

Lehrveranstaltung lt. Curriculum NEU Version 2019				Lehrveranstaltung lt. Curriculum ALT Version 2016 bzw. Äquivalent anerkennbare Lehrveranstaltung(en)			
Modul/ LV Titel	Art	ECTS	SWS	LV Titel	Art	ECTS	SWS
<b>Pflichtmodulgruppe Vertiefende Ernährungswissenschaften (32 ECTS)</b>							
<b>G1 Vertiefende Humanernährung (Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
VO Angewandte und Vertiefende Humanernährung	VO	9	4	Vertiefende Humanernährung <b>UND</b> Angewandte Ernährung, ein multidisziplinäres Zell-Populations-Konzept (Fallstudien)	VO VO	3 3	2 2
SE Vertiefende Humanernährung	SE	3	2	Seminar Vertiefende Humanernährung	SE	2	2
<b>G2 Vertiefende Biostatistik (Pflichtmodul) 10 ECTS-Punkte</b>							
VU Multivariate Analysemethoden und ihre Anwendungen in den Ernährungswissenschaften	VU	7	4	Multivariate Analysemethoden <b>UND</b> Übungen zu Multivariate Analysemethoden	VO+ UE	3+ 2	2+ 2
VU Praktische Datenaufbereitung und -analyse	VU	3	2	Praktische Datenaufbereitung und -analyse mit Excel	VO+SE	2	1
<b>G3 Nährstoffbedarf über den Lebenszyklus (Pflichtmodul) 10 ECTS-Punkte</b>							
VO Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus	VO	6	3	Molekulare Basis nährstoffbasierter Empfehlungen und Biomarker für ernährungsassoziierte Erkrankungen	VO	6	3
SE Seminar zu Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus	SE	4	2	Seminar zu Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus	SE	2	2
<b>Spezialisierung Molekulare Ernährung (40 ECTS)</b>							
<b>MN1 Stoffwechselregulation/Ernährungsprävention und -therapie (Alternatives Pflichtmodul) 17 ECTS-Punkte</b>							
VO Spezielle Diätetik – (patho)biochemische und (patho)physiologische Aspekte	VO	6	3	Spezielle Diätetik - (patho)biochemische und (patho)physiologische Aspekte	VO	6	3
VO Immunologische und genetische Aspekte der Ernährungsprävention und -therapie	VO	6	3	Ernährung und Immunologie, Nahrungsmittelallergien <b>UND</b> Ernährung und Gen-Regulation	VO VO	3 3	2 2
UE Übung zur Ernährung und Immunfunktion	UE	5	3	UE Übung zur Ernährung und Immunfunktion  <b>KEINE ANERKENNUNG der Leistung aus dem Curriculum Version 2016 möglich</b>	UE	5	3
<b>MN2 Experimentelle Ernährungsforschung (Alternatives Pflichtmodul) 11 ECTS-Punkte</b>							
VO Methoden der experimentellen Ernährungsforschung	VO	4	2	Methoden der experimentellen Ernährungsforschung	VO	3	2
UE Übungen zu Methoden in der experimentellen Ernährungsforschung	UE	3	2	UE Übungen zu Methoden in der experimentellen Ernährungsforschung  <b>KEINE ANERKENNUNG der Leistung aus dem Curriculum Version 2016 möglich</b>	UE	3	2
UE Übungen zur experimentellen Humanernährung	UE	4	3	Übungen zur vertiefenden Humanernährung	UE	3	3
<b>MN-AP1 Biofunktionalität und Toxikologie von Lebensmitteln (Alternatives Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
VO Biofunktionalität von Lebensmitteln	VO	4	2	Biofunktionalität von Lebensmitteln	VO	3	2
VO Ernährungs- und Lebensmitteltoxikologie	VO	4	2	Grundlagen der Ernährungstoxikologie <b>UND</b> Lebensmittel-toxikologie für das Masterstudium	VO VO	1,5 1,5	1 1
SE Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln	SE	4	3	Seminar zur Biofunktionalität von Lebensmitteln ODER Seminar zur Ernährungssicherheit	SE SE	3 3	2 2
<b>ODER</b>							
<b>MN-AP2 Molekulare Arbeitsmethoden in den Ernährungswissenschaften (Alternatives Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
UE Übungen zu molekularen Arbeitsmethoden in der Ernährungswissenschaften	UE	12	9				

Lehrveranstaltung lt. Curriculum NEU Version 2019				Lehrveranstaltung lt. Curriculum ALT Version 2016 bzw. Äquivalent anerkennbare Lehrveranstaltung(en)			
Modul/ LV Titel	Art	ECTS	SWS	LV Titel	Art	ECTS	SWS
<b>Spezialisierung Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit ( 40 ECTS)</b>							
<b>FQ1 Spezielle Aspekte der Lebensmittelproduktion (Alternatives Pflichtmodul) 17 ECTS-Punkte</b>							
VO Lebensmittelzusatzstoffe	VO	4	2	Lebensmittelzusatzstoffe	VO	3	2
VO Lebensmittelverpackungen und -kennzeichnung	VO	6	3	VO Lebensmittelverpackungen und -kennzeichnung <b>KEINE ANERKENNUNG der Leistung aus dem Curriculum Version 2016 möglich</b>	VO	6	3
VU Wasser- und Lebensmittelqualität und -hygiene	VU	7	4	VO Wasser- und Lebensmittelqualität <b>UND</b> Übungen zu Wasser- und Lebensmittelhygiene	VO+ UE	3+ 1	2+ 1
<b>FQ2 Lebensmittelqualität (Alternatives Pflichtmodul) (Alternatives Pflichtmodul) 11 ECTS-Punkte</b>							
VO Qualität pflanzlicher und tierischer Lebensmittel	VO	7	3	Qualität pflanzlicher Lebensmittel <b>UND</b> Qualität tierischer Lebensmittel	VO VO	3 3	2 2
VO Sensorische Analyse von Lebensmitteln	VO	4	2	Sensorische Analyse von Lebensmitteln	VO	3	2
<b>FQ-AP1 Ernährungssicherheit (Alternatives Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
VO Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion	VO	4	2	VO+SE Immunologisch und technologisch relevante Aspekte von Lebensmitteln <b>KEINE ANERKENNUNG der VO Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (3 ECTS/2SWS) aus dem Curriculum Version 2016 möglich</b>	VO	4	2
VU Food Safety	VU	4	2	SE Seminar zur Ernährungssicherheit	SE	2	2
UE Übungen zu mikro- und molekularbiologischen Fragen in der Lebensmittelproduktion	UE	4	3	UE Übungen zu mikrobiologischen und molekularbiologischen Fragen der Lebensmittel	UE	3	3
<b>ODER</b>							
<b>FQ-AP2 Moderne Aspekte der Lebensmittelforschung (Alternatives Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
VO Novel Food	VO	4	2	Alternativen anderer Studienrichtungen oder Universitäten (Mitbelegung erforderlich!) nach Absprache SSC/SPL: BOKU (VO Lebensmittelprozesstechnik) <b>!nur anrechenbar, wenn vor WS2020/21 absolviert ab WS 2020/21:</b>	VO	4	2
VO Neue Entwicklungen in der Lebensmittelproduktion	VO	4	2	VO Neue Entwicklungen in der Lebensmittelforschung	VO	3	2
SE Seminar zu modernen Aspekten der Lebensmittel forschung	SE	4	2	SE Seminar zu modernen Aspekten der Lebensmittel forschung	SE	4	2

Lehrveranstaltung lt. Curriculum NEU Version 2019				Lehrveranstaltung lt. Curriculum ALT Version 2016 bzw. Äquivalent anerkennbare Lehrveranstaltung(en)			
Modul/ LV Titel	Art	ECTS	SWS	LV Titel	Art	ECTS	SWS
<b>Spezialisierung Public Health Nutrition (40 ECTS)</b>							
<b>PH1 Vertiefungen in Public Health Nutrition (Alternatives Pflichtmodul) 17 ECTS-Punkte</b>							
VO Die Entwicklung und Struktur der EU in Bezug auf Ernährungs- und Gesundheitspolitik	VO	4	2	Die Entwicklung und Struktur der EU in Bezug auf Ernährungs- und Gesundheitspolitik und Forschungsaktivitäten in Europa	VO+SE	3	2
VO Systematische Übersichtsarbeiten und Metaanalysen in den Ernährungswissenschaften	VO	3	2				
VO Epidemiologische Grundlagen als Basis für die Entwicklung von Public Health Strategien	VO	6	3	Epidemiologische Grundlagen als Basis für die Entwicklung von Public Health Strategien <b>UND</b> Health Monitoring in Europa, Fallstudien	VO+ VO	3+ 3	2+ 2
VO Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt	VO	4	2	Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus	VO+SE	3	2
<b>PH2 Bewegung und Gesundheit (Alternatives Pflichtmodul) 11 ECTS-Punkte</b>							
VU Einfluss von Bewegung und Sport auf die Gesundheit	VU	7	4	Einfluss von Bewegung und Sport auf die Gesundheit <b>UND</b> Empfehlung und Richtlinien für Bewegung und Fitness <b>UND</b> Empfehlung und Richtlinien für Bewegung und Fitness	VO VO UE	3 3 1	2 2 1
VU Lebensstilmodifikation	VU	4	2	VO+SE Verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung, Lebensstilmodifikation <b>ODER</b> EC Gesundheitspsychologie (VO) - SPL 20 - Psychologie	VO+SE VO	3	2
<b>PH-AP1 Grundlagen der Gesundheitsförderung (Alternatives Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
VO Psychologie der Ernährung	VO	4	2	Ernährungspsychologie (BOKU) <b>!nur alleine anrechenbar, wenn vor WS2020/21 absolviert ab WS 2020/21:</b> Ernährungspsychologie (BOKU) <b>UND</b> VO Psychologie der Ernährung SPL 33	VO VO+ VO	2 2 2	2 2 1
VO Soziologie der Ernährung	VO	4	2	Soziologie der Ernährung	VO	3	2
VO Theorien der Gesundheitserziehung und -förderung	VO	4	2	Theorien der Gesundheitserziehung und -förderung	VO+SE	3	2
<b>ODER</b>							
<b>PH-AP2 Research, Evidence and Policy (Alternatives Pflichtmodul) 12 ECTS-Punkte</b>							
N.N. (zu Research, Evidence and Policy)	VO/SE/VU	12	9				