

<b>Modultitel</b>	<b>Modulcode</b>
Deutsch: Konzepte der nachhaltigen Ernährung Englisch: Concepts of Sustainable Nutrition	eIAEF887-01a
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westphal	
<b>Veranstalter</b>	
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Humanernährung	
<b>Fakultät</b>	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
<b>Prüfungsamt</b>	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

<b>Leistungspunkte</b>	6
<b>Bewertung</b>	Benotet
<b>Dauer</b>	1 Semester
<b>Angebotshäufigkeit</b>	Findet im Winter- und Sommersemester statt
<b>Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt</b>	30 Stunden
<b>Arbeitsaufwand insgesamt</b>	180 Stunden
<b>Präsenzstudium</b>	60 Stunden
<b>Selbststudium</b>	120 Stunden
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch

<b>Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung</b>			
<b>Modulveranstaltung(en)</b>			
<b>Veranstaltungsart</b>	<b>Lehrveranstaltungstitel</b>	<b>Dozenten</b>	<b>SWS</b>
Vorlesung	Konzepte der nachhaltigen Ernährung	Bosy-Westphal mit Braun, Hägele	2
Seminar	Konzepte der nachhaltigen Ernährung	Bosy-Westphal durch Hägele, Dörner, Fedde	2

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Klausur: Konzepte der nachhaltigen Ernährung	Klausur	Benotet	Pflicht	100

### Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)

1.+2. Prüfungszeitraum im Winter- und Sommersemester  
1. Prüfungszeitraum im Winter- und Sommersemester  
Prüfer: Klausur 100% Prof. Bosy-Westphal, Dr. Braun, Dr. Hägele  
QIS: Konto

Prüfungsberechtigungen für Dr. Braun und Dr. Hägele wird beantragt

### Lehrinhalte

Die Studierenden sollen die Fähigkeit erlangen, sich mit folgenden Themen kritisch auseinanderzusetzen: Einfluss der Nahrungsmittelproduktion auf die natürlichen Ressourcen, Beziehungen zwischen Planetary Health und der Gesundheit des Menschen, Beziehung zwischen Lebenswelten und Konsumgewohnheiten, Darstellung von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise am Beispiel von Ernährungsempfehlungen, Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung, Ethische Aspekte am Beispiel von Ernährungsarmut, Tierwohl und Fair Trade, Empfehlungen der Lancet EAT Commission und der Lancet Obesity Commission, Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte der Bundesregierung „Globale Umweltveränderungen“ und „Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz“. Den Studierenden wird das Konzept der Planetary Boundaries am Beispiel verschiedener Ressourcen entlang der Wertschöpfungskette erläutert. Basierend auf der wissenschaftlichen Evidenz erfolgt eine kritische Auseinandersetzung mit den Fragestellungen: Wie nachhaltig ist das Ernährungssystem in Deutschland? Wie gelingt eine Änderung zu einem nachhaltigeren Lebensstil? Wie kann Lebensmittelverschwendung verhindert werden?

### Lernziele

Die Studierenden sollen die Fähigkeit erlernen, das Ernährungssystem in Deutschland zu bewerten. Darüber hinaus soll durch die Verdeutlichung der globalen Zusammenhänge zwischen Anbau und der Herstellung von Lebensmitteln sowie dem Verbrauch und der Vermarktung eine vernetzte Denkweise zur Lösung komplexer Probleme in einem interdisziplinären Arbeitsfeld ermöglicht werden. Die Studierenden sollen aus der globalen Perspektive geeignete regionale Lösungen des Problems der abnehmenden Diversität und des Klimawandels bewerten und Zusammenhänge verstehen.

### Literatur

1. Swinburn BA, et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. Lancet. 2019 Feb 23;393(10173):791-846.
2. United Nations Sustainable Development Goals: <http://www.un.org/sustainabledevelopment/news/communications-material/>
3. <https://sdgs.un.org/goals>
4. <https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet Commission Summary Report.pdf>
5. Willett W, et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet. 2019 Feb 2;393(10170):447-492.
6. Achim Spiller, et al. (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Berichte über Landwirtschaft, Sonderheft 230, 2020
7. Transformation des Ernährungssystems: Grundlagen und Perspektiven: [https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2019-08-15\\_texte\\_84-2019\\_transfern-ap1\\_0.pdf](https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2019-08-15_texte_84-2019_transfern-ap1_0.pdf)

<b>Ist ein Antrag auf Erteilung eines Lehrauftrages erforderlich?</b>
nein

<b>Verwendung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Fachsemester</b>
Bachelor, 1-Fach Ökotoxikologie, Agrarwissenschaften	Wahl	-

<b>Sonstige Angaben:</b>
<p>Plätze: 60</p> <p>Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben:  Matrikelnummer  Name  Vorname  angestrebter Abschluss  Studiengang stu-Email</p> <p>Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters per E-Mail an die stu-Email.</p> <p>Die Annahme des Platzes durch Studierende erfolgt nur durch die Teilnahme an der ersten Lehrveranstaltung. Interessenten, die keine Platzzusage erhalten haben, können in der ersten Veranstaltung per Nachrückverfahren einen Platz erhalten.</p>