

Äquivalenzliste Masterstudium
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

LEBENSMITTELQUALITÄT UND -SICHERHEIT								
	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	WS	SS	
Food Quality Pflicht - Modul 9 (ECTS 7) Praktische Erfahrungen I <i>Students practical skills</i>								
Internship + guided courses I (SE)	SE	2	2	Medienkunde ³	Susanne Till	x	x	
	VO+SE	3	2	Methoden der evidenzbasierten Ernährungsforschung	Lukas Schwingshackl		x	
	SE	2	2	Methoden der Genetik und molekulare Mechanismen in der Ernährung	Alexander Haslberger	x		
	VO+SE	3	2	Ermittlung des Ernährungsstatus in ernährungs-epidem. Studien	Heinz Freisling		x	
	SE	1	1	Chromatographie in der qualitativen u. quantitativen Bioanalytik	Lukas Nics	x		
	VO+SE	2	2	International Nutrition Policy	Al Jawaldeh Ayoub	x		
	VO+SE	3	2	Klinische und pathophysiologische Aspekte von Ernährung und Stoffwechsel	Cem Ekmekcioglu			x
	VO+SE	3	2	Immunologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln ⁵	Alexander Haslberger	x		
	SE	2	2	Seminar Lebensmittelrecht	Andreas Schmölzer	x		
	UE	3	3	Übungen zur Strahlenbiologie	Ruth Quint	x		
	VO	2	1	Ernährungswissenschaftliche Aspekte bei internistischen Erkrankungen anhand von Fallbeispielen	Elisabeth Fabian , Günter Krejs	x		
	VO+SE	2	1	Praktische Datenaufbereitung und -analyse mit Excel	Hans Peter Stüger	x		
UE	2	2	Umwelt-Gesundheits-Interaktionen ⁴	Alexander Haslberger	x			
2 ECTS/ 2 SWS	VO+SE	3	2	Molekular-physiologische Aspekte der Sporternährung	Oliver Neubauer	x		
Praxis I (UE)				diverse Praktika (u.a. klinischer Bereich) ⁷		x	x	
4 ECTS/ 4 SWS								
congresses/ meetings/ work-shops/ nutritional colloquium (SE)	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliches Kolloquium I	Karl-Heinz Wagner	x		
	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliches Kolloquium II	Karl-Heinz Wagner		x	
	SE	1	1	Journal Club	Veronika Somoza	x		
	1 ECTS/ 1 SWS			Teilnahme an diversen Kongressen, Tagungen, Workshops	ÖGE, VEÖ, usw.	x	x	
Food Quality Pflicht - Modul 10 (ECTS 9) Praktische Erfahrungen II <i>Students practical skills</i>								
Internship + guided courses II (SE)	SE	2	2	Medienkunde ³	Susanne Till	x	x	
	VO+SE	3	2	Methoden der evidenzbasierten Ernährungsforschung	Lukas Schwingshackl		x	
	VO+SE	3	2	Ermittlung des Ernährungsstatus in ernährungs-epidem. Studien	Heinz Freisling		x	
	SE	2	2	Methoden der Genetik und molekulare Mechanismen in der Ernährung	Alexander Haslberger	x		
	SE	1	1	Chromatographie in der qualitativen u. quantitativen Bioanalytik	Lukas Nics			
	VO+SE	3	2	Klinische und pathophysiologische Aspekte von Ernährung und Stoffwechsel	Cem Ekmekcioglu			x
	VO+SE	2	2	International Nutrition Policy	Al Jawaldeh Ayoub	x		
	VO+SE	3	2	Immunologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln ⁵	Alexander Haslberger	x		
	SE	2	2	Seminar Lebensmittelrecht	Andreas Schmölzer	x		
	UE	3	3	Übungen zur Strahlenbiologie	Ruth Quint	x		
	VO	2	1	Ernährungswissenschaftliche Aspekte bei internistischen Erkrankungen anhand von Fallbeispielen	Elisabeth Fabian , Günter Krejs	x		
	VO+SE	2	1	Praktische Datenaufbereitung und -analyse mit Excel	Hans Peter Stüger	x		
UE	2	2	Umwelt-Gesundheits-Interaktionen ⁴	Alexander Haslberger	x			
2 ECTS/ 2 SWS	VO+SE	3	2	Molekular-physiologische Aspekte der Sporternährung	Oliver Neubauer	x		
Praxis II (UE)				diverse Praktika (u.a. klinischer Bereich) ⁷		x	x	
2 ECTS/ 2 SWS								
congresses/ meetings/ work-shops/ nutritional colloquium (SE)	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliches Kolloquium I	Karl-Heinz Wagner	x		
	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliches Kolloquium II	Karl-Heinz Wagner		x	
	SE	1	1	Journal Club	Veronika Somoza	x		
	5 ECTS/ 5 SWS			Teilnahme an diversen Kongressen, Tagungen, Workshops	ÖGE, VEÖ, usw.	x	x	

Äquivalenzliste Masterstudium
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	WS	SS
Modul FQ1 (ECTS 14) Integrative Humanernährung und Lebensmittelqualität							
Vertiefende Humanernährung (VO) Advanced Human Nutrition	VO	3	2	Aktuelles aus der Ernährungsforschung (Advances in Nutrition Research)	Jürgen König	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Übungen zur vertiefenden Humanernährung (UE) Practice of Advanced Human Nutrition	UE	3	3	<i>UE zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel⁶</i>	Alexander Haslberger	x	x
3 ECTS/ 3 SWS							
Ernährungsökologie (VO) Econutrition (Population, Environment and Nutrition)	VO	3	2	Ernährungsökologie - Ernährungsökologie in der Forschung	Katja Schneider	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Angewandte Ernährung, ein multidisziplinäres Zell-Populations-Konzept (Fallstudien) (VO) Nutrition as an Integrated Discipline: Cell to Society Concept (Advanced Level Case Studies)	VO	3	2	Angewandte Ernährung, ein multidisziplinäres Zell-Populations-Konzept (Fallstudie)	Jürgen König	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Seminar in Modul FQ1 (SE)	SE	2	2	Seminar Human Nutrition (for Moduls MN1, FQ1, EP1, PH1)	Jürgen König	x	x
2 ECTS/ 2 SWS							
Modul FQ2 (ECTS 8) Biostatistik, Bioinformatik und Lebensmittelqualität							
Biostatistik für Fortgeschrittene (VO) Advanced Biostatistics	VO	3	2	Biostatistik für Fortgeschrittene	Robin Ristl	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Multivariate Analysemethoden (VO) Multivariate Methods	VO	3	2	Multivariate Analysemethoden	Hans Peter Stüger		x
3 ECTS/ 2 SWS							
Übungen zu Multivariate Analysemethoden (UE) Multivariate Methods	PR	2	2	Übungen zu Multivariate Analysemethoden	Hans Peter Stüger	x	x
2 ECTS/ 2 SWS							
Modul FQ3 (ECTS 9) Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion							
Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (VO) Modern Biotechnology in Food Production	VO+SE	3	2	Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion	Peter Raspor	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Lebensmittelzusatzstoffe (VO) Food Additives	VO	3	2	Lebensmittelzusatzstoffe	Adrian Perco	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Lebensmittelverpackung und -kennzeichnung (VO) Food Packaging and Food Labeling	VO + VO	1,5 + 1,5	1 + 1	Lebensmittelkennzeichnung + Verpackungstechnik	Julia Römer + Manfred Tacker		x
3 ECTS/ 2 SWS							
Modul FQ4 (ECTS 14) Lebensmittelqualität							
Qualität pflanzlicher Lebensmittel (VO) Quality of Plant Foods	VO	3	2	Qualität pflanzlicher Lebensmittel	Karl-Heinz Wagner	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Qualität tierischer Lebensmittel (VO) Quality of Animal Foods	VO	3	2	Qualität tierischer Lebensmittel	Friedrich Bauer	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Wasser- und Lebensmittelqualität (VO) Water and Food Quality	VO	3	2	Wasser und Lebensmittelqualität	Mohammad Manafi	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Übungen zu Wasser- und Lebensmittelhygiene (UE) Water and Food Quality	UE	1	1	Übungen zu Wasser- und Lebensmittelhygiene	Mohammad Manafi	x	
1 ECTS/ 1 SWS							
Sensorische Analyse von Lebensmitteln (VO) Sensory Evaluation of Foods	VO	3	2	Sensorische Analyse von Lebensmitteln	Dorota Majchrzak	x	
3 ECTS/ 2 SWS							
Übungen zu Sensorischen Analysen (UE) Sensory Evaluation of Foods	UE	1	1	Übungen zur Sensorischen Analyse von Lebensmitteln	Dorota Majchrzak	x	
1 ECTS/ 1 SWS							

Äquivalenzliste Masterstudium
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	WS	SS
Modul FQ5 (ECTS 6) Lebensmittelsicherheit							
Lebensmittel- und Ernährungstoxikologie (VO)	VO + VO	1,5 + 1,5	1 + 1	Grundlagen der Ernährungstoxikologie + Grundlagen der Lebensmitteltoxikologie (SPL27)	Dieter Genser + Doris Marko	x	
Food and Nutrition Toxicology		3 ECTS/ 2 SWS					
Sicherheitsbeurteilung neuartiger Lebensmittel (VO)	VO+SE	3	2	Sicherheitsbeurteilung neuartiger Lebensmittel	Alexander Haslberger		x
Safety Evaluation of Novel Foods		3 ECTS/ 2 SWS					
Modul FQ6 (ECTS 11) Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung							
Biofunktionalität von Lebensmitteln (VO)	VO	3	2	Biofunktionalität von Lebensmitteln	Veronika Somoza	x	
Biofunctionality of Foods		3 ECTS/ 2 SWS					
Neue Entwicklungen in der Lebensmittelforschung (VO)	VO	3	2	Neue Entwicklungen in der Lebensmittelforschung	Veronika Somoza		x
New Trends in Food Research		3 ECTS/ 2 SWS					
Qualitätsmanagement im Betrieb (VO)	VO	3	2	Qualitätsmanagement im Betrieb	Jörg Hampshire		x
Quality Management in the Food Industry		3 ECTS/ 2 SWS					
Seminar in Modul FQ6 (SE)	SE	2	2	Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln	Veronika Somoza	x	
		2 ECTS/ 2 SWS					
Modul FQ7 (ECTS 6) Umweltqualität							
Risikoanalyse in der Umwelt (VO)	VO+SE	3,5	3	Risikoanalyse in der Umwelt	Hubertus Brunn		x
Risk Analysis in the Environment		3 ECTS/ 2 SWS					
Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus (VO+SE)	VO+SE	3	2	Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus	Helmut Gaugitsch	x	
Environment Protection and Lobbying for Healthy Environment		3 ECTS/ 2 SWS					
Modul FQ8 (ECTS 6) Lebensmittel für spezielle Ernährungszwecke							
Biomedizinische Aspekte der Welternährung (VO)	VO	3	2	wahlweise Biomedizinische Aspekte der Welternährung oder	Michael Krawinkel	x	
Alternativ: Global Nutrition (VO)	VO	3	2	Global Nutrition	Friederike Bellin-Sesay		x
Biomedical Aspects of Global Nutrition		3 ECTS/ 2 SWS					
Ernährung in Krisenzeiten und Notsituationen; Lebensmittel für besonderen Ernährungsbedarf (VO)	SE	2	2	Ernährungsprobleme in Entwicklungsländern oder	Friederike Bellin-Sesay	x	x
Nutrition in Disasters and Emergency Situation and Food for Particular Nutritional Needs		3 ECTS/ 2 SWS		International Nutrition Policy	Al Jawaldeh Ayoub	x	

Legende
LV gemäß Mastercurriculum

Hinweise
<p>1 für fortgeschrittene Masterstudierende</p> <p>2 'VO Biostatistik für Fortgeschrittene' wird als Voraussetzung empfohlen</p> <p>3 verpflichtend in Modul 9 oder 10 zu absolvieren</p> <p>4 Studierende mit absolviertem 'SE Umwelt, Ernährung und Gesundheit - humanökologische und epigenetische Aspekte' (SPL 30) werden bevorzugt aufgenommen; wird im WS von SPL 33 und im SS von SPL 30 abgehalten</p> <p>5 wenn diese LV bereits absolviert wurde, erfolgt eine bevorzugte Aufnahme in 'UE zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel'</p> <p>6 im SS keine Voraussetzungen vorhanden; Absolventen von 'VO+SE Immunologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln' werden bevorzugt aufgenommen</p> <p>7 Das Praktikum soll einerseits erworbene Kenntnisse in der Praxis vertiefen und andererseits dazu dienen neue Kenntnisse und Fähigkeiten in Organisationen bzw. Konzernen zu erlangen.</p> <p>8 Austauschbar gegen spezialisierende Lehrveranstaltungen nach freier Wahl der Studierenden</p>