Bachelor Ökotrophologie **Modulangebot** Stand: 26.10.2026

PO	Modulbezeichnung	Stud.Gr.	Angebot	WiSe_26_27	SoSe_2027	WiSe_27_28	SoSe_2028	Bemerkung
1. Semester								
ÖT2019/2022	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	1O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	1O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Grundlagen der Sozialwissenschaften	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Angewandte Sozialwissenschaften	1O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Humanbiologie	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2019/2022	Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum)	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Einführung in Humanernährung und Verpflegung (mit Laborpraktikum)	1O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Ökotrophologie 1 - Lehrveranstaltung 1: Rechtliche Grundlagen	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2019/2022	Ökotrophologie 1 - Lehrveranstaltung 2: Wissenschaftliche Methodik	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Wissenschaftliches Arbeiten:							
	Wissenschaftliches Schreiben	1O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
	Empirische Forschungsmethoden	1O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Ökotrophologie 1 - Lehrveranstaltung 3: Fachpraxis Lebensmittelverarbeitung	1O	jedes Sem.	x	x	x	x	
2. Semester								
ÖT2019/2022	Ernährungsphysiologie	2O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Anatomie und Ernährungsphysiologie	2O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Grundlagen des Marketings	2O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Grundlagen und digitales Marketing	P10, P11	WiSe	✓	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborprakt.)	2O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Lebensmittelwarenkunde und Verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)	2O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Mathematik und Physik (mit Laborpraktikum)	2O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2019/2022	Methoden der Sozialwissenschaften	2O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Grundlagen der Mathematik, Physik & Statistik (mit Laborpraktikum)	2O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2025	Nachhaltiges Wirtschaften	2O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)	2O	jedes Sem.	x				
ÖT2025	Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)	2O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
3./4. Semester								
ÖT2019/2022	Ernährungskonzepte	3O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Ernährungskonzepte & Nachhaltige Ernährung	3O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Haushaltstechnik (mit Laborpraktikum)	3O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2025	Technik im Haushalt (mit Laborpraktikum)	3O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)	3O	jedes Sem.	x	x	x	x	

PO	Modulbezeichnung	Stud.Gr.	Angebot	WiSe_26_27	SoSe_2027	WiSe_27_28	SoSe_2028	Bemerkung
ÖT2025	Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)	P9, P15	WiSe	✓	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel (mit Laborprakt.)	3O	jedes Sem.	x	x	x	x	
	Grundlagen der Lebensmittelsicherheit (Recht, Mikrobiologie, Toxikologie) (mit Laborpraktikum)	3O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Ökotrophologie 2	3O	jedes Sem.	x	x	x	x	
ÖT2019/2022	Projektmanagement	3O	jedes Sem.	x	x	x	x	SoSe dt. und engl.
ÖT2025	Projektmanagement	3O	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	SoSe dt. und engl. / SoSe
ÖT2019/2022	Personalmanagement	4O	jedes Sem.	✓	x	x	x	SoSe dt. und engl.
ÖT2025	Personalmanagement	P10	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Qualitäts- und Risikomanagement	4O	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Qualitäts- und Risikomanagement	3O	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	
HINWEIS: Die aufgelisteten Veranstaltungen in den Studienschwerpunkten/Professionalisierungsbereich sowie dem Wahlpflichtbereich stellen das Mindestangebot dar. Je nach vorhandener Kapazität können ggf. weitere Veranstaltungen angeboten werden.								
4./5. Semester								
ÖT2025	**Professionalisierungsbereich***							
ÖT2019/2022	**Studienschwerpunkt Ernährung und Gesundheit***							
ÖT2019/2022	Betriebliches Gesundheitsmanagement	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung	P2	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Diätetik	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Krankheitslehre und Diätetik	P1	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Ernährungsverhalten	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2025	Ernährungsverhalten	P3, P4	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2019/2022	Gemeinschaftsgastronomie	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	P2, P3, P8	jedes Sem.		✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Methoden der Beratung	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Methoden der Beratung	P1	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Public Health Nutrition	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2019/2022	Public Health Nutrition	P2	WiSe	x	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Schwerpunktprojekt	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Projekt (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)	P6	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	SoSe: Lawi (ohne TN-Beschränkung) WiSe: ProE-Projekt (mit TN-Beschränkung)
ÖT2025	Projekt (Marktforschung 2)	P12	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	**Studienschwerpunkt Produkt und Vermarktung***							
ÖT2019/2022	Konsumentenverhalten	OSSP2	jedes Sem.	✓	x	x	x	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2025	Konsumentenverhalten	P11, P12	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2019/2022	Lebensmittelmarketing	OSSP2	jedes Sem.	✓	x	x	x	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2025	Lebensmittelmarketing	P 11, P13	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2019/2022	Lebensmittelsensorik	OSSP2	jedes Sem.	✓	x	x	x	SoSe dt. und engl.
ÖT2025	Lebensmittelsensorik	P13, P15	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	SoSe dt. und engl.
ÖT2019/2022	Lebensmitteltechnologie	OSSP2	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2019/2022	Produktentwicklung	OSSP2	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Produktentwicklung	P13, P14	WiSe	x	x	✓	x	

PO	Modulbezeichnung	Stud.Gr.	Angebot	WiSe_26_27	SoSe_2027	WiSe_27_28	SoSe_2028	Bemerkung
ÖT2019/2022	Technik in der Produktentwicklung	OSSP2	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Technik in der Produktentwicklung	P7, P9, P14	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Schwerpunktprojekt	OSSP1	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Projekt (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)	P6	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	SoSe: Lawi (ohne TN-Beschränkung) WiSe: ProE-Projekt (mit TN-Beschränkung)
ÖT2025	Projekt (Marktforschung 2)	P12	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	**Studienschwerpunkt Lebensmittelsicherheit und Versorgung***							
ÖT2019/2022	Gemeinschaftsgastronomie	OSSP3	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	P2, P3, P8	jedes Sem.		✓	✓	✓	
ÖT2019/2022	Großküchen- und Reinigungstechnik	OSSP3	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Nachhaltige Verpflegungstechnik	P8	WiSe	x	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Lebensmittelrecht	OSSP3	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Lebensmittelinformationsrecht	P5	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2025	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	P6	WiSe	x	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Lebensmittel- und Betriebshygiene	OSSP3	SoSe	✓	x	x	x	
ÖT2025	Lebensmittel- und Betriebshygiene	P5	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2025	Lebensmitteltoxikologie (mit Laborpraktikum)	P7, P9	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Recht der Lebensmittelüberwachung	OSSP3	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Recht der Lebensmittelüberwachung	P5, P7	WiSe	x	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Versorgungs- und Facilitymanagement	OSSP3	WiSe	✓	x	x	x	
ÖT2025	Versorgungs- und Facilitymanagement	P8	WiSe	x	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Schwerpunktprojekt	OSSP3	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Projekt (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)	P6,	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	SoSe: Lawi (ohne TN-Beschränkung) WiSe: ProE-Projekt (mit TN-Beschränkung)
ÖT2025	Projekt (Marktforschung 2)	P12	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	**Wahlpflichtbereich, wechselndes Angebot***							
ÖT2019/2022	German Food and Culture	WO	SoSe	x	x	x	x	engl.
ÖT2025	Food Culture and Science	P4	jedes Sem.	✓	✓	✓	✓	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2019/2022	Landwirtschaft	WO	WiSe	x	x	x	x	siehe Projekt (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)
ÖT2019/2022	Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik	WO	jedes Sem.	✓	x	x	x	
ÖT2025	Verpackung, Entsorgung, Recycling	P6	SoSe	x	✓	x	✓	
ÖT2019/2022	Marktforschung	WO	jedes Sem.	✓	x	x	x	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2025	Marktforschung 1		jedes Sem.	x	✓	✓	✓	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2019/2022	Nachhaltigkeit interdisziplinär	WO	WiSe	✓	x	x	x	
ÖT2019/2022	Spezielle Diätetik	WO	WiSe	✓	x	x	x	
ÖT2025	Krankheitslehre und spezielle Diätetik	P1	WiSe	x	x	✓	x	
ÖT2019/2022	Sports Nutrition	WO	SoSe	x	x	x	x	engl.
ÖT2025	Sports Nutrition	P3	jedes Sem.	x	✓	✓	✓	WiSe dt./SoSe engl.
ÖT2019/2022	Unternehmensgründung, Businessplan	WO	WiSe	✓	x	x	x	
ÖT2025	Unternehmensgründung	P10	WiSe	x	x	✓	x	