (nach UOG 93)</b>	S S t	<b>wird/werden anerkannt für Lehrveranstaltung/en aus dem Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (nach UG 2002)</b>	ECTS
<b>M 10 Hygienische, chemische und sensorische Aspekte der Lebensmittelqualität</b>			
1.8 Einführung in die Mikrobiologie und Hygiene VO	3	Einführung in die Mikrobiologie und Hygiene VO	3
1.8 UE zur Mikrobiologie und Hygiene UE	3	Übungen zur Mikrobiologie und Hygiene UE	3
2.1.5 Lebensmitteltoxikologie VO	2	Lebensmitteltoxikologie VO	3
1.7 Grundlagen der Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln VO <b>und</b> 2.2.2.1 Methoden der sensorischen Analyse VO + UE (1+1)	1 + 2	Qualitätsbeurteilung und sensorische Analyse von Lebensmitteln (VO)	3
1.7 Grundlagen der Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln VO <b>und</b> Methoden der sensorischen Analyse VO + UE (1+2)	1 + 3	Qualitätsbeurteilung und sensorische Analyse von Lebensmitteln VO	3
<b>M 11 Biometrie, Statistik und EDV</b>			
1.9 Einführung in die Biostatistik VO	2	Einführung in die Biostatistik VO	3
1.9 UE zur EDV und Biometrie UE	2	Übungen zur EDV und Biometrie UE	2
<b>M 13 Ernährung des Menschen II</b>			
2.1.1 Ernährungsphysiologie VO	3	Ernährungslehre: Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe VO	3
2.1.1 UE zur Ernährungsphysiologie UE	5	Übungen zur Ernährung des Menschen II UE	5
2.1.1 Ernährungswissenschaftliches Seminar SE	2	Ernährungswissenschaftliches Seminar SE	2
2.2.1 Seminar zur speziellen Ernährungslehre SE	2	Ernährungswissenschaftliches Seminar SE	2
<b>M 14 Spezielle Biochemie und Pathophysiologie</b>			
2.1.3 Spezielle Biochemie einschließlich Pathobiochemie VO	2	Biochemische Stoffwechselregulationen inklusive Pathobiochemie VO	3
2.1.3 Pathophysiologie VO	2	Pathophysiologie VO	3
<b>M 15 Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie</b>			
2.1.4 Lebensmittelchemie VO	3	Lebensmittelchemie VO	4,5
2.1.5 Allgemeine Lebensmitteltechnologie VO	2	Lebensmitteltechnologie: chemische und physikalische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung VO	4,5
2.1.4 UE zur Lebensmittelanalytik und Lebensmittelchemie UE	4	Lebensmittelchemisches Praktikum UE	4
<b>M 16 Lebensmittelqualität</b>			

<b>Lehrveranstaltung/en aus dem Diplomstudium Ernährungswissenschaften (nach UOG 93)</b>	<b>S S t</b>	<b>wird/werden anerkannt für Lehrveranstaltung/en aus dem Bachelorstudium Ernährungswissenschaften (nach UG 2002)</b>	<b>ECTS</b>
2.2.2.1 Sicherheitsbeurteilung neuartiger Lebensmittel VO	1	Methoden der Ermittlung der Lebensmittelsicherheit VO	3
2.1.5 Einführung in das Lebensmittelrecht VO	2	Einführung in das Lebensmittelrecht VO	3
<b>M 17 Spezielle Ernährungslehre und Diätetik</b>			
2.2.1 Leistungsphysiologie / Sport und Ernährung VO + UE (1+1)	2	Sport und Ernährung VO	3
2.2.1 Klinische Ernährung VO	2	Ernährungstherapie inklusive künstliche Ernährung VO	3
2.2.1 Grundlagen der speziellen Diätetik VO + UE (2+1)	3	Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/ Diätetik VO	3
		UE Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/ Diätetik UE	2
<b>WAHLPFLICHTMODULE</b>			
<b>M 9 Wahl - Grundlagen der Lebensmittellehre II</b>			
1.8 Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz VO (1)	1	Lebensmittellehre II: Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz VO Teil 1	1,5
1.8 Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz UE (2)	2	Übungen zu Vorratshaltung und Vorratsschutz UE	2
Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz VO (2)	2	Lebensmittellehre II: Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz VO Teil 1	1,5
Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz UE (1)	1	Übungen zu Vorratshaltung und Vorratsschutz UE	2
2.2.1 Gemeinschaftsverpflegung / Alternative Ernährungsformen SE/ VO	2	Lebensmittellehre II: Gemeinschaftsverpflegung VO Teil 2	1,5
<b>M 12 Wahl - Wirtschaftslehre</b>			
1.10 Einführung in die Betriebswirtschaftslehre VO	2	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre VO	3
1.10 Weltagrarmärkte VO	2	Weltagrarmärkte VO	3
2.2.2.2 Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz VO	2	Konsumentenpolitik VO	3

Abkürzungen:

VO Vorlesungen

UE Übungen

SE Seminare

Diplomstudium Ernährungswissenschaften (nach UOG 93):

1.1 bis 1.10 Erster Studienabschnitt, Pflichtveranstaltungen in den Prüfungsfächern zur 1. Diplomprüfung

2.1.1 bis 2.1.5 Zweiter Studienabschnitt, Pflichtfächer

2.2.1 Zweiter Studienabschnitt, Schwerpunktfächer, Pflichtschwerpunkt für alle Studierenden

2.2.2.1 Zweiter Studienabschnitt, Schwerpunktfächer, Wahlschwerpunkt „Lebensmittelproduktion und –technologie“

2.2.2.2 Zweiter Studienabschnitt, Schwerpunktfächer, Wahlschwerpunkt „Psychologie der Ernährung / Ernährungsberatung“

§ 3. Leistungen aus dem Diplomstudium, die bereits im Bachelorstudium anerkannt wurden, können nicht mehr für das Masterstudium anerkannt werden.

§ 4. Diese Verordnung tritt mit dem auf die Veröffentlichung folgenden Tag in Kraft.

Die Studienpräses:  
K o p p

Die Vizestudienprogrammleiterin:  
R u s t