

Äquivalenzliste Masterstudium
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

LEBENSMITTELQUALITÄT UND -SICHERHEIT								
	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	SS		
Modul FQ1 (ECTS 14) Molekulare Ernährung als Basis der Integrativen Humanernährung								
Vertiefende Humanernährung (VO) Advanced Human Nutrition	VO	3	2	Vertiefende Humanernährung	Ina Bergheim			
3 ECTS/ 2 SWS								
Übungen zur vertiefenden Humanernährung (UE) Practice of Advanced Human Nutrition	UE	3	3	Übungen zur vertiefenden Humanernährung	Ina Bergheim	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)	Ina Bergheim			
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			
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		
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	<i>immunologisch und technologisch relevante Aspekte von Lebensmittel</i>	Alexander Haslberger			
3 ECTS/ 2 SWS								
Lebensmittelzusatzstoffe (VO) Food Additives	VO	3	2	<i>Lebensmittelzusatzstoffe ¹</i>				
3 ECTS/ 2 SWS								
Lebensmittelverpackung und -kennzeichnung (VO) Food Packaging and Food Labeling	VO + VO	1,5 + 1,5	1 + 1	Lebensmittelkennzeichnung + Verpackungstechnik	Sonja Reiselhuber-Schmölzer + 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 + Susanne Till			
3 ECTS/ 2 SWS								
Qualität tierischer Lebensmittel (VO) Quality of Animal Foods	VO	3	2	Qualität tierischer Lebensmittel	Friedrich Bauer			
3 ECTS/ 2 SWS								
Wasser- und Lebensmittelqualität (VO) Water and Food Quality	VO	3	2	Wasser und Lebensmittelqualität	Mohammad Manafi			
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			
3 ECTS/ 2 SWS								
Übungen zu Sensorischen Analysen (UE) Sensory Evaluation of Foods	UE	1	1	Übungen zur Sensorischen Analyse	Dorota Majchrzak			
1 ECTS/ 1 SWS								

Äquivalenzliste Masterstudium
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

	Art	ECTS	SWS	Lehrveranstaltungs-Titel	Lehrende(r)	SS
Modul FQ5 (ECTS 6) Lebensmittelsicherheit						
Lebensmittel- und Ernährungstoxikologie (VO)	VO + VO	1,5 + 1,5	1 + 1	Grundlagen der Ernährungstoxikologie + Lebensmitteltoxikologie für das Masterstudium Ernährungswissenschaften	Dieter Genser + Doris Marko	
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	
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	
		2 ECTS/ 2 SWS				
Modul FQ7 (ECTS 6) Umweltqualität						
Risikoanalyse in der Umwelt (VO)	VO	3	2	<i>Environmental risk analysis and management (BOKU)</i>	<i>Hans-Peter Nachtnebel</i>	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 für eine gesunde Umwelt	Helmut Gaugitsch	
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	
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	<i>International Nutrition Policy</i>	<i>Al Jawaldeh Ayoub</i>	
Nutrition in Disasters and Emergency Situation and Food for Particular Nutritional Needs		3 ECTS/ 2 SWS				

Legende
LV gemäß Mastercurriculum

Hinweise
1 vorläufig finden weitere Prüfungstermine zur LV VO Lebensmittelzusatzstoffe von Dr. Perco im SoSe2019 statt

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
						SS	SS	SS
Internship + guided courses I + II (SE)	SE	2	2	Medienkunde ¹	Susanne Till	x	x	x
	SE+UE	4	4	Ernährung und Epigenetik, Methoden und Epidemiologie	Alexander Haslberger			
	UE	3	3	Übungen zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel	Alexander Haslberger	x	x	x
	VO+SE	3	2	Anwendung epidemiologischer Methoden in der Ernährungswissenschaft	Hans-Joachim Zunft			
	VO+SE	3	2	Ermittlung des Ernährungsstatus in ernährungs-epidem. Studien	Heinz Freisling		x	x
	SE	2	2	International Nutrition Policy	Al Jawaldeh Ayoub			
	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 + Anja Baumann	x	x	x
	SE	2	2	Seminar Vertiefende Humanernährung II	Ina Bergheim + Anja Baumann	x	x	x
	VO+SE	3	2	Immunologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln ²	Alexander Haslberger			
	VO+SE	3	2	Methoden der evidenzbasierten Ernährungsforschung	Lukas Schwingshackl		x	x
	SE	1	1	Chromatographie in der qualitativen u. quantitativen Bioanalytik	Lukas Nics			
	UE	3	3	Übungen zur Strahlenbiologie	Ruth Quint			
	VO	2	1	Ernährungswissenschaftliche Aspekte bei internistischen Erkrankungen anhand von Fallbeispielen	Elisabeth Fabian, Günter Krejs			
	VO+SE	3	2	Molekular-physiologische Aspekte der Sporternährung	Oliver Neubauer			
	SE	2	2	Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln	Veronika Somoza			
	SE	2	2	Seminar Lebensmittelrecht	Andreas Schmölzer			
	SE	2	2	Regulation of Hunger and Satiety	Jürgen König	x	x	x
	UE	10	3	Science in Society Laboratories	Maximilian Fochler	x	x	x
	VO	2	1	Freie Radikale und Antioxidantien - Relevanz, Reaktionen und Analytik	Marc Pignitter	x	x	x
SE	2	2	Nutrition in Developing Countries	Friederike Bellin-Sesay	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			
Praxis I (UE)				diverse Praktika (u.a. klinischer Bereich) ³		x	x	x
6 ECTS/ 6 SWS								
congresses/ meetings/ work-shops/ nutritional colloquium (SE)	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliche Vortragsreihe	Ina Bergheim			
	SE	1	1	Ernährungswissenschaftliches Kolloquium	Karl-Heinz Wagner	x	x	x
	SE	1	1	Journal Club	Veronika Somoza			
	SE	1	1	Journal Club - Selected Topics in liver metabolism	Ina Bergheim	x	x	x
6 ECTS/ 6 SWS				Teilnahme an diversen Kongressen, Tagungen, Workshops	ÖGE, VEÖ, usw.	x	x	x

Hinweise

¹ verpflichtend in Modul 9 oder 10 zu absolvieren

² wenn diese LV bereits absolviert wurde, erfolgt eine bevorzugte Aufnahme in "UE zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel"

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