Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Nachhaltiges Management und Umweltauswirkungen der Tierhaltung
Code der Lehrveranstaltung	40451
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	
Sprache	Deutsch
Studiengang	Bachelor in Lebensmittelwissenschaften, Önologie und Gastronomie
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	dr. Thomas Zanon, Thomas.Zanon@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/42463
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
Studienjahr/e	1st
KP	8
Vorlesungsstunden	48
Laboratoriumsstunden	32
Stunden für individuelles Studium	120
Vorgesehene Sprechzeiten	24
Inhaltsangabe	Einführung in die Nutztierhaltung und ihre Umweltauswirkungen: - Tierproduktion in Europa (Strukturen der Tierproduktion in Berggebieten) - Wettbewerb um Raum und Nachhaltigkeit - Tierproduktionssysteme (Kälber, Milch- und Fleischrinder, Sauen

	und Mastschweine, Legehennen und Mastgeflügel, Schafe und Ziegen) - Auswirkungen der Tierhaltung auf die Umwelt: Herausforderungen und Lösungen für umweltfreundliche Produktionssysteme Nachhaltige Tierhaltung und Züchterische Maßnahmen für die Erzeugung von Qualitätsprodukten: - Domestizierung moderner Nutztierarten - Grundbegriffe der Tierzucht und ihre Bedeutung für die Lebensmittelqualität - Grundlagen der Populations- und Molekulargenetik (Grundlagen, Populationsparameter, Zuchtwert, Selektion, Selektionsmethoden, Inzucht, Zuchtmethoden) - Organisation der Tierzucht einschließlich Zuchtprogrammen und Zuchtstrategien
Themen der Lehrveranstaltung	Einführung in die Nutztierhaltung und ihre Umweltauswirkungen: - Tierproduktion in Europa (Strukturen der Tierproduktion in Berggebieten) - Wettbewerb um Raum und Nachhaltigkeit - Tierproduktionssysteme (Kälber, Milch- und Fleischrinder, Sauen und Mastschweine, Legehennen und Mastgeflügel, Schafe und Ziegen) - Auswirkungen der Tierhaltung auf die Umwelt: Herausforderungen und Lösungen für umweltfreundliche Produktionssysteme Nachhaltige Tierhaltung und Züchterische Maßnahmen für die Erzeugung von Qualitätsprodukten: - Domestizierung moderner Nutztierarten - Grundbegriffe der Tierzucht und ihre Bedeutung für die Lebensmittelqualität - Grundlagen der Populations- und Molekulargenetik (Grundlagen, Populationsparameter, Zuchtwert, Selektion, Selektionsmethoden, Inzucht, Zuchtmethoden) - Organisation der Tierzucht einschließlich Zuchtprogrammen und Zuchtstrategien
Stichwörter	Nutztierwissenschaften, Tierzucht, Tierhaltung, Tierwohl
Empfohlene	

Voraussetzungen	
Propädeutische Lehrveranstaltungen	Nein
Unterrichtsform	Frontaluntericht, Exkursion
Anwesenheitspflicht	Nein
Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	Wissen und Verstehen: Die oben genannten Kenntnisse und das Verständnis werden durch die Teilnahme an Vorlesungen, Übungen, Seminaren sowie durch betreutes und eigenständiges Studium im Rahmen der angebotenen Lehrveranstaltungen erworben. Die Überprüfung des Lernerfolgs erfolgt hauptsächlich durch Abschlussprüfungen einzelner Fächer und gegebenenfalls durch Zwischenprüfungen. Die Prüfungen können schriftlich und/oder mündlich sein und auch Berichte und mündliche Präsentationen von Projekten oder Seminaren umfassen. Fähigkeit, Wissen und Verstehen anzuwenden: Die Studierenden werden in der Lage sein, die erworbenen Kenntnisse praktisch anzuwenden und komplexe Probleme im Lebensmittel- und Gastronomiebereich zu lösen. Durch eine Vielzahl von praktischen Aktivitäten wie Labore, Praktika, Workshops und Seminare werden sie in der Lage sein, chemische, physikalische, sensorische und mikrobiologische Analysemethoden anzuwenden, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln und Produktionsprozessen zu bewerten. Die Lehrveranstaltungen sind darauf ausgelegt, die Urteilsfähigkeit und Entscheidungsfindung in komplexen Kontexten zu stärken sowie die Kommunikationsfähigkeit und die Fähigkeit zur Teamarbeit in multidisziplinären und internationalen Gruppen zu entwickeln. Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen in der Lage sein, ihre Kenntnisse selbstständig in beruflichen Kontexten anzuwenden und innovative und nachhaltige Lösungen für die Herausforderungen des Lebensmittelsystems und der Gastronomie zu fördern.

	Die Fähigkeit zur Anwendung des Wissens wird durch die kritische Reflexion über die im Unterricht vorgeschlagenen Texte, das Studium von Forschungs- und Anwendungsfällen, die von den Lehrenden vorgestellt werden, die Durchführung praktischer Übungen im Labor und im Feld, die Literaturrecherche sowie die Durchführung individueller und/oder Gruppenprojekte im Rahmen der grundlegenden und optionalen Lehrveranstaltungen des Lehrplans, sowie durch das Praktikum und die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung gefördert. Die Prüfungen, die durch schriftliche und/oder mündliche Prüfungen, Berichte und Übungen durchgeführt werden, umfassen die Erfüllung spezifischer Aufgaben, bei denen die Studierenden die Beherrschung von Instrumenten, Methoden und kritischer Eigenständigkeit nachweisen müssen. Bei den Praktika erfolgt die Überprüfung durch die Vorlage eines Berichts der Studierenden an den zuständigen Dozenten. Urteilen: Am Ende ihres Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen ein selbständiges Urteilsvermögen entwickelt haben, das es ihnen ermöglicht, Probleme im Lebensmittel- und Gastronomiebereich kritisch und verantwortungsbewusst anzugehen. Dieses Ergebnis spiegelt sich in der Fähigkeit wider: Die Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit von Produktionsprozessen und Lebensmitteln kritisch zu bewerten und zu analysieren, wobei wissenschaftliche, technologische, wirtschaftliche und kulturelle Aspekte berücksichtigt werden. Die Studierenden werden in der Lage sein, fundierte Entscheidungen zu treffen, die auf wissenschaftlichen Daten und der Analyse von Produktionskontexten basieren, um die Exzellenz des Endprodukts zu gewährleisten. Kommunikationsfähigkeit: Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen fortgeschrittene Kommunikationsfähigkeiten entwickelt haben, die es ihnen ermöglichen, sich in verschiedenen Kontexten klar, effektiv und professionell auszudrücken. Insbesondere werden sie in der Lage sein:

	Effektiv und angemessen sowohl mit technischen als auch nicht-technischen Gesprächspartnern zu kommunizieren, einschließlich Fachleuten aus dem Lebensmittel-, Gastronomie- und Önologiebereich, öffentlichen und privaten Institutionen sowie der allgemeinen Öffentlichkeit. Dies umfasst die Fähigkeit, den Gebrauch der Sprache je nach Zielgruppe anzupassen und bei Bedarf die fachspezifische Terminologie des Lebensmittel- und Gastronomiesektors zu verwenden. Die Ergebnisse ihrer Analysen und Forschungen sowohl schriftlich als auch mündlich zu präsentieren und zu diskutieren, unter Nutzung technologischer und multimedialer Werkzeuge. Die Absolventen und Absolventinnen werden in der Lage sein, technische Berichte, Forschungsberichte und wissenschaftliche Dokumente zu verfassen sowie ihre Ergebnisse klar und strukturiert vorzutragen, zum Beispiel bei Konferenzen, Seminaren oder Geschäftstreffen. Aktiv an Diskussionen und Gruppenarbeiten in multidisziplinären und internationalen Kontexten teilzunehmen und dabei Fähigkeiten wie aktives Zuhören, Verhandeln und Zusammenarbeit zu demonstrieren. Praktische Erfahrungen und Praktika werden den Studierenden die Kompetenzen vermitteln, effektiv in Teams zu arbeiten und zur Lösung komplexer Probleme im Sektor beizutragen. Die drei Unterrichtssprachen des Studiengangs (Italienisch, Deutsch und Englisch) sicher und fließend sowohl in der schriftlichen als auch in der mündlichen Kommunikation zu verwenden. Dank des trilingualen Ansatzes der Freien Universität Bozen werden die Absolventen und Absolventinnen in der Lage sein, in internationalen Arbeitskontexten erfolgreich zu agieren, in globalen Netzwerken mitzuwirken und zur Entwicklung internationaler Kooperationsprojekte beizutragen, um die Herausforderungen des Lebensmittel- und Gastronomiesektors zu bewältigen. Lernfähigkeit: Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen solide Lernfähigkeiten entwickelt haben, die entscheidend für den erfolgreichen Übergang sowohl zu weiterführenden akademischen Studien als auch in die Arbeitswelt

	sind. Insbesondere werden sie in der Lage sein: Selbstständig und kontinuierlich zu lernen, indem sie sich über wissenschaftliche und technologische Fortschritte in den Sektoren Lebensmittel, Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen solide Lernfähigkeiten entwickelt haben, die entscheidend für den erfolgreichen Übergang sowohl zu weiterführenden akademischen Studien als auch in die Arbeitswelt sind. Insbesondere werden sie in der Lage sein: Selbstständig und kontinuierlich zu lernen, indem sie sich über wissenschaftliche und technologische Fortschritte in den Sektoren Lebensmittel, Gastronomie und Önologie auf dem Laufenden halten. Die Absolventen und Absolventinnen werden Lernmethoden und Forschungsinstrumente erworben haben, die es ihnen ermöglichen, ihre Fähigkeiten eigenständig zu aktualisieren und neue Erkenntnisse kritisch zu interpretieren. Komplexe Konzepte effektiv zu verstehen und zu verarbeiten, indem sie die verschiedenen wissenschaftlichen und technischen Disziplinen integrieren, die im Studium behandelt wurden, wie Chemie, Biologie, Lebensmitteltechnologie, Wirtschaft und Recht. Sie werden in der Lage sein, die relevantesten Quellen zu identifizieren, neue Methoden zu verstehen und anzuwenden und sich den Entwicklungen des Sektors anzupassen. Strategien für kollaboratives Lernen zu entwickeln, basierend auf den Erfahrungen, die sie durch Gruppenarbeiten, Praktika und Laboraktivitäten gesammelt haben. Die Absolventen und Absolventinnen werden in der Lage sein, ihr Wissen zu teilen und von anderen zu lernen, wobei sie Anpassungsfähigkeit und Teamarbeit demonstrieren. Ihre Studien eigenständig fortzusetzen, sei es in Masterstudiengängen (wie im Studiengang der Klasse LM-70, Lebensmittelwissenschaften und -technologien, der derzeit an der Universität Bozen angeboten wird) oder in verwandten Bereichen. Dabei werden sie die während des Bachelorstudiums erworbenen Fähigkeiten und Methoden nutzen, um neue Lernherausforderungen zu meistern, auch in akademischen und beruflichen Kontexten auf hohem Niveau.
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	

Art der Prüfung	Schriftlich
Bewertungskriterien	Weidergabe und kritisches Interpretieren der erlernten Inhalte
Pflichtliteratur	Keine
Weiterführende Literatur	
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	Keine Armut, Kein Hunger, Leben an Land, Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum, Nachhaltiger Konsum und Produktion, Hochwertige Bildung

Kursmodul

Titel des Bestandteils der Lehrveranstaltung	Einführung in die Nutztierhaltung und ihre Umweltauswirkungen
Code der Lehrveranstaltung	40451A
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	BIOS-03/A
Sprache	Deutsch
Dozenten/Dozentinnen	dr. Thomas Zanon, Thomas.Zanon@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/42463
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
KP	3
Verantwortliche/r Dozent/in	
Vorlesungsstunden	18
Laboratoriumsstunden	12
Stunden für individuelles Studium	45
Vorgesehene Sprechzeiten	9
Inhaltsangabe	Einführung in die Nutztierhaltung und ihre Umweltauswirkungen: - Tierproduktion in Europa (Strukturen der Tierproduktion in Berggebieten) - Wettbewerb um Raum und Nachhaltigkeit

	- Tierproduktionssysteme (Kälber, Milch- und Fleischrinder, Sauen und Mastschweine, Legehennen und Mastgeflügel, Schafe und Ziegen) - Auswirkungen der Tierhaltung auf die Umwelt: Herausforderungen und Lösungen für umweltfreundliche Produktionssysteme
Themen der Lehrveranstaltung	
Unterrichtsform	Vorlesung und Exkursionen
Pflichtliteratur	Keine
Weiterführende Literatur	

Kursmodul

Titel des Bestandteils der Lehrveranstaltung	Nachhaltige Tierhaltung und Züchterische Maßnahmen für die Erzeugung von Qualitätsprodukten
Code der Lehrveranstaltung	40451B
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	AGRI-09/C
Sprache	Deutsch
Dozenten/Dozentinnen	dr. Thomas Zanon, Thomas.Zanon@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/42463
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
KP	5
Verantwortliche/r Dozent/in	
Vorlesungsstunden	30
Laboratoriumsstunden	20
Stunden für individuelles Studium	75
Vorgesehene Sprechzeiten	15
Inhaltsangabe	Nachhaltige Tierhaltung und Züchterische Maßnahmen für die

	Erzeugung von Qualitätsprodukten: - Domestizierung moderner Nutztierarten - Grundbegriffe der Tierzucht und ihre Bedeutung für die Lebensmittelqualität - Grundlagen der Populations- und Molekulargenetik (Grundlagen, Populationsparameter, Zuchtwert, Selektion, Selektionsmethoden, Inzucht, Zuchtmethoden) - Organisation der Tierzucht einschließlich Zuchtprogrammen und Zuchtstrategien
Themen der Lehrveranstaltung	
Unterrichtsform	Frontalunterricht, Exkrusionen
Pflichtliteratur	keine
Weiterführende Literatur	