



Interdisziplinäre
Expertise für eine
gesunde Ernährung

FERNSTUDIUM

★★★★★ CHECK.de

Lehrgangsbewertung

4.5



100% Weiterempfehlung

sehr gut

Stand: 30.07.2024

Berufsbegleitendes Fernstudium

BACHELOR ERNÄHRUNGS- MANAGEMENT (B. Sc.)

IHR WEG ZUM BACHELOR ERNÄHRUNGSMANAGEMENT (B. Sc.)

Die Voraussetzungen für die Zulassung zum Bachelor-Studium sind durch das Bremische Hochschulgesetz (BremHG) geregelt. Danach können Sie unter bestimmten Voraussetzungen auch ohne Abitur und Fachhochschulreife studieren. Sie können zum Bachelor-Studium zugelassen werden, wenn Sie die Voraussetzungen für einen unserer Zugangswege erfüllen:

ZUGANGSWEG 1

Hochschulzugangsberechtigung gemäß § 33 Abs. 3–4 BremHG

- z. B.
- Abitur
 - Fachhochschulreife
 - Fachgebundene Hochschulreife (wenn passend)
 - Abschluss einer 3-jährigen, fachlich passenden Berufsausbildung
 - Meisterprüfung, Betriebswirt, Aufstiegsfortbildung oder vergleichbarer Abschluss
 - Hochschulabschluss
 - Gleichwertige ausländische Hochschulzugangsberechtigung (Prüfung der Anerkennung ggf. nötig)

**DIREKTE
ZULASSUNG**

**BACHELOR
ERNÄHRUNGSMANAGEMENT
(B. Sc.)**

ZUGANGSWEG 2

Hochschulzugangsberechtigung gemäß § 33 Abs. 3b BremHG

Abgeschlossene, mindestens 2-jährige Berufsausbildung oder entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten

**EINSTUFUNGS-
PRÜFUNG***

**BACHELOR
ERNÄHRUNGSMANAGEMENT (B. Sc.)**

Sie haben keine mindestens 2-jährige Berufsausbildung, aber verfügen über Kenntnisse und Fähigkeiten, die einem solchen Abschluss entsprechen? Kontaktieren Sie uns gern, wir prüfen, ob eine Zulassung zur Einstufungsprüfung möglich ist!

* Die Einstufungsprüfung ist dem Studium nicht vorgelagert, sie findet innerhalb der ersten Studienmonate statt. Hierfür müssen Sie zwei Prüfungen vor Ablauf der ersten sechs Studienmonate bestehen, die ohnehin Bestandteil des Studienplans sind. Alle dafür nötigen Unterlagen bekommen Sie von uns mit den ersten beiden Studienversänden. Als Prüfungsleistung für die Einstufungsprüfung sind zwei Fernprüfungen (Fallaufgaben) zu schreiben:

- Fallaufgabe „Wissenschaftliches Arbeiten“
- Fallaufgabe „Projektmanagement“

Durch das Bestehen dieser zwei Prüfungen wird die fachgebundene Hochschulreife erworben.



AUCH ALS
ONLINE-
STUDIENVARIANTE

DAS ERWARTET SIE IM BACHELOR- STUDIENGANG

ERNÄHRUNGSEXPERTISE MIT ANWENDUNGSSTARKEN ZUSATZQUALITÄTEN

Der Fernstudiengang zum Bachelor Ernährungsmanagement qualifiziert Sie zu einer versierten Fachkraft für ein Thema, das immer wichtiger wird: Was wir essen und trinken wirkt sich in hohem Maße auf unsere Gesundheit aus. Deshalb sind anwendungsstarke Ernährungsspezialistinnen und -spezialisten gefragt – in Organisationen genauso wie in der persönlichen Beratung.

Gesunde Ernährung ist ein Lebensthema, dessen Bedeutung stetig zunimmt. Längst ist klar: Viele moderne Krankheiten hängen direkt mit unseren Ernährungsgewohnheiten zusam-

men. Dementsprechend ernst nehmen Politik, Gesundheitswesen, Wirtschaft und Öffentlichkeit das professionelle Management von Ernährung.

Für diese Aufgabe vermittelt Ihnen der APOLLON Studiengang Ernährungsmanagement gleich drei entscheidende Qualifikationen:

1. substanzielles naturwissenschaftliches Grundlagenwissen,
2. das nötige Fachwissen über ernährungsabhängige Erkrankungen und ernährungswissenschaftliche Zusammenhänge,

3. die didaktischen Kompetenzen, damit Sie Ihr Wissen effektiv weitergeben können.

Um Ihnen alle großen Berufsfelder ideal zugänglich zu machen, bekommen Sie zudem psychologisches, rechtliches, ökonomisches, marketingspezifisches Know-how und Public-Health-Wissen mit auf Ihren Karriereweg. So erwerben Sie die perfekte akademische Qualifikation für die zukunftsrelevante Arbeit als Ernährungsmanager:in.

FÜR WEN IST DER STUDIENGANG GEEIGNET?

Der APOLLON Bachelor-Studiengang Ernährungsmanagement wurde für Sie entwickelt, wenn Sie ...

- ... sich für Ernährung interessieren.
- ... durch Ihre bisherige berufliche Tätigkeit Erfahrungen in diesem Bereich mitbringen – entweder aus dem Gesundheits- oder Lebensmittel-sektor.
- ... aus anderen Arbeitszusammenhängen kommen und nun auf akademischem Niveau in die vielversprechenden Berufsfelder rund um Ernährung einsteigen möchten.

DER BERUFSBEGLEITENDE STUDIENGANG IST IDEAL FÜR:

- Pflegekräfte
- Fachkräfte aus den Feldern Gesundheit und Wellness
- Physiotherapeutinnen und -therapeuten
- Fitnesstrainer:innen
- Berater:innen und Coaches, die einen gesundheitlichen Fokus auf- oder ausbauen möchten
- sonstige Angestellte im Gesundheitswesen oder in verwandten Bereichen
- PTA und PKA
- Köche und Köchinnen, Bäcker:innen, Konditor:innen, Metzger:innen und andere Fachkräfte aus lebensmittelnahen Berufen
- Berufstätige in Hotel und Gastgewerbe
- Hauswirtschafter:innen und Diätassistent:innen
- Quereinsteiger:innen mit dem Wunsch nach beruflicher Neuorientierung und Affinität zum Thema Ernährung



FÜR SIE INTERESSANT:

Mit der Bearbeitung der beiden Wahlpflichtfächer „Intestinal Function“ und „Food Quality“ erfüllen Sie die Zulassungskriterien um zur Zertifizierung als anerkannte:r Ernährungsberater:in beim Berufsverband Oecotrophologie (VDOe) zugelassen zu werden. Ein anerkanntes Zertifikat wird bei Leistungserbringer:innen vorausgesetzt, damit ernährungstherapeutische Leistungen im Rahmen der Ernährungstherapie nach § 43 SGB V für Patientinnen und Patienten von vielen Krankenkassen bezuschusst werden. Beste Basis also auch für eine erfolgreiche Selbstständigkeit!

SO VERBESSERN SICH IHRE KARRIERECHANCEN

Menschen in Deutschland und Europa werden älter – das bedeutet, dass sie mehr Krankheitsrisiken ausgesetzt sind. Nicht zuletzt deshalb sind präventive Konzepte und Maßnahmen immer stärker in den Fokus gerückt. Gesunde Ernährung ist als ein wesentliches Ziel von Gesundheitsförderung und Prävention gesetzlich verankert.

Dementsprechend spielt Ernährung als Mittel zur Prävention auf vielen Ebenen eine zentrale Rolle.

Dazu zählen ...

- ... gesundheitspolitische Player, die öffentliche, ernährungsbezogene Präventionsmaßnahmen voranbringen,
- ... die Lebensmittelindustrie, die in gesunde Ernährung investiert,
- ... öffentliche Einrichtungen und Zentren, die Ernährungskonzepte zielgruppengerecht entwickeln und umsetzen,



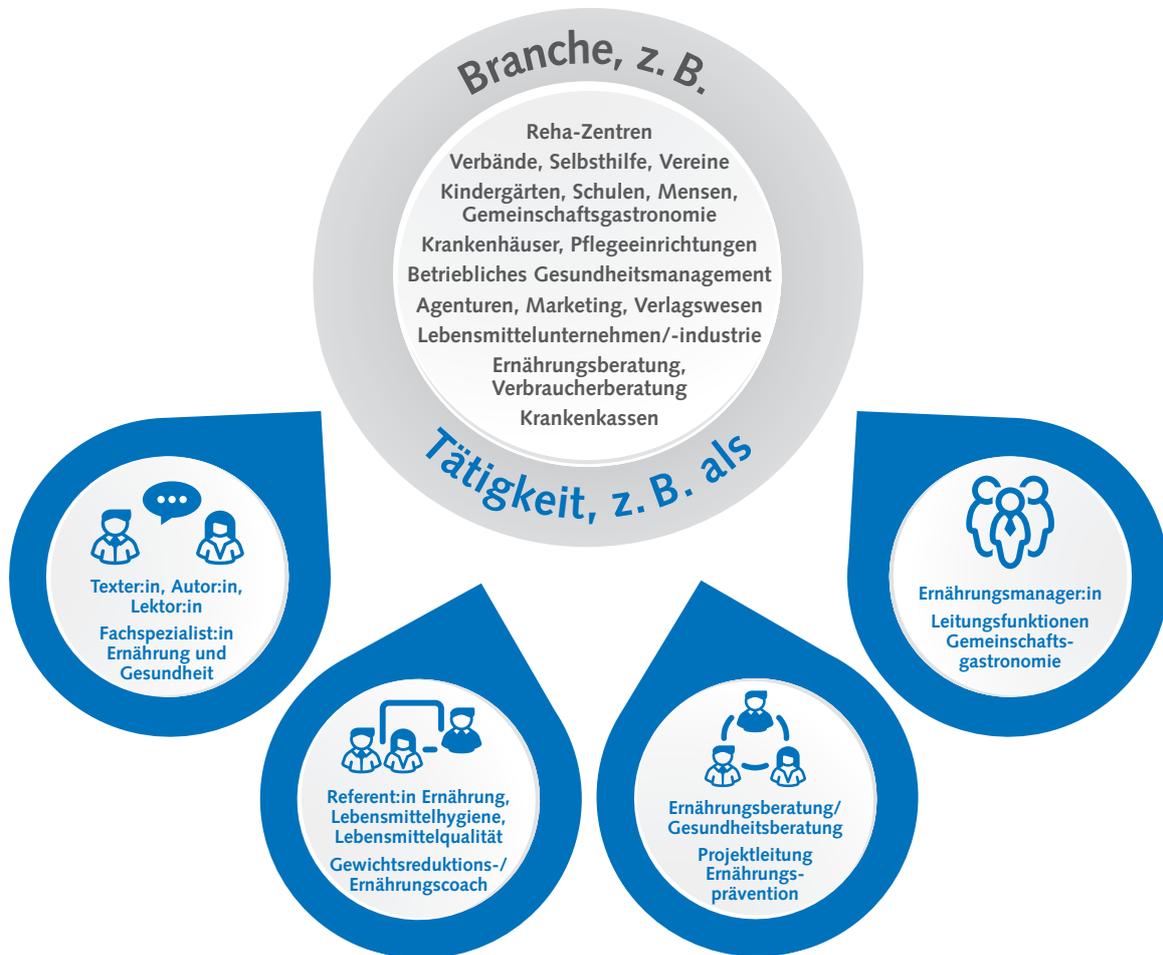
- ... Marketingunternehmen und -abteilungen, die sich auf Ernährungsthemen spezialisieren,
- ... Ernährungsberater:innen, deren Leistungen darauf abzielen, das individuelle Ernährungsverhalten zu verbessern,
- ... Krankenkassen, die Versicherten gezielte Präventionsangebote machen oder
- ... Personen, die sich eigeninitiativ um einen gesünderen Lebensstil kümmern.

INZIGARTIGER MIX AUS ERNÄHRUNGSWISSEN UND MANAGEMENT

In all diesen Zusammenhängen braucht es Expertinnen und Experten, um in Sachen Ernährung zu beraten, zu konzipieren, zu steuern und zu kommunizieren – eben um Ernährung zielgerichtet zu managen. Über eine erfolgreiche Karriere entscheidet dabei nicht nur eine solide ernährungswissenschaftliche Basis, sondern auch die passenden Management-Qualifikationen.

Gemeint sind einerseits Kompetenzen für das Management von Klientinnen und Klienten und deren Ernährung sowie andererseits Know-how für das Management von Fachabteilungen und Unternehmen, die sich mit Lebensmitteln und deren Konsum befassen. Als APOLLON Absolvent:in sind Sie für diese komplexen und verantwortungsvollen Aufgaben perfekt qualifiziert.

BERUFSAUSSICHTEN

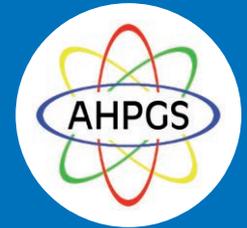


BESONDERE SCHLÜSSELQUALIFIKATIONEN

Mit dem APOLLON Bachelor Ernährungsmanagement erhalten Sie konsequent praxisbezogenes Fachwissen, das Ihnen eine Karriere in vielen Berufsfeldern ermöglicht. Als Absolvent:in punkten Sie vor allem mit diesen Qualifikationen:

- gezieltes Know-how in den relevanten naturwissenschaftlichen und medizinischen Grundlagenfächern
- umfassendes Verständnis aller Handlungsfelder der Prävention
- Kenntnisse über die Rahmenbedingungen öffentlicher Gesundheitsversorgung
- gut geschulte kommunikative Fähigkeiten – u. a. für den Umgang mit wichtigen Zielgruppen in der Ernährungsberatung
- spezifische Management- und persönliche Kompetenzen, wie z. B. BWL- und Marketing-Wissen sowie Präsentations- und Moderationsstärke

DIE STUDIENINHALTE IM ÜBERBLICK



Wer Ernährung auf spezielle Bedürfnisse zuschneiden und entsprechende Prozesse steuern will, muss naturwissenschaftliches Wissen genauso mitbringen wie auch weiterführende Kompetenzen – angefangen vom wirtschaftlichen Verständnis bis hin zur Fähigkeit, Inhalte überzeugend zu vermitteln. Diese für den Arbeitsmarkt der Zukunft gemachte Kompetenzen-Mixtur gibt es nur bei APOLLON.

Aufbauend auf kompakten, naturwissenschaftlichen Grundlagen sowie übergreifendem Management-Know-how vertiefen Sie Ihr Wissen so, dass es Ihren geplanten Karriereweg bestmöglich unterstützt.

Sie befassen sich zunächst mit medizinischen und biochemischen Aspekten von Ernährung, erlernen angewandte Forschungsmethoden und tauchen in die Ernährungslehre und die der Lebensmittelherstellung ein. Zudem erhalten Sie vertiefte Einblicke in BWL, Marketing, Public Health und die wesentlichen Handlungsfelder Prävention.

Die Studieninhalte orientieren sich an Trends und Bedarfen im Gesundheitsmarkt, im öffentlichen Sektor, in der Beratung sowie in wichtigen Bereichen der Lebensmittelindustrie. Damit Sie im Anschluss an das Studium reibungslos in die bedeutenden Berufsbereiche einsteigen können, bieten Ihnen die Wahlpflichtfächer unterschiedliche Vertiefungsmöglichkeiten:

- Ernährungs- und Gesundheitskommunikation
- Ernährungsmanagement in öffentlichen und privaten Einrichtungen
- Ernährung und Bewegung in der Prävention
- Bioverfügbarkeit von Nährstoffen
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft
- Personalplanung

Der Anwendungsbezug ist uns besonders wichtig und im Curriculum fest verankert. Deshalb ist auch eine Praxisphase Teil Ihres Studiums. Hier können Sie das Gelernte direkt in der beruflichen Realität anwenden und reflektieren. So sind Sie als Absolvent:in bestens vorbereitet, um schnell und erfolgreich als Ernährungsmanager:in Fuß zu fassen.



DATEN & FAKTEN

STUDIENBEGINN: jederzeit

STUDIENDAUER:

- Regelstudienzeit 36 Monate
(Studienmaterialversand alle 3 Monate)
oder
- Regelstudienzeit 48 Monate
(Studienmaterialversand alle 4 Monate)

KOSTENLOSE VERLÄNGERUNG:

bis zur Hälfte der gewählten Studiendauer
(18 Monate bzw. 24 Monate)

STUDIENGEBÜHR:

- 36 Monate:
355,- €/Monat = 12.780,- € gesamt
Online-Variante:
329,- €/Monat = 11.844,- € gesamt
- bzw. 48 Monate:
288,- €/Monat = 13.824,- € gesamt
Online-Variante:
268,- €/Monat = 12.864,- € gesamt

CREDIT POINTS: 180 Credits

STUDIENABSCHLUSS: Bachelor of Science

ZFU-ZULASSUNGSNUMMER: 1119121

AKKREDITIERUNG: Akkreditierungsagentur
im Bereich Gesundheit und Soziales (AHPGS)

IHR STUDIENPLAN

MODULE UND TEILMODULE	GESAMT-CREDITS	QUARTAL/TERTIAL												PRÜFUNGSLEISTUNGEN		
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.			
Einführung in die Ernährungswissenschaften und in wissenschaftliches Arbeiten	5	5													Fallaufgabe, Seminar	
Kompetenzen für Studium und Karriere	10														Fallaufgabe	
• Projektmanagement															Fallaufgabe, Seminar	
• Kommunikation															Fallaufgabe	
• Visualisieren, Präsentieren und Moderieren																
Grundlagen der Naturwissenschaften	5	5													Klausur	
Grundlagen der Medizin: Anatomie, Physiologie und ausgewählte Krankheitsbilder	5	5													Fallaufgabe	
Public Health	5	5													Fallaufgabe	
Handlungsfelder der Prävention: Stress, Sucht, Ernährung und Bewegung	5		5												Fallaufgabe	
Einführung in die Chemie und Biochemie I: Nährstoffe und Membranen	5			5											Fallaufgabe plus	
Angewandte Forschungsmethoden	5			5											Klausur	
Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement	5				5										Fallaufgabe	
Ernährungsphysiologie und Ernährungsempfehlungen	10				10										Hausarbeit	
Grundlagen Recht	5					5									Fallaufgabe	
Spezielle Aspekte der Kommunikation	7						7								Fallaufgabe, Seminar	
Biochemie II: Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel	5					2	3								Fallaufgabe	
Zielgruppenspezifische Ernährungslehre	10							10							Projektarbeit	
Allgemeine BWL	5							3	2						Fallaufgabe	
Marketing	5									5					Klausur	
Lebensmittelerzeugung und Lebensmittelrecht	5									5					Fallaufgabe	
Lebensmittelchemie, -analytik und Lebensmittelsicherheit	5								2	3					Fallaufgabe	
Theorie und Praxis der Diätetik	10										10				Gruppenprojekt	
Ernährungsmedizinische Grundlagen und klinische Ernährungstherapie	5									2	3				Fallaufgabe	
Soziologische und psychologische Grundlagen individueller Ernährungsentscheidungen	5										5				Fallaufgabe	
Ernährungsberatung und Berufsethik	5										5				Fallaufgabe, Seminar	
Wahlpflichtfächer (Sie wählen 2 aus 6)	16														Projektarbeit	
• Public Nutrition: Ernährungsmanagement in öffentlichen und privaten Einrichtungen															Projektarbeit	
• Human Resource Management: Strategische Personalplanung															Projektarbeit	
• Primary und Secondary Prevention: Ernährung und Bewegung in der Prävention															Projektarbeit	
• Intestinal Function: Vertiefende Aspekte der Bioverfügbarkeit von Nährstoffen															Projektarbeit	
• Food Quality: Prozessqualität und Qualitätsstandards in der Lebensmittelwirtschaft															Projektarbeit	
• Healthmarketing: Kommunikation im Ernährungs- und Gesundheitssektor															Projektarbeit	
Praxis – Praktikum/Praxisphase und empirische Reflexion*	20													16	4	Praktikumsbericht
Bachelor-Thesis	12														12	Bachelor-Thesis
Credits	180	15	15	15	15	14	16	14	15	13	16	16	16			

* Nähere Informationen für Berufstätige Seite 17 (Aktualisierungen und Änderungen der Studien- und Prüfungsordnung vorbehalten)



IHR STUDIENPLAN IM DETAIL

Einführung in die Ernährungswissenschaften und wissenschaftliches Arbeiten

Die menschliche Ernährung ist eine interdisziplinäre Wissenschaft, die sich zwischen verschiedenen, spannenden Fachgebieten bewegt. In diesem Modul

werden Ihnen die Besonderheiten des Ernährungsstudiums vorgestellt und Sie werden gezielt an das wissenschaftliche Arbeiten herangeführt. Ihnen werden außerdem die Vorzüge eines berufsbegleitenden Fernstudiums nahegebracht und Selbstlerntechniken zur erfolgreichen Bewältigung des Fernstudiums vermittelt.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe, Seminar

5
CREDITS

Kompetenzen für Studium und Karriere

Die Kommunikation stellt eine wichtige Schlüsselqualifikation für Studierende aller Fachrichtungen dar. Sie lernen in diesem Modul daher nicht nur die theoretischen Modelle der Kommunikation kennen, sondern erhalten auch praktische Kommunikationskompetenzen (z. B. Visualisieren, Präsentieren und Moderieren von Gruppen). Außerdem erhalten Sie im Rahmen des Teilmoduls Projektmanagement eine praxisorientierte Einführung in die Methoden und Vorgehensweisen des modernen Projektmanagements.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

10
CREDITS

Projektmanagement

- Fallaufgabe 3 CP

Kommunikation

- Fallaufgabe, Seminar 4 CP

Visualisieren, Präsentieren und Moderieren

- Fallaufgabe 3 CP

Grundlagen der Medizin: Anatomie, Physiologie und ausgewählte Krankheitsbilder

Im Modul lernen Sie die Strukturen und Organisation des menschlichen Körpers kennen. Anhand dieser Kenntnisse über die Anatomie und Physiologie lernen Sie anschließend Vorgänge zu beschreiben, die bei der Entstehung von Krankheiten bedeutend sind, und ausgewählte Krankheitsbilder anhand typischer Symptome zu erkennen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

5
CREDITS

- Fallaufgabe

Grundlagen der Naturwissenschaften

Das Modul Grundlagen der Naturwissenschaften stellt Ihnen die Wissensbasis aus naturwissenschaftlichen Grundlagen, wie z. B. Botanik, Zoologie und Molekularbiologie, zur Verfügung und ermöglicht Ihnen damit, wichtige Abläufe in Umwelt und Natur zu beschreiben.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

5
CREDITS

- Klausur

Public Health

Public Health umfasst alle analytischen und organisatorischen Anstrengungen, die sich mit dem Erkennen von Gesundheitsproblemen in der Bevölkerung, ihrer Verbesserung oder Verhinderung befassen. Hier beschäftigen Sie sich mit Systemen der Gesundheitsförderung, Prävention, Rehabilitation und Pflege wie auch Epidemiologie.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

5
CREDITS

- Fallaufgabe

Handlungsfelder der Prävention: Stress, Sucht, Ernährung und Bewegung

In diesem Modul lernen Sie die vier Handlungsfelder der Prävention „Ernährung“, „Bewegung“, „Stress“ und „Sucht“ kennen, sodass Sie Angebote zur Prävention, Gesundheitsförderung, Gesundheitsbildung, Gesundheitsförderung, Patient/-innenschulung und Patient/-innenberatung für unterschiedliche (Risiko-) Gruppen reflektieren und analysieren können. Außerdem ermöglicht Ihnen das Modul zu erkennen, dass Prävention und Gesundheitsförderung keine Entweder-oder-Interventionen, sondern komplementäre Ansätze zur Beeinflussung gesundheitsbewusster Verhaltensweisen sind.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Angewandte Forschungsmethoden

Das Gesamtziel des Moduls ist es, Ihnen spezifische Methoden und analytische Verfahren zu vermitteln, um Daten und Informationen zu strukturieren, aufzubereiten und darzustellen sowie diese auf konkrete Fragestellungen aus der Praxis anzuwenden. Zudem lernen Sie statistische Methoden sowie die Bedeutung und Anwendung statistischer Maße kennen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Klausur

5
CREDITS

Einführung in die Chemie und Biochemie I: Nährstoffe und Membranen

Die Chemie beschäftigt sich mit den Eigenschaften und dem Verhalten von Stoffen, aus denen unsere gesamte Umwelt besteht. Auch der menschliche Organismus bildet hierbei keine Ausnahme und beruht auf chemischen Grundlagen. Auf dieser chemischen Grundlage stellt Biochemie dann die Vorgänge des Lebens in den Mittelpunkt, sodass chemische und biochemische Kenntnisse die Basis für das Verständnis lebender Organismen sind.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe plus

5
CREDITS

Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement

Motivation ist eine wesentliche Voraussetzung dafür, ob Menschen ihr Gesundheitsverhalten ändern oder nicht. Sie erhalten auf Basis der Motivstrukturen unterschiedlicher Ziel- und Risikogruppen einen umfassenden Überblick über die Konzeption, Planung, Durchführung und Kontrolle von Motivationsmanagementmaßnahmen im Bereich der Prävention und Gesundheitsförderung.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Ernährungsphysiologie und Ernährungsempfehlungen

Nahrung besteht aus unterschiedlichen Bestandteilen, die im Organismus umgesetzt werden. Um wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen aussprechen zu können, muss ein gutes Verständnis über die Verstoffwechslung und Nutzung der Nahrungsbestandteile zugrunde liegen. In diesem Modul lernen Sie diese physiologischen Grundlagen der Nahrungsaufnahme und -verwertung kennen und mit offiziellen Ernährungsempfehlungen zu verknüpfen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Hausarbeit

10
CREDITS

Spezielle Aspekte der Kommunikation

In diesem Modul werden Sie Ihre persönlichen sowie sozialen Kompetenzen und Fähigkeiten auf dem Gebiet der Kommunikation erweitern. Sie lernen, Ihren persönlichen Sprachstil zu reflektieren. Dank der vermittelten Methoden können Sie Ihre persönliche Wirkung und Überzeugungskraft verbessern. Zudem erhalten Sie Einblick in die Möglichkeiten der internen und externen Unternehmenskommunikation

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe, Seminar

7
CREDITS

Grundlagen Recht

In Organisationen werden Entscheidungen kaum noch ohne rechtlichen Hintergrund getroffen und auch selbstständig tätige Berufsgruppen im Bereich der Prävention und seiner Handlungsfelder sind an rechtliche Vorgaben gebunden. Neben den allgemeinen, rechtlichen Grundlagen ist das Sozial- und Krankenversicherungssystem ein maßgeblicher Handlungsrahmen, in dem sich Berufsgruppen, die im Bereich der Gesundheit und Prävention agieren, bewegen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Biochemie II: Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel

In diesem Modul vertiefen Sie die Kenntnisse über die Verstoffwechslung von Nahrungsbestandteilen. Die Nährstoffaufnahme wird durch eine Vielzahl von Umwandlungen bedingt, die bereits im Mundraum beginnen und sich durch den gesamten Magen-Darm-Trakt fortsetzen. Auch nachdem die Nahrungsbestandteile über den Dünndarm in die Blutbahn aufgenommen wurden, finden vielfältige Prozesse auf Organ-, Zell- und Molekülebene statt.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Zielgruppenspezifische Ernährungslehre

In den unterschiedlichen Lebensphasen und auch Lebenssituationen von Personen oder Personengruppen können die Erfordernisse der täglichen Ernährung variieren. Um jeweils angemessene Angebote gestalten zu können, ist die Kenntnis über verschiedene Lebenssituationen und deren Anforderungen an eine bedarfsdeckende Ernährung notwendig. Im Modul lernen Sie die Anforderungen verschiedener Zielgruppen zu verstehen und angepasste Ernährungskompetenzen zu vermitteln.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

10
CREDITS

Marketing

Marketing gewinnt vor dem Hintergrund einer stärker werdenden Ökonomisierung und des Wandels vieler Märkte von Verkäufer- zu Käufermärkten auch in der Gesundheits- und Sozialwirtschaft kontinuierlich an Bedeutung. Das Modul vermittelt die Grundlagen des Marketings und deren Anwendung in der Gesundheits- und Sozialwirtschaft.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Klausur

5
CREDITS

Allgemeine Betriebswirtschaftslehre

Die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (ABWL) ist als Fundament jedes betriebswirtschaftlichen Handelns eine wichtige Grundlage und dient dazu, den betriebswirtschaftlichen Denkrahmen zu verstehen. In diesem Modul lernen Sie darüber hinaus Instrumente kennen, die Sie in die Lage versetzen, ökonomisch effektive Strategien zu erarbeiten.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Lebensmittelerzeugung und Lebensmittelrecht

Für die Erzeugung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel ist das Wissen über den Anbau und die Nutzung von Kulturpflanzen und über die Vorgehensweisen bei der Gewinnung von Lebensmitteln mit Nutztieren wesentlich. Auch die Verarbeitung und lebensmitteltechnologische Veredelung der Erzeugnisse werden durch versierte Verfahren umgesetzt, die die Eigenschaften und Qualität der verschiedenen Lebensmittel beeinflussen. Diese Grundzüge der Erzeugung von Lebensmitteln werden Ihnen in diesem Modul vermittelt.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Lebensmittelchemie, -analytik und Lebensmittelsicherheit

Die moderne Lebensmittelproduktion muss nicht nur die allgemeine Ernährungsversorgung sicherstellen, sondern auch Lebensmittel mit hoher Qualität liefern. Da die Beurteilung von Lebensmittelqualität verschiedenen Perspektiven unterliegen kann, wie z. B. der Verbraucherperspektive, der Lebensmittelperspektive oder auch der Herstellerperspektive, kann die Qualität eines Lebensmittels aus verschiedenen Sichtweisen und anhand verschiedener Untersuchungsmethoden beurteilt werden.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Ernährungsmedizinische Grundlagen und klinische Ernährungstherapie

Das Gesamtziel dieses Moduls liegt in der Einordnung klinisch angebundener Ernährungstherapie auf Basis der ernährungsmedizinischen Grundlagen. Sie lernen die Einbindung ernährungstherapeutischer Interventionen in Leitlinien und Prozesse der stationären und/oder ambulanten Versorgung kennen und können die Umsetzung der jeweiligen Behandlungsstrategie begründen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Theorie und Praxis der Diätetik

Der Begriff Diätetik umfasst grundsätzlich alle Beratungs- und Versorgungsleistungen, die zur positiven Beeinflussung der Ernährung von Personen oder Personengruppen durchgeführt werden. Daher kann Diätetik auch als praktische Anwendung der Ernährungswissenschaften verstanden werden, die sowohl im Rahmen von individueller Ernährungsberatung als auch im Rahmen der Verpflegung in Gesundheits- und Sozialeinrichtungen eingesetzt wird. In diesem Modul lernen Sie also, ernährungswissenschaftliche Empfehlungen in die konkrete Anwendung zu übertragen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Gruppenprojekt

10
CREDITS

Soziologische und psychologische Grundlagen individueller Ernährungsentscheidungen

Ernährungsempfehlungen werden meist aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive ausgesprochen und anhand des Gesundheitswerts von Lebensmitteln entschieden. Im Alltag von Privathaushalten sind nicht selten andere Kriterien entscheidend. Individuelle, psychologische oder kulturelle Faktoren haben einen großen Einfluss auf die täglichen Ernährungsentscheidungen. In diesem Modul werden diese interdisziplinären Perspektiven auf tägliche Ernährungsentscheidungen zusammengeführt.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe

5
CREDITS

Ernährungsberatung und Berufsethik

Erfolgreich ist Ernährungsberatung immer dann, wenn Patient/-innen oder Klient/-innen in die Lage versetzt werden, Ernährungsempfehlungen im Alltag umzusetzen. Die Herausforderungen der Beratenden sind hierbei vielfältig. Sie müssen die aktuellen Empfehlungen kennen und diese für Patient/-innen und Klient/-innen aufbereiten, damit diese angenommen und umgesetzt werden können. Das Gesamtziel des Moduls liegt darin, Sie in die Lage zu versetzen, das im Studium erlangte Wissen auf Beratungssituationen anzuwenden.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Fallaufgabe, Seminar

5
CREDITS

WAHLPFLICHTFÄCHER (SIE WÄHLEN 2 AUS 6)

Public Nutrition: Ernährungsmanagement in öffentlichen und privaten Einrichtungen

Öffentliche Verpflegungsangebote sind ein zunehmend wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährungsversorgung, die den Bedürfnissen verschiedenster Bevölkerungsgruppen, ökonomischen Anforderungen und Qualitätsstandards gerecht werden müssen. Das Gesamtziel des Moduls ist es, diese Erfordernisse mit der täglichen Praxis öffentlicher Verpflegungsangebote zu verknüpfen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

8
CREDITS

Human Resource Management: Strategische Personalplanung

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Basis jedes Unternehmens. Dieses Modul klärt, welche spezifischen Anforderungen innovative und moderne Personalarbeit zu erfüllen hat. Von Personalbedarf und -führung bis hin zur Mitarbeitermotivation und Lohnfestsetzung wird Ihnen das Know-how zum erfolgreichen Personalmanagement vermittelt.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

8
CREDITS

Ausführliche Inhalte
zu allen Studienmodulen
finden Sie hier:



Primary and Secondary Prevention: Ernährung und Bewegung in der Prävention

Sport und körperliche Aktivität sind zugleich Freizeitbetätigung und wirksame Präventionsmaßnahmen, die den Erhalt der Gesundheit unterstützen und bei der Verhinderung des Fortschreitens von Zivilisationskrankheiten – insbesondere in Frühstadien – gute Erfolge erzielen. Gesundheitsbezogene Zielbereiche im Sport werden in diesem Modul eingegrenzt. Herausforderungen, Einflussfaktoren sowie die Bedeutung der Ernährung bei sportlicher Betätigung im Rahmen der Primär- und Sekundärprävention werden einbezogen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

8
CREDITS

Intestinal Function: Vertiefende Aspekte der Bioverfügbarkeit von Nährstoffen

Eine Vielzahl von Prozessen sowie die Anwesenheit von Nähr- und Fremdstoffen und Erkrankungen beeinflussen die erfolgreiche Aufnahme der Nahrungsbestandteile. Die Beschaffenheit des Dünndarms ist hierbei spezifisch auf die Aufnahme von Nährstoffen angepasst. In diesem Modul lernen Sie, Ihr Wissen um physiologische und pathophysiologische Prozesse im Gastrointestinaltrakt zu vertiefen, um Einflussfaktoren der Verfügbarkeit von Nährstoffen einbeziehen zu können.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

8
CREDITS

Food Quality: Prozessqualität und Qualitätsstandards in der Lebensmittelwirtschaft

Das Berufsbild des Qualitätsmanagements hat sich zu einem Aufgabenbereich des gesamtbetrieblichen Managements entwickelt, das Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln und Produkten umfassend betrachtet. Qualitätsmanagement ist daher zum übergreifenden System geworden, dass betriebliche Prozesse derart gestaltet, um gesetzlichen, gesellschaftlichen und sozialen Rahmenbedingungen gerecht zu werden. In diesem Modul lernen Sie, Lebensmittelqualität im betrieblichen Kontext umzusetzen.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

8
CREDITS

FÜR SIE INTERESSANT:

Mit der Bearbeitung der beiden Wahlpflichtfächer „Intestinal Function“ und „Food Quality“ haben Sie die Möglichkeit, ein Zertifikat als anerkannte(r) Ernährungsberater:in beim Berufsverband Oecotrophologie (VDOe) zu erwerben.

Healthmarketing: Kommunikation im Ernährungs- und Gesundheitssektor

Die Bedeutung des Marketings im Gesundheitsbereich wird auch in Zukunft deutlich zunehmen. Das liegt vor allem an einer verschärften Wettbewerbssituation und an verändertem Kund/-innen- und Patient/-innenverhalten. Von großer Relevanz ist auch die stetige Internationalisierung der verschiedenen Branchen und Verbreiterung des Angebotes von Produkten und Dienstleistungen aus dem Gesundheitsbereich.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Projektarbeit

8

CREDITS

Praktikum/Praxisphase und empirische Reflexion

Im Praktikum als Teil Ihres Studiums vertiefen Sie die zuvor erworbenen theoretischen Kenntnisse durch praktische Anwendung. Ziel ist es, durch praktische Mitarbeit in einer Organisation neue Kenntnisse und Fähigkeiten für Ihre künftige Tätigkeit zu erwerben. Für Berufstätige gilt: Wenn Sie in einem ernährungsbezogenen Berufsfeld tätig sind oder einen Beruf ausüben, der sich im gesundheitlichen Umfeld befindet, kann Ihnen Ihre Berufstätigkeit als Praktikum angerechnet werden. Ihren Praktikumsbericht können Sie dann über Ihren Arbeitsplatz und spezifische Aufgabenfelder verknüpft mit Studieninhalten schreiben.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Praktikumsbericht

20

CREDITS

Bachelor-Thesis

Zuständig sind ausgewählte Hochschullehrkräfte je nach fachspezifischem Thema. In der Bachelor-Thesis erarbeiten Sie – auf Basis der Grundsätze zum wissenschaftlichen Arbeiten – selbstständig eine Fragestellung aus dem Bereich der Ernährung.

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- Bachelor-Thesis

12

CREDITS



Viele Module sind auch
einzeln als Kurs buchbar:
Ausführliche Informationen
finden Sie hier:
[www.apollon-hochschule.de/
Zertifikatskurse](http://www.apollon-hochschule.de/Zertifikatskurse)