

Name des Moduls: SE4 Ernährungsökologie		
Prüfung: SE4 Ernährungsökologie	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 3. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: Jedes WiSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, Leonie Fink M. Sc.		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • das Ernährungssystem, dessen Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen erläutern; • das Thema Nachhaltigkeit und dessen aktuelle Debatte wiedergeben, die Rolle der Ernährung und des Ernährungssystems bei der Debatte zuordnen; • herkömmliche und nachhaltige Alternativen von Wertschöpfungsstufen darstellen; • aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikeln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften selbständig Inhalte erarbeiten sowie kritisch betrachten; • eigene Erfahrung und Auffassung in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme erforschen und artikulieren. 	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Klausur (120 min)	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Praktikum 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Das Konzept der Ernährungsökologie und seine Entwicklung, die Dimensionen der Ernährung; • Betrachtung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker auf den Teller: landwirtschaftliche u.a. Produktion, Lebensmittel-verarbeitung und -herstellung, Handel & Distribution, Zubereitung und Verbrauch, Abfall und Entsorgung – herkömmliche und alternative Formen; • Das Ernährungssystem und seine Auswirkungen auf den Menschen als Individuum, auf die Gesellschaft, auf die Umwelt, auf die Wirtschaft. Wie Lebensmittelauswahl und Ernährungsverhalten auf das System einwirken; • Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien, beispielsweise Regionalität, Saisonalität, Gerechtigkeit, Fürsorge, Werte, bei der Anwendung auf das Ernährungssystem, Fallbeispiele; • Exkursionen zu Praxisbetrieben vermitteln Einblick in die betriebliche Praxis ökologisch/nachhaltig orientierter Betriebe und Institutionen. 	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Brunner, K.-M., Schönberger, G.U. (Hg.), (2005) Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum, Campus Verlag, Frankfurt • Von Koerber, K., Leitzmann, C., Männle, T., (2012) Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, Haug Verlag, Stuttgart 	