

Studienübersicht Bachelor Ökotrophologie

1. Studienjahr	<p>Module Pflichtbereich</p> <p>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre Ernährungsphysiologie Grundlagen der Chemie Grundlagen des Marketings Grundlagen der Sozialwissenschaften Humanbiologie Lebensmittel- und Ernährungslehre Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik Mathematik und Physik Methoden der Sozialwissenschaften Ökotrophologie 1 Organische Chemie und Biochemie</p>			1. Semester
	<p>Module Pflichtbereich</p> <p>Ernährungskonzepte Haushaltstechnik Lebensmittelchemie Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel Ökotrophologie 2 Projektmanagement</p>			2. Semester
2. und 3. Studienjahr	<p>Personalmanagement Qualitäts- und Risikomanagement</p>			3. Semester
	<p>Module Schwerpunkt</p> <p>Ernährung und Gesundheit</p> <p>Betriebliches Gesundheitsmanagement Diätetik Ernährungsverhalten Gemeinschaftsgastronomie Methoden der Beratung Public Health Nutrition Schwerpunktprojekt</p>	<p>Module Schwerpunkt</p> <p>Produkt und Vermarktung</p> <p>Konsumentenverhalten Lebensmittelmarketing Lebensmittelsensorik Lebensmitteltechnologie Produktentwicklung Technik in der Produktentwicklung Schwerpunktprojekt</p>	<p>Module Schwerpunkt</p> <p>Lebensmittelsicherheit und Versorgung</p> <p>Gemeinschaftsgastronomie Großküchen- und Reinigungstechnik Lebensmittelrecht Lebensmittel- und Betriebs-hygiene Recht der Lebensmittelüberwachung Versorgungs- und Facility Management Schwerpunktprojekt</p>	4. Semester
	<p>Wahlpflichtbereich</p> <p>Erwachsenenbildung, Produktbewertung und Messtechnik, Kostenrechnung und Controlling, Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik, Lebensmittelrechtliche Praxis, Marktforschung, Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtschaft, Organisations- und Personalentwicklung, Pathophysiologie, Spezielle Diätetik, Unternehmensgründung/Businessplan, Verbraucherbildung</p>			5. Semester
	<p>16 Wochen Praktikum und 8 Wochen Bachelorarbeit</p>			6. Semester