



# BSc Ernährung und Gesundheit

[www.wageningenuniversity.de/bvg](http://www.wageningenuniversity.de/bvg) | 2016-2017

## Studenten erzählen

**Theresa Hoefs wollte gerne im Ausland studieren und hatte sich bereits früh für ein Studium im Bereich Ernährung entschieden.**

„Wageningen hatte als einzige niederländische Uni den passenden Studiengang für mich. Viele andere Unis haben Ernährung oder Gesundheit mehr im Zusammenhang mit Management oder Lebensmitteltechnologie. Ernährung und Gesundheit passte einfach genau zu dem, was ich gesucht habe. Bei einem Besuch in Wageningen haben mich zudem noch die modernen Ungebäude überzeugt. Der Studiengang Ernährung und Gesundheit bietet einen sehr breiten Einblick in gesundheitsbezogene Themen, die zumeist aus dem Blickwinkel der Ernährung betrachtet werden. Er bietet eine breite Basis, die man im Masterstudium nutzen kann, um sich je nach Interesse, weiter zu vertiefen.“



„*Was mir unglaublich viel Spaß macht an dem Studium, ist, dass Ernährung so ein aktuelles und vielseitiges Thema ist.*“

Isabel, Bachelorstudentin Ernährung und Gesundheit

## Der Studiengang im Überblick

Ernährung und Gesundheit beschäftigt sich mit der Wechselwirkung zwischen Nahrung und Mensch. Wie beeinflusst unser Ernährungsverhalten unsere Gesundheit und wie kann man das erklären? Als Ernährungsexperte willst du die Gesundheit des Menschen erhalten oder verbessern.

In diesem Studium erforschst du die Beziehung zwischen Ernährung und Gesundheit auf drei Ebenen: Du schaust auf eine Gruppe von Menschen (Bevölkerung), du konzentrierst dich auf eine Person oder du arbeitest auf zellulärer Ebene. Ernährungsfragen nähertest du dich aus verschiedenen Perspektiven. Die Epidemiologie verwendest du, um Zusammenhänge zwischen Ernährungs-/Lebensgewohnheiten und Krankheiten zu untersuchen. Die Wirkungsweise von Nährstoffen unter-

suchst du mit der Physiologie. Im Bereich der Sensorik probierst du herauszufinden, wie geschmackliche Vorlieben und Sättigungsgefühle genau entstehen. Mit der Nutrigenomik und Pharmakologie erforschst du auf molekularer Ebene die Mechanismen von Ernährung und Gesundheit. Mit der Toxikologie bestimmst du, welche Dosis einer Substanz schädliche oder auch positive Auswirkungen hat.



## Studienaufbau

Der BSc Ernährung und Gesundheit dauert drei Jahre. Jedes Studienjahr besteht aus 60 Studienpunkte (ECTS).

Das erste Studienjahr ist ein Einführungs- und Orientierungsjahr mit einer Mischung aus (Zell-)Biologie, Humanphysiologie, Sozialwissenschaften, Biochemie und natürlich Ernährungsfächern. Als Grundlagenfächer hast du außerdem Chemie und Statistik.

Im zweiten und dritten Jahr erweiterst und vertiefst du deine Kenntnisse aus dem ersten Jahr. Im zweiten Jahr hast du Pflichtfächer, wie Epidemiologie, Ernährungsverhalten, Forschungsmethodik und Pharmakologie & Ernährung. Im

dritten Studienjahr hast du viele Wahlpflichtfächer (48 ECTS), die du mit Hilfe deines Studienberaters wählst und die deinem Interesse entsprechen.

Du schließt deinen BSc mit einer Abschlussarbeit, über ein selbst gewähltes Thema innerhalb eines unserer Fachgebietes, ab. Das Studium beginnt auf Niederländisch und im Verlauf des zweiten Jahres kriegst du dann stets mehr Fächer auf Englisch. Erst ist nur die Literatur auf Englisch, später dann auch die Vorlesungen.

## Zulassung

Um zu dem Studiengang Ernährung und Gesundheit zugelassen werden zu können, benötigst du das Abitur. Du solltest zwei der folgenden Fächer mindestens auf Grundkursniveau und eins davon auf Leistungskursniveau bis zum letzten Schuljahr belegt haben: Biologie, Chemie, Mathematik. Außerdem musst du Niederländischkenntnisse mit dem NT2 Zertifikat vorweisen. Um die Qualität unseres Studienganges zu erhalten, bieten wir im September 2016 insgesamt 150 Studienplätzen für Erstsemester an. Diese Plätze werden 100% durch ein dezentrales Auswahlverfahren vergeben. Das bedeutet, dass die Hochschule bestimmt, welche Kandidaten den speziell formulierten Auswahlkriterien entsprechen. Die Auswahlkriterien legt die Hochschule selbst fest und ist in Wageningen basiert auf Abiturnoten und der Motivation von Schüler/innen. Mehr Informationen findest du unter [wuni.nl/de-bvg-nf](http://wuni.nl/de-bvg-nf). **Anmeldung bis zum 01.05.2016.**

## Das solltest du nicht verpassen

Im zweiten Studienjahr belegst du das Fach Food & Health. Dort passt du ein Produkt so an, dass es eine bessere Zusammensetzung bekommt. So wurde zum Beispiel von einer Gruppe Studenten ein Sahneeis mit Fettersatz entwickelt. Studenten haben die Effekte von Geschmack und chemische Zusammenstellung davon untersucht, aber auch ob eine Kennzeichnung (z. B. 30% weniger Fett) auf der Verpackung stehen darf und ob es laut Gesetz noch Sahneeis heißen kann.



## Gestalte dein Studium nach Maß mit einem Minor

Im dritten Studienjahr bietet jeder Bachelorstudiengang der Wageningen University dir die Möglichkeit, mindestens 30 Studienpunkte durch freie Wahlfächer zu belegen. Diese Studienpunkte kannst du durch selbst gewählte Fächer oder einen Minor (eine Anzahl Fächer innerhalb eines bestimmten Fachgebiets) füllen. Wageningen University hat ein breites Angebot an Minoren, aber du kannst auch einen Minor an einer anderen Universität machen, sowohl in den Niederlanden als auch im Ausland. Damit kannst du deinen Minor als „Ausflug“ in ein anderes Fachgebiet oder als Vertiefung in deinem eigenen Studienbereich nutzen. Für mehr Information schau auf unserer Seite [wuni.nl/minor](http://wuni.nl/minor).

## Die Fortsetzung

„*Besonders positiv finde ich, dass man viel Gruppenarbeit hat und viele Dinge in der Praxis für das Berufsleben lernt.*“

Alexandra, Absolventin



## Studieren in Holland

**Sophie Theobald hat sich schnell an das Niederländisch gewöhnt und fand vor allem die Unterstützung der Niederländer positiv:** „Ich habe mir von Anfang an angewöhnt so viel Niederländisch wie möglich zu sprechen, wodurch ich schnell sehr viel gelernt habe und fast nie Probleme hatte mich zu verständigen. Und auch wenn es mal nicht so gut klappen will, haben die Niederländer vollstes Verständnis und helfen einem gerne weiter. Allgemein gefällt mir die freundliche und persönliche Stimmung in Wageningen sehr gut. Da alles so klein ist, trifft man auf dem Fahrrad immer irgendwelche Leute, die man kennt und mit denen man auf dem Weg zur Uni quatschen kann.“



## Masterstudiengänge

Nach dem Abschluss deines Bachelors kannst du einen Master anschließen. Mit dem BSc Ernährung und Gesundheit hast du uneingeschränkter Zugang zu folgenden Masterstudiengängen:

- > **MSc Nutrition and Health** [www.wageningenuniversity.eu/mnh](http://www.wageningenuniversity.eu/mnh)  
mit den Vertiefungsrichtungen:
  - Epidemiology and Public Health
  - Nutritional Physiology and Health Status
  - Molecular Nutrition and Toxicology
  - Sensory Science
  - Nutritional Epidemiology and Public Health (Online Master Spezialisierung) [www.wageningenuniversity.eu/omnh](http://www.wageningenuniversity.eu/omnh)
- > **MSc Food Safety** [www.wageningenuniversity.eu/mfs](http://www.wageningenuniversity.eu/mfs)
- > **MSc Food Quality Management** [www.wageningenuniversity.eu/mfq](http://www.wageningenuniversity.eu/mfq)

In dem 2-jährigen Masterstudiengang in Wageningen kombinierst du vertiefende Fächer mit einer 6-monatigen Masterarbeit und einem 4-monatigen Praktikum. Wageningen University hat exzellente Kontakte ins Ausland. Dozenten haben Forschungsprojekte in der ganzen Welt, an denen Studenten teilnehmen können. Es ist auch möglich, um einen anderen Masterstudiengang in Wageningen, in den Niederlanden oder im Ausland zu machen. Eventuell musst du hierfür zusätzliche Fächer oder einen Minor, der auf den Studiengang ausgerichtet ist, belegen.



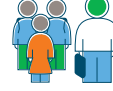



## Berufsperspektiven

Nach deinem Masterstudium hast du das Wissen und Können um ernährungswissenschaftliche Forschung betreiben zu können. Denk hierbei an Forschung nach der Rolle von Ernährung und Lebensstil in der Entstehung von Krankheiten. Oder nach dem Effekt von Ernährung auf die Funktionen des Körpers und den Mechanismus, der dem zugrunde liegt. Oder denk an das Forschen nach dem Einfluss von Geschmack, Geruch und Textur von Lebensmitteln auf das Sättigungsgefühl und die Funktion des Gehirns hierbei. Studienabgänger arbeiten unter anderem bei universitären Forschungsinstituten (wie das RIVM oder das TNO), (Universitäts-)Kliniken, Regierung (z. B. Gesundheitsamt und Bundesamt für Verbraucherschutz- und Lebensmittelsicherheit), nationale und internationale Nichtregierungsorganisationen (wie das Niederländische Krebsinstitut, FAO und WHO) und im Unternehmensleben (wie z. B. Friesland Campina, Unilever, Danone).

### Oft vorkommende Positionen:

- > Ernährungsforscher, Ernährungswissenschaftler, Doktorant, Post-Doktorant, Epidemiologe, Toxikologe, Projektmitarbeiter/-leiter, Berater in der Gesundheitsförderung, Mitarbeiter im Öffentlichen Dienst oder selbstständiger Berater.

# Studium in Zahlen & Fakten

<b>Studentenzufriedenheit</b> in Noten zwischen 1 und 5		<b>4,4</b>	Männer:Frauen		<b>16% 84%</b>
Anzahl Studienanfänger		<b>131</b>	Studenten:Lehrkräfte Verhältnis		<b>8:1</b>
Unterrichtsstunden Studienanfänger* Anzahl angebotene Stunden pro Woche		<b>18-24</b>	Aufteilung Unterrichtsmethode im ersten Jahr		
Studienfortsätze nach dem zweiten Jahr		<b>89%</b>	Vorlesungen		<b>30%</b>
Bachelorzeugnis innerhalb von vier Jahren innerhalb der universitären Ausbildung		<b>90%</b>	Praktischer Unterricht		<b>6%</b>
			Seminar		<b>18%</b>
			(Computer)Praktikum		<b>46%</b>
			Exkursionen		<b>0%</b>

Für mehr Information schau auf [www.wageningenuniversity.nl/studieincijfers](http://www.wageningenuniversity.nl/studieincijfers) und [www.studiekeuze123.nl](http://www.studiekeuze123.nl).

\* An der Wageningen University gibt es eine verbindliche Studienempfehlung. Mehr Infos findest du unter: [www.wageningenuniversity.de/vse](http://www.wageningenuniversity.de/vse)

## Studienfächer

### 1. Studienjahr

- > Nutrition and Health I: an Introduction to the Field
- > Statistics 1
- > General Chemistry for the Life Sciences
- > Nutrition and Health II: Primer to Nutrition Research
- > Cell Biology
- > Principles of Human Physiology
- > Statistics 2
- > Bio-organic Chemistry for Life Sciences
- > Social Psychology
- > Metabolic Aspects of Nutrition
- > Microbiology and Biochemistry for Nutrition and Health
- > Nutrition and Health III: Knowledge of Foods

### 2. Studienjahr

- > Introduction to Epidemiology and Public Health
- > Integrated Human Physiology
- > General Toxicology
- > Nutrition Behaviour
- > Advanced Statistics for Nutritionists
- > Pharmacology and Nutrition
- > Research Methodology for Nutrition and Health I
- > Cell Biology and Health
- > Research Methodology for Nutrition and Health II
- > Food and Health: Practice and Theory

Schau für mehr Informationen über die Fächer auf [wuni.nl/studiegids](http://wuni.nl/studiegids).

## Bei Fragen über diesen Studiengang

- > **Studienberater:** [bvg@wur.nl](mailto:bvg@wur.nl)
- > **Deutsche Studienberatung:** [studienberatung@wur.nl](mailto:studienberatung@wur.nl) oder +31 (0)317 484848
- > **Tag der offenen Tür:** 14. November 2015 und 12. März 2016 [www.wageningenuniversity.de/tdot](http://www.wageningenuniversity.de/tdot)
- > **Schnuppertage:** [www.wageningenuniversity.de/schnuppertag](http://www.wageningenuniversity.de/schnuppertag)

## Fakten über diesen Studiengang

- > **Studiendauer:** 3 Jahre
- > **Studiensprache:** Niederländisch und Englisch
- > **Abschluss:** Bachelor of Science
- > **Studienkosten:** ~ €1950 pro Studienjahr
- > **Anmeldefristen:**
  - Studiengang 01. Mai 2016
  - Sprachkurs 01. Juni 2016

Der Inhalt dieser Broschüre ist mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Es besteht kein Recht, sich auf die genannte Information rechtlich zu berufen. Auf [www.wageningenuniversity.de](http://www.wageningenuniversity.de) kannst du die aktuellsten Informationen finden.



+31 (0)6 20835816  
[facebook.com/wageningenuniversity](https://www.facebook.com/wageningenuniversity)



[instagram.com/uniwageningen](https://www.instagram.com/uniwageningen)  
[youtube.com/wageningenuniversity](https://www.youtube.com/wageningenuniversity)



[twitter.com/uniwageningen](https://twitter.com/uniwageningen)  
[pinterest.com/uniwageningen](https://www.pinterest.com/uniwageningen)

