

Ernährungswissenschaften (B.Sc.)

Es ist toll, die vielen Facetten einer gesunden Ernährung zu kennen, zu verstehen und anderen zu vermitteln!

Sie möchten Ihre **Leidenschaft für Ernährung und Gesundheit** in Ihrem Beruf verwirklichen? Dann ist unser Bachelor-Studiengang die perfekte Wahl für Sie! Hier erlangen Sie ein **breites Spektrum an fundiertem Fachwissen** und **versierten, zukunftsweisenden Lösungsansätzen**, um eine zentrale Rolle in der Gesundheitsförderung und Prävention einnehmen zu können. Denn längst ist klar: Viele gesundheitliche Probleme sind eng mit unseren Ernährungsgewohnheiten verknüpft.

Anwendungsstarke Spezialist/innen mit interdisziplinärer Expertise

Wir kombinieren in diesem Studiengang **naturwissenschaftliche, psychologische** sowie **managementbezogene Inhalte** miteinander:

» Sie lernen auf der einen Seite Grundlagen der Physik, Chemie, Biologie, Medizin sowie Forschungsmethoden kennen und spezialisieren Ihr Wissen in ernährungs- und lebensmittelwissenschaftlichen Themengebieten.

» Darüber hinaus erlangen Sie auf der anderen Seite praxisorientierte Management-Basics sowie didaktisches Know-how. Sie schulen Ihre Fähigkeiten in Kommunikation und Beratung, um komplexe Probleme in Bezug auf Ernährungsfragen lösen, fundierte Entscheidungen treffen und Ihre zukünftigen Klient/innen optimal beraten zu können.

Ihr Vorteil: Unser Studiengang bietet Ihnen maximale Flexibilität, es besteht keine Praktikumspflicht!

Prof. Dr. Karen Strube

Dekanin des Studiengangs, Professorin für Ernährungswissenschaften

„Qualifizieren Sie sich zur kompetenten und praxisorientierten Fachkraft für anspruchsvolle, vielseitige Aufgaben im dynamischen Ernährungssektor.“

Lernen Sie Ihre Dekanin kennen: euro-fh.de/strube



Keyfacts

Abschluss	Bachelor of Science (B.Sc.), 180 Credits
Akkreditierung	FIBAA , Staatliche Zulassungsnr. 1156423c
Spezialisierungen	Spezialisieren Sie sich in drei aus neun Schwerpunkten und wählen Sie aus den Themen Intestinal Function, Sport und Ernährung, Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft, Public Nutrition, Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung, Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Praxis, Change Management, Healthmarketing sowie Personal, Führung und Organisation aus.
Studienstart	Ihr Online-Abendstudium können Sie zum 15.03. oder 15.09. eines Jahres starten.
Studiendauer	42 Monate. Sie können Ihr Studium kostenlos um 50 % der Regelstudienzeit verlängern!
Live-Webinare	Bei Studienstart im März finden die Webinare dienstags und donnerstags (bei Start im September montags und mittwochs), jeweils von 18:00 bis 21:15 Uhr statt.
Zugang	Kein NC , Studium auch ohne Abitur möglich. Weitere Infos hier!

Gut zu wissen:

Der Studiengang erfüllt die Zulassungskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Dies ermöglicht Ihnen die anschließende Zusatzqualifikation zum/zur Ernährungsberater/in bei einer Organisation für Ernährung (z. B. VDOE, VFED, DGE).



Prüfungen	Prüfungen monatlich möglich – wahlweise online oder in Präsenz.
Zusatzseminare	Neben den wöchentlichen Live-Webinaren enthält der Studiengang zwei zweitägige Online-Blockseminare, ein Online-Seminar sowie zwei kompakte Webinare. Für alle Veranstaltungen stehen zahlreiche Terminmöglichkeiten zur Auswahl. Ausführliche Infos unter: euro-fh.de/oas/ernaehrungswissenschaften
Betreuung	Persönliche/r Studienbetreuer/in von Anfang an, spezialisierte Fachtutor/innen für Ihre Fachfragen, Korrekturen und umfassendes Feedback, engagierte Dozent/innen und Professor/innen
Inklusive	Flashcards , Kompaktseminare, Webinare bzw. Online-Tutorials , ergänzende Lehrfilme, persönliche Betreuung, Studienunterlagen online und offline , E-Books

Fundierte Basics und individuelle Spezialisierungen für Ihre Zukunft

Erlangen Sie mit uns umfassende Kenntnisse in den **vielfältigen Teilbereichen der Humanernährung**, wie bspw. zu Ernährungsphysiologie und -lehre, Ernährungsmedizin, Lebensmittelwissenschaften, Ernährungspsychologie und -soziologie sowie zum Zukunftsthema „Ernährung und Nachhaltigkeit“. Sie entwickeln ein **detailliertes Verständnis**, wie Inhaltsstoffe der Nahrung den Körper beeinflussen und wie diese mit der Entstehung von Krankheiten oder dem Erhalt der Gesundheit zusammenhängen.

Die Vermittlung von kommunikations- und gesundheitsbezogenen Motivationsstrategien und das Trainieren von Beratungssituationen befähigen Sie als **versierte Ernährungsfachkraft** dazu, Ihr Wissen professionell in Beratungssituationen anzuwenden. Zusätzlich erwerben Sie Kompetenzen in ökonomischen und berufspraktischen Disziplinen, wie Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Marketing oder Projektmanagement.

Karriereboost in der Ernährungs- und Gesundheitsbranche

Unser Studiengang ist auf die Bedarfe in diesem dynamischen, wachsenden Bereich abgestimmt und qualifiziert Sie für eine breite Palette von Karrieremöglichkeiten im mittleren Management oder in Leitungsfunktionen.

Sie können in vielfältigen Branchen tätig werden, z. B.:

- » Lebensmittelunternehmen
- » Gemeinschaftsgastronomie (Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Mensas, Kitas, Schulen, etc.)
- » Betriebliches Gesundheitsmanagement
- » Agenturen, Marketing, Verlagswesen
- » Ernährungs-/Verbraucherberatung
- » Krankenkassen
- » Marktforschung
- » Pharma, Labor

Neben diesen breit gefächerten fachlichen Qualifikationen spezialisieren Sie sich ganz individuell in **drei weiteren Handlungsfeldern**, die sich an Trends und Anforderungen im Gesundheitsmarkt, im öffentlichen Sektor, in der Beratung sowie in bedeutenden Bereichen der Lebensmittelindustrie orientieren.

Spezialisierung Angewandte Ernährungswissenschaften [Wahl 3 aus 9] – stellen Sie die Weichen für Ihre Karriere:

- Intestinal Function
- Sport und Ernährung
- Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft
- Public Nutrition
- Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung
- Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Praxis
- Change Management
- Healthmarketing
- Personal, Führung und Organisation

Mögliche Berufsfelder:

Als Absolvent/in stehen Ihnen neben dem klassischen Berufsbild der Ernährungsberatung weitere anspruchsvolle Fach- und Führungspositionen, wie beispielsweise in der Produktentwicklung, Lebensmittelqualitätskontrolle, in der Öffentlichkeitsarbeit, im Projektmanagement oder im zukunftsweisenden Feld der Prävention, offen.



Module & Credits im Überblick

Hochschulabschluss: Bachelor of Science (B. Sc.) – 180 Credits

Bachelor-Thesis	12
-----------------	----

Spezialisierung für die spätere Berufswahl [Wahl 3 aus 9]

Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft	8	Intestinal Function	8
Personal, Führung und Organisation	8	Public Nutrition	8
Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Praxis	8	Change Management	8
Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung	8	Healthmarketing	8
Sport und Ernährung	8		

Vertieftes Know-how in den angewandten Ernährungswissenschaften

Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel	6	Zielgruppenspezifische Ernährung	8
Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement	6	Theorie und Praxis der Diätetik	8
Nachhaltige Ernährungswirtschaft	8	Ernährungsmedizin und Pathophysiologie	6
Public Health	6		

Beratungskompetenzen und Ernährungspsychologie

Psychologische Handlungskompetenz	6	Methodik der Ernährungsberatung	8
Ernährungssoziologie und -psychologie	6		

Management-Basics für den Ernährungsbereich

Projektmanagement	6	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	6
Recht im Gesundheitswesen	6	Marketing	8

Kompetenzen in den Natur-, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten	6	Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht	6
Ernährungs- und Naturwissenschaften	8	Lebensmittelanalytik und -sicherheit	6
Chemie und Biochemie	6	Ernährungslehre	6
Anatomie und Physiologie	6	Forschungsmethoden und Statistik	6

Module, Studieneinheiten und Inhalte

1. Einführung in das Fernstudium Ernährungswissenschaften

Einführung in das Studium und wissenschaftliches Arbeiten 6 Credits

■ Lernmethoden und -techniken im Studium ■ Grundsätze und Qualitätskriterien des wissenschaftlichen Arbeitens ■ Texte lesen, verstehen und verarbeiten ■ Quellen recherchieren, beschaffen und bewerten ■ Aufbau, Elemente, Layout und Struktur wissenschaftlicher Arbeiten ■ Wissenschaftliche Fundierung durch Methoden – quantitative und qualitative Forschung ■ Die Systematik des Belegens von Quellen ■ Themenfindung für Abschlussarbeiten und Betreuung ■ Zeit- und Projektmanagement bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten ■ Abschlusskontrolle und Einreichung wissenschaftlicher Arbeiten

Einführung in das Studium 2 Credits

■ Einführung in das Fernstudium Ernährungswissenschaften ■ Besonderheiten des Fernstudiums ■ Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

2. Ernährungs- und Naturwissenschaften

Grundlagen der Ernährung 3 Credits

■ Einführender Überblick über grundsätzliche Dimensionen in der Ernährungsphysiologie (z. B. Energie-, Wasserhaushalt, Nahrungsaufnahme, Zusammensetzung des Körpers) ■ Unterscheidung zwischen Makro- und Mikronährstoffen ■ Ausgewählte Ernährungsformen ■ Verbreitete ernährungsassoziierte Erkrankungen ■ Wesentliche Ernährungsformen und Ernährungsempfehlungen ■ Vertiefende Aspekte der Ernährungswissenschaften (z. B. zur Entwicklungshistorie des Fachgebietes, zu Teilgebieten, zu nationalen und internationalen Fachgesellschaften)

Grundlagen der Biologie und Mikrobiologie 3 Credits

■ Pflanzenstruktur, Aufbau ■ Stoffaufnahme, -transport und -speicherung bei Pflanzen ■ Aufbau und Funktionsbereiche der tierischen Zelle ■ Aufbau und Funktionen der Muskulatur ■ Kreislaufsysteme im tierischen Organismus ■ Stoff- und Energiewechsel ■ Nervensystem und Sinnesorgane ■ Einordnung und Differenzierung von Mikroorganismen ■ Zentrale Stoffwechselprozesse von Mikroorganismen

Grundlagen der Molekularbiologie 1 Credit

■ Molekulare Grundlagen der Genetik ■ Ursachen und Mechanismen von Mutationen und DNA-Reparatur ■ Genetische Erkrankungen ■ Molekularbiologische Analysemethoden

Grundlagen der Physik 1 Credit

■ Grundbegriffe der Physik ■ Vertiefende Grundlagen der Physik (z. B. Mechanik, Wärmelehre, Physikalische Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln)

3. Anatomie und Physiologie

Organisation und Strukturen des menschlichen Körpers 2 Credits

■ Organisationsprinzipien des menschlichen Körpers ■ Die menschliche Zelle, Gewebelehre und das Blut ■ Das Immunsystem

Anatomie und Physiologie der Organsysteme 2 Credits

■ Halte- und Bewegungsapparat ■ Herz-Kreislauf-System ■ Atmungssystem, Verdauungstrakt und Urogenitalsystem ■ Hormon-, Nervensystem und Sinnesorgane ■ Haut und Hautanhangsgebilde

Ausgewählte Krankheitsbilder 2 Credits

■ Erkrankungen des Herzens, der Lunge und des Nervensystems ■ Bluthochdruck und Gefäßerkrankungen ■ Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts ■ Autoimmun-, Stoffwechsel- und Infektionskrankheiten ■ Erkrankungen des Blutes ■ Erkrankungen des Urogenitalsystems ■ Endokrinologische Erkrankungen

4. Ernährungslehre

Grundlagen der menschlichen Ernährung 3 Credits

■ Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland, Europa und international ■ Referenzwerte der Nährstoffzufuhr ■ Physiologische Beurteilung von Nahrung ■ Verschiedene Ernährungsformen des Menschen ■ Ernährungsempfehlungen ■ Nahrungsinhaltsstoffe mit besonderem Nutzen (z. B. funktionelle Lebensmittel, Novel Foods und Nahrungsergänzungsmittel)

Ernährungsphysiologie 3 Credits

■ Ernährungsphysiologische Grundlagen (z. B. anthropometrische Messmethoden, Berechnung des Energieumsatzes) ■ Nahrungstransport, Lokalisation und Wirkung verschiedener Verdauungsenzyme, Nährstoffresorption ■ Stoffwechselwege energieliefernder Nahrungsbestandteile ■ Resorption, Funktionen und Stoffwechsel ausgewählter Vitamine, Mineralstoffe und Mengen-/Spurenelemente ■ Hormonelle Regulation der Nahrungsaufnahme durch Hunger- und Sättigungshormone

5. Allgemeine Betriebswirtschaftslehre

Grundlagen der ABWL 6 Credits

■ Klassischer Aufbau und Funktionen eines Unternehmens ■ Theoretische Grundlagen ■ Darstellung des Unternehmens als eine Wertschöpfungskette ■ Beschaffung/Logistik ■ Produktionsmanagement/Operations ■ Absatz/Marketing ■ Unternehmensführung/Management ■ Organisation (formale und informelle Organisation) ■ Personalwesen und Personalführung ■ Rechnungswesen und Controlling ■ Investition und Finanzierung ■ Unternehmenszyklus: Gründung, Entwicklung, Liquidation ■ Lean Production ■ Industrie 4.0 ■ Internes und externes Wachstum (Fusionen, Übernahmen, Zusammenschlüsse) ■ Unternehmensethik ■ Balanced Scorecard als Steuerungsinstrument ■ Informations- und Wissensmanagement ■ Krisenmanagement

6. Psychologische Handlungskompetenz

Grundlagen und Modelle der Kommunikationspsychologie 4 Credits

- Grundlagen der Kommunikationspsychologie ■ Kommunikationspsychologische Modelle ■ Anwendung kommunikativer Kompetenz: Rollen und Kontexte ■ Die kommunikativen Kompetenzen: Verstehen, Erkennen, Verhandeln, Überzeugen

Angewandte Kommunikationspsychologie 2 Credits

- Strukturen und Methoden dyadischer Gesprächsführung ■ Strukturen und Methoden der Gesprächsführung in Gruppen

7. Recht im Gesundheitswesen

Grundlagen des Rechtssystems 2 Credits

- Bedeutung des Rechts und deren Rechtsanwendung ■ Ebenen des Rechts ■ Öffentlich-rechtliche Grundlagen ■ Handeln des Staates und Widerspruchverfahren ■ Zivilrecht, Schuldverhältnisse und Verträge ■ Schuldverhältnisse in der Gesundheitsversorgung ■ Rechtsschutz

Kranken- und Sozialversicherung 3 Credits

- Krankenversicherung und Krankenversicherungssystem ■ Mitgliedschaft- und Versicherungsleistungen ■ Leistungserbringer ■ Vorsorgeformen ■ Sozialversicherung und Sozialgesetzbuch ■ Pflegeversicherung, Rentenversicherung, Unfallversicherung ■ Finanzierung

Datenschutz und Sicherheit 1 Credit

- Datenschutzrecht ■ Datenverarbeitung ■ Rechte und Sanktionen ■ Nationales Datenschutzrecht ■ Datensicherheit und Besonderheiten im Gesundheitssektor

8. Marketing

Marketingstrategie 4 Credits

- Marktorientierte Unternehmensführung ■ Grundlegende Schritte im Rahmen der Marketingplanung ■ Analyse der internen und externen Unternehmensumwelt ■ SWOT-Analyse und Marktsegmentierung

Marketing-Mix 4 Credits

- Produktpolitik ■ Preispolitik ■ Place/Distributionspolitik ■ Promotion/Kommunikationspolitik

9. Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht

Erzeugung und Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel 4 Credits

- Klima, Bodeneigenschaften und Pflanzenschutz ■ Ausgewählte Kulturpflanzen für die menschliche Ernährung und deren Anbaumethoden ■ Sozioökologische Herausforderungen und Innovationen beim Anbau pflanzlicher Lebensmittel ■ Methoden der Erzeugung von Fleisch und Fleischprodukten sowie tierischen Lebensmitteln (Milch, Honig, Hühner- und Eier) ■ Grundzüge der Fischzucht und des Fischfangs ■ Transport und Lagerung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen ■ Wesentliche lebensmitteltechnologische Verfahren, Verarbeitungsstufen und Haltbarmachungstechniken ■ Verarbeitungsstufen ausgewählter Lebens- und Genussmittel (z. B. von Speiseölen, Getreide, Milch, Fleischerzeugnissen) sowie Grundzüge der Getränke-technologie (z. B. Bier, Fruchtsäfte, Erfrischungsgetränke)

Lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen 2 Credits

- Europäisierung des Lebensmittelrechts ■ Das deutsche Lebensmittel- und Futtermittelgesetz ■ Kennzeichnungs- und Informationspflicht der Lebensmittelindustrie sowie Verbraucherinformationsrecht ■ Regelungen für spezielle Lebensmittelgruppen

10. Forschungsmethoden und Statistik

Forschungsmethoden und Statistik 5 Credits

- Messen und Testen in den Sozialwissenschaften ■ Methoden der Datenerhebung ■ Deskriptive Datenanalyse ■ Explorative Datenanalyse ■ Inferenzstatistik ■ Qualitative Forschungsmethoden im Überblick

Statistische Datenanalysen unter Einsatz von JASP und Jamovi (Webinar) 1 Credit

- Einführung in die statistische Datenanalyse mit JASP und Jamovi ■ Bearbeitung von Fallaufgaben

11. Chemie und Biochemie

Grundlagen der Chemie und Biochemie 6 Credits

- Elementbegriff und Periodensystem der Elemente ■ Aufbau, Eigenschaften und Masse des Atoms ■ Molekülstruktur und Bindungstheorien ■ Ionen und ionische Verbindungen ■ Grundlegende Konzepte der chemischen Bindung ■ Rechnen mit chemischen Formeln und Gleichungen (Stöchiometrie) ■ Thermochemie ■ Eigenschaften von Lösungen, chemisches Gleichgewicht und Kinetik ■ Säure-Base-Reaktionen und Säure-Base-Gleichgewicht ■ Funktionelle Gruppen ■ Aufbau biologischer Membranen ■ Aktiver und passiver Stofftransport durch Membranen ■ Signaltransduktion ■ Aufbau und Funktionen von Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden

12. Projektmanagement

Projektmanagement 3 Credits

- PM-basierte Organisationsstrukturen ■ Projektmanagementstandards und -prozesse ■ Grundlagen des kompetenzbasierten Projektmanagements ■ Aufgaben des Projektmanagements (Definition, Planung, Steuerung und Evaluation von Projekten) ■ Methoden und Techniken des Projektmanagements

Kommunikation und Kollaboration in Projekten 3 Credits

- Umgang mit Informationen und Meinungsbildung in Projekten ■ Kommunikation, Macht und Einfluss in Projekten ■ Commitment und Identifikation mit Projekten ■ Besonderheiten des Projektmanagements in virtuellen Projekten ■ Computergestützte Kollaboration in virtuellen Projekten ■ Kommunikation und Führung in internationalen Projekten

13. Ernährungssoziologie und -psychologie

Soziologische Grundlagen individueller Ernährungsentscheidungen 3 Credits

- Einführung und Schlüsselbegriffe der Soziologie ■ Einblick in verschiedene Denkmodelle und bedeutende Begründer/innen der Soziologie ■ Dimensionen der Soziologie: Individuum und Gesellschaft, sozialer Wandel, Differenz und Ungleichheit, gesellschaftliche Institutionen, Globalisierung ■ Soziokulturelle Hintergründe der Ernährung und des Ernährungsverhaltens ■ Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährungsweise

Psychologische Grundlagen individueller Ernährungsentscheidungen 2 Credits

- Grundlagen und Einordnung der Ernährungspsychologie ■ Modelle des Essverhaltens ■ Grundlegende Aspekte der Appetit- und Sättigungsregulation ■ Entwicklung des individuellen Essverhaltens ■ Gezügeltes Essverhalten und die häufigsten Essstörungen

Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung 1 Credit

- Bedeutung der Psychologie in der Ernährungsberatung ■ Modelle gesunden Handelns und daraus abgeleitete Motivationsstrategien ■ Konzepte zur dauerhaften Verhaltensänderung

14. Public Health

Einführung Public Health Epidemiologie und Gesundheitspolitik 3 Credits

■ Historie, Definitionen und zentrale Aspekte von Public Health ■ Aufgabenfelder und ausgewählte Bezugswissenschaften von Public Health ■ Einführung in die Epidemiologie und Maße der Erkrankungshäufigkeiten ■ Überblick über wichtige Studientypen, Anwendungsgebiete und analytische Verfahren ■ Fehler und Störgrößen zur Beurteilung der Kausalität ■ Gesundheitspolitik in Deutschland und Europa ■ Aufgabenfelder von Gesundheitssystemen und -politik sowie gesundheitspolitische Akteure in Deutschland

Gesundheitsförderung und Prävention in der Bevölkerung 3 Credits

■ Definitionen, Theorien und Modelle von Gesundheit und Krankheit ■ Ökologische Umwelt und deren Einflüsse auf Gesundheit und Krankheit ■ Soziale Determinanten und deren Einflüsse auf Gesundheit und Krankheit ■ Lebensstilbezogene Risikofaktoren, z. B. Ernährung, körperliche Aktivität, Stress und psychische Gesundheit ■ Ansätze präventiver Maßnahmen und Strategien sowie Methoden der Umsetzung ■ Qualität, Wirksamkeit und Kosteneffektivität von Prävention und Gesundheitsförderung

15. Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement

Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement 6 Credits

■ Motivation und Gesundheitsverhalten ■ Gesundheitsbezogenes Motivationsmanagement ■ Angewandtes Motivationsmanagement im Bereich Prävention und Gesundheitsförderung

16. Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel

Nährstoffaufnahme, Stoffwechselzyklen und -wege 6 Credits

■ Grundprinzipien des Metabolismus ■ Anabole und katabole Prozesse ■ Chemische Schlüsselreaktionen im Stoffwechsel ■ Die Bedeutung von Hormonen und Enzymen für Stoffwechselprozesse ■ Stofftransport im Blut ■ Zellatmung ■ Kohlenhydrat-, Fett-, Proteinstoffwechsel ■ Verstoffwechslung toxischer Verbindungen (z. B. Abbau von Ethanol) ■ Stoffwechselstörungen und ihre Ursachen ■ Endprodukte des Stoffwechsels

17. Nachhaltige Ernährungswirtschaft

Ernährungswirtschaft und Umwelt 2 Credits

■ Dimensionen der Nachhaltigkeit unter Berücksichtigung der globalen Ernährungssicherung ■ Regionale und globale Einflüsse der tierischen und pflanzlichen Lebensmittelproduktion auf umweltbezogene Nachhaltigkeitsindikationen ■ Ernährungsbezogene Konsumententscheidungen und ihre Folgen für die Umwelt

Nachhaltige Erzeugung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel

3 Credits

■ Nationale und internationale Agrar- und Ernährungspolitik ■ Konzepte und Methoden des nachhaltigen Wirtschaftens im Ernährungssektor ■ Nachhaltige Versorgungsketten ■ Entwicklungen in den Anbaumethoden pflanzlicher Erzeugnisse (z. B. Smart Farming, urbane Landwirtschaft) bzw. in den Haltungsbedingungen (tierische Erzeugnisse) ■ Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeitsstandards

Nachhaltige Ernährung 3 Credits

■ Nachhaltiges Versorgungsmanagement und Verbrauch in Privathaushalten und in der Gemeinschaftsverpflegung ■ Ernährungsstile und ethische Aspekte des Konsums ■ Nachhaltigkeit als Leitbild für das Ernährungsverhalten ■ Strategien und Lösungsansätze für einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum (z. B. Planetary Diet, in vitro produzierte alternative Proteine)

18. Lebensmittelanalytik und -sicherheit

Lebensmittelchemie und -analytik 3 Credits

■ Einteilung der Kohlenhydrate, Kohlenhydratstruktur und typische Reaktionen ■ Einteilung von Proteinen, Proteinstruktur, Methoden der Proteinanalytik ■ Lipide, Lipidstruktur, Methoden der Lipidanalytik ■ Zusammensetzung von Lebensmitteln und Methoden zur Analyse dieser ■ Mineralstoffe, Mengen- und Spurenelemente und ausgewählte Analysemethoden ■ Vitamine, wasserlösliche, fettlösliche Vitamine, Analysemethoden ■ Zusatzstoffe in Lebensmitteln (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Aromen, Kontaminanten) und Analytik von Zusatzstoffen

Lebensmittelqualität und -toxizität 3 Credits

■ Rechtliche Rahmenbedingungen und Dimensionen der Lebensmittelqualität ■ Mikroorganismen in Lebensmitteln ■ Einführung in das HACCP-Konzept und grundlegende Einführung in die DIN, ISO und IFS ■ Gesundheitliche Bewertung ausgewählter Lebensmittelgruppen ■ Toxizität von Lebensmitteln und Quellen toxischer Bestandteile ■ Risiko(früh)erkennung, -minimierung, Produktidentität und Rückverfolgbarkeit

19. Theorie und Praxis der Diätetik

Theoretische Grundlagen der Diätetik 4 Credits

■ Begriffsdefinitionen und Einführung in das Thema ■ Methoden zur Erfassung des Ernährungsstatus ■ Vollwertige Ernährung und weitere ausgewählte Ernährungsformen ■ Diätetische Intervention und Diätempfehlungen bei ernährungsbedingten Erkrankungen ■ Typische Nahrungsmittelallergien sowie Unverträglichkeiten im Kindes- und Erwachsenenalter und damit verbundene Diätempfehlungen ■ Allergenkennzeichnung bei vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln

Diätetische Zubereitung von Lebensmitteln 4 Credits

■ Besonderheiten der diätetischen Küche ■ Ausgewählte Bestimmungen des Lebensmittelrechts und DGE-Qualitätsstandards im Rahmen der Diätetik ■ Gefahrenmanagement und Lebensmittelsicherheit in der diätetischen Küche ■ Umsetzung alltäglicher Aspekte der Küchenpraxis (z. B. Portionsgrößen, Garmethoden und Garverluste, Verwendung von Convenience-Produkten und Erstellen von Kostplänen) ■ Praxis der Diätetik (insbesondere Durchführung von Eliminationsdiäten, Symptomtagebüchern)

20. Zielgruppenspezifische Ernährungslehre

Nährstoffbedarfe und Ernährungsmanagement für unterschiedliche Zielgruppen und Settings 5 Credits

■ Nährstoffbedarf im Säuglingsalter, bei Kindern und Jugendlichen, Erwachsenen und im höheren Lebensalter ■ Besondere Nährstoffbedarfe in Schwangerschaft und Stillzeit ■ Lebensstilbedingte Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf, z. B. Sport, Rauchen, erhöhter Alkoholkonsum ■ Ernährungsmanagement: Definition, Abgrenzung und Hintergründe ■ Hintergründe zur Konzeption und Planung von Ernährungskonzepten unter Berücksichtigung von Leitlinien und Standards ■ Fallbeispiele und Maßnahmenumsetzung: Ernährungskonzepte in ausgewählten Settings

Fehl-, Mangelernährung und spezifische Ernährungsbedürfnisse

3 Credits

■ Mangel- und Fehlernährung: Risikogruppen, Ursachen und Maßnahmen ■ Ernährung in speziellen Lebenssituationen und Bedarfsveränderungen im Laufe des Lebens ■ Altersgruppenspezifische Ernährung, z. B. Einfluss physiologischer Veränderungen auf die Ernährungsbedürfnisse sowie lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen

21.–23. Spezialisierung im Schwerpunkt Ihrer Wahl [Wahl 3 aus 9]

Ihr Vorteil bei uns: Sie wählen drei aus den neun folgenden Spezialisierungen aus und können Ihr Studium so gezielt nach Ihren beruflichen oder persönlichen Interessen ausrichten. Die Wahlschwerpunkte decken aktuelle und spannende Themen für die Ernährungswissenschaften ab und zeichnen sich durch ihren enorm hohen Praxisbezug aus.



Prof. Dr. Karen Strube
Professorin für
Ernährungswissenschaften

[1] Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung

Angewandte Prävention und Gesundheitsförderung 8 Credits

- Der Settingansatz in der Prävention und Gesundheitsförderung
- Prävention und Gesundheitsförderung in unterschiedlichen Lebensphasen
- Gesundheitsförderung und Prävention für unterschiedliche Indikationen
- Verhaltensorientierte Ansätze der Prävention und Gesundheitsförderung

[2] Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Praxis

Grundlagen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements 2 Credits

- Gesundheitsbegriff, Konzepte und wissenschaftliche Hintergründe
- Rechtliche Rahmenbedingungen und Qualitätsstandards

Aufbau und Umsetzung eines Betrieblichen Gesundheitsmanagements 2 Credits

- Kernprozesse, Strukturen und Stakeholder
- Handlungsfelder und Maßnahmen der Verhältnis- und Verhaltensprävention

Analysen im Betrieblichen Gesundheitsmanagement 2 Credits

- Fehlzeitenanalyse, Gefährdungsbeurteilung & Co.
- Evaluation, Qualitätssicherung und Controlling

Essenzielle Kompetenzen im Betrieblichen Gesundheitsmanagement 2 Credits

- Gesunde Führung, Kooperation und Kommunikation
- Steuerung und Vermarktung des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM)

[3] Change Management

Grundlagen des Change Managements 2 Credits

- Wirtschaftsfaktoren, die organisationalen Wandel erforderlich machen
- Erfolgs- und Misserfolgskriterien für Veränderungen
- Die Rollen von Führung und Steuerung in Veränderungsprozessen
- Phasen der Veränderung und Planung von Change-Prozessen
- Die Rollen von Emotionen und Widerstand bei Veränderungen
- Verfahren und Werkzeuge zur Gestaltung von Veränderungen im Überblick

Interventionsmethoden im Change Management 6 Credits

- Grundlagen, Modelle und Vorgehen bei der Organisationsdiagnose
- Erhebung, Aufbereitung und Rückkopplung von Daten
- Kernelemente, Entwicklungsprozess und Umsetzung einer Strategie
- Organisationsentwicklung und Lernende Organisation
- Beteiligungs- und Kommunikationsprozesse zur Unterstützung von Change-Prozessen
- Die Rolle der Unternehmenskultur bei Veränderungsvorhaben

[4] Healthmarketing

Strategisches und operatives Healthmarketing 4 Credits

- Strategisches Marketing in der Gesundheitswirtschaft
- Operatives Marketing in der Gesundheitswirtschaft
- Strategisches Healthmarketing Management
- Einführung und Controlling des operativen Healthmarketing
- Management in Bezug auf Produkte/Leistungen
- Management in Bezug auf Kundschaft/Konkurrenz

Rechtliche Grundlagen des Gesundheitswesens 2 Credits

- Rechtliche Grundlagen im Zeichen des Wettbewerbs
- Rechtliche Grundlagen in Bezug auf den Versandhandel
- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb

Healthmarketing und Management 2 Credits

- Markenmanagement
- Customer Relationship Management
- Corporate Identity, Kommunikationskonzepte und Online-Marketing

[5] Intestinal Function

Funktionen des Gastrointestinaltrakts und mikrobielle Darmbesiedlung 5 Credits

- Vertiefende Anatomie und Physiologie des Gastrointestinaltrakts
- Gastrointestinale Hormone und ihre Wirkungen
- Molekulare Mechanismen der Nährstoffaufnahme
- Transfer in die Blutbahn
- Bioverfügbarkeit von Mikronährstoffen und deren Wechselwirkungen
- Physiologie und Pathogenität mikrobieller Darmbesiedelung und deren Assoziationen zur Gesundheit des Darms
- Weiterer Einflüsse des Mikrobioms auf den Organismus (z. B. Psyche, Immunologie)

Pathophysiologie des Gastrointestinaltrakts 3 Credits

- Störungen der Sekretion und Resorption
- Motilitätsstörungen und Komorbiditäten
- Ätiologie, Symptomatik und Therapie häufig verbreiteter pathophysiologischer Prozesse im Gastrointestinaltrakt, wie chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Ösophagitis, Divertikulose und Krebserkrankungen
- Der Darm als Ausscheidungsorgan

[6] Personal, Führung und Organisation

Personalmanagement 4 Credits

■ Employer Branding und Personalmarketing ■ Mitarbeitergewinnung und -auswahl ■ Onboarding und Candidate Experience ■ Personalplanung, Mitarbeiterereinsatz und Arbeitsgestaltung ■ Performance- und Talentmanagement ■ Führung und Entwicklung von Mitarbeiter/innen ■ Motivation fördern, Anreiz- und Vergütungssysteme gestalten ■ Kündigung, Fluktuation und Retention ■ Personalreporting und -evaluation ■ Rechtlicher Rahmen und Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat ■ HR im internationalen Umfeld

Organisation und Personalführung 2 Credits

■ Organisationsbegriff, -theorien und -modelle ■ Organisationsstrukturen ■ Organisationsentwicklung ■ Führungsbegriff und -konzepte ■ Funktionen und Erfolgsprinzipien von Führung ■ Klassische und moderne Führungsansätze

Kommunikation und Konfliktmanagement 2 Credits

■ Grundlagen der Kommunikationspsychologie, Rhetorik und Metakommunikation ■ Gesprächsführung und Gesprächsstrategien ■ Kommunikation in Konfliktsituationen

[7] Public Nutrition

Rahmenbedingungen öffentlicher Verpflegungsangebote 4 Credits

■ Zielsetzung, Definition, Handlungsfelder und Konzepte von Public (Health) Nutrition ■ Grundlagen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements ■ Ernährungs- und Gesundheitspolitik im Zusammenhang mit Public Nutrition ■ Determinanten und Herausforderungen der öffentlichen Ernährungsversorgung ■ Qualitätsmanagement in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung

Praxis des Ernährungsmanagements in der Gemeinschaftsverpflegung 4 Credits

■ Anforderungen und Bedürfnisse verschiedener Bevölkerungsgruppen ■ Praktische Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung in ausgewählten Settings ■ Strategien zur Gesundheitsförderung und Prävention im Bereich öffentliche Versorgung, ihre Umsetzung sowie Evaluation

[8] Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft

Qualitätsstrategien und Lebensmittelkennzeichnung in der Ernährungswirtschaft 4 Credits

■ Lebensmittelqualität aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher und des Herstellers ■ Möglichkeiten und Grenzen des Qualitätsmanagements ■ Total Quality Management als Steuerungseinheit des betrieblichen Managements ■ Grundlagen des Prozessmanagements ■ Kontinuierliche Verbesserungsprozesse und der PDCA-Zyklus ■ Umsetzung der Lebensmittelkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung

Normen und Standards des Qualitätsmanagements und der Lebensmittelsicherheit 4 Credits

■ Systematik des Qualitätsmanagements nach DIN EN ISO 9000 ff. (u. a. Zuweisung von Verantwortlichkeiten, Daten- und Dokumentenlenkung, Personal- und Ressourceneinsatz) ■ Alltagspraktische Aufgaben des Qualitätsmanagers / der Qualitätsmanagerin sowie Planung und Durchführung interner Audits (1st Party Audits) nach ISO 9000 ff. ■ Grundlegende Einführung in die Kriterien Auditierung von Lebensmittelherstellern nach IFS (International Featured Standards) ■ Grundlegende Einführung in die Kriterien der globalen Food Chain nach DIN EN ISO 22000 ■ Grundlegende Einführung in die Gefahrenanalyse und kritische Punkte der Lebensmittelsicherheit nach dem HACCP-Konzept

[9] Sport und Ernährung

Grundlagen Sport 3 Credits

■ Einführung und Begriffsdefinitionen ■ Handlungsfelder und Herausforderungen im Sport ■ Motive und Motivation ■ Sportrelevante Faktoren für verschiedene Altersgruppen ■ Sport bei ausgewählten Krankheitsbildern

Ernährungsstrategien bei sportlicher Aktivität 5 Credits

■ Funktionalität und Regeneration des menschlichen Organismus durch gesunde Ernährung ■ Wirkungen ausgewählter Nahrungsmittelbestandteile auf die körperliche Leistungsfähigkeit ■ Ernährung bei sportlicher Betätigung im Rahmen der Primär- und Sekundärprävention ■ Ernährungsempfehlungen bei freizeit-, gesundheits- und leistungssportlichen Aktivitäten

24. Methodik der Ernährungsberatung

Gesundheitsberatung und der Einsatz digitaler Medien 3 Credits

■ Themenfelder der Gesundheitsberatung ■ Settings von Beratungssituationen ■ Neue Medien und Social Media ■ Digitale Erreichbarkeit: Zielgruppen, Chancen und Grenzen ■ Digitalisierung im Gesundheitswesen: Rahmenbedingungen, Qualitätsstandards, Limitationen, Trends

Gruppenprozesse und Methoden der Ernährungsberatung 3 Credits

■ Theorieansätze zum Verständnis von Gruppen ■ Kommunikation in Gruppen und gruppenspezifische Aspekte ■ Methodische Herangehensweisen in der Beratung ■ Primärpräventive Ernährungsberatung ■ Evaluation und Qualitätssicherung professioneller Beratungsleistungen

Praxis der Ernährungsberatung 2 Credits

■ Praxis klientenzentrierter Gesprächsführung ■ Beratungstraining für die Einzelberatung ■ Beratungstraining für die Gruppenberatung ■ Berufsethik und rechtliche Situation

25. Ernährungsmedizin und Pathophysiologie

Ernährungsmedizinische Grundlagen 2 Credits

■ Prozesse ernährungstherapeutischer Anwendungen ■ Interprofessionelle Zusammenarbeit und Evidence-based Practice ■ Behandlungsleitlinien im Rahmen der Ernährungsmedizin ■ Kennzeichen und allgemeine Ziele der klinischen Ernährungstherapie

Therapie ernährungsabhängiger Erkrankungen 4 Credits

■ Grundzüge der Pathophysiologie und Therapie von gastrointestinalen Erkrankungen, Leber- und Nierenerkrankungen, Stoffwechselstörungen sowie onkologischen Erkrankungen, die im Rahmen der Ernährungsmedizin behandelt werden ■ Diätsempfehlungen sowie Umsetzung der Diät bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Pseudoallergien ■ Grundlagen und Praxis der enteralen und parenteralen Ernährungstherapie

26. Bachelor-Thesis

Bachelor-Thesis 12 Credits

■ Selbstständige Bearbeitung einer Problemstellung aus dem Fachgebiet der Ernährungswissenschaften und Anfertigen der Bachelor-Thesis unter Beachtung der Grundsätze wissenschaftlichen Arbeitens innerhalb einer vorgegebenen Frist.

Punktuelle, ergänzende Online-Veranstaltungen

Neben den freiwilligen Live-Webinaren sind in Ihr Studium punktuell verpflichtende Online-Veranstaltungen integriert, die durch eine besondere Interaktivität und Feedbackrunden geprägt sind. Sie erweitern dabei Ihren fachbezogenen Kenntnis- und Erfahrungsschatz und bauen wichtige Schlüsselqualifikationen, wie sicheres Auftreten, Präsentieren, Argumentieren und sachliches Diskutieren, aus.

Die Seminare finden **online statt** und haben eine Anwesenheitspflicht, da Sie im Rahmen der Online-Veranstaltung direkt eine Studienleistung erbringen. Wir bieten Ihnen **zahlreiche Termine** für diese Seminare an, die Sie **frei wählen** und über den Online-Campus buchen können.



Einführung in das Studium „Ernährungswissenschaften“

im Rahmen Ihrer wöchentlichen Live-Webinare in den ersten beiden Vorlesungswochen

Diese Einführung ist Bestandteil Ihrer wöchentlichen Live-Webinare und findet in den ersten beiden Vorlesungswochen Ihres Studiums statt. Es dient der allgemeinen organisatorischen Einführung in das Online-Abendstudium und führt Sie thematisch in Ihren Studiengang ein. Sie lernen Ihre Mitstudierenden, das Team der Euro-FH und einen Teil Ihrer Dozent/innen kennen und knüpfen nützliche Netzwerke.

Angewandte Kommunikationspsychologie

online

Im Rahmen des Online-Seminars „Angewandte Kommunikationspsychologie“ vertiefen Sie Ihre Kenntnisse über Theorien und Modelle der Kommunikationspsychologie. Sie machen sich mit der Interaktion in Gruppen vertraut und trainieren in praktischen Übungen und Rollenspielen Techniken der Gesprächsführung und der Gruppenleitung. Sie üben auch schwierige Kommunikationssituationen des Berufsalltags erfolgreich zu bewältigen.

Das Seminar findet außerhalb Ihrer wöchentlichen Live-Webinare statt und besteht aus drei Online-Veranstaltungen, die jeweils um 16.30 Uhr beginnen. Zwischen diesen synchronen Meetings bearbeiten Sie zeitlich flexibel weitere Aufgabenstellungen zur Vor- und Nachbereitung der Folgeveranstaltungen. Wir bieten Ihnen zahlreiche Terminmöglichkeiten an, aus denen Sie frei wählen können.

Statistische Datenanalysen unter Einsatz von JASP und Jamovi

Webinar

Im Rahmen dieses Webinars wenden Sie Ihre Kenntnisse der Statistik unter Einsatz der Statistikprogramme JASP und Jamovi an. Anhand von Fallaufgaben und Übungsdatensätzen vertiefen Sie Ihre Kenntnisse darüber, welche Verfahren für welche Fragestellungen und Datenlagen geeignet sind. Sie lernen, die Einsetzbarkeit der verschiedenen Verfahren anhand ihrer Modellvoraussetzungen kritisch abzuwägen, vor diesem Hintergrund Analysen durchzuführen und die gewonnenen Ergebnisse fachlich angemessen zu interpretieren.

Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung

Webinar

Das dreistündige Webinar konzentriert sich auf die Bedeutung der Psychologie in der Ernährungsberatung. Es werden verschiedene Modelle gesundheitlichen Handelns vorgestellt, die auf psychologischen Theorien und Annahmen basieren, wie beispielsweise das Transtheoretische Modell oder das sozial-kognitive Prozessmodell des Gesundheitsverhaltens. Wir werden gemeinsam diskutieren, wie diese Modelle und Theorien genutzt werden können, um individuelle Motivationsstrategien für die Ernährungsberatung entwickeln und so Klient/innen bei der Umsetzung langfristiger Verhaltensänderungen unterstützen zu können.

Praxis der Ernährungsberatung

online

Im Rahmen dieses Seminars vertiefen Sie Ihre Kenntnisse der klientenzentrierten Gesprächsführung. Das Seminar beinhaltet Übungseinheiten der Einzel- und Gruppenberatung und übt so verschiedene Beratungstechniken. Sie trainieren verschiedene Beratungssituationen und nehmen dabei sowohl die Berater- als auch die Klientenrolle ein. Weitere wichtige Aspekte des Seminars sind die Vermittlung berufsethischer Richtlinien und Standards in der Ernährungsberatung, die rechtliche Situation sowie die Rolle der Ernährungsberater im deutschen Gesundheitssystem. Schließlich werden Institutionen, Verbände und Akteur/innen in der Ernährungsbildung und -beratung vorgestellt. Die Teilnehmenden lernen, welche Organisationen in diesem Bereich aktiv sind und welche Ressourcen und Unterstützung sie bieten.

Das Seminar findet außerhalb Ihrer wöchentlichen Live-Webinare statt und besteht aus drei Online-Veranstaltungen, die jeweils um 16.30 Uhr beginnen. Wir bieten Ihnen zahlreiche Terminmöglichkeiten an, aus denen Sie frei wählen können.

Seminare in Abhängigkeit Ihrer gewählten Spezialisierungen

Je nach gewählten Spezialisierungen fallen ggf. zusätzliche Seminare an.

Nur im Rahmen der Spezialisierung Healthmarketing:

Healthmarketing und Management

online

Marketing ist viel mehr als die klassische Werbung, die als Bestandteil eines gelungenen Marketing-Mix natürlich auch ein wichtiges Element des Healthmarketing ist. Gerade im Gesundheitswesen, mit seinen vielen Informationsunterschieden bei den Beteiligten, gilt es darüber hinaus moralische und gesetzliche Aspekte zu beachten, die von der üblichen Betrachtung des Dienstleistungsmarketing abweichen. Generell ist der sogenannte Gesundheitsmarkt geprägt von einer Vielzahl unterschiedlicher Akteur/innen und Besonderheiten. Dieses Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit sich mit ausgewählten Aspekten dieser Diversität zu beschäftigen und mit Ihren Mitstudierenden aus verschiedenen beruflichen Kontexten dazu in den Austausch zu treten.

Das Seminar findet außerhalb Ihrer wöchentlichen Live-Webinare statt und besteht aus drei Online-Veranstaltungen, die jeweils um 16.30 Uhr beginnen. Wir bieten Ihnen zahlreiche Terminmöglichkeiten an, aus denen Sie frei wählen können.

Nur im Rahmen der Spezialisierung Personal, Führung und Organisation:

Kommunikation und Konfliktmanagement

wahlweise online oder in Präsenz

In diesem Seminar erhalten Sie die Gelegenheit, Ihr bisher erworbenes Wissen über professionelle Kommunikation und Interaktion im Rahmen praktischer Übungen anzuwenden und Ihre Rhetorik und Körpersprache zu optimieren. In Form von Rollenspielen werden Situationen des täglichen Wirtschaftslebens realitätsnah simuliert.

Das Seminar findet online außerhalb Ihrer wöchentlichen Live-Webinare an zwei aufeinander folgenden Tagen statt. An jedem Tag gibt es jeweils eine synchrone Einheit per Zoom und eine asynchrone Arbeitsphase auf einer Moodle-Plattform. Das Präsenz-Seminar findet an zwei aufeinander folgenden Tagen an unserem Studienzentrum in Hamburg statt.

Bitte beachten Sie, dass Sie hierfür zwei volle Tage einplanen müssen. Wir bieten Ihnen zahlreiche Terminmöglichkeiten an, aus denen Sie frei wählen können.

So funktioniert Ihr Online-Abendstudium



*Wir führen Sie in interaktiven
Live-Webinaren durch Ihr Studium.*

Wir führen Sie in Live-Webinaren zu Ihrem Bachelor-Abschluss. In kleinen Gruppen durchlaufen Sie gemeinsam mit Ihren Mitstudierenden Ihr Studium, das sich in einzelne Fächer, die sogenannten Module, gliedert. Sie werden optimal auf die jeweiligen Modulprüfungen vorbereitet und erlangen so Schritt für Schritt Ihren Hochschulabschluss. Sie profitieren in den Online-Veranstaltungen auch vom direkten Austausch mit Ihren Mitstudierenden und Dozent/innen – so können Sie im Gruppenverbund studieren, Fachfragen direkt klären und Lerngemeinschaften bilden.

Zwei Starttermine im Jahr

Wir bieten Ihnen für das Online-Abendstudium zwei Starttermine im Jahr an. Sie entscheiden selbst, welcher Starttermin für Sie am besten passt.

Sie können am 15.03. oder 15.09. eines Jahres Ihr Online-Abendstudium bei uns aufnehmen.

Die Anmeldung sollte jeweils zum 01.03. bzw. 01.09. erfolgen. Bei uns gibt es übrigens **keine Zulassungsbeschränkung über einen NC** – Sie können Ihr Wunschstudium bei uns direkt starten!

Live-Webinare an zwei Abenden in der Woche

An zwei Abenden in der Woche besuchen Sie Live-Webinare, um unter Anleitung Ihrer Dozent/innen praxisnah die Inhalte zu erarbeiten und sich auszutauschen.

Zeitmodelle für die Live-Webinare:

**montags/mittwochs bzw.
dienstags/donnerstags
jeweils von 18:00 bis 21:15 Uhr**

Welche Kombination für den nächsten Studienstart in Ihrem Wunschstudiengang angeboten wird, entnehmen Sie bitte unserer Website.

Schritt für Schritt zum Bachelor-Abschluss

Studieren in kleinen Gruppen, mit persönlicher Betreuung

Damit Sie sich in den Live-Webinaren optimal austauschen und Ihre Fragen platzieren können, legen wir Wert auf feste, kleine Gruppen von maximal 50 Personen. Ihr/e persönliche/r Studienbetreuer/in und Dozent/innen sind während Ihres gesamten Studiums für Sie da und unterstützen Sie direkt und unkompliziert.

Gut strukturierter Vorlesungs- und Studienplan

Ihr Studium gliedert sich in einzelne Module. Sie erhalten von uns für **jedes Semester einen detaillierten Vorlesungsplan**, in dem die anstehenden Module und abschließende Prüfungen übersichtlich dargestellt sind. Die Module erarbeiten Sie in

den Live-Webinaren und Online-Seminaren nacheinander und Sie schließen diese auch nacheinander ab – entweder mit einer **Klausur** oder einer **Haus- bzw. Projektarbeit**.

Verteilte Klausurtermine: kein Prüfungstau am Semesterende

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, jeden Monat jede Klausur abzulegen – i. d. R. wahlweise online oder in Präsenz. Immer in der Mitte des Monats können Modulabschlussprüfungen bundesweit geschrieben werden. Das bedeutet: Wenn Sie ein Modul abgeschlossen haben, können Sie – wenn Sie mögen – die entsprechende Klausur direkt ablegen. Somit können Sie Ihre Prüfungen auf das gesamte Jahr verteilen und geballten Prüfungstress am Ende eines Semesters oder am Ende Ihres Studiums vermeiden.

Vorlesungsfreie Zeiten: ausreichend Puffer für Ihr Studium

Ihr Studium ist auf 42 Monate bzw. 7 Semester ausgelegt. Definierte vorlesungsfreie Zeiten ermöglichen Ihnen, Themen aufzuarbeiten, noch offene Prüfungen abzulegen, Projekte zu absolvieren oder an Ihrer Bachelor-Thesis zu arbeiten.

- 6 vorlesungsfreie Wochen im Sommer
- 4 vorlesungsfreie Wochen über Weihnachten/Neujahr
- 4 vorlesungsfreie Wochen im Frühjahr
- i. d. R. ist das 7. Semester ebenfalls vorlesungsfrei für das Bearbeiten Ihrer Bachelor-Thesis

Studieren leicht gemacht: mit maßgeschneiderten Studienunterlagen

Ein gelungener Studienstart ist maßgeblich für Ihren Studienerfolg! Daher erhalten Sie bei uns den gesamten Lehrstoff auch schriftlich zur Verfügung gestellt.

Der gesamte Lehrstoff anschaulich aufbereitet

Unsere Studienunterlagen sind speziell für berufstätige Studierende entwickelt. Sie sind so anschaulich, verständlich und detailliert aufbereitet, dass Sie damit alle Live-Webinare optimal vor- und nachbereiten und sich darüber hinaus effizient für Prüfungen fit machen können.

Im Vergleich zu anderen Hochschulen ist das ein großer Vorteil: Denn dort erhalten Sie meist bloß stichpunktartige Vorlesungsskripte, die wichtige Inhalte nicht zusammenhängend und erklärend aufbereiten.

Sie haben die Wahl: „gedruckt + digital“ oder „rein digital“

Ihre **ersten Studienunterlagen** erhalten Sie **sowohl digital** über den Online-Campus **als auch zusätzlich gedruckt** in anschaulichen Studienheften direkt nach Hause geliefert. Anschließend können Sie **wahlweise auf „rein digital“** umstellen – und jederzeit flexibel wechseln. Zusatzkosten für die gedruckten Studienmaterialien entstehen Ihnen bei uns übrigens nicht!

Zahlreiche Möglichkeiten zum Nachschlagen und Vertiefen

Ergänzt werden die Studienhefte durch zusätzliche Materialien wie z. B. Fachbücher, Nachschlagewerke und E-Books. Auf dem Online-Campus haben Sie zudem Zugriff auf unterstützende Videos, Webinare und Online-Bibliotheken.

Alles inklusive – keine versteckten Kosten

Zusatzkosten für teure Ausdrucke oder zusätzliche Lehrbücher fallen bei uns nicht an, denn Sie erhalten von uns alles, was Sie benötigen, um Ihr Studium erfolgreich zu absolvieren.

Jetzt anmelden und 10 % sparen!

- » Melden Sie sich jetzt zu Ihrem Wunschtermin für den Studiengang Ihrer Wahl an.
- » Zum Studienstart **testen Sie uns 4 Wochen kostenlos**. Lernen Sie Ihre Mitstudierenden kennen, besuchen Sie die Live-Webinare und prüfen Sie die Studienunterlagen sowie den Online-Campus.
- » Sollte Ihnen das Studium nicht gefallen, so senden Sie das Material innerhalb der Testphase einfach an uns zurück. Es entstehen keine Kosten für Sie. Konnten wir Sie überzeugen, so studieren Sie einfach weiter. Die erste Studiengebühr ist erst nach Ablauf der Testphase fällig.

Für Sie gelten reduzierte Studiengebühren: Sie sparen monatlich 10 % über Ihre gesamte Studiendauer!



Außergewöhnlich flexibel

Ihre Prüfungen schreiben Sie wahlweise online oder in Präsenz

Da wir wissen, dass im berufsbegleitenden Studium Flexibilität wichtig ist, können Sie bei uns Ihre Prüfungstermine und auch -orte frei wählen. Denn wir bieten jede Klausur jeden Monat online **und** in Präsenz bundesweit an.

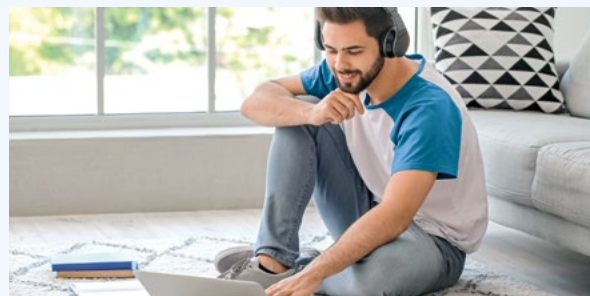
Sollten Sie zum Beispiel einen geplanten Klausurtermin einmal nicht wahrnehmen können, wählen Sie einfach einen anderen, für Sie passenden Termin. Auch können Sie wählen, ob Sie eine **Klausur online schreiben** möchten **oder vor Ort an einem unserer 10 bundesweiten Prüfungszentren**.



Bei uns wählen Sie, ob Sie eine Klausur online ablegen oder an einem unserer 10 bundesweiten Prüfungszentren in Präsenz.

Kostenlose Verlängerung: studieren ohne Zeitdruck

Eine weitere **Besonderheit an der Euro-FH**: Sollten Sie am Ende Ihres Studiums noch nicht alle Prüfungen absolviert haben oder für Ihre Bachelor-Thesis noch Zeit benötigen, können Sie Ihr Studium bei uns **kostenlos um 50 % der Regelstudienzeit verlängern**.

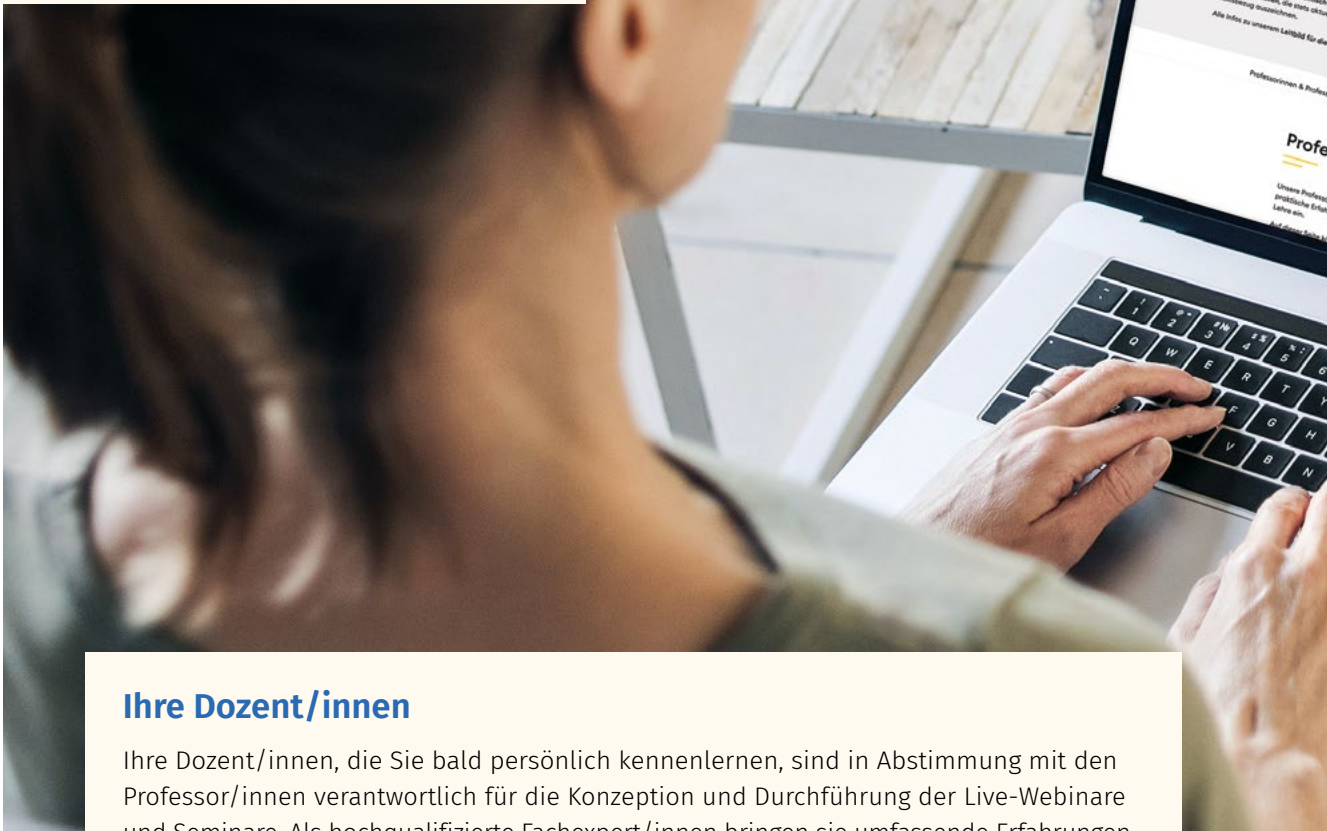


Ihr Studium an der Euro-FH: Wir sind für Sie da!

Wir begleiten Sie von Anfang an auf Ihrem Weg zum Bachelor-Abschluss. Damit Sie in allen Belangen schnelle und kompetente Unterstützung erhalten, haben wir ein umfassendes Betreuungskonzept für Sie entwickelt:

Ihre Professor/innen

Die Professor/innen der Euro-FH, die die Module und Studiengänge inhaltlich verantworten, sind berufserfahrene Expert/innen, die großen Wert auf den Praxisbezug im Studium legen. Sie garantieren Ihnen didaktisch hervorragend aufbereitete Studienmaterialien und Live-Webinare, die stets aktuell sind und sich durch einen hohen Praxisbezug auszeichnen. Sie bringen auch ihre Erfahrungen, z. B. aus der Geschäftsführung oder Unternehmensberatung, in die Lehre mit ein.

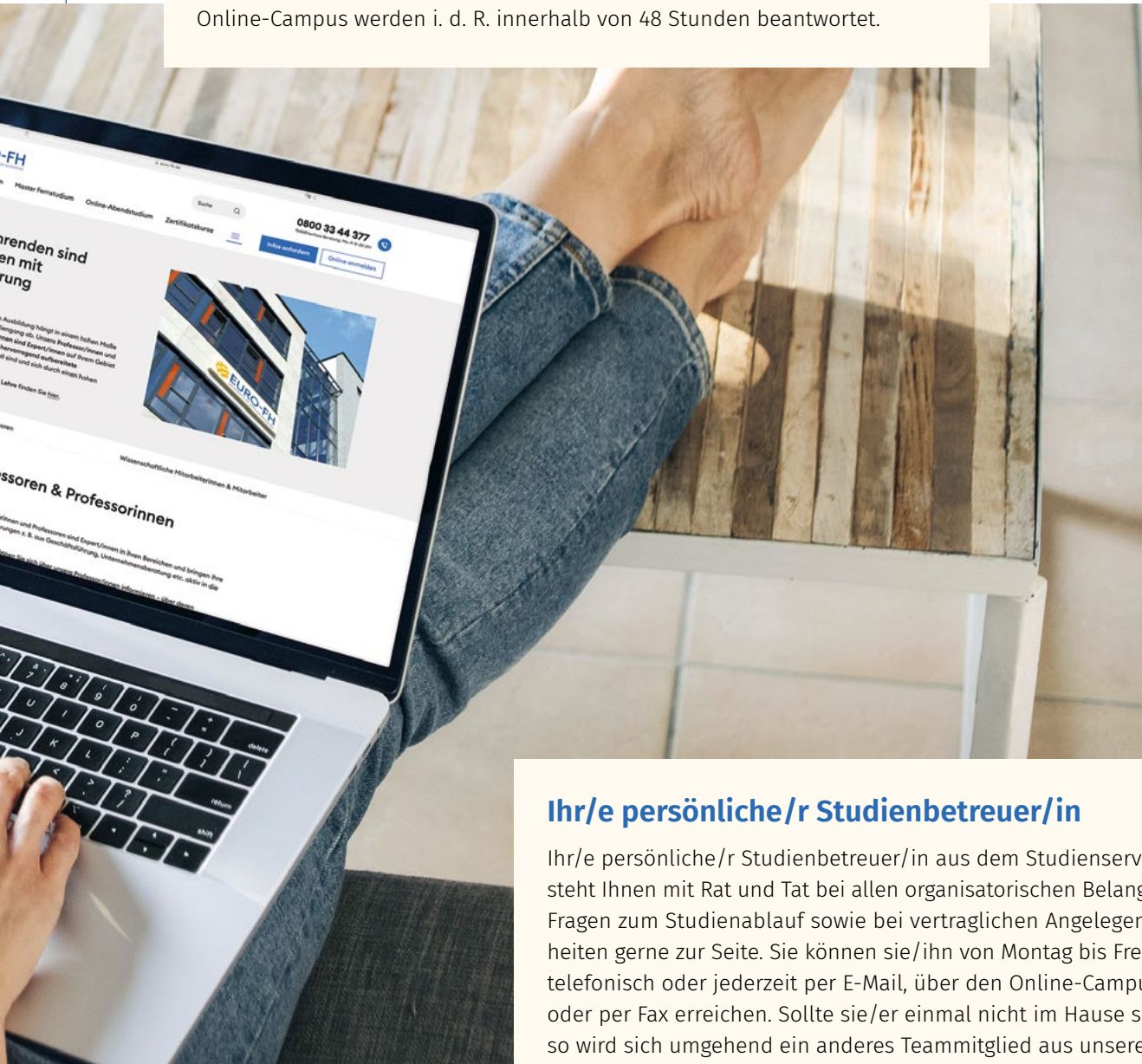


Ihre Dozent/innen

Ihre Dozent/innen, die Sie bald persönlich kennenlernen, sind in Abstimmung mit den Professor/innen verantwortlich für die Konzeption und Durchführung der Live-Webinare und Seminare. Als hochqualifizierte Fachexpert/innen bringen sie umfassende Erfahrungen in die Erwachsenenbildung mit ein und beantworten Ihnen gerne Ihre Fragen direkt in den Live-Webinaren und Seminare. Auch auf Ihre Prüfungen werden sie Sie optimal vorbereiten.

Ihre Fachtutor/innen

Für Ihre Fachfragen stehen Ihnen – neben den Dozent/innen in den Live-Webinaren – auch unsere Fachtutor/innen zur Verfügung, die Sie jederzeit über den Online-Campus kontaktieren können. Auch sie sind praxiserfahrene Akademiker/innen, die ihre beruflichen Erfahrungen sowie ihr wissenschaftliches Know-how direkt in die Lehre einbringen. Ihre Fachfragen über den Online-Campus werden i. d. R. innerhalb von 48 Stunden beantwortet.



Ihr/e persönliche/r Studienbetreuer/in

Ihr/e persönliche/r Studienbetreuer/in aus dem Studienservice steht Ihnen mit Rat und Tat bei allen organisatorischen Belangen, Fragen zum Studienablauf sowie bei vertraglichen Angelegenheiten gerne zur Seite. Sie können sie/ihn von Montag bis Freitag telefonisch oder jederzeit per E-Mail, über den Online-Campus oder per Fax erreichen. Sollte sie/er einmal nicht im Hause sein, so wird sich umgehend ein anderes Teammitglied aus unserem Studienservice um Sie kümmern.



*Ich bin in meinem Studium
digital perfekt aufgestellt!*

NEU!

Kostenloses KI-Training für alle

Mit unserem **Web-Based Training Digital Skills und KI-Coaching** bieten wir jetzt allen Studierenden der Euro-FH die Möglichkeit, sich freiwillig und **kostenfrei wichtige KI-Kompetenzen** anzueignen und auszubauen.

Der Online-Campus – hier treffen Sie die gesamte Euro-FH

Nehmen Sie schnell und einfach direkten Kontakt auf

Profitieren Sie auf dem Online-Campus von der Möglichkeit, **einfach und direkt in Kontakt mit Ihrem/r persönlichen Studienbetreuer/in, Ihren Tutor/innen und dem Euro-FH-Team zu treten.** Darüber hinaus können Sie mit Ihren Mitstudierenden chatten und sich in Foren austauschen.

Planen und organisieren Sie Ihr Studium optimal

Im Online-Campus haben Sie Ihr komplettes Studium stets im Blick. Sie haben Zugriff auf Ihre **Vorlesungspläne, Studienhefte** und Lehrmaterialien, Ihre persönliche **Notenübersicht** sowie den aktuellen Stand Ihrer Studien- und Prüfungsleistungen. Zudem erhalten Sie aktuelle Hinweise z. B. zu den **Live-Webinaren.**

Zugang zu wertvollen Informationen und attraktiven Vorteilsprogrammen

Laden Sie auf dem Online-Campus Ihre **Studienhefte als PDF oder Audiodatei** herunter und erhalten Sie aktuelle Hinweise, Links und Tipps zu Ihrem Studium. Sie erhalten kostenlosen Zugriff auf **zahlreiche Datenbanken** wie z. B. Beck-online, SpringerLink mit mehr als **26.000 E-Books** und Online-Statistiken bei Statista.

Ihr besonderes Plus: Über den Online-Campus erhalten Sie attraktive Sonderkonditionen, wie z. B. die kostenlose Nutzung von Microsoft Office 365.



Mit unserer App holen Sie
sich den Online-Campus auf
Ihr Smartphone!

Ihre Vorteile – Ihre Sicherheiten

1 Sie können uns 4 Wochen kostenlos testen

Bei uns können Sie Ihr Studium einen ganzen Monat kostenlos testen. Sagt Ihnen das Studium nicht zu, so senden Sie uns einfach das Studienmaterial zurück. Es entstehen dann keine Kosten für Sie. Zudem können Sie Ihr Studium mit einer Frist von 6 Wochen zum ersten Halbjahr kündigen, nach Ablauf des ersten Halbjahrs jederzeit mit einer Frist von drei Monaten.

2 Sie erhalten maßgeschneiderte Studienunterlagen „gedruckt + digital“ oder „rein digital“

Ein gelungener Studienstart ist maßgeblich für Ihren Studienerfolg! Deshalb erhalten Sie bei uns Ihre ersten Studienunterlagen sowohl digital über den Online-Campus als auch zusätzlich gedruckt in anschaulichen Studienheften direkt nach Hause geliefert. Anschließend können Sie wahlweise auf „rein digital“ umstellen – und jederzeit flexibel wechseln. Zusatzkosten für die gedruckten Studienmaterialien entstehen Ihnen bei uns übrigens nicht!

3 Sie studieren „all inclusive“ – die Studiengebühren decken alles ab

Die Live-Webinare und Studienunterlagen, die Sie digital sowie gedruckt erhalten, decken den gesamten Lehrstoff ab. Auch alle Online-Veranstaltungen, die Nutzung des Online-Campus, alle Betreuungsleistungen sowie Kosten für Einschreibung, Prüfungen, Leistungsnachweise, die Betreuung Ihrer Bachelor-Thesis und – sofern Bestandteil des Studiums – das zweiwöchige Auslandsseminar (ausgenommen sind die Kosten für Anreise, Verpflegung und Unterkunft) sind in den Studiengebühren enthalten.



4 Sie können Ihr Studium kostenlos um bis zu 50 % verlängern

Sollten Sie mehr Zeit benötigen, können Sie Ihr Studium bei uns kostenlos um bis zu 50 % der Regelstudienzeit verlängern. Wir möchten, dass Sie Ihr Studium ohne Zeitdruck abschließen können.

5 Sie bleiben flexibel, denn Sie können jederzeit ins Fernstudium wechseln

Es ist jederzeit möglich, kostenlos und unter Anrechnung aller bereits erbrachten Leistungen ins Fernstudium an der Euro-FH zu wechseln.

Übrigens: Ihr Studium ist mit bis zu 6.000 Euro steuerlich absetzbar! Informieren Sie sich jetzt:

Aktuelle Informationen zu Finanzierung und Fördermöglichkeiten haben wir in unserer Finanzierungsbrochüre zusammengefasst. Diese steht auf unserer Website zum kostenlosen



Download zur Verfügung:
[euro-fh.de/
foerdermoeglichkeiten](http://euro-fh.de/foerdermoeglichkeiten)



Zulassungsvoraussetzungen zum Bachelor-Studium

Zugangsweg 1: Mit Abitur oder Fachhochschulreife

Mit dieser Voraussetzung können Sie sich sofort zum Studium an der Euro-FH anmelden! Empfehlenswert, jedoch nicht erforderlich, ist eine berufs-

praktische Tätigkeit mit Bezug zu dem gewählten Studiengang von mindestens zwölf Wochen.



Zugangsweg 2: Ohne Abitur, mit fachspezifischer Fortbildungsprüfung

Wenn Sie kein Abitur haben, aber eine Fortbildungsprüfung (bspw. Staatlich gepr. Betriebswirt/in, Meister/in, Fachwirt/in) absolviert haben, können Sie direkt zum Bachelor-Studium zugelassen werden.

Sie können eine der folgenden Qualifikationen vorweisen:

- Sie haben eine der folgenden Fortbildungsprüfungen bzw. eine gleichwertige fachspezifische Fortbildungsprüfung absolviert: Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in, Bilanzbuchhalter/in, Fachwirt/in, Fachkaufmann/frau, Staatlich geprüfte/r Techniker/in, Meister/in o. Ä.

oder

- Sie verfügen über Befähigungszeugnisse nach der Schiffsoffizier-Ausbildungsverordnung
- oder
- Sie haben einen Abschluss einer anerkannten Fachschule (nach Hamburgischem Schulgesetz) bzw. einen als gleichwertig anerkannten Abschluss
- oder
- Sie haben einen Abschluss landesrechtlicher Fortbildungsregelungen für Berufe im Gesundheitswesen, im Bereich der sozialpflegerischen oder sozialpädagogischen Berufe, die mit o. g. vergleichbar sind.

➡ Sie nehmen zusätzlich an einem telefonischen Beratungsgespräch mit der Fachkommission der Euro-FH teil.

Zugangsweg 3: Ohne Abitur, mit abgeschlossener Berufsausbildung und mehrjähriger Berufserfahrung

Ohne Abitur können Sie auch zum Studium zugelassen werden, sofern Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung haben und im Anschluss daran bereits mindestens drei Jahre berufstätig waren. Auf die Berufstätigkeit werden übrigens bis zu zwei Jahre Kindererziehung und Pfllegetätigkeit angerechnet. In diesem Fall können Sie Ihr Studium ebenfalls direkt aufnehmen und legen innerhalb von 10 Monaten die Eingangsprüfung an der Euro-FH ab:

Sie starten Ihr Studium als sogenannte/r „Gasthörer/in“

Wenn Sie über eine Berufsausbildung und mindestens drei Jahre Berufspraxis verfügen, starten Sie Ihr Studium als sogenannte/r „Gasthörer/in“: Sie beginnen Ihr Studium genau wie reguläre Studierende und erhalten alle Unterlagen und Leistungen wie Euro-FH-Studierende, auch Prüfungen können Sie absolvieren.

Sie absolvieren die Eingangsprüfung innerhalb von 10 Monaten

Innerhalb von zehn Monaten legen Sie dann die Eingangsprüfung an der Euro-FH ab. Diese besteht aus einer Prüfung in Deutsch und einer Prüfung in Denk- und Urteilsfähigkeit. Dabei wählen Sie selbst, ob Sie eine Projektarbeit oder eine Klausur in den

jeweiligen Fächern ablegen möchten. Wir bereiten Sie optimal auf die Prüfungen vor, sodass Sie diese bequem innerhalb der vorgesehenen Zeit schaffen können.

Nach bestandener Eingangsprüfung setzen Sie Ihr Studium nahtlos fort

Mit Bestehen der Eingangsprüfung ändert sich Ihr Status von dem eines/r Gasthörer/in in den eines/r ordentlich Studierenden. Sie erhalten dann einen Nachweis Ihrer bereits erbrachten Studien- und Prüfungsleistungen und setzen Ihr Studium nahtlos fort.



Patricia Ochs **qualifizierte sich ohne Abitur** für einen Bachelor-Studiengang an der Euro-FH.

Hinweis zu benötigten Englischkenntnissen

Da Sie in Ihrem Studium sporadisch auch mit englischsprachigen Artikeln arbeiten bzw. ggf. englischsprachige Literatur für Ihre Thesis nutzen, benötigen Sie auch Englischkenntnisse (Schulkenntnisse Niveau Abschluss Klasse 10). Mithilfe unseres Selbsttests unter euro-fh.de/infos-anmeldung/selbsttests/ können Sie Ihre Englischfertigkeiten eigenständig einschätzen.



Beratung zur Zulassung

Wir beraten Sie gerne persönlich: Unter **0800 / 33 44 377** (gebührenfrei) sind wir montags bis freitags zwischen 8 und 20 Uhr gerne für Sie da!



Studieren Sie wann, wo und wie Sie wollen – an der Euro-FH.

Flexibel und individuell, genau so wie es in Ihr Leben passt.

Wir bringen Sie ans Ziel!

Fernstudium • Online-Abendstudium
Hochschulzertifikate • Nano Degrees

Melden Sie sich jetzt ganz einfach online an!

Sie haben Fragen? Wir beraten Sie gern!

Persönliche Studienberatung: montags bis freitags von 8 bis 20 Uhr

0800 / 33 44 377 (gebührenfrei)

www.Euro-FH.de

 **EURO-FH**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES