

Äquivalenzliste Masterstudium Curriculum 2007 / aktuelle Version 2016
Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

LEBENSMITTELQUALITÄT UND -SICHERHEIT		
Lehrveranstaltungen aus dem Master Curriculum 2007 / aktuelle Version 2016		LV-Angebote
Modul FQ1 (ECTS 14) Molekulare Ernährung als Basis der Integrativen Humanernährung		
Vertiefende Humanernährung (VO)		kombinierte LV "Angewandte und vertiefende Humanernährung" (VO)
Advanced Human Nutrition 3 ECTS/ 2 SWS		
Übungen zur vertiefenden Humanernährung (UE)		Übungen zur experimentellen Humanernährung (UE)
Practice of Advanced Human Nutrition 3 ECTS/ 3 SWS		
Ernährungsökologie (VO)		Ernährungsökologie - Ernährungsökologie in der Forschung (VO)
Econutrition (Population, Environment and Nutrition) 3 ECTS/ 2 SWS		
Angewandte Ernährung, ein multidisziplinäres Zell-Populations-Konzept		kombinierte LV "Angewandte und vertiefende Humanernährung" (VO)
Nutrition as an Integrated Discipline: Cell to Society Concept (Advanced Level Case Studies) 3 ECTS/ 2 SWS		
Seminar in Modul FQ1 (SE)		Seminar vertiefende Humanernährung (SE)
2 ECTS/ 2 SWS		
Modul FQ2 (ECTS 8) Biostatistik, Bioinformatik und Lebensmittelqualität		
Biostatistik für Fortgeschrittene (VO)		Biostatistik für Fortgeschrittene (VO)
Advanced Biostatistics 3 ECTS/ 2 SWS		
Multivariate Analysemethoden (VO)		kombinierte LV "VU Multivariate Analysemethoden und ihre Anwendungen in den Ernährungswissenschaften" (VU)
Multivariate Methods 3 ECTS/ 2 SWS		
Übungen zu Multivariate Analysemethoden (UE)		
Multivariate Methods 2 ECTS/ 2 SWS		
Modul FQ3 (ECTS 9) Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion		
Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (VO)		Immunologisch und technologisch relevante Aspekte von Lebensmittel (VO+SE)
Modern Biotechnology in Food Production 3 ECTS/ 2 SWS		
Lebensmittelzusatzstoffe (VO)		Lebensmittelzusatzstoffe (VO)
Food Additives 3 ECTS/ 2 SWS		
Lebensmittelverpackung und -kennzeichnung (VO)		kombinierte LV "Lebensmittelverpackungen und -kennzeichnung" (VO)
Food Packaging and Food Labeling 3 ECTS/ 2 SWS		
Modul FQ4 (ECTS 14) Lebensmittelqualität		
Qualität pflanzlicher Lebensmittel (VO)		kombinierte LV "Qualität pflanzlicher und tierischer Lebensmittel" (VO)
Quality of Plant Foods 3 ECTS/ 2 SWS		
Qualität tierischer Lebensmittel (VO)		
Quality of Animal Foods 3 ECTS/ 2 SWS		
Wasser- und Lebensmittelqualität (VO)		kombinierte VU "Wasser- und Lebensmittelqualität und -hygiene" (VU)
Water and Food Quality 3 ECTS/ 2 SWS		
Übungen zu Wasser- und Lebensmittelhygiene (UE)		
Water and Food Quality 1 ECTS/ 1 SWS		
Sensorische Analyse von Lebensmitteln (VO)		Sensorische Analyse von Lebensmitteln (VO)
Sensory Evaluation of Foods 3 ECTS/ 2 SWS		
Übungen zu Sensorischen Analysen (UE)		Übungen zur Sensorischen Analyse (UE)
Sensory Evaluation of Foods 1 ECTS/ 1 SWS		
Modul FQ5 (ECTS 6) Lebensmittelsicherheit		
Ernährungs- und Lebensmitteltoxikologie (VO)		kombinierte LV "Ernährungs- und Lebensmitteltoxikologie" (VO)
Food and Nutrition Toxicology 3 ECTS/ 2 SWS		
Sicherheitsbeurteilung neuartiger Lebensmittel (VO)		Novel Food (VO)
Safety Evaluation of Novel Foods 3 ECTS/ 2 SWS		

Äquivalenzliste Masterstudium Curriculum 2007 / aktuelle Version 2016

Studienrichtung für Ernährungswissenschaften

Lehrveranstaltungen aus dem Master Curriculum 2007 / aktuelle Version 2016		LV-Angebote
Modul FQ6 (ECTS 11) Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung		
Biofunktionalität von Lebensmitteln (VO)		Biofunktionalität von Lebensmitteln (VO)
Biofunctionality of Foods	3 ECTS/ 2 SWS	
Neue Entwicklungen in der Lebensmittelforschung (VO)		Neue Entwicklungen in der Lebensmittelproduktion (VO)
New Trends in Food Research	3 ECTS/ 2 SWS	
Qualitätsmanagement im Betrieb (VO)		<i>Alternativen nach Absprache mit SPL / SSC</i>
Quality Management in the Food Industry	3 ECTS/ 2 SWS	
Seminar in Modul FQ6 (SE)		Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln (SE)
	2 ECTS/ 2 SWS	
Modul FQ7 (ECTS 6) Umweltqualität		
Risikoanalyse in der Umwelt (VO)		Lebensmittelkontaminanten (SPL 27)
Risk Analysis in the Environment	3 ECTS/ 2 SWS	
Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus (VO+SE)		Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus (VO)
Environment Protection and Lobbying for Healthy Environment	3 ECTS/ 2 SWS	
Modul FQ8 (ECTS 6) Lebensmittel für spezielle Ernährungszwecke		
Biomedizinische Aspekte der Welternährung (VO)		Global Nutrition (VO) <u>ODER</u>
Alternativ: Global Nutrition (VO)		Global Nutrition with Special Emphases on Public Health (VO)
Biomedical Aspects of Global Nutrition	3 ECTS/ 2 SWS	
Ernährung in Krisenzeiten und Notsituationen; Lebensmittel für besonderen Ernährungsbedarf (VO)		International Nutrition Policy (SE)
Nutrition in Disasters and Emergency Situation and Food for Particular Nutritional Needs	3 ECTS/ 2 SWS	

Hinweise
keine

Legende
LV gemäß Mastercurriculum

Pflicht - Modul 9 (ECTS 7) / Modul 10 (ECTS 9) Praktische Erfahrungen I + II - Students practical skills				Molekular Nutrition	Food Quality and Safety	Public Health
	Art	ECTS	Lehrveranstaltungs-Titel			
Internship + guided courses I + II (SE)	SE	2	Präsentationstraining	x	x	x
	SE+UE	4	Ernährung und Epigenetik, Methoden und Epidemiologie	x	x	x
	UE	3	Übungen zu mikro- und molekularbiologischen Fragen in der Lebensmittelproduktion	x	x	x
	SE	2	International Nutrition Policy	x		x
	VO+SE	3	Klinische und pathophysiologische Aspekte von Ernährung und Stoffwechsel	x	x	x
	VO	3	Vertiefende Humanernährung II	x	x	x
	VO+SE	4	Immunologisch und technologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln	x		x
	SE	1	Chromatographie in der qualitativen und quantitativen Bioanalytik - Schwerpunkt HPLC	x	x	x
	VO+SE	3	Molekular-physiologische Aspekte der Sporternährung	x	x	x
	SE	4	Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln	x		x
	SE	2	Seminar Lebensmittelrecht	x	x	x
	VU	4	Food Safety		x	x
	UE	10	Science in Society Laboratories (SPL 23)	x	x	x
	VO	2	Freie Radikale und Antioxidantien - Relevanz, Reaktionen und Analytik (SPL 27)	x	x	x
	VO	3	Global Nutrition			x
VO	3	Global Nutrition with Special Emphasis on Public Health	x	x	x	
VU	5	PM1 Digitale Transformationen (SPL 49)	x	x	x	
Praxis I (UE) 6 ECTS/ 6 SWS						
			diverse Praktika (u.a. klinischer Bereich) ¹⁰	x	x	x
Journal Club 6 ECTS/ 6 SWS						
	SE	1	Journal Club	x	x	x
Teilnahme an diversen Kongressen, Tagungen, Workshops (z.B. ÖGE, VEÖ, usw.)				x	x	x

Hinweise

¹⁰ Das Praktikum soll einerseits erworbene Kenntnisse in der Praxis vertiefen und andererseits dazu dienen neue Kenntnisse und Fähigkeiten in Organisationen bzw. Konzernen zu erlangen.