

**ÄQUIVALENZLISTE FÜR DAS BACHELORSTUDIUM ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN VERSION 2013  
(anerkannte Leistungen aus der Bachelorversion 2011)**

Modul   Lehrveranstaltung - Version 2013	ECTS (1.-6. Semester)						Äquivalent anerkannte Lehrveranstaltung(en) aus Curriculum 2011
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	
<b>Grundlagen der Ernährungslehre</b>	<b>6</b>						
1 <b>Modulprüfung: Grundlagen der Ernährungslehre</b> (über die Inhalte der VO Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär und VO Ernährung als Wissenschaft)	6 (5+1)						VO Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär
<b>Grundlagen der Chemie</b>	<b>10</b>						
2 <b>Modulprüfung: Grundlagen der Chemie</b> (über die Inhalte der VO Allgemeine und anorganische Chemie und VO Anwendung chemischen Rechnens)	10 (4+6)						VO Allgemeine und organische Chemie <b>oder</b> VO Allgemeine und anorganische Chemie
<b>Einführung in die Biostatistik und das wissenschaftliche Arbeiten</b>	<b>10</b>						
3 <b>VO Biostatistik</b>	4						VO Einführung in die Biostatistik (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
<b>UE Übungen zur Biostatistik</b>		3					UE Übungen zur EDV und Biometrie
<b>VO Wissenschaftliches Arbeiten</b>	3						VO Methoden der Literaturrecherche und –auswertung
<b>Allgemeine und molekulare Biologie</b>	<b>10</b>						
4 <b>VO Einführung in Biologie und Botanik</b>	6						VO Botanik und allgemeine Biologie
<b>VO Genetik und Molekularbiologie</b>		4					VO Biotechnologie und Gentechnik in der Lebensmittelproduktion [1]
<b>Medizinische und biochemische Grundlagen</b>	<b>16</b>						
5 <b>VO Anatomie und Histologie</b>		4					VO Anatomie und Histologie des Menschen
<b>VO Physiologie des Menschen</b>		6					VO Grundlagen der Physiologie des Menschen
<b>VO Biochemie</b>			6				VO Grundlagen der Biochemie
<b>Chemische Vertiefungen</b>	<b>12</b>						
6 <b>VO Organische Chemie</b>		6					VO Allgemeine und organische Chemie + VO Naturstoffchemie [2] <b>oder</b> VO Allgemeine und anorganische Chemie + VO Naturstoffchemie [2a]
<b>UE Einführung in die Laborpraxis</b>		6					UE Übungen zu Physik + UE Chemische Übungen [2]
<b>Praktische chemische Vertiefung</b>	<b>10</b>						
7 <b>UE Chemische Übungen</b>			5				UE Chemische Übungen
<b>UE Biochemische Übungen</b>				5			UE Biochemische Übungen
<b>Lebensmittelwissenschaften</b>	<b>19</b>						
8 <b>VO Warenkunde I - Produktion und Qualität pflanzlicher Lebensmittel</b>		5					VO Pflanzenproduktion [1]
<b>VO Warenkunde II - Produktion und Qualität tierischer Lebensmittel</b>			5				VO Produktion tierischer Lebensmittel <b>oder</b> VO Erzeugung von tierischen Grundnahrungsmitteln (BOKU) [1]
<b>VO Einführung in die Lebensmittelchemie</b>			4				Fachprüfung Lebensmittelchemie (zu den VO Lebensmittelchemie I plus VO Lebensmittelchemie - Zusatzvorlesung für Ernährungswissenschaften)
<b>VO Lebensmitteltechnologie</b>			5				VO Lebensmitteltechnologie: chemische und physikalische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung
<b>Humanernährung I</b>	<b>10</b>						
9 <b>VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe</b>			5				VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe
<b>UE Übungen zur Humanernährung I</b>				5			UE Übungen Ernährung des Menschen I
<b>Humanernährung II</b>	<b>10</b>						
10 <b>VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe</b>				5			VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe
<b>UE Übungen zur Humanernährung II</b>					5		UE Übungen zur Ernährung des Menschen II

Wenn ein Umstieg in die neue Version 2013 bereits erfolgt ist, müssen die Lehrveranstaltungen/Prüfungen des neuen Curriculums absolviert werden (sobald diese angeboten werden).

<b>Lebensmittelsicherheit</b>		<b>11</b>						
11	VO Mikrobiologie und Hygiene					3	VO Einführung in die Mikrobiologie und Hygiene	
	VO Lebensmittelsicherheit und -toxikologie					5	VO Methoden zur Ermittlung der Lebensmittelsicherheit + VO Lebensmitteltoxikologie [2]	
	VO Lebensmittelrecht					3	VO Einführung in das Lebensmittelrecht (wird jeweils im Wintersemester angeboten)	
<b>Public Health Nutrition und Diätetik</b>		<b>16</b>						
12	VO Einführung in Public Health Nutrition					3	VO Einführung in Public Health Nutrition	
	VO Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik					5	VO Lebensstil- und ernährungsassoziierte Erkrankungen/ Diätetik	
	UE Übungen Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik					5	UE Übungen zu Lebensstil- und ernährungsassoziierte Erkrankungen/ Diätetik	
	VO Physiologische Grundlagen körperlicher Aktivität und Ernährung					3	VO Sport und Ernährung (wird jeweils im Sommersemester angeboten)	
<b>Alternatives Pflichtmodul</b>		<b>12</b>						
13	Alle Details finden Sie direkt im Anschluss!							
<b>Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren</b>		<b>13</b>						
14	SE Ernährungswissenschaftliches Seminar						3	SE Ernährungswissenschaftliches Seminar
	SE Wissenschaftliches Schreiben - Bachelorarbeit						10	SE Wissenschaftliche Vertiefung und Bachelorarbeit
<b>Erweiterungscurriculum</b>		<b>15</b>						
	Erweiterungscurriculum [2]						15	siehe Hinweise unter: <a href="https://slw.univie.ac.at/studieren/studienorganisation/erweiterungscurricula/">https://slw.univie.ac.at/studieren/studienorganisation/erweiterungscurricula/</a> und <a href="http://nutrition.univie.ac.at/uploads/media/Empfehlungen_Erweiterungscurricula.pdf">http://nutrition.univie.ac.at/uploads/media/Empfehlungen_Erweiterungscurricula.pdf</a>
<b>Summe ECTS</b>		<b>29</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	

<b>Details zu Alternatives Pflichtmodul: EINE der sechs Alternativen (13.1-13.6) muss gewählt und absolviert werden</b>								
Modul	Lehrveranstaltung - Version 2013	ECTS (1.-6. Semester)						Äquivalent anerkennbare Lehrveranstaltung(en) aus Curriculum 2009 und 2011
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	
13	Alternatives Pflichtmodul							
<b>Qualitätsmanagement</b>		<b>12</b>						
13.1	UE Übungen zur Mikrobiologie						4	UE Übungen zur Mikrobiologie und Hygiene
	VO Grundlagen der Lebensmittelsensorik						3	VO Qualitätsbeurteilung und sensorische Analyse von Lebensmitteln [1]
	UE Übungen zu Grundlagen der Lebensmittelsensorik						1	UE Übungen zu Grundlagen der Lebensmittelsensorik (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
	VO Qualitätsmanagement in ernährungswissenschaftlichen Berufsfeldern						4	Alternativen anderer Studienrichtungen oder Universitäten (Mitbelegung erforderlich!) nach Absprache SSC/SPL [3]
<b>Gemeinschaftsverpflegung</b>		<b>12</b>						
13.2	VO Einführung in die Gemeinschaftsverpflegung						4	VO Einführung in die Gemeinschaftsverpflegung (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
	VO Qualitätsmanagement in ernährungswissenschaftlichen Berufsfeldern						4	Alternativen anderer Studienrichtungen oder Universitäten (Mitbelegung erforderlich!) nach Absprache SSC/SPL [3]
	VO Einführung in die Vorratshaltung						2	VO Einführung in Vorratshaltung und Vorratsschutz (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
	UE Einführung in die Vorratshaltung						2	UE Übung zu Vorratshaltung und Vorratsschutz

Wenn ein Umstieg in die neue Version 2013 bereits erfolgt ist, müssen die Lehrveranstaltungen/Prüfungen des neuen Curriculums absolviert werden (sobald diese angeboten werden).

<b>Vertiefende Botanik</b>		<b>12</b>				
13.3	UE Botanische Übungen				4	UE Botanische Übungen
	VO Wildpflanzen/ VO Gewürze				3	SE Wildpflanzen oder SE Gewürze [1]
	EX Wildpflanzen/ EX Gewürze				1	SE Wildpflanzen oder SE Gewürze [1]
	VO Ökologische Landwirtschaft				3	VO Ökologie und Landwirtschaft (wird jeweils im Wintersemester angeboten)
	EX Ökologische Landwirtschaft				1	EX Exkursion Ökologische Landwirtschaft (wird jeweils im Wintersemester angeboten)
<b>Einführung in die molekulare Ernährung</b>		<b>12</b>				
13.4	UE Übungen zur Histologie und Zytologie				4	UE Übungen zur Histologie und Zytologie
	VO Angewandte Genetik und Molekularbiologie				4	VO Angewandte Genetik und Molekularbiologie (wird jeweils im Wintersemester angeboten)
	VO Struktur und Funktion des Immunsystems				4	VO Struktur und Funktion des Immunsystems (wird jeweils im Wintersemester angeboten)
<b>Ernährungsökologie</b>		<b>12</b>				
13.5	VO Ökologische Grundlagen der Ernährung				4	VO Humanökologie
	VO Grundlagen des Umweltmanagements				4	Alternativen anderer Studienrichtungen oder Universitäten (Mitbelegung erforderlich!) nach Absprache SSC/SPL [4]
	VO Ökologische Landwirtschaft				3	VO Ökologie und Landwirtschaft (wird jeweils im Wintersemester angeboten)
	EX Ökologische Landwirtschaft				1	EX Exkursion Ökologische Landwirtschaft (wird jeweils im Wintersemester angeboten)
<b>Grundlagen der Wirtschaftslehre</b>		<b>12</b>				
13.6	VO Grundlagen der Wirtschaftslehre				3	VO Grundlagen der Wirtschaftslehre (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
	VO Einführung in die Betriebswirtschaftslehre				3	VO Einführung in die Betriebswirtschaftslehre (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
	VO Buchhaltung und Kostenrechnung				3	VO Buchhaltung und Kostenrechnung (wird jeweils im Sommersemester angeboten)
	VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz				3	VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz (wird jeweils im Wintersemester angeboten)

Wenn ein Umstieg in die neue Version 2013 bereits erfolgt ist, müssen die Lehrveranstaltungen/Prüfungen des neuen Curriculums absolviert werden (sobald diese angeboten werden).

<b>Hinweise</b>
<p><b>Nach einem Umstieg gelten ausnahmslos die Voraussetzungsketten des neuen Curriculums! Lehrveranstaltungen aus dem Masterstudium können nicht anerkannt werden</b></p> <p>[1] nur für Anerkennungen gültig, wenn bereits vor dem Umstieg positiv absolviert.</p> <p>[2] für eine Anerkennung müssen bereits beide Lehrveranstaltungen absolviert sein</p> <p>[2a] Die LV Naturstoffchemie muss in jedem Fall vor dem Umstieg positiv absolviert sein. Die "Allgemeine und <b>anorganische</b> Chemie" kann auch nach dem Umstieg positiv absolviert werden. Für die Anerkennung müssen beide LVen positiv absolviert sein.</p> <p>[3] z.B. BOKU (Qualitätsmanagement I)</p> <p>[4] z.B. BOKU (VO Einführung in das Umwelt- und Bioressourcenmanagement; VO Umweltmanagement und technischer Umweltschutz; VO Integriertes Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement; VO Vorsorgeorientiertes Umweltmanagement)</p>