

Studium der Ernährungswissenschaften



Cartoons: (c) Susanne Till



universität
wien

IfEW

Das IfEW stellt sich vor

Departmentsleitung

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König

Studienprogrammleitung

Ass.-Prof. Dr. Petra Rust

Dipl. oec. troph. Dr. Georg Hoffmann, Privatdoz.

StudienServiceCenter | Sekretariat

Gabriele Linzer | Doris Sachata

Studienassistentz

Angela Opelka BSc., Vanessa Schoissengeier BSc., Petra Zeilinger BSc

Homepage: <http://nutrition.univie.ac.at/>



Standort

Institut für Ernährungswissenschaften (If *EW*)
UZA II, Althanstraße 14, 1090 Wien
(erreichbar mit U4/ U6 – Spittelau)

<http://nutrition.univie.ac.at>



Wichtige und aktuelle Infos zum Studium

Unsere Homepage

Institut für Ernährungswissenschaften:

nutrition.univie.ac.at/studium/

Studieren am Department für Ernährungswissenschaften

Ernährungswissenschaften – ein multidisziplinäres Arbeitsfeld

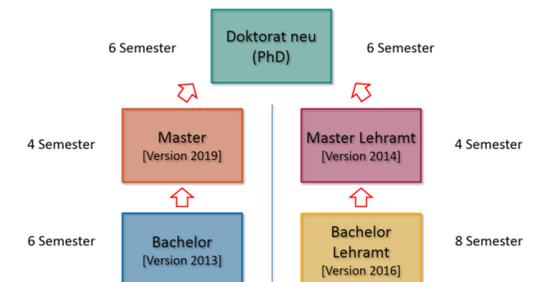
Ernährungswissenschaft ist eine auf **Naturwissenschaften basierende Disziplin**, die sich mit allen Aspekten einer bedarfsgerechten menschlichen Ernährung kritisch in **Theorie und Praxis** auseinandersetzt und unter **Einbeziehung anderer Disziplinen** in den Teilbereichen **Gesundheit, Soziales, Ökologie, Technologie, Produktion und Ökonomie** zum **individuellen und gesellschaftlichen Wohle der Menschen** wirkt.

Das **Studium der Ernährungswissenschaften** an der Universität Wien stellt eine **multidisziplinäre akademische Ausbildung** im Bereich der Naturwissenschaften dar und umfasst den Wirkungsbereich **Lebensmittel-Ernährung-Gesundheit**.

Tätigkeitsbereiche von ErnährungswissenschaftlerInnen umfassen:

- Forschung
- Qualitätssicherung
- Pharmazeutische Industrie
- Gemeinschaftsverpflegung
- Klinische Ernährung
- Gesundheitsorganisationen
- Öffentliche Körperschaften
- Versicherungsanstalten
- Erwachsenenbildung
- Schulen
- Medien
- uvm.

Curricula und Studienpläne



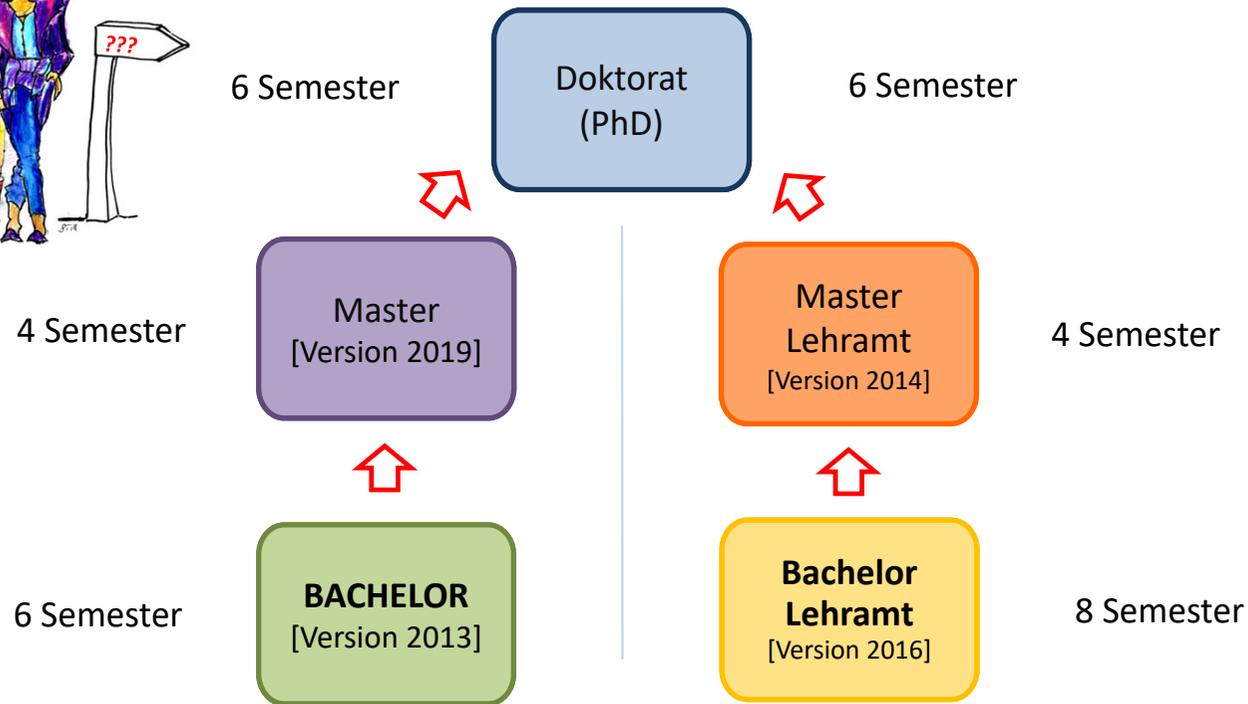
Übersicht aller aktuellen Studien der Ernährungswissenschaften



universität
wien

IfEW

Studium der Ernährungswissenschaften

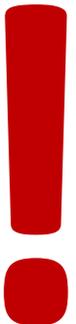


*Geplante Studienzeit laut Curricula



Studienpläne

- Alle Curricula der Ernährungswissenschaften (inkl. Voraussetzungen) finden Sie auf der Instituts-Homepage:
<http://nutrition.univie.ac.at/studium>
- <http://nutrition.univie.ac.at/downloads/>
- bzw. auf der Homepage des StudienServiceCenters (SSC):
<http://ssc-lebenswissenschaften.univie.ac.at/ernaehrungswissenschaften/>



Studierende am IfEW

- ~ 1.417 Bachelor-Studierende
- ~ 344 Master-Studierende
- ~ 186 Lehramts-Studierende

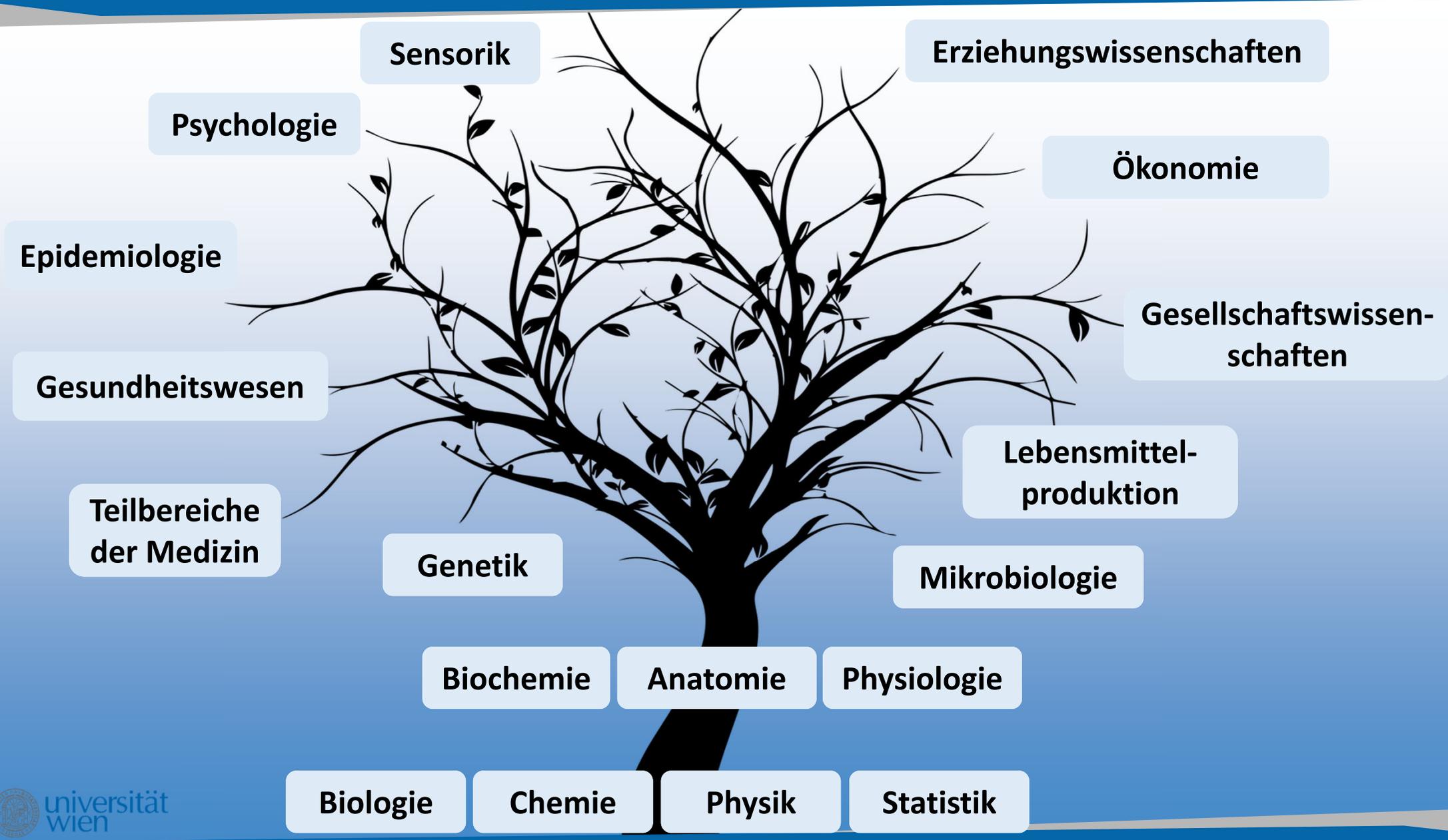
StudienbeginnerInnen (Studienjahr 2019/20)

- 492 Bachelorstudierende
- 119 Masterstudierende
- 39 Lehramts-Bachelorstudierende
- 7 Lehramts-Masterstudierende

Stand: 05.06.2020

Ernährungswissenschaften?





Tätigkeitsbereiche - Berufsfelder

Gemeinschafts-
verpflegung

Medien

Qualitäts-
sicherung

Gesundheits-
organisationen

Lebensmittel-
industrie

Pharmazeutische
Industrie

Bundes-
ministerien

Schulen/
Ernährungs-
bildung

Klinische
Ernährung

Selbstständig

Erwachsenen-
bildung

Forschung



Ernährungsberatung?

Das Studium der Ernährungswissenschaften eignet sich NICHT als Ausbildung für das Arbeitsfeld „Ernährungsberatung“!!!

It. MTD-Bundesgesetz (BGBl. Nr. 460/1992) sind ausschließlich DiätassistentInnen/ Diätologen zur Ausübung von Diätdienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst berechtigt!

Forschung am IfEW

- Spezielle Humanernährung
- Ernährung und Lebensmittelqualität
- Molekulare Ernährungswissenschaft
- Evidenzbasierte Ernährungswissenschaft
- Ernährungsverhalten vulnerabler Personengruppen
- Sensorik
- NEU: Sport und Ernährung / Public Health Nutrition



Curriculum Bachelorstudium [Version 2013]



Ziele des Bachelor-Studiums

- auf den allgemeinen Naturwissenschaften basierende wissenschaftliche Bildung
- multidisziplinäre Ausbildung, um fachlich relevante Fragen und Zusammenhänge in den Ernährungswissenschaften zu verstehen
- Erlangen von Fähigkeiten als kompetente AnsprechpartnerInnen für alle Belange dieses Faches
- formale Voraussetzungen für ein Masterstudium

Bachelorstudium

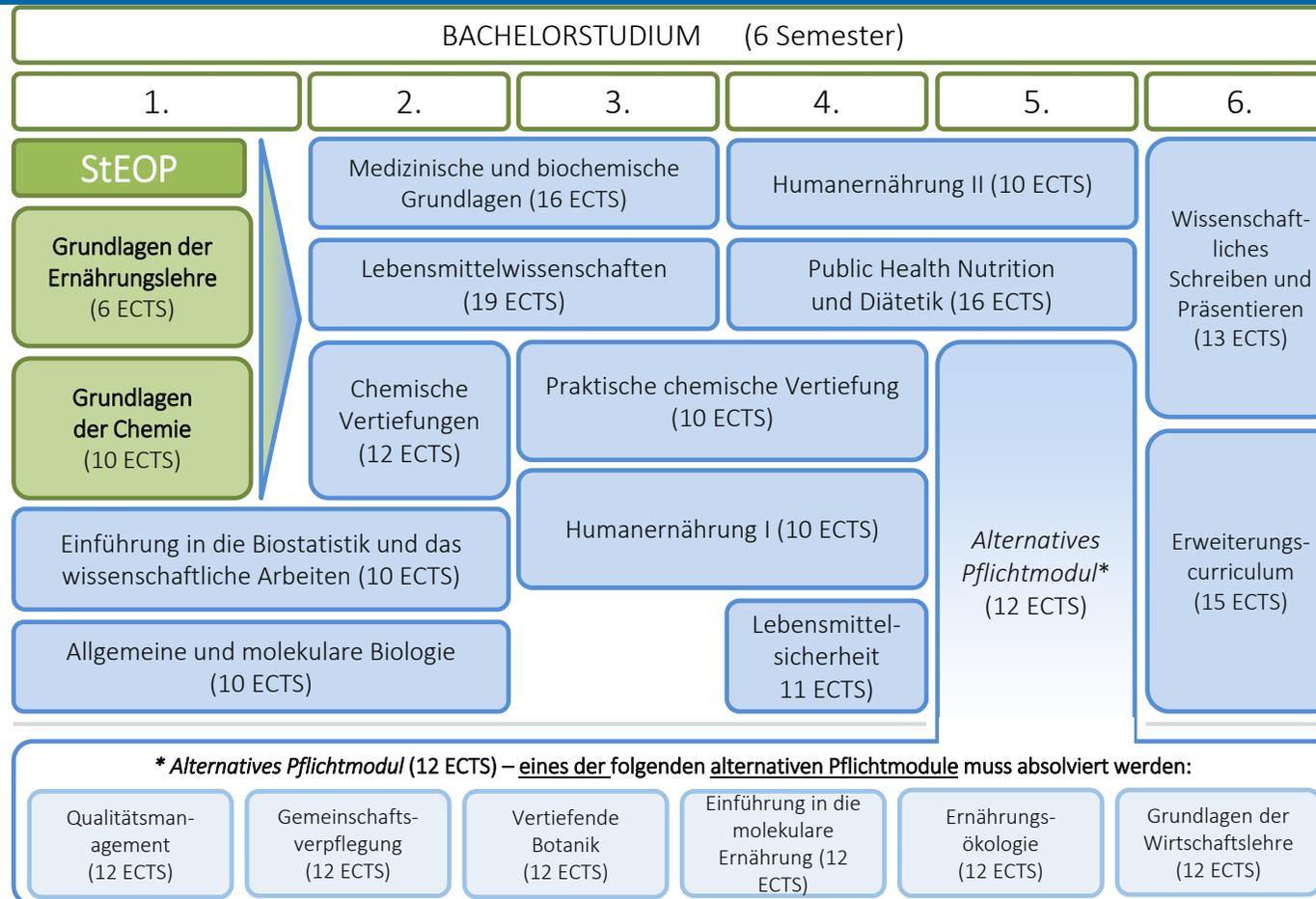
Eckdaten:

- Studienkennzahl: A 033 638
 - Einstieg: Reifezeugnis/ Studienberechtigungsprüfung
 - Studiendauer: **6 Semester / 180 ECTS**
 - Abschluss "Bachelor of Science" (BSc)
-
- **Studieneingangs- und Orientierungsphase „StEOP“**
= Voraussetzung für alle weiteren Module!!!

Bachelorstudium



Aufbau des Studiums



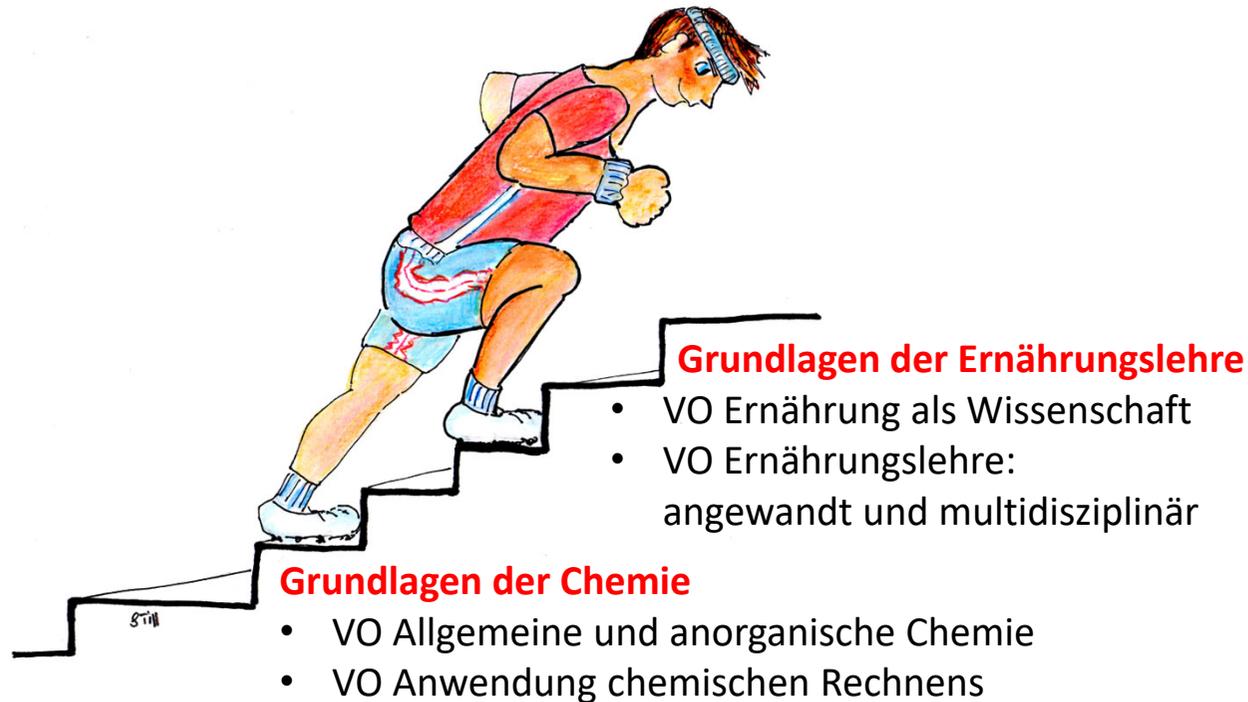
StEOP = Studieneingangs- und Orientierungsphase (16 ECTS)

(grün gekennzeichnet; erfolgreicher Abschluss ist Voraussetzung für alle weiteren Module – blau gekennzeichnet)



StEOP - Bachelorstudium

Studieneingangs- und Orientierungsphase „StEOP“:
2 Module (insgesamt 16 ECTS)



Aufnahmeverfahren: Bachelor Ernährungswissenschaften

Verfügbare Studienplätze: 555

Antrags- und Registrierungsfrist: bis 15. Juli 2020

Kostenbeitrag: 50 Euro

Aufnahmetest: 28. August 2020

Es gibt keine Ersatztermine!

Sprache: Deutsch

Testdauer: 2 Stunden

Zulassungsfrist Wintersemester 2020/21: nach Bekanntgabe der Ergebnisse
bis 30. November 2020 – Semesterbeginn: 1. Oktober

Zulassungsfrist Sommersemester 2021: 7. Jänner bis 30. April 2021 - Semesterbeginn: 1. März

<https://slw.univie.ac.at/studieren/studien-mit-aufnahme-eignungsverfahren/studien/ernaehrungswissenschaften/ernaehrungswissenschaften/>

Aufnahmeverfahren: Bachelor Ernährungswissenschaften

Schritt 1: Durchführen des Online-Self-Assessment (OSA)

Schritt 2: Vorbereiten der erforderlichen Dokumente

Schritt 3: Antrag auf Zulassung stellen und registrieren

Schritt 4: Download der Testliteratur/Beispielaufgaben

Schritt 5: Der schriftliche Aufnahmetest

Schritt 6: Zulassung zum Studium

Schritt 7: Bestellen der u:card und Semesterplanung

Aufnahmeverfahren – Testliteratur

Testliteratur

Chemische, biologische und physiologische Grundlagen der Pharmazie und Ernährungswissenschaften: Vorbereitungsliteratur für das Aufnahmeverfahren

Die Literatur steht für Studieninteressierte kostenlos in [digitaler Form](#) zur Verfügung.

[Informationen](#) zum Aufnahmetest



<https://phaidra.univie.ac.at/view/o:1071931>

Literatur - Inhalt

- **Erste Grundlagen**
 - ✓ Kernchemie und Entstehung der Elemente
 - ✓ Redoxreaktionen und Oxidationszahlen
 - ✓ Biomoleküle (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Nucleinsäuren)
- **Nahrungsquellen für Makronährstoffe**
 - ✓ Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß
- **Verdauung und Absorption**
- **Stoffwechsel**
 - ✓ Citratzyklus, Glykolyse, β -Oxidation, Atmungskette, Ketogenese
- **Energiehaushalt**
- **Ernährungsabhängige Krankheiten**
 - ✓ Übergewicht, Adipositas, Diabetes

Aufnahmeverfahren: Bachelor Ernährungswissenschaften

- Der Aufnahmetest besteht aus einer schriftlichen Prüfung. Dabei werden Kompetenzen aus folgenden Bereichen überprüft:
 - **Teil A:** Fachwissen aus dem vorgegebenen Lernstoff (Fachteil)
 - **Teil B:** Textverständnis
 - **Teil C:** kognitive Fähigkeiten

Unser Immunsystem reagiert auf körperfremde Moleküle, die sog. Antigene. Bei welcher Antigenherkunft kann man von einer Überempfindlichkeitsreaktion sprechen?

- a) Viren
- b) Bakterien
- c) Nahrungsmittel
- d) Blütenpollen

Sugar: it's not just the calories that are bad for you

March 21, 2016 2:00pm GMT

Richard Hoffman
Lecturer in Nutritional Biochemistry, University of Hertfordshire



Prediabetes in a cup. www.shutterstock.com

The main aim of the UK's new tax on sugary soft drinks is to reduce obesity in children. But, apart from causing child – and adult – obesity, too much sugar also increases the risk of many serious diseases, from cancer to heart disease. And sugar's calories provide only part of the explanation.

https://slw.univie.ac.at/fileadmin/user_upload/s_studienservice/Aufnahmeverfahren/Infoblaetter_2020/Infoblatt_Aufnahmetest_ERN_2020.pdf

Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung



Ziele des Lehramts-Studiums

- Wissenschaftlich fundierte multidisziplinäre Ausbildung im Bereich der Haushaltsökonomie und Ernährung
- Fach- und Methodenkompetenz in physiologischen und pathophysiologischen Grundlagen der menschlichen Ernährung, Warenkunde, Aspekten der Lebensmitteltechnologie und –sicherheit, der Ökonomie

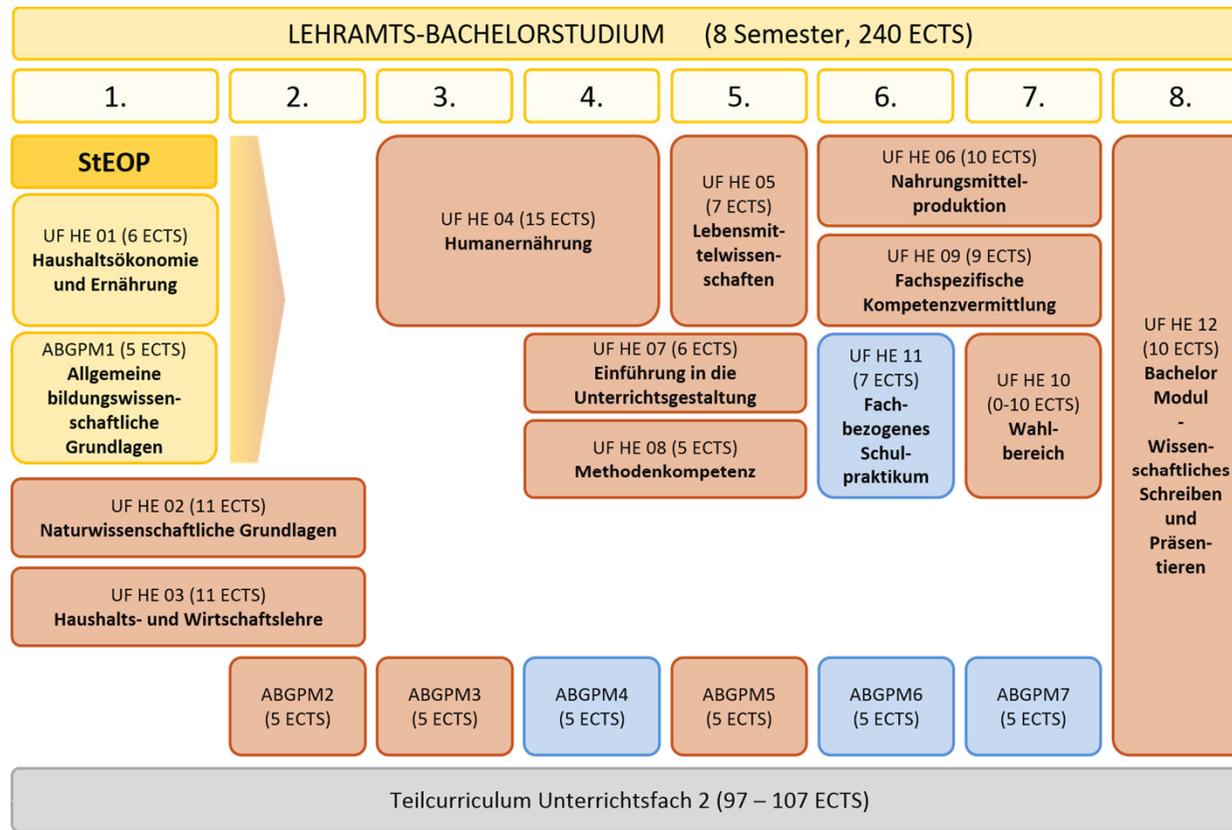
Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

Eckdaten:

Studienkennzahl: 198 413

- Einstieg: Aufnahmeverfahren
- Studiendauer: **8 Semester (240 ECTS)**
- Abschluss „Bachelor of Education“ (BEd)
- **Studieneingangs- und Orientierungsphase „StEOP“**
= Voraussetzungen für alle weiteren Lehrveranstaltungen!!!

Aufbau des Studiums



StEOP = Studieneingangs- und Orientierungsphase

(gelb gekennzeichnet; positive Absolvierung ist Voraussetzung für alle weiteren Module – rot gekennzeichnet; Modul mit weiteren Voraussetzungen – blau gekennzeichnet)

StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

- **Studieneingangs- und Orientierungsphase „StEOP“ =**
 - **UF HE 01 (6 ECTS)**
Haushaltsökonomie und Ernährung
Grundlagen der Ernährungslehre
 - Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär
 - Ernährung als Wissenschaft
 - **ABGPM1 (5 ECTS)**
Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen



Aufnahmeverfahren: Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

Verfügbare Studienplätze: nicht begrenzt

Antrags- und Registrierungsfrist: 2. März bis 15. Juli 2020

Kostenbeitrag: 50 Euro

Eignungstest: kein Test

Zulassungsfrist Wintersemester 2020/21: 3. August bis 30. November 2020

Zulassungsfrist Sommersemester 2021: 7. Jänner bis 30. April 2021

Semesterbeginn: 1. Oktober (Wintersemester), 1. März (Sommersemester)

<https://slw.univie.ac.at/studieren/studien-mit-aufnahme-eignungsverfahren/studien/lehramt/lehramt/atde/>

Aufnahmeverfahren: Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

Schritt 1: Durchführen des Online-Self-Assessment (OSA)

Schritt 2: Vorbereiten der erforderlichen Dokumente

Schritt 3: Antrag auf Zulassung stellen und registrieren

Schritt 7: Zulassung zum Studium

Schritt 8: Bestellen der u:card und Semesterplanung

Masterstudium Ernährungswissenschaften



Spezialisierungen



Master - Spezialisierungen

■ **Molekulare Ernährung**

fundierte Ausbildung auf molekularer und zellulärer Ebene in Ernährungs- und Lebenswissenschaften (inkl. Bioinformatik, molekularbiologischer Techniken, usw.)

■ **Lebensmittelqualität und -sicherheit**

Ausbildung und Verständnis der Zusammenhänge von Lebensmittel – Ernährung – Gesundheit – Umwelt (insbes. Qualitäts- und Sicherheitsfragen, neue Verfahren und moderne Aspekte der Lebensmittelforschung)

■ **Public Health Nutrition**

Ausbildung in der Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen, zur Förderung einer guten Gesundheit der Gesamtbevölkerung (insbes. hinsichtlich Ernährung und Bewegung, um Krankheitsrisiken zu reduzieren)



Masterstudium

Eckdaten:

- Studienkennzahl: A 838
- Einstieg: abgeschlossenes Bachelorstudium
- Studiendauer: **4 Semester (120 ECTS)**
- Abschluss „Master of Science“ (MSc)

Weitere Informationen...

- Department für Ernährungswissenschaften
<https://nutrition.univie.ac.at/>
- StudienServiceCenter Lebenswissenschaften
<http://ssc-lebenswissenschaften.univie.ac.at/ernaehrungswissenschaften/>
- Studienrichtungsvertretung Ernährungswissenschaften -Beratung für StudienbeginnerInnen
<http://www.univie.ac.at/strv-ew>
- Studium - allgemeine Informationen, zahlreiche Links,...:
<https://slw.univie.ac.at/>

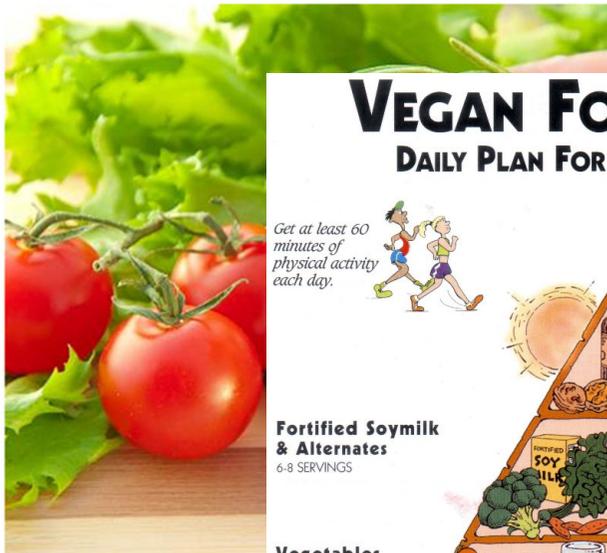


Low-Carb-Diät

Kohlenhydrate reduzieren und sc werden

Gefällt mir Teilen

Anzeige **Flacher Bauch in 21 Tagen**
 So wirst du dein Bauchfett los mit diesem einfachen Ti
www.schlank-in-21tagen.com



Low-Carb bedeutet Fleisch, Salat und d

VEGAN FOOD GUIDE
 DAILY PLAN FOR HEALTHY EATING

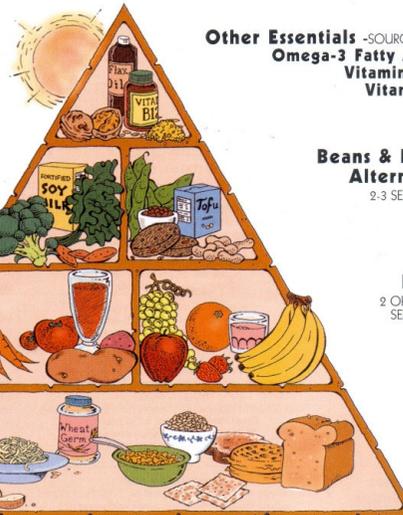
Get at least 60 minutes of physical activity each day.



Fortified Soymilk & Alternates
 6-8 SERVINGS

Vegetables
 3 OR MORE SERVINGS

Grains
 6-11 SERVINGS



Other Essentials -SOURCES OF:
Omega-3 Fatty Acids
Vitamin B12
Vitamin D

Beans & Bean Alternates
 2-3 SERVINGS

Fruit
 2 OR MORE SERVINGS

Artwork by Dave Brousseau

Eat a variety of foods from each of the food groups.
 Drink 6-8 glasses of water and/or other fluids each day.
 Limit intake of concentrated fats, oils, and added sugars, if used.



The Paleo Diet

"We can't recommend The Paleo Diet highly enough!"
 — Michael and Mary Dan Eades, M.D.
 authors of Protein Power

As seen on Dateline NBC

Clean Eating Pyramid



HEALTHY FATS, OILS & VITAMINS
 (avocados, almonds, omega oil)

PROTEIN
 (fish, yogurt, eggs, tofu)

VEGETABLE COLORS
 (peppers, carrots, onion, cauliflower)

GRAINS & FIBER
 (oatmeal, brown rice, beans)

VEGETABLE GREENS
 (spinach, broccoli, celery, zucchini)

ALL FRUITS
 (apples, pears, bananas, oranges)

WATER



universität wien

IfEW

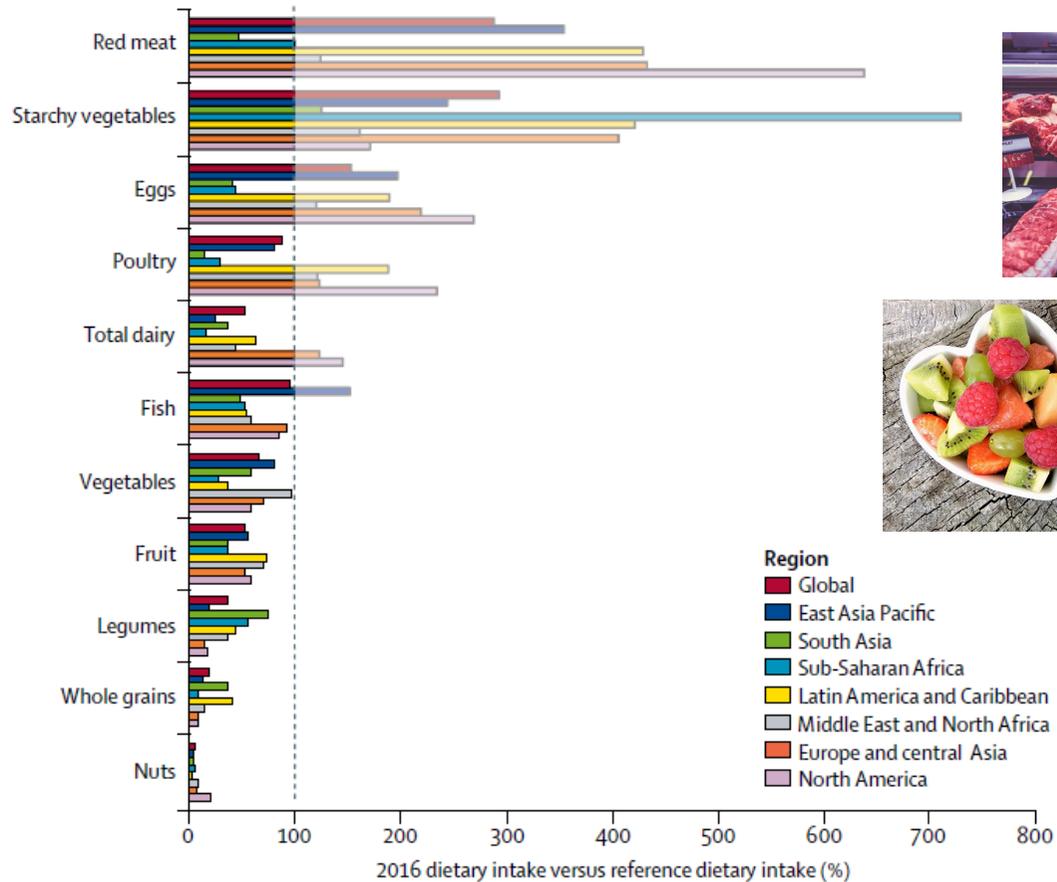
Food, Planet, Health - The EAT-Lancet Commission

Gesunde Ernährung bei nachhaltiger Produktion von Lebensmitteln weltweit möglich machen

- Interventionen in beiden Bereichen wichtig:
Ernährung und Konsum sowie Produktion (!)
- globale Zusammenarbeit in allen Sektoren notwendig

Herausforderungen: Biodiversität halten, den gesundheitlichen Problemen entgegenwirken (Über- und Untergewicht, Mangelernährung, etc.), individuell anpassbar je nach Land und Traditionen, Auswirkung von Lebensmittelproduktion auf die Umwelt (Land- + Wasserverbrauch, Klima, Verschwendung, etc.)

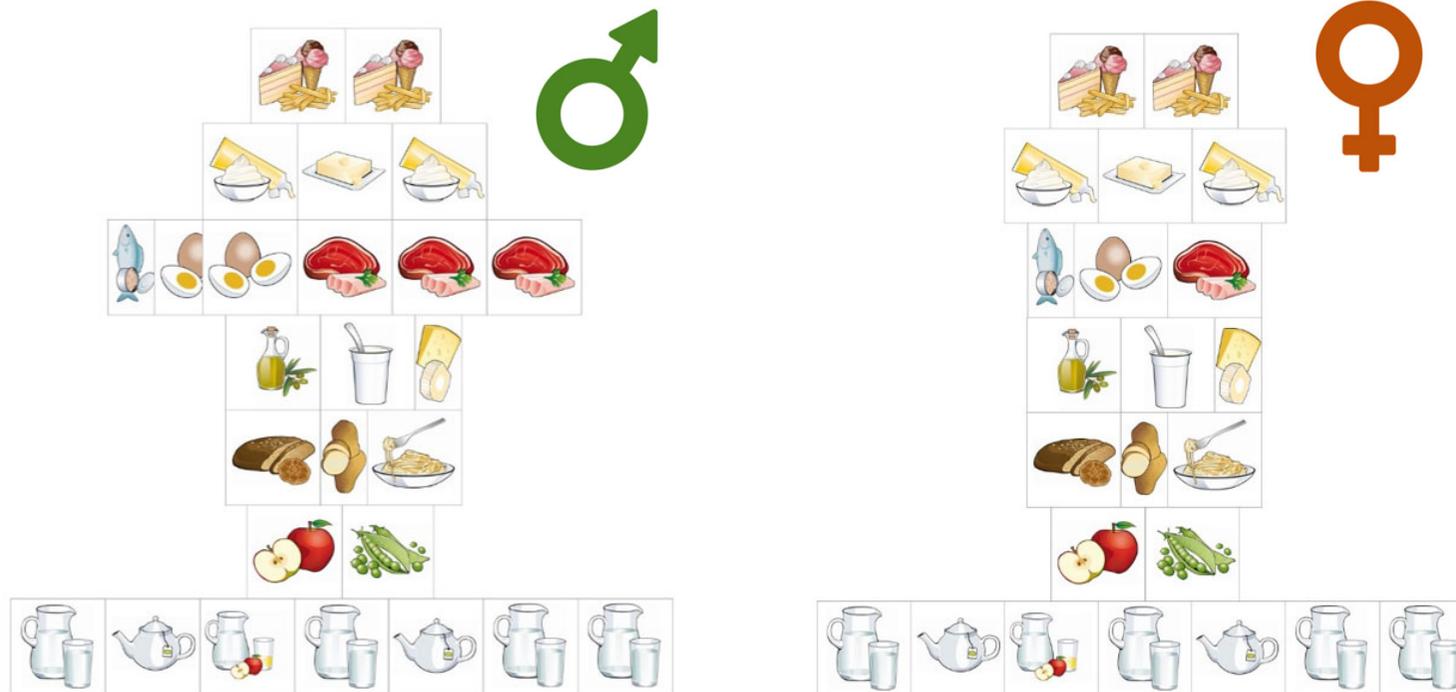
Ernährungsverhalten versus Empfehlung



Region

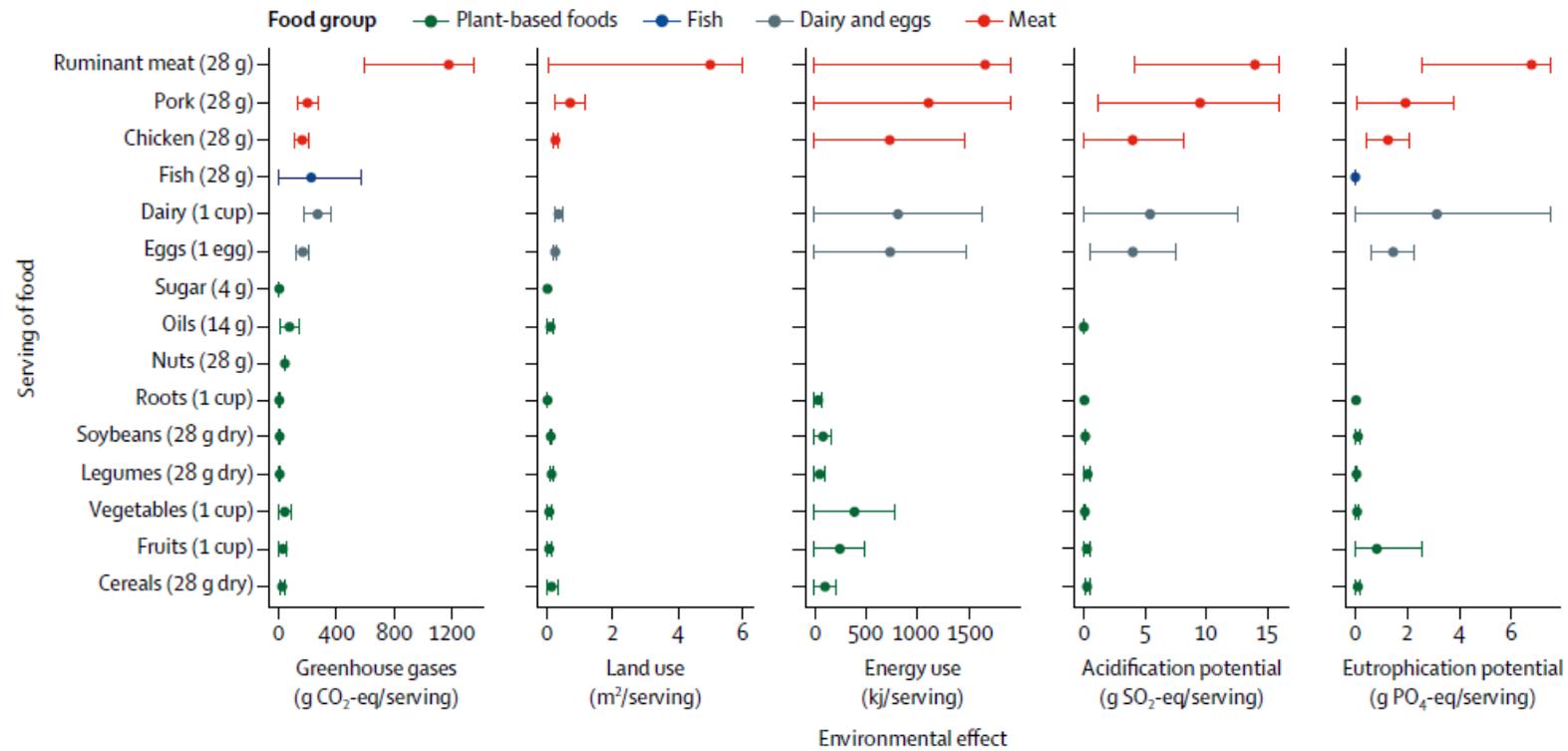
- Global
- East Asia Pacific
- South Asia
- Sub-Saharan Africa
- Latin America and Caribbean
- Middle East and North Africa
- Europe and central Asia
- North America

Verzehrgewohnheiten österreichischer Erwachsener



Rust et al. Österreichischer Ernährungsbericht 2017; https://www.sozialministerium.at/site/Service_Medien/Infomaterial/Downloads/Der_Oesterreichische_Ernaehrungsbericht_2017

Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt



Can healthy food save the planet?



<https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=617>

<https://eatforum.org/learn-and-discover/can-healthy-food-save-the-planet-animation/>