

# Curriculum für das Masterstudium Ernährungswissenschaften (Version 2019)

## Englische Übersetzung: Master's programme in Nutritional Sciences

Stand: Juli 2022

Mitteilungsblatt UG 2002 vom 17.06.2019, 27. Stück, Nr. 227

Curriculare Änderung Mitteilungsblatt UG 2002 vom 26.03.2021, 25. Stück, Nr. 97

1. (geringfügige) Änderung Mitteilungsblatt UG 2002 vom 27.06.2022, 45. Stück, Nr. 280

Rechtsverbindlich sind allein die im Mitteilungsblatt der Universität Wien kundgemachten Texte.

### § 1 Studienziele und Qualifikationsprofil

(1) Das Ziel des Masterstudiums Ernährungswissenschaften an der Universität Wien ist die Ausbildung der Studierenden in weiterführenden Fragen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und dient der Vertiefung und Ergänzung der Berufsvorbildung sowie dem Erwerb von Fähigkeiten zum wissenschaftlichen Arbeiten in akademischen und nicht-akademischen Forschungseinrichtungen.

(2) Die Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiums Ernährungswissenschaften an der Universität Wien sind über ein Bachelorstudium hinaus befähigt, effizient multidisziplinäre Lösungsmodelle für Ernährungs- und Gesundheitsprobleme zu entwickeln. Sie verfügen über

- Verständnis für statistische Methoden,
- Fähigkeiten zum wissenschaftlichen Arbeiten in Forschung und Entwicklung,
- die Fähigkeit zur kritischen Beurteilung relevanter Literatur und zur Ableitung evidenzbasierter Aussagen.

Studierende, welche die Spezialisierung **Molekulare Ernährung** wählen, verfügen durch ihre fundierte Ausbildung in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften sowohl auf molekularer als auch zellulärer Ebene zusätzlich über

- ein vertieftes Verständnis für die molekulare Wirkung von Nahrungsmitteln und ihren Inhaltsstoffen sowie des Ernährungsmusters auf den Gesamtorganismus und auf zellulärer Ebene,
- Kenntnisse bei der Wahl und Anwendung moderner molekularbiologischer Techniken.

Studierende, welche die Spezialisierung **Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit** wählen, sind befähigt, die Verbindung Lebensmittel – Ernährung – Gesundheit – Umwelt tiefergehend zu verstehen und vor allem Qualitäts- und Sicherheitsfragen von Lebensmitteln in diesem Zusammenhang zu behandeln. Die Studierenden verfügen darüber hinaus über

- Kenntnisse über spezifische Aspekte der Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit,
- Kenntnisse über Lebensmittelinhaltsstoffe und -zusatzstoffe,
- das Verständnis für die Wirkung von Lebensmittelinhaltsstoffen pflanzlicher und tierischer Lebensmittel auf den Menschen,
- Wissen über neue Verfahren und moderne Aspekte in der Lebensmittelforschung.

Studierende, welche die Spezialisierung **Public Health Nutrition** wählen, sind befähigt, als Fachkräfte zur Förderung einer guten Gesundheit auf Populationsebene durch Vermittlung von Grundprinzipien ausgewogener Ernährung und ausreichender Bewegung tätig zu sein. Weiterhin erhalten sie eine fundierte Ausbildung in der Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen und verfügen darüber hinaus über

- Fähigkeiten zur Aufbereitung wissenschaftlich bezogener Informationen über Ernährung und Bewegung, welche helfen, die Gesundheit zu fördern und das Krankheitsrisiko zu reduzieren,
- Fähigkeiten zur Planung, Durchführung und Evaluierung von geeigneten, gruppenspezifischen Informationsstrategien,
- Fähigkeiten zur Formulierung ernährungs- und gesundheitspolitischer Programme und der Analyse von Ergebnissen entsprechender Effizienzstudien.

(3) Das Masterstudium Ernährungswissenschaften wird überwiegend auf Deutsch angeboten, wobei einige Lehrveranstaltungen auch auf Englisch abgehalten werden können. Kenntnisse in englischer Sprache, die dem Niveau B2 entsprechen, werden daher empfohlen.

## **§ 2 Dauer und Umfang**

(1) Der Arbeitsaufwand für das Masterstudium Ernährungswissenschaften beträgt 120 ECTS-Punkte. Das entspricht einer vorgesehenen Studiendauer von vier Semestern.

(2) Das Studium ist abgeschlossen, wenn 53 ECTS-Punkte gemäß den Bestimmungen in den Pflichtmodulen, 40 ECTS-Punkte gemäß den Bestimmungen in den Alternativen Pflichtmodulen, 25 ECTS-Punkte gemäß den Bestimmungen über die Masterarbeit und 2 ECTS-Punkte gemäß den Bestimmungen über die Masterprüfung positiv absolviert wurden.

## **§ 3 Zulassungsvoraussetzungen**

(1) Die Zulassung zum Masterstudium Ernährungswissenschaften setzt den Abschluss eines fachlich in Frage kommenden Bachelorstudiums oder eines anderen fachlich in Frage kommenden Studiums mindestens desselben hochschulischen Bildungsniveaus an einer anerkannten inländischen oder ausländischen postsekundären Bildungseinrichtung voraus.

(2) Fachlich in Frage kommend ist jedenfalls das Bachelorstudium Ernährungswissenschaften an der Universität Wien.

(3) Zum Ausgleich wesentlicher fachlicher Unterschiede können Ergänzungsprüfungen vorgeschrieben werden, die bis zum Ende des zweiten Semesters des Masterstudiums abzulegen sind. Das Rektorat kann festlegen, welche dieser Ergänzungsprüfungen Voraussetzung für die Ablegung von im Curriculum des Masterstudiums vorgesehenen Prüfungen sind.

(4) Übersteigen die wesentlichen fachlichen Unterschiede gemäß Abs 3 das Ausmaß von 30 ECTS-Punkten, so liegt kein fachlich in Frage kommendes Studium vor und erfolgt keine Zulassung.

## **§ 3a Anmeldung zu einer Spezialisierung**

Spätestens nach erfolgreicher Absolvierung der Module G1 oder G3 ist die Wahl der Spezialisierung bekannt zu geben. Mit dieser Deklaration wird die Wahl der Spezialisierung grundsätzlich bindend.

## **§ 4 Akademischer Grad**

Absolventinnen bzw. Absolventen des Masterstudiums Ernährungswissenschaften ist der akademische Grad „Master of Science“ – abgekürzt *MSc* – zu verleihen. Im Falle der Führung ist dieser akademische Grad dem Namen nachzustellen.

## **§ 5 Aufbau – Module mit ECTS-Punktezuweisung**

### **(1) Überblick**

Pflichtmodulgruppe: Vertiefende Ernährungswissenschaften (32 ECTS)

- G1 Vertiefende Humanernährung (12 ECTS)
- G2 Vertiefende Biostatistik (10 ECTS)
- G3 Nährstoffbedarf über den Lebenszyklus (10 ECTS)

Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Molekulare Ernährung (40 ECTS)

- MN1 Stoffwechselregulation/Ernährungsprävention und -therapie (17 ECTS)
  - MN2 Experimentelle Ernährungsforschung (11 ECTS)
  
  - MN-AP1 Biofunktionalität und Toxikologie von Lebensmitteln (12 ECTS)
- oder
- MN-AP2 Molekulare Arbeitsmethoden in den Ernährungswissenschaften (12 ECTS)

Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit (40 ECTS)

- FQ1 Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion (17 ECTS)
  - FQ2 Lebensmittelqualität (11 ECTS)
  
  - FQ-AP1 Ernährungssicherheit (12 ECTS)
- oder
- FQ-AP2 Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung (12 ECTS)

Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Public Health Nutrition (40 ECTS)

- PH1 Vertiefungen in Public Health Nutrition (17 ECTS)
  - PH2 Bewegung und Gesundheit (11 ECTS)
  
  - PH-AP1 Grundlagen der Gesundheitsförderung (12 ECTS)
- oder
- PH-AP2 Research, Evidence and Policy (12 ECTS)

Pflichtmodulgruppe: Individuelle Spezialisierung (21 ECTS)

- W1 Wahlfächer (15 ECTS)
- W2 Praxis (6 ECTS)

Masterarbeit (25 ECTS)

Masterprüfung (2 ECTS)

**(2) Modulbeschreibungen**

Pflichtmodulgruppe: Vertiefende Ernährungswissenschaften (32 ECTS)

<b>G1</b>	<b>Vertiefende Humanernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel ist es, vertiefende Einblicke in die Humanernährung inklusive molekularer und biochemischer Abläufe und Prozesse aufbauend auf den Grundlagen des Bachelorstudiums Ernährungswissenschaften zu geben. Studierende sollen die Fähigkeit erlangen, die molekularen und biochemischen Abläufe im menschlichen Organismus zu verstehen und neue Entwicklungen in der Ernährungswissenschaft evidenzbasiert zu bewerten sowie diese für übergreifende ernährungswissenschaftliche Fragestellungen von der Zelle bis zum Menschen anzuwenden.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Angewandte und Vertiefende Humanernährung (9 ECTS, 4 SSt, npi) SE Vertiefende Humanernährung (3 ECTS, 2 SSt, pi)	

<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (9 ECTS, npi) sowie prüfungsimmanente Lehrveranstaltung (3 ECTS, pi)
--------------------------	--

<b>G2</b>	<b>Vertiefende Biostatistik (Pflichtmodul)</b>	<b>10 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Das Ziel des Moduls ist es aufbauend auf den Grundlagen der Statistik, die in entsprechenden Bachelorstudiengängen erworben wurden, die Studierenden mit verschiedenen statistischen Modellen, der richtigen Methodenauswahl und Interpretation von Resultaten vertraut zu machen. Die Studierenden erlangen Kenntnisse in der computerunterstützten statistischen Datenanalyse.	
<b>Modulstruktur</b>	VU Multivariate Analysenmethoden und ihre Anwendungen in den Ernährungswissenschaften (7 ECTS, 4 SSt, pi) VU Praktische Datenaufbereitung und -analyse (3 ECTS, 2 SSt, pi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (10 ECTS, pi)	

<b>G3</b>	<b>Nährstoffbedarf über den Lebenszyklus (Pflichtmodul)</b>	<b>10 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Den Studierenden werden detaillierte Informationen über zelluläre und molekulare Mechanismen während des Lebenszyklus von der Genetik bis hin zum Intermediärstoffwechsel und Risikomarkern vermittelt. Studierende erlangen die Fähigkeit, die speziellen Anforderungen an den Nährstoffbedarf innerhalb des Lebenszyklus zu verstehen und auf entsprechende Ernährungsprobleme zu reagieren. Die Studierenden erfassen den Zusammenhang zwischen Lebensstil und Gesundheit sowie das lebenslange primärpräventive Konzept der Ernährung. Studierende setzen sich mit Chancen und Risiken der Digitalisierung im Gesundheitswesen auseinander und lernen das Potential der Digitalisierung bei der Erreichung von zielgruppenorientierten Gesundheitszielen kennen.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus (6 ECTS, 3 SSt, np) SE Seminar zu Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus (4 ECTS, 2 SSt, pi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (6 ECTS, np) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (4 ECTS, pi)	

Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Molekulare Ernährung (40 ECTS)

<b>MN1</b>	<b>Stoffwechselregulation/Ernährungsprävention und -therapie (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>17 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden verstehen (patho)biochemische und (patho)physiologische Hintergründe ernährungsmitbedingter Erkrankungen. Zur fachlichen Kompetenz gehören darüber hinaus die Kenntnisse zu Ursachen, Prävalenz und Handlungsempfehlungen. Die Studierenden erfassen den Zusammenhang zwischen Lebensstil und ernährungsmitbedingten Erkrankungen sowie deren ernährungsbasierter Prävention und Therapie.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Spezielle Diätetik – (patho)biochemische und (patho)physiologische Aspekte (6 ECTS, 3 SSt, np) VO Immunologische und genetische Aspekte der Ernährungsprävention und -therapie (6 ECTS, 3 SSt, np) UE Übung zur Ernährung und Immunfunktion (5 ECTS, 3 SSt, pi)	
	Für die Zulassung zur „Übung zur Ernährung und Immunfunktion“ ist die positive Absolvierung der Vorlesung „Immunologische und genetische Aspekte der Ernährungsprävention und -therapie“ Voraussetzung.	

<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (12 ECTS, npi) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (5 ECTS, pi)
--------------------------	--

<b>MN2</b>	<b>Experimentelle Ernährungsforschung (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>11 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel des Moduls ist die Einführung in aktuelle Methoden der experimentellen Ernährungsforschung unter spezifischer Berücksichtigung der Regulation von Stoffwechselprozessen und Signalwegen auf Zell- und Tiermodellenebene. Die Studierenden lernen moderne Analysemethoden und Modellsysteme der molekularen Ernährungswissenschaft sowie deren Anwendung und Limitationen kennen. Die Studierenden erhalten vertiefende Einblicke in die Planung, Umsetzung und Auswertung wissenschaftlicher Untersuchungen sowie deren Interpretation und Präsentation.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Methoden der experimentellen Ernährungsforschung (4 ECTS, 2 SSt, npi) UE Übungen zu Methoden in der experimentellen Ernährungsforschung (3 ECTS, 2 SSt, pi) UE Übungen zur experimentellen Humanernährung (4 ECTS, 3 SSt, pi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (4 ECTS, npi) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (7 ECTS, pi)	

<b>MN-AP1</b>	<b>Biofunktionalität und Toxikologie von Lebensmitteln (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel ist der Erwerb von Kenntnissen über Funktionelle Lebensmittel, Abgrenzung von Nahrungsergänzungs- und Arzneimitteln sowie über Health Claims Regelungen. Zudem erwerben die Studierenden Kenntnisse von Interaktionen zwischen Lebensmitteln und Pharmaka, von eventuell auftretenden Problemen bei der Nährstoffbioverfügbarkeit und -wirkung und werden mit Dimensionen und Methoden der Risikoanalyse vertraut gemacht.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Biofunktionalität von Lebensmitteln (4 ECTS, 2 SSt, npi) VO Ernährungs- und Lebensmitteltoxikologie (4 ECTS, 2 SSt, npi) SE Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln (4 ECTS, 2 SSt, pi)  Für die Zulassung zum „Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln“ ist die positive Absolvierung der Vorlesung „Biofunktionalität von Lebensmitteln“ Voraussetzung.	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (8 ECTS, npi) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (4 ECTS, pi)	

oder

<b>MN-AP2</b>	<b>Molekulare Arbeitsmethoden in den Ernährungswissenschaften (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden vertiefen ihr Wissen über die Planung wissenschaftlicher Untersuchungen und deren Auswertung und erhalten vertiefende Einblicke in Methoden der molekularen Ernährungswissenschaften anhand praktischer Übungen, auch im Labor.	
<b>Modulstruktur</b>	UE Übungen zu molekularen Arbeitsmethoden in der Ernährungswissenschaft (12 ECTS, 9 SSt, pi)	

<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (12 ECTS, pi)
--------------------------	--

Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit (40 ECTS)

<b>FQ1</b>	<b>Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>17 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel des Moduls ist die Vermittlung der naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Lebensmittelproduktion unter Zugrundelegung einer gesamtheitlichen, verfahrensorientierten Betrachtungsweise. Vermittelt werden Richtlinien und Kriterien des Einsatzes und der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen. Die moderne Technologie der Lebensmittelverpackung wird ebenso Schwerpunkt sein wie die Lebensmittelkennzeichnung in Österreich und auf EU-Ebene. Ferner werden die wichtigsten durch Wasser und Lebensmittel übertragbaren Erkrankungen vermittelt und Nachweistechiken in praktischen Übungen vertieft.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Lebensmittelzusatzstoffe (4 ECTS, 2 SSt, np) VO Lebensmittelverpackungen und -kennzeichnung (6 ECTS, 3 SSt, np) VU Wasser- und Lebensmittelqualität und -hygiene (7 ECTS, 4 SSt, pi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (10 ECTS, np) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (7 ECTS, pi)	

<b>FQ2</b>	<b>Lebensmittelqualität (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>11 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel des Moduls ist die Vermittlung von Grundkenntnissen über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen von Lebensmitteln pflanzlichen wie tierischen Ursprungs, unter Berücksichtigung chemischer und mikrobiologischer Veränderungen, die bei der Lebensmittelverarbeitung stattfinden. Es werden die Wechselwirkungen von Inhaltsstoffen pflanzlicher und tierischer Lebensmittel mit dem humanen Stoffwechsel vermittelt. Ein weiteres Lernziel ist die sensorische Beurteilung der Lebensmittelqualität.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Qualität pflanzlicher und tierischer Lebensmittel (7 ECTS, 3 SSt, pi) VO Sensorische Analyse von Lebensmitteln (4 ECTS, 2 SSt, np)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (11 ECTS, np)	

<b>FQ-AP1</b>	<b>Ernährungssicherheit (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel des Moduls ist die Vertiefung der naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Lebensmittelproduktion. Ferner wird der Fremdstoffmetabolismus vermittelt sowie ernährungs-, umwelt- sowie lebensmittelbasierte Determinanten auf den Fremdstoffmetabolismus diskutiert und unter toxikologischen Gesichtspunkten bewertet. Einen weiteren Schwerpunkt in diesem Modul stellt die Ernährungssicherung dar.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (4 ECTS, 2 SSt, np) sowie 2 weitere Lehrveranstaltungen zu je 4 ECTS	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen bzw. prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (12 ECTS)	

oder

<b>FQ-AP2</b>	<b>Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	In diesem Modul werden die Sicherheitsbeurteilung neuartiger Lebensmittel vermittelt sowie die neuen Entwicklungen in der Lebensmittelforschung vorgestellt. Zudem sollen Inhalte zur Fragestellung der Ernährungssicherheit vertieft und diskutiert werden. Im Vordergrund steht dabei die Bewertung von Gefahren und Risiken entlang der Lebensmittelkette und das Risiko für die Konsumentinnen und Konsumenten. Themen wie Risikoabschätzung, Risikoanalyse, Risikobewertung und Risikomanagement stehen dabei im Vordergrund.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Novel Food (4 ECTS, 2 SSt, np) VO Neue Entwicklungen in der Lebensmittelproduktion (4 ECTS, 2 SSt, np) SE Seminar zu modernen Aspekten der Lebensmittelforschung (4 ECTS, 2 SSt, pi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (8 ECTS, np) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (4 ECTS, pi)	

Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Public Health Nutrition (40 ECTS)

<b>PH1</b>	<b>Vertiefungen in Public Health Nutrition (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>17 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel des Moduls ist die Vertiefung in Public Health Nutrition. Studierende untersuchen und beurteilen den Gesundheitszustand von Bevölkerungsgruppen und gehen Fragestellungen nach, wie Krankheiten entstehen bzw. wie sich Gesundheit und Krankheit gegenseitig beeinflussen. Studierende lernen Gesundheitssysteme in Europa kennen und können den Einfluss des Politischen- und Gesundheitssystems auf Ernährungswissen und -verhalten beurteilen. Des Weiteren werden sozioökonomische Aspekte der Gesundheit, die Beziehung Umwelt/Ernährung, Bewegung/Gesundheit sowie die Etablierung und Evaluierung nationaler und internationaler Programme erörtert. Chancen und Risiken der Digitalisierung im Rahmen der evidenzbasierten Ernährungsforschung (z.B. personalisierte Ernährung) werden erläutert.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Die Entwicklung und Struktur der EU in Bezug auf Ernährungs- und Gesundheitspolitik (4 ECTS, 2 SSt, np) VU Systematische Übersichtsarbeiten und Metaanalysen in den Ernährungswissenschaften (3 ECTS, 2 SSt, pi) VO Epidemiologische Grundlagen als Basis für die Entwicklung von Public Health Strategien (6 ECTS, 3 SSt, np) VO Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt (4 ECTS, 2 SSt, np)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (14 ECTS, np) sowie prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (3 ECTS, pi)	

<b>PH2</b>	<b>Bewegung und Gesundheit (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>11 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Das Modul macht Studierende mit folgenden Schwerpunkten vertraut: Leistungsphysiologie von Sport und Bewegung, körperliche Aktivität und	



	<p>Gesundheit, Interaktionen, Bewegungsmuster in Europa, sozioökonomische Einflussfaktoren, Pathophysiologie von Sport und Bewegung. Des Weiteren werden Gesundheitsrisiken durch Sport und Bewegung sowie körperliche Fitness als Mittel der Gesundheitsförderung und Richtlinien und Empfehlungen für eine effiziente Gesundheitsförderung diskutiert. Den Studierenden werden Methoden zur Schätzung des Energieverbrauchs bei verschiedenen körperlichen Aktivitäten, Kategorien von Physical Activity Levels (PAL), Aktivitätsprotokolle sowie andere experimentelle Methoden vermittelt.</p> <p>Studierende können Theorien des Gesundheitsverhaltens beschreiben und die Bedeutung dieser Theorien für Public Health Interventionen verstehen. Zudem erlernen sie Ernährungsinterventionen zur Verhaltensveränderung zu planen, durchzuführen und zu evaluieren, Dabei kommen neue Technologien wie digital basierte Anamnese oder App unterstützte Interventionsbegleitung zum Einsatz.</p>
<b>Modulstruktur</b>	VU Einfluss von Bewegung und Sport auf die Gesundheit (7 ECTS, 4 SSt, pi) VU Lebensstilmodifikation (4 ECTS, 2 SSt, pi)
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (11 ECTS, pi)

<b>PH-AP1</b>	<b>Grundlagen der Gesundheitsförderung (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	<p>In diesem Modul werden die Grundlagen der Gesundheitsförderung behandelt. Den Studierenden werden Aspekte der Psychologie der Ernährung (z.B. Modelle des Ernährungsverhaltens, Strukturen des Ernährungshandelns) und der Soziologie der Ernährung (z.B. Methoden der Ernährungssoziologie, ernährungssoziologische Betrachtungen verschiedener sozialer Gruppen) sowie der Einfluss dieser zwei Disziplinen auf die Implementierung präventiver Maßnahmen vermittelt.</p> <p>Studierende erlernen Theorien der Gesundheitserziehung und Gesundheitsförderung und erhalten Einblicke in die digitale Vielfalt der Gesundheitsförderung.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	VO Psychologie der Ernährung (4 ECTS, 2 SSt, npi) VO Soziologie der Ernährung (4 ECTS, 2 SSt, npi) VO Theorien der Gesundheitserziehung und -förderung (4 ECTS, 2 SSt, npi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (12 ECTS, npi)	

oder

<b>PH-AP2</b>	<b>Research, Evidence and Policy (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	<p>Ziel ist die Entwicklung und Evaluierung von Public Health Strategien aufbauend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. Studierende erlangen die Fähigkeit, ernährungswissenschaftliche Kontroversen zu identifizieren und anhand ihrer wissenschaftlichen Expertise zu analysieren und evidenzbasiert Empfehlungen auszusprechen.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	VO/SE/VU zu Research, Evidence and Policy im Ausmaß von 12 ECTS, 9 SSt	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen oder prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (im Gesamtausmaß von 12 ECTS)	

Pflichtmodulgruppe: Individuelle Spezialisierung

<b>W1</b>	<b>Wahlfächer (Pflichtmodul)</b>	<b>15 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Ziel des Moduls ist die individuelle Spezialisierung der Studierenden.	
<b>Modulstruktur</b>	<p>Die Studierenden wählen prüfungsimmanente (pi) und nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen nach Maßgabe des Angebots und nach Maßgabe freier Plätze im Ausmaß von insgesamt 15 ECTS- Punkten.</p> <p>Wählbar sind</p> <p>(1) Lehrveranstaltungen, die für dieses Modul von der Studienprogrammleitung im Vorlesungsverzeichnis der Universität Wien ausgewiesen werden,</p> <p>(2) Lehrveranstaltungen/Module aus alternativen Pflichtmodulgruppen (aus dem Masterstudium Ernährungswissenschaften),</p> <p>(3) Lehrveranstaltungen aus geeigneten Modulen anderer Masterstudien an der Universität Wien,</p> <p>(4) Lehrveranstaltungen aus geeigneten Modulen von Masterstudien anderer Universitäten,</p> <p>(5) sonstige Lehrveranstaltungen der Universität Wien bzw. anderer Universitäten zur Vermittlung wichtiger berufsrelevanter Kompetenzen,</p> <p>(6) Kongresse, Symposia, Meetings, Workshops oder fachspezifische Kolloquien im Ausmaß von maximal 5 ECTS.</p> <p>Werden von den Studierenden (Lehr-)Veranstaltungen aus dem Bereich (5) und (6) gewählt, so ist die Wahl im Voraus von der Studienprogrammleitung zu genehmigen.</p>	
<b>Leistungsnachweis</b>	Positive Absolvierung aller im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) und prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (pi) (insgesamt 15 ECTS)	

<b>W2</b>	<b>Praxis (Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	In diesem Modul sammeln die Studierenden praktische Berufserfahrung in Bereichen ihrer fachspezifischen Interessen.	
<b>Modulstruktur</b>	Die Studierenden absolvieren im Ausmaß von insgesamt 6 ECTS fachspezifische Berufspraktika. Die Wahl ist im Voraus von der Studienprogrammleitung zu genehmigen.	
<b>Leistungsnachweis</b>	Positive Absolvierung des/der im Modul vorgesehenen Praktikums/Praktika (insgesamt 6 ECTS)	

## § 6 Masterarbeit

(1) Die Masterarbeit dient dem Nachweis der Befähigung, wissenschaftliche Themen selbständig sowie inhaltlich und methodisch vertretbar zu bearbeiten. Die Aufgabenstellung der Masterarbeit ist so zu wählen, dass für die Studierende oder den Studierenden die Bearbeitung innerhalb von sechs Monaten möglich und zumutbar ist.

(2) Das Thema der Masterarbeit ist aus einem der Pflicht- bzw. Alternativen Pflichtmodule zu entnehmen. Soll ein anderer Gegenstand gewählt werden oder bestehen bezüglich der Zuordnung des gewählten Themas Unklarheiten, liegt die Entscheidung über die Zulässigkeit beim studienrechtlich zuständigen Organ.

(3) Die Masterarbeit hat einen Umfang von 25 ECTS-Punkten.

## § 7 Masterprüfung

(1) Voraussetzung für die Zulassung zur Masterprüfung ist die positive Absolvierung aller vorgeschriebenen Module und Prüfungen sowie die positive Beurteilung der Masterarbeit.

(2) Die Masterprüfung ist eine Defensio. Sie besteht aus der Verteidigung der Masterarbeit und einer Prüfung über deren wissenschaftliches Umfeld. Die Beurteilung erfolgt gemäß den Bestimmungen der Satzung.

(3) Die Masterprüfung hat einen Umfang von 2 ECTS-Punkten.

## § 8 Mobilität im Masterstudium

Die Anerkennung der im Ausland absolvierten Studienleistungen erfolgt durch das studienrechtlich zuständige Organ.

## § 9 Einteilung der Lehrveranstaltungstypen

(1) Für nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen werden folgende Lehrveranstaltungstypen festgelegt:

Vorlesung (VO), npi: Vorlesungen dienen der Vertiefung bzw. der Einführung in die Hauptbereiche und die Methoden des Masterstudiums Ernährungswissenschaften. Sie gehen auf die wesentlichen wissenschaftlichen Erkenntnisse im Bereich der Ernährungswissenschaften ein und berücksichtigen den letzten Entwicklungsstand der Wissenschaft und Forschung auf diesem Gebiet. Die Vorlesung wird mit einer mündlichen oder schriftlichen Prüfung abgeschlossen.

(2) Prüfungsimmanente (pi) Lehrveranstaltungen werden als folgende Lehrveranstaltungstypen angeboten:

Seminare (SE), pi: dienen der wissenschaftlichen Diskussion mit eigenen mündlichen und/oder schriftlichen Beiträgen der Studierenden.

Übungen (UE), pi: sind den praxisorientierten beruflichen Zielen des Studiums entsprechend konzipiert. Sie ergänzen und vertiefen die in den zugehörigen Vorlesungen vermittelten wissenschaftlichen Inhalte, diese werden praktisch angewendet und geübt und zielen darauf, konkrete Aufgaben zu lösen. Übungen können auch in der vorlesungsfreien Zeit durchgeführt werden und werden nach der Gesamtleistung inklusive einer mündlichen und/oder schriftlichen Abschlussprüfung beurteilt.

Vorlesung verbunden mit Übung (VU), pi: bestehen aus Vorträgen eines/einer Lehrenden oder mehrerer Lehrender sowie aus in der Lehrveranstaltung durchgeführten Übungen oder Referaten von Seiten der Studierenden. Eine Beurteilung erfolgt durch Bewertung der aktiven Mitarbeit sowie durch schriftliche und/oder mündliche Prüfungen.

## § 10 Teilnahmebeschränkungen und Anmeldeverfahren

(1) Für die folgenden Lehrveranstaltungen gelten die hier angegebenen generellen Teilnahmebeschränkungen:

Übung: max. 15 TeilnehmerInnen

Seminar: max. 20 TeilnehmerInnen

Vorlesung mit Übung: 30 TeilnehmerInnen

Abweichend davon werden für die folgenden Lehrveranstaltungen Teilnahmebeschränkungen festgelegt:

- *Übungen zur Ernährung und Immunfunktion: max. 10 TeilnehmerInnen*

- *Übungen zu molekularen Arbeitsmethoden in der Ernährungswissenschaft: max. 10 TeilnehmerInnen*

(2) Die Modalitäten zur Anmeldung zu Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zur Vergabe von Plätzen für Lehrveranstaltungen richten sich nach den Bestimmungen der Satzung.

## **§ 11 Prüfungsordnung**

(1) Leistungsnachweis in Lehrveranstaltungen

Die Leiterin oder der Leiter einer Lehrveranstaltung hat die erforderlichen Ankündigungen gemäß den Bestimmungen der Satzung vorzunehmen.

(2) Prüfungsstoff

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

(3) Prüfungsverfahren

Für das Prüfungsverfahren gelten die Regelungen der Satzung.

(4) Verbot der Doppelanerkennung und Verbot der Doppelverwendung

Lehrveranstaltungen und Prüfungen, die bereits für das als Zulassungsvoraussetzung geltende dreijährige Bachelorstudium absolviert wurden, können im Masterstudium nicht nochmals anerkannt werden. Lehrveranstaltungen und Prüfungen, die bereits für ein anderes Pflicht- oder Wahlmodul dieses Studiums absolviert wurden, können in einem anderen Modul desselben Studiums nicht nochmals verwendet werden. Dies gilt auch bei Anerkennungsverfahren.

(5) Erbrachte Prüfungsleistungen sind mit dem angekündigten ECTS-Wert dem entsprechenden Modul zuzuordnen, eine Aufteilung auf mehrere Leistungsnachweise ist unzulässig.

## **§ 12 Inkrafttreten**

(1) Dieses Curriculum tritt nach der Kundmachung im Mitteilungsblatt der Universität Wien mit 1. Oktober 2019 in Kraft.

(2) Die Änderungen des Curriculums in der Fassung des Mitteilungsblattes vom 27. Juni 2022, Nr. 280, Stück 45, treten mit 1. Oktober 2022 in Kraft.

## **§ 13 Übergangsbestimmungen**

(1) Dieses Curriculum gilt für alle Studierenden, die ab Wintersemester 2019 das Studium beginnen.

(2) Wenn im späteren Verlauf des Studiums Lehrveranstaltungen, die auf Grund der ursprünglichen Studienpläne bzw. Curricula verpflichtend vorgeschrieben waren, nicht mehr angeboten werden, hat das nach den Organisationsvorschriften der Universität Wien studienrechtlich zuständige Organ von Amts wegen (Äquivalenzverordnung) oder auf Antrag der oder des Studierenden festzustellen, welche Lehrveranstaltungen und Prüfungen anstelle dieser Lehrveranstaltungen zu absolvieren sind.

(3) Studierende, die vor diesem Zeitpunkt das Masterstudium Ernährungswissenschaften begonnen haben, können sich jederzeit durch eine einfache Erklärung freiwillig den Bestimmungen dieses Curriculums unterstellen.

(4) Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Curriculums dem vor Erlassung dieses Curriculums gültigen Mastercurriculum Ernährungswissenschaften (MBL vom 25.06.2007, 32. Stück, Nummer 181, 1. (geringfügige) Änderung Mitteilungsblatt UG 2002 vom 26.06.2015, 28. Stück, Nr. 201, 2. (geringfügige) Änderung Mitteilungsblatt UG 2002 vom 30.06.2016, 44. Stück, Nr. 312) unterstellt waren, sind berechtigt, ihr Studium bis längstens 30.04.2022 abzuschließen.

(5) Das nach den Organisationsvorschriften studienrechtlich zuständige Organ ist berechtigt, generell oder im Einzelfall festzulegen, welche der absolvierten Lehrveranstaltungen und Prüfungen für dieses Curriculum anzuerkennen sind.

## Anhang

Empfohlener Pfad durch das Studium:

<b>Pflichtmodulgruppe: Vertiefende Ernährungswissenschaften# (32 ECTS)</b> <i>Advanced Human Nutrition</i>								
<b>Lehrveranstaltungen / Fachsemester</b> <i>Courses / Semester</i>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Modul G1 (ECTS 12)</b> <b>Vertiefende Humanernährung</b> <b>Advanced Human Nutrition</b>								
Angewandte und Vertiefende Humanernährung (VO) <i>Applied and Advanced Human Nutrition</i>	4				9			
Vertiefende Humanernährung (SE) <i>Seminar Advanced Human Nutrition</i>	2				3			
<b>Modul G2 (ECTS 10)</b> <b>Vertiefende Biostatistik</b> <b>Advanced Biostatistics</b>								
Multivariate Analysenmethoden und ihre Anwendungen in den Ernährungswissenschaften (VU) <i>Multivariate Analyses Methods and their applications in Nutritional Sciences</i>		4				7		
Praktische Datenaufbereitung und -analyse (VU) <i>Applied Data Preparation and Analysis</i>	2				3			
<b>Modul G3 (ECTS 10)</b> <b>Nährstoffbedarf über den Lebenszyklus</b> <b>Nutritional Requirements throughout the life span</b>								
Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus (VO) <i>Nutrient through the Life Cycle</i>		3				6		
Seminar zu Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus (SE) <i>Seminar Nutrition through the Life Cycle</i>		2				4		

# nach Absolvierung von Modul G1 oder G3 muss die Spezialisierung bekannt gegeben werden.

<b>Alternative Pflichtmodulgruppe Spezialisierung Molekulare Ernährung (40 ECTS)</b> <i>Specialisation Molecular Nutrition</i>								
<b>Lehrveranstaltungen / Fachsemester</b> <i>Courses / Semester</i>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Modul MN1 (ECTS 17) Stoffwechselregulation/ Ernährungsprävention und -therapie</b> <i>Metabolic Regulation/Dietary prevention and therapy</i>								
Spezielle Diätetik – (patho)biochemische und (patho)physiologische Aspekte (VO) <i>Nutrition Associated Diseases and Dietetics (patho)biochemical and (patho)physiologic Aspects</i>		3				6		
Immunologische und genetische Aspekte der Ernährungsprävention und -therapie (VO)	3				6			

<i>Immunological and genetic aspects of nutritional prevention and therapy</i>								
<i>Übung zur Ernährung und Immunfunktion (UE)</i> <i>Nutrition and Immune Function</i>		3				5		
<b>Modul MN2 (ECTS 11)</b> <b>Experimentelle Ernährungsforschung</b> <i>Experiments in Nutrition Research</i>								
<i>Methoden der experimentellen Ernährungsforschung (VO)</i> <i>Research Methods in Nutritional Sciences</i>	2				4			
<i>Übungen zu Methoden in der experimentellen Ernährungsforschung (UE)</i> <i>Research Methods in Nutritional Sciences</i>	2				3			
<i>Übungen zur experimentellen Humanernährung (UE)</i> <i>Research in Experimental Human Nutrition</i>		3				4		
<b>Entweder Modul MN-AP1 oder MN-AP2 wählbar*</b>								
<b>Modul MN-AP1 (ECTS 12)</b> <b>Biofunktionalität und Toxikologie von Lebensmitteln</b> <i>Biofunctionality and Toxicology of Food</i>								
<i>Biofunktionalität von Lebensmitteln (VO)</i> <i>Biofunctionality of Foods</i>			2				4	
<i>Ernährungs- und Lebensmitteltoxikologie (VO)</i> <i>Food and Nutritional Toxicology</i>			2				4	
<i>Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln (SE)</i> <i>Seminar Biofunctionality of Foods</i>			2				4	
<b>oder</b>								
<b>Modul MN-AP2 (ECTS 12)</b> <b>Molekulare Arbeitsmethoden in den Ernährungswissenschaften</b> <i>Molecular Research Methods in Nutritional Sciences</i>								
<i>Übungen zu molekularen Arbeitsmethoden in der Ernährungswissenschaft (UE)</i> <i>Molecular Research Methods in Nutritional Sciences</i>			9				12	

\* In der Spezialisierung „Molekulare Ernährung“ müssen neben den Modulen MN1 und MN2 entweder das MN-AP1 oder MN-AP2 als alternatives Pflichtmodul belegt werden.

<b>Alternative Pflichtmodulgruppe Spezialisierung Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit (40 ECTS)</b> <i>Specialisation Food Quality and Safety</i>								
<b>Lehrveranstaltungen / Fachsemester</b> <b>Courses / Semester</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Modul FQ1 (ECTS 17)</b> <b>Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion</b> <i>Special Aspects of Food Production</i>								
<i>Lebensmittelzusatzstoffe (VO)</i> <i>Food Additives</i>	2				4			
<i>Lebensmittelverpackungen und -kennzeichnung (VO)</i> <i>Food Packaging and Food Labeling</i>		3				6		

Wasser- und Lebensmittelqualität und -hygiene (VU) Water and Food Quality and Hygiene		4				7		
<b>Modul FQ2 (ECTS 11)</b> <b>Lebensmittelqualität</b> Food Quality								
Qualität pflanzlicher und tierischer Lebensmittel (VO) Quality of Plant and Animal Foods	3				7			
Sensorische Analyse von Lebensmitteln (VO) Sensory Evaluation of Foods	2				4			
<b>Entweder Modul FQ-AP1 oder FQ-AP2 wählbar*</b>								
<b>Modul FQ-AP1 (ECTS 12)</b> <b>Ernährungssicherheit</b> Food Safety								
Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (VO) Modern Biotechnology in Food Production			2				4	
Lehrveranstaltung 1+2							8	
<b>oder</b>								
<b>Modul FQ-AP2 (ECTS 12)</b> <b>Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung</b> Modern Aspects of Food Science								
Novel Food (VO) Novel Food			2				4	
Neue Entwicklungen in der Lebensmittelproduktion (VO) New Developments in Food Research			2				4	
Seminar zu modernen Aspekten der Lebensmittelforschung (SE) Seminar New Developments in Food Research			2				4	

\* In der Spezialisierung „Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit“ müssen neben den Modulen FQ1 und FQ2 entweder das FQ-AP1 oder FQ-AP2 als alternatives Pflichtmodul belegt werden.

<b>Alternative Pflichtmodulgruppe Spezialisierung Public Health Nutrition (40 ECTS)</b> Specialisation Public Health Nutrition								
<b>Lehrveranstaltungen / Fachsemester</b> <b>Courses / Semester</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Modul PH1 (ECTS 17)</b> <b>Vertiefungen in Public Health Nutrition</b> Advanced Public Health Nutrition								
Die Entwicklung und Struktur der EU in Bezug auf Ernährungs- und Gesundheitspolitik (VO) History and Structure of the EU in Relation to Nutrition and Health Policies	2				4			
Epidemiologische Grundlagen als Basis für die Entwicklung von Public Health Strategien (VO) Epidemiological Principles for the Development of Public Health Strategies	3				6			
Systematische Übersichtsarbeiten und Metaanalysen in den Ernährungswissenschaften (VU)		2				3		

<i>Systematic Reviews and Meta-Analysis</i>								
Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt (VO) <i>Environment and Health; Lobbying for Health</i>	2				4			
<b>Modul PH2 (ECTS 11)</b> <b>Bewegung und Gesundheit</b> <i>Physical Activity and Health</i>								
Einfluss von Bewegung und Sport auf die Gesundheit (VU) <i>Health Impacts of Physical Activity</i>		4				7		
Lebensstilmodifikation (VU) <i>Life-style Modification</i>		2				4		
<b>Entweder Modul PH-AP1 oder PH-AP2 wählbar*</b>								
<b>Modul PH-AP1 (ECTS 12)</b> <b>Grundlagen der Gesundheitsförderung</b> <i>Principles of Health Promotion</i>								
Psychologie der Ernährung (VO) <i>Psychology of Nutrition</i>			2				4	
Soziologie der Ernährung (VO) <i>Sociology of Nutrition</i>			2				4	
Theorien der Gesundheitserziehung und -förderung (VO) <i>Theories of Health Education and Health Promotion</i>			2				4	
<b>oder</b>								
<b>Modul PH-AP2 (ECTS 12)</b> <b>Research, Evidence and Policy</b> <i>Research, Evidence and Policy</i>								
VO/SE/VU zu Research, Evidence and Policy im Ausmaß von 12 ECTS <i>Research, Evidence and Policy</i>			9				12	

\* In der Spezialisierung „Public Health Nutrition“ müssen neben den Modulen PH1 und PH2 entweder das PH-AP1 oder PH-AP2 als alternatives Pflichtmodul belegt werden.

<b>Pflichtmodulgruppe: Individuelle Spezialisierung (21 ECTS)</b> <i>Individual Specialisation</i>								
<b>Lehrveranstaltungen / Fachsemester</b> <b>Courses / Semester</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Modul W1 (ECTS 15)</b> <b>Wahlfächer</b> <i>Elective Subjects</i>								
Freie Wahl von Lehrveranstaltungen mit insgesamt 15 ECTS <i>Free selection of lectures and courses</i>							15	
<b>Modul W2 (ECTS 6)</b> <b>Praxis</b> <i>Internship</i>								
							6	

<b>Masterarbeit und Masterprüfung (Defensio) (27 ECTS)</b> <i>Master thesis and Master defense</i>								
<b>Lehrveranstaltungen / Fachsemester</b> <b>Courses / Semester</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Masterarbeit</b>								25



<i>Master's Thesis</i>								
<b>Masterprüfung (Defensio)</b> <i>Master's Examination</i>								2

Englische Übersetzung der Titel der Module:

<b>Deutsch</b>	<b>English</b>
Pflichtmodulgruppe: Vertiefende Ernährungswissenschaften	Group of compulsory modules: Advanced Nutritional Sciences
<b>Vertiefende Humanernährung</b> Pflichtmodul	<b>Advanced Human Nutrition</b> compulsory module
<b>Vertiefende Biostatistik</b> Pflichtmodul	<b>Advanced Biostatistics</b> compulsory module
<b>Nährstoffbedarf über den Lebenszyklus</b> Pflichtmodul	<b>Nutritional Requirements throughout the Lifespan</b> compulsory module
Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Molekulare Ernährung	Alternative group of compulsory modules: Specialisation: Molecular Nutrition
<b>Stoffwechselregulation/ Ernährungsprävention und -therapie</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Metabolic Regulation/Dietary Prevention and Diet Therapy</b> alternative compulsory module
<b>Experimentelle Ernährungsforschung</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Experiments in Nutrition Research</b> alternative compulsory module
<b>Biofunktionalität und Toxikologie von Lebensmitteln</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Biofunctionality and Toxicology of Food</b> alternative compulsory module
<b>Molekulare Arbeitsmethoden in den Ernährungswissenschaften</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Molecular Research Methods in Nutritional Sciences</b> alternative compulsory module
Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit	Alternative group of compulsory modules: Specialisation: Food Quality and Food Safety
<b>Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Special Aspects of Food Production</b> alternative compulsory module
<b>Lebensmittelqualität</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Food Quality</b> alternative compulsory module
<b>Ernährungssicherheit</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Food Safety</b> alternative compulsory module
<b>Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Modern Aspects of Food Science</b> alternative compulsory module
Alternative Pflichtmodulgruppe: Spezialisierung Public Health Nutrition	Alternative group of compulsory modules: Specialisation: Public Health Nutrition
<b>Vertiefungen in Public Health Nutrition</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Advanced Public Health Nutrition</b> alternative compulsory module
<b>Bewegung und Gesundheit</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Physical Activity and Health</b> alternative compulsory module
<b>Grundlagen der Gesundheitsförderung</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Principles of Health Promotion</b> alternative compulsory module
<b>Research, Evidence and Policy</b> Alternatives Pflichtmodul	<b>Research, Evidence and Policy</b> alternative compulsory module
Pflichtmodulgruppe: Individuelle Spezialisierung	Group of compulsory modules: Individual Specialisation
<b>Wahlfächer</b> Pflichtmodul	<b>Elective Subjects</b> compulsory module
<b>Praxis</b> Pflichtmodul	<b>Internship</b> compulsory module

<b>Masterarbeit</b>	<b>Master's Thesis</b>
<b>Masterprüfung</b>	<b>Master's Examination</b>