

**Äquivalenzliste Masterstudium**  
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

LEBENSMITTELQUALITÄT UND -SICHERHEIT									
	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	WS	SS		
<b>Modul FQ1 (ECTS 14) Molekulare Ernährung als Basis der Integrativen Humanernährung</b>									
<b>Vertiefende Humanernährung (VO)</b> Advanced Human Nutrition	VO	3	2	Vertiefende Humanernährung	Ina Bergheim	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Übungen zur vertiefenden Humanernährung (UE)</b> Practice of Advanced Human Nutrition	UE	3	3	Übungen zur vertiefenden Humanernährung	Ina Bergheim				x
3 ECTS/ 3 SWS									
<b>Ernährungsökologie (VO)</b> Econutrition (Population, Environment and Nutrition)	VO	3	2	Ernährungsökologie - Ernährungsökologie in der Forschung	Katja Schneider				x
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Angewandte Ernährung, ein multidisziplinäres Zell-Populations-Konzept (Fallstudien) (VO)</b> 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									
<b>Seminar in Modul FQ1 (SE)</b>	SE	2	2	Seminar Human Nutrition (for Moduls MN1, FQ1, EP1, PH1)	Ina Bergheim	x			
2 ECTS/ 2 SWS									
<b>Modul FQ2 (ECTS 8) Biostatistik, Bioinformatik und Lebensmittelqualität</b>									
<b>Biostatistik für Fortgeschrittene (VO)</b> Advanced Biostatistics	VO	3	2	Biostatistik für Fortgeschrittene	Robin Ristl	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Multivariate Analysemethoden (VO)</b> Multivariate Methods	VO	3	2	Multivariate Analysemethoden	Hans Peter Stüger				x
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Übungen zu Multivariate Analysemethoden (UE)</b> Multivariate Methods	PR	2	2	Übungen zu Multivariate Analysemethoden	Hans Peter Stüger	x			x
2 ECTS/ 2 SWS									
<b>Modul FQ3 (ECTS 9) Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion</b>									
<b>Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (VO)</b> Modern Biotechnology in Food Production	VO+SE	3	2	Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion	Peter Raspor	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Lebensmittelzusatzstoffe (VO)</b> Food Additives	VO	3	2	Lebensmittelzusatzstoffe	Adrian Perco				x
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Lebensmittelverpackung und -kennzeichnung (VO)</b> Food Packaging and Food Labeling	VO + VO	1,5 + 1,5	1 + 1	Lebensmittelkennzeichnung + Verpackungstechnik	Julia Römer + Manfred Tacker				x
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Modul FQ4 (ECTS 14) Lebensmittelqualität</b>									
<b>Qualität pflanzlicher Lebensmittel (VO)</b> Quality of Plant Foods	VO	3	2	Qualität pflanzlicher Lebensmittel	Karl-Heinz Wagner	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Qualität tierischer Lebensmittel (VO)</b> Quality of Animal Foods	VO	3	2	Qualität tierischer Lebensmittel	Friedrich Bauer	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Wasser- und Lebensmittelqualität (VO)</b> Water and Food Quality	VO	3	2	Wasser und Lebensmittelqualität	Mohammad Manafi	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Übungen zu Wasser- und Lebensmittelhygiene (UE)</b> Water and Food Quality	UE	1	1	Übungen zu Wasser- und Lebensmittelhygiene	Mohammad Manafi				x
1 ECTS/ 1 SWS									
<b>Sensorische Analyse von Lebensmitteln (VO)</b> Sensory Evaluation of Foods	VO	3	2	Sensorische Analyse von Lebensmitteln	Dorota Majchrzak	x			
3 ECTS/ 2 SWS									
<b>Übungen zu Sensorischen Analysen (UE)</b> Sensory Evaluation of Foods	UE	1	1	Übungen zur Sensorischen Analyse	Dorota Majchrzak	x			
1 ECTS/ 1 SWS									

**Äquivalenzliste Masterstudium**  
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

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

Legende
LV gemäß Mastercurriculum

Pflicht - Modul 9 (ECTS 7) / Modul 10 (ECTS 9) Praktische Erfahrungen I + II - Students practical skills											
	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	Molekulare Ernährung		Food Quality and Safety		Public Health Nutrition	
						WS	SS	WS	SS	WS	SS
Internship + guided courses I + II (SE)	SE	2	2	Medienkunde <sup>1</sup>	Susanne Till	x	x	x	x	x	x
	SE+UE	4	4	Ernährung und Epigenetik, Methoden und Epidemiologie	Alexander Haslberger	x		x		x	
	UE	3	3	Übungen zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel	Alexander Haslberger	x	x	x	x	x	x
	VO	3	2	Methoden d. experimentellen Ernährungsforschung, der Genetik u. molekularer Mechanismen i.d. Ernährung	Ina Bergheim			x			
	VO+SE	3	2	Vertiefung epidemiologischer Methoden	Hans-Joachim Zunft	x		x		x	
	VO+SE	3	2	Ermittlung des Ernährungsstatus in ernährungsepidem. Studien	Heinz Freisling		x		x		x
	SE	2	2	International Nutrition Policy	Al Jawaldehy Ayoub	x				x	
	VO+SE	3	2	Klinische und pathophysiologische Aspekte von Ernährung und Stoffwechsel	Cem Ekmekcioglu		x		x		x
	VO	3	2	Vertiefende Humanernährung II	Ina Bergheim		x		x		x
	SE	2	2	Seminar Vertiefende Humanernährung II	Anja Baumann		x		x		x
	VO+SE	3	2	Immunologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln <sup>2</sup>	Alexander Haslberger	x		x		x	
	VO+SE	3	2	Methoden der evidenzbasierten Ernährungsforschung	Lukas Schwingshackl		x		x		x
	SE	1	1	Chromatographie in der qualitativen u. quantitativen Bioanalytik	Lukas Nics	x		x		x	
	UE	3	3	Übungen zur Strahlenbiologie	Ruth Quint	x		x			
	VO	2	1	Ernährungswissenschaftliche Aspekte bei internistischen Erkrankungen anhand von Fallbeispielen	Elisabeth Fabian, Günter Krejs	x		x		x	
	VO+SE	3	2	Molekular-physiologische Aspekte der Sporternährung	Oliver Neubauer	x		x		x	
	SE	2	2	Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln	Veronika Somoza	x				x	
	VO+SE	2	1	Praktische Datenaufbereitung und -analyse mit Excel	Hans Peter Stüger		x		x		
	SE	2	2	Seminar Lebensmittelrecht	Andreas Schmölder	x		x		x	
	SE	2	2	Regulation of Hunger and Satiety	Jürgen König	x		x		x	
UE	10	3	Science in Society Laboratories	Ulrike Felt	x	x	x	x	x	x	
SE	2	2	Nutrition in Developing Countries	Friederike Bellin-Sesay	x	x	x	x	x	x	
VO	3	2	Global Nutrition	Friederike Bellin-Sesay						x	
4 ECTS/ 4 SWS	VO+SE	3	2	Global Nutrition with Special Emphasis on Public Health	Friederike Bellin-Sesay	x		x		x	
Praxis I (UE)				diverse Praktika (u.a. klinischer Bereich) <sup>3</sup>		x	x	x	x	x	x
6 ECTS/ 6 SWS											
congresses/ meetings/ work-shops/ nutritional colloquium (SE)	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliche Vortragsreihe	Ina Bergheim	x		x		x	
	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliches Kolloquium II	Karl-Heinz Wagner		x		x		x
	SE	1	1	Journal Club	Veronika Somoza	x		x		x	
	SE	1	1	Journal Club - Selected Topics in liver metabolism	Ina Bergheim	x	x	x	x	x	x
6 ECTS/ 6 SWS				Teilnahme an diversen Kongressen, Tagungen, Workshops	ÖGE, VEÖ, usw.	x	x	x	x	x	x

#### Hinweise

<sup>1</sup> verpflichtend in Modul 9 oder 10 zu absolvieren

<sup>2</sup> wenn diese LV bereits absolviert wurde, erfolgt eine bevorzugte Aufnahme in 'UE zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel'

<sup>3</sup> Das Praktikum soll einerseits erworbene Kenntnisse in der Praxis vertiefen und andererseits dazu dienen neue Kenntnisse und Fähigkeiten in Organisationen bzw. Konzernen zu erlangen.