

Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Bereiche	Nr.	Themen	Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)	ECTS	Anm.	
Naturwissenschaftliche Grundlagen	N	1	Allgemeine, anorganische und organische Chemie	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie	10	
		2	Epidemiologie, Statistische Grundlagen/ Mathematik, Physik	Auswertung und Interpretation von Daten und Studien; Deskriptive und analytische Statistik, Epidemiologie; Elemente der Differential- und Integralrechnung, Ausgleichs- und Regressionsrechnung, Wahrscheinlichkeitsrechnung; Grundbegriffe der Physik		
Biologisch-medizinische Grundlagen	B	1	Biochemie	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen	10	
		2	Biologie und Genetik	Molekularbiologie, Grundlagen der Genetik		
		3	Physiologie	Funktion (Physiologie) des menschlichen Organismus, u. a. Zellphysiologie, Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt		
		4	Anatomie	Aufbau (Anatomie) des menschlichen Organismus, u. a. Gastrointestinaltrakt, Herz-Kreislauf-System		
		5	Mikrobiologie	Grundlagen der Mikrobiologie		
Ernährungswissenschaft	E	1	Ernährungsphysiologie	Energiebedarf und -stoffwechsel; Verdauung und Resorption, Verdauungsenzyme, hormonelle Regulation und Steuerung	20	
		2	Biochemie der Ernährung	biochemische Reaktionen, Intermediärstoffwechsel, Pathobiochemie		
		3	Ernährungslehre, Ernährung des Menschen	Ernährungssituation in Deutschland und weltweit, Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr, Zusammensetzung der Nahrung / Nährstoffinhaltsstoffe; Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und praktische Ernährungsempfehlungen, ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln; alternative Ernährungsformen; Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel		
		4	Angewandte Ernährung/ Ernährungsstatus inkl. Nährwertberechnung	Anforderungen an die Ernährung ausgewählter Bevölkerungsgruppen (insbes. Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, Senioren); *Methoden der Ernährungserhebung; Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte; *Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus von Personen und Gruppen, Anthropometrie; *Nährwertberechnung		* z. T. auch WB (2-3 ECTS)
		5	Praktikum: Ernährungsstatus	Anthropometrische Messmethoden, Messung der Körperzusammensetzung mit verschiedenen Methoden, Erfassung des Ernährungsstatus		Empf.
Lebensmittelwissenschaft	L	1	Lebensmittelchemie und -analytik	Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln, Sekundäre Pflanzenstoffe; analytische Methoden; Gentechnik	15	
		2	Lebensmitteltechnologie	Prozessschritte und Abläufe der Verarbeitung, Einfluss von Prozessabläufen auf Qualität und Inhaltsstoffe der Lebensmittel; Lebensmittelsensoren		
		3	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	Zubereitungsverfahren und deren Einfluss auf die Qualität von Lebensmitteln		
		4	Warenkunde	natürliche und industriell hergestellte Produkte: Herkunft, Verarbeitung, stoffliche Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale		
		5	Lebensmittel-mikrobiologie, -toxikologie	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel, pathogene Mikroorganismen, Kontaminationen, Rückstände, Hygiene, Hygienekonzepte		
		6	Lebensmittelrecht	Grundlegende nationale und EU-weite Regelungen zum Lebensmittelrecht, z. B. LFGB, LM-Kennzeichnungs-VO, Novel Food-VO, Health Claims		WB
		7	Praktikum: Speisenherstellung	Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungsverfahren; Koch- und Küchentechnik		Empf.
Ernährungsmedizin / Diätetik	D	1	Ernährungsassoziierte Erkrankungen, Pathophysiologie	Epidemiologie, Prävention und Therapie von Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Herz-Kreislauf-Systems, des Stoffwechsels (insbes. Diabetes mellitus); Übergewicht und Adipositas; Störungen des Wasser- und Elektrolythaushalts; immunologische, rheumatische und allergische Erkrankungen; Fehl- und Mangelernährung; klinische Laborparameter	10	
		2	Diätetik	Grundlagen der Diätetik, Diätkostformen, relevante Leitlinien		
		3	Praktikum: Speisenplanung	Aufstellen und Berechnen von Tages- und Wochenspeiseplänen bei verschiedenen diätetischen Indikationen		Empf.
Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie, Beratung und Kommunikation	P	1	Ernährungspsychologie	wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie, psychologische Erklärungsansätze, Ernährungsverhalten, Verhaltensänderungen, Essstörungen	10	WB
		2	Ernährungssoziologie	Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen, Essstile und Ernährungsgewohnheiten, milieu- und landesspezifische Besonderheiten, Einflüsse auf das Essverhalten		WB
		3	Grundlagen der Kommunikation	Kommunikation, Kommunikationstheorien und -techniken		WB
		4	Gesprächsführung und Beratung	Gesprächsführung in der Einzel- und Gruppenberatung, methodische und didaktische Grundlagen, Struktur von Beratungsprozessen		WB
		5	Praktikum oder Hospitation: praktische Erfahrungen in der Ernährungsberatung	Praktikum in Kliniken, Arztpraxen oder bei einer selbstständigen Diätassistentin/ Oecotrophologin, z. B. Hospitation bei Einzel- und Gruppenberatungen inkl. Vorbereitung, Nachbereitung der Maßnahmen in Form von Dokumentation und Evaluation		Empf.
Praktikum, externe und interne Projekte, Bachelorarbeit	S	1	Praktikum/ Projekt in der Berufspraxis; Bachelorarbeit	Thema aus den vorliegenden Inhalten/ Beispielen; Relevanz für die Ernährungsberatung	10	max. 12 ECTS können anerkannt werden für einzelne fehlende ECTS in Pflichtfächern (Einzelfallentscheidung)
Summe				75		

Erläuterungen zur Tabelle

Anm. Anmerkungen dazu, ob die Inhalte aus dem Studium oder der Weiterbildung zwingend vorhanden sein müssen oder ob sie eine Empfehlung darstellen

ECTS European Credit Transfer System (1 ECTS = 30 Arbeitsstunden)

WB kann auch aus Weiterbildung (vor/innerhalb der Zertifizierung) anerkannt werden

Empf. Empfehlung; als relevant für Mindeststandard eingestuft, es erfolgt aber keine Kontrolle

Die Zuordnung von vergleichbaren Inhalten zu Modulen kann flexibel gehandhabt werden, z. B. zwischen B1 und E2.

Zusätzlich zu den Pflichtfächern und Empfehlungen in der Tabelle: Je nach Tätigkeitsschwerpunkt in der primärpräventiven Ernährungsberatung empfehlenswerte Kenntnisse und Kompetenzen

Module und Anteile von Modulen	Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)
Ernährungs- und Verbraucherbildung, Verbraucherpolitik	Zielgruppen, Zielsetzung, Medien und Methoden der Verbraucherbildung; Konsumentenverhalten, Verbraucherkompetenzen; Entstehung, Entwicklung und aktuelle Lage der Verbraucherpolitik
BWL, Marketing	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, unternehmerisches Handeln (z. B. Erstellung eines Businessplans), Marketingkonzeption, Marketingstrategien
Gemeinschaftsverpflegung	Systeme der GV (z. B. Verpflegungssysteme, Angebots- und Ausgabensysteme); Speiseplangestaltung; Verpflegung in Kindertagesstätten, Schulen und Mensen, Betriebsgastronomie, Senioreneinrichtungen
Wissenschaftliche Methodik	Informationsrecherche und Informationsauswertung; formale Anforderungen an wissenschaftliche Arbeiten; Zitate, Quellenlegung, Literaturangaben
Gesundheitssystem in Deutschland, Versorgungskonzepte	Das deutsche Gesundheitswesen, German-Diagnosis Related Groups (G-DRG), Vernetzte Strukturen, z. B. Disease Management Programme (DMP)
Grundzüge des Qualitätsmanagements (QM)	Grundzüge des QM; Phasen, Instrumente und Methoden des QM; Implementierung des QM, Qualitätssysteme und deren Überprüfung und Bewertung
Projektmanagement	Instrumente und Methoden des Projektmanagements; Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle; Planung und Koordination eines Projekts

Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Bereiche	Nr.	Themen	ECTS	Module des Bachelorstudiums Ökotrophologie an der Hochschule Anhalt (FH)				anteiliger "Verbrauch"
				Modul/Module (inkl. Nr. / Pflicht/Wahl)	Seite	Veranstaltungen im Modul (Inhalte)	Credits	
Naturwissenschaftliche Grundlagen	N 1	Allgemeine, anorganische und organische Chemie	10	Lebensmittelchemie (Modul 2, Pflicht)	5	<ul style="list-style-type: none"> Grundlagen der Anorganischen und Organischen Chemie Lebensmittelchemie (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße; wesentliche Reaktionsmechanismen) 	2	2/5
	2	Epidemiologie, Statistische Grundlagen / Mathematik, Physik		Lebensmittelengineering (Modul 4, Pflicht)	8	<ul style="list-style-type: none"> Technik und Technologie - Allgemeine Grundlagen - Grundlagen des Lebensmittelgenieurwissens Grundlegende physikalische und verarbeitungstechnische Größen zur Charakterisierung von Stoffen, insbesondere zur Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln Grundlagen des rationalen Apparatebaues - Anforderungen an Maschinen und Anlagen 	2	2/4
				Mathematik und Statistik (Modul 6, Pflicht)	13/14	<ul style="list-style-type: none"> Finanzmathematik einfacher Zins und Zinseszins Rentenvorgänge Kredite mathematische Optimierungsmodelle graphische Lösung Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung deskriptive Statistik Korrelations- und Regressionsanalyse 	5	5/5
				Wissenschaftliches Arbeiten (Modul 17, Pflicht)		<ul style="list-style-type: none"> Formale und inhaltliche Elemente eines wissenschaftlichen Textes, Erarbeitung einer Problem- und Fragestellung, Gliederungsmodelle, Zitierung 	1	1/4
			10	10,0		10,0		
Biologisch-medizinische Grundlagen	B 1	Biochemie	10	Lebensmittelchemie (Modul 2, Pflicht)	8	<ul style="list-style-type: none"> Grundlagen der Biochemie (wichtigste Stoffwechselzyklen) Grundlagen der Enzymologie 	2	4/5
	2	Biologie und Genetik		Bioanalytik (Modul 28, WPM); Kommentar: wird hier nicht zwangsläufig benötigt, daher nicht verpflichtend. Hinweis: siehe auch E2 (Modul 29 Biochemie der Ernährung, WPM)	42	Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe	1	1/4
	3	Physiologie		Anatomie und Physiologie (Modul 7, Pflicht)	15	Darstellung von unterschiedlichen Geweben, Körperflüssigkeiten, der äußeren Atmung	2,5	2,5/5
	4	Anatomie		Anatomie und Physiologie (Modul 7, Pflicht)	15	Darstellung des Herz-Kreislaufsystems, der Leber und des Harnapparates, anatomische und physiologische Gegebenheiten des Verdauungstraktes	1,5	3,5/5
	5	Mikrobiologie		Mikrobiologie (Modul 11, Pflicht)	21	Einführung in die Mikrobiologie, Mikroorganismengruppen, Wachstum und Vermehrung, Kultur von Mikroorganismen und Untersuchungen zur Morphologie, Keimzahlbestimmung; Markerorganismen und Hygieneuntersuchung	4	4/4
			10	10,0		11,0		
Ernährungswissenschaft	E 1	Ernährungsphysiologie	20	Anatomie und Physiologie (Modul 7, Pflicht)	15	anatomische und physiologische Gegebenheiten des Verdauungstraktes, wichtigsten Verdauungsprozesse	1	5/5
	2	Biochemie der Ernährung		Biochemie der Ernährung (Modul 29, WPM) Hinweis: siehe auch N1 (Modul 2 Lebensmittelchemie)	43	<ul style="list-style-type: none"> Molekularbiologie / Grundlagen der Pflanzenbiotechnologie Naturstoffe (Pflanzliche Sekundärmetabolite) als Substanzen mit wichtigen ernährungsphysiologischen Funktionen 	3	3/4
	3	Ernährungslehre, Ernährung des Menschen		Humanernährung (Modul 8, Pflicht)	16	grundlegendes Wissen über den Energiehaushalt, Grundumsatz, Arbeitsumsatz, Brennwert von Lebensmitteln, energetische Unterversorgung und energetische Überversorgung, Wasser und die Wasserbilanz, Hauptnährstoffe Kohlenhydrate, Fette und Proteine	4	4/4
	4	Angewandte Ernährung / Ernährungsstatus inkl. Nährwertberechnung		Angewandte Humanernährung (Modul 13, Pflicht)	23	Besprechung der Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine, Darstellung und Diskussion unterschiedlicher Kostformen wie Mischkost, Vollwertkost, Vegetarismus etc., angewandte Ernährung in verschiedenen Lebensphasen (Säugling, Schulkind, Erwachsene, Senioren), besondere physiologische Situationen (Schwangerschaft und Stillphase), weiterführende Hinweise auf pathophysiologische Situationen	4	4/4
				Wissenschaftliches Arbeiten (Modul 17, Pflicht)	28	<ul style="list-style-type: none"> Recherchieren nach Fachinformationen in Online-Bibliotheken, Verbund- und Fachinformationsdatenbanken Studiendesign, Befragungsmethoden, Ernährungserhebungsmethoden Formale und inhaltliche Elemente eines wissenschaftlichen Textes 	3	4/4
			20	15,0		15,0		

Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Bereiche	Nr.	Themen	ECTS	Module des Bachelorstudiums Ökotrophologie an der Hochschule Anhalt (FH)		anteiliger 'Verbrauch'	
Lebensmittel-wissenschaft	L 1	Lebensmittelchemie und -analytik	Lebensmittelanalytik (Modul 3, Pflicht)	6	• Grundlagen der Lebensmittelanalytik – Anforderungen, Probenahme und -aufbereitung, Messung und Auswertung einschließlich Fehlerberachtung	5	5/5
			Lebensmittelchemie (Modul 2, Pflicht), s.o. Hinweis:	5	• Allgemeine Laboratoriumsarbeit – Stoffkenntnisse, Konzentrationsmaße, Reaktionen Umgang mit Chemikalien • Qualitätsbestimmende Kennwerte im Nahrungssektor, Kontaminationen und Zusatzstoffe • Chemische Analytik – Einteilung, physik.-chem. Grundlagen, Anwendungen • Methoden in der Lebensmittelanalytik • Analysetechnik – Geräteaufbau, Funktionsprinzip • Durchführung von Lebensmittelanalysen • Applikationsbeispiele zum Einsatz von Analysetechnik in der Qualitätssicherung Lebensmittelchemie s.o.	1	5/5
	2	Lebensmittel-technologie	Allgemeine Lebensmitteltechnologie (Modul 10, Pflicht); Hinweis: zum Teil auch für L3 geeignet	19	I. Mechanische und hydraulische Be- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln II. Thermische Be- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln III. Masseaustauschprozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln IV. Biotechnologische Prozesse der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln V. Vor- und Nachbehandlungsprozesse von Lebensmitteln (Transport, Verpackung, Lagerung)	5	5/5
			Lebensmittelherstellung und -beurteilung (Modul 19, Pflicht)	31	• Lebensmittel - Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung • Aspekte der Lebensmittelqualität aus der Sicht des Verbrauchers • Trends im Lebensmittelbereich • Qualitätsbeeinflussende Prozesse und Faktoren • Qualitätserhaltung durch Warenpflege, Hygiene, Konservierung und Verpackung • Verbraucherschutz durch Lebensmittelrecht und -überwachung, Lebensmittelkennzeichnung • Herstellung von Lebensmitteln (Fleischerzeugnisse, Milchprodukte, Konservenprodukte, Obstverarbeitung und Backwarenherstellung) • chemische, physikalische und sensorische Beurteilung der Produkte • technologische, ökonomische und hygienische Bewertung der Prozesse	4	4/4
	3	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	Lebensmittellehre (Modul 20, Pflicht)	32	• Lebensmittel - Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung • Aspekte der Lebensmittelqualität aus der Sicht des Verbrauchers • Trends im Lebensmittelbereich • Qualitätsbeeinflussende Prozesse und Faktoren • Qualitätserhaltung durch Warenpflege, Hygiene, Konservierung und Verpackung • Verbraucherschutz durch Lebensmittelrecht und -überwachung, Lebensmittelkennzeichnung	4	4/4
			Lebensmittelproduktion und -technologie (Modul 34, WPM)	51	I. Qualitätsanforderungen und warenkundliche Aspekte ausgewählter landwirtschaftlicher Rohstoffe und Lebensmittel II. Grundlagen der Gestaltung technologischer Ketten bei der Lebensmittelproduktion (Kapazitätsberechnungen, Bewertung technologischer Ketten)	4	4/4
	4	Warenkunde	Hygiene (Modul 16, Pflicht)	27	Aufgaben und Arbeitsgebiete der Hygiene, Grundzüge der Infektionslehre, Grundkenntnisse Lebensmittelhygiene und Hygieneregimes in der Lebensmittelwirtschaft • Vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz • Systematik der potenziell toxischen Stoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen • Dosis und Wirkung • Einflussfaktoren auf die Toxizität • Toxizitätsprüfungen und Grenzwerte • Behandlung der einzelnen Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln	5	5/5
Lebensmitteltoxikologie (Modul 9, Pflicht)			17	• Systematik der potenziell toxischen Stoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen • Dosis und Wirkung • Einflussfaktoren auf die Toxizität • Toxizitätsprüfungen und Grenzwerte • Behandlung der einzelnen Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln	4	4/4	
5	Lebensmittel-mikrobiologie, -toxikologie	Lebensmittelrecht (Modul 21, Pflicht)	34	1. Staats- und Verwaltungsrecht, Gesetzgebung, Rechtsprechung bei Verstößen im Lebensmittelbereich, Strafrecht, nationales und EU-Recht 2. Allgemeines Lebensmittelrecht: Grundlagen des Lebensmittelrechts: LFGB, Lebensmittelbegriff, Zusatzstoffe, Gesundheitsschutz und Hygiene, Täuschung und Irreführung, Lebensmittelüberwachung und gesundheitlicher Verbraucherschutz 3. Spezielles Lebensmittelrecht: Fertigpackungs-VO, Eichgesetz, Zusatzstoffzulassungs- und -Verkehrs-VO, LMKV, Fleisch-VO, Nährwertkennzeichnungs-VO, Diät-VO, Nutrition and Health Claims, Hygienepaket, mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Eigenkontrollen, HACCP	4	4/4	
		Praktikum: Speisenherstellung					
			15	15	36		
Ernährungs-medizin / Diätetik	D 1	Ernährungsassoziierte Erkrankungen, Diätetik	Biochemie der Ernährung (Modul 29, WPM)	43	• Immunologie / Allergologie • Endokrinologie	1	4/4
			Diättherapie (Modul 31, WPM)	46	diättherapeutische Behandlung von Hyperlipoproteinämien, Hyperurikämie und Gicht, Diabetes mellitus, Hypertonie und Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Erkrankungen des Verdauungstraktes und Krebserkrankungen, parenterale Ernährung und Sondenernährung	4	4/4
	3	Praktikum: Speisenplanung		45			
			10	5,0	5,0		
Ernährungs-psychologie, Ernährungs-	P 1	Ernährungs-psychologie					

Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Bereiche	Nr.	Themen	ECTS	Module des Bachelorstudiums Ökotrophologie an der Hochschule Anhalt (FH)	anteiliger "Verbrauch"	
soziologie, Beratung und Kommunikation	2	Ernährungssoziologie		Soziologie der Ernährung und des Haushaltes (Modul 44, WPM) 69	4	4/4
	3	Grundlagen der Kommunikation		Beratungspsychologie (Modul 18, Pflicht) 30	4	4/4
	4	Gesprächsführung und Beratung		Vertiefungsseminar Beratungspsychologie (Teilmodul von Schuldnerberatung (Modul 42, WPM)) 65	1,3	1,3/4
	5	Praktikum oder Hospitation: praktische Erfahrungen in der Ernährungsberatung				
			10	9,3	9,3	
Praktikum, externe und interne Projekte, Bachelorarbeit	S 1	Praktikum / Projekt in der Berufspraxis; Bachelorarbeit	max. 12 ECTS können anerkannt werden für einzelne fehlende	einschlägiges Berufspraktikum oder einschlägige Bachelorarbeit notwendig; außerdem interdisziplinäres Projekt	12	
Summe			75	64,3	86,3	

Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Erforderliche Wahlmodule

Biochemie der Ernährung (Modul 29, WPM, Seite 43)

Lebensmittelproduktion und -technologie (Modul 34, WPM, Seite 51)

Diättherapie (Modul 31, WPM, Seite 46)

Interdisziplinäres Projekt im Bereich E und/oder D (Modul 23, Pflicht; Seite 37; im 5. Semester); 5 ECTS

Für den Bereich E und/oder D relevantes Projekt in einem der zwei folgenden Module:

Berufspraktikum (Modul 24, Pflicht; Seite 38); 20 ECTS

Bachelorarbeit und Kolloquium (Modul 25, Pflicht; Seite 39); 15 ECTS

Zusätzlich hilfreiche Module

Cateringpraxis (Modul 30, WPM, Seite 45)

Soziologie der Ernährung und des Haushaltes (Modul 44, WPM, Seite 69)

Vertiefungsseminar Beratungspsychologie (Teilmodul von Schuldnerberatung; Modul 42, WPM; Seite 65)

Zusätzliche Empfehlung

Sowohl Berufspraktikum wie Bachelorarbeit in einem für die Ernährungsberatung relevanten Bereich

Quellen:

http://www.loel.hs-anhalt.de/fileadmin/FB1/Modulhandbuecher/Fb1/Modulhandbuch_B_OE.pdf; Stand: 01.02.2010