

Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Nahrungsversorgungssysteme
Code der Lehrveranstaltung	40456
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	AGRI-01/A
Sprache	Deutsch
Studiengang	Bachelor in Lebensmittelwissenschaften, Önologie und Gastronomie
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	Prof. Dr. Christian Diethard Fischer, Christian.Fischer@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/9009
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Zweites Semester
Studienjahr/e	1st
KP	6
Vorlesungsstunden	36
Laboratoriumsstunden	24
Stunden für individuelles Studium	90
Vorgesehene Sprechzeiten	18
Inhaltsangabe	Dieser Kurs vermittelt ein umfassendes Verständnis moderner Lebensmittelversorgungssysteme und legt dabei den Schwerpunkt sowohl auf allgemeine als auch auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse, stets aus der Perspektive der Agrar- und Lebensmittelökonomie. Die Studierenden erwerben grundlegende Kenntnisse über die Komplexität dieser Systeme. Zu den

	behandelten Themen gehören eine Einführung in die globalen Herausforderungen der Lebensmittelversorgung, wie Bevölkerungswachstum, Urbanisierung und Ressourcenmanagement, sowie die Nachfrage nach Lebensmitteln und Konsumgewohnheiten. Zu den wichtigsten Studienbereichen gehören auch die Strukturen der Landwirtschaft und die landwirtschaftliche Entwicklung, die Lebensmittelverteilung sowie die Rolle der Lebensmittelverarbeitung und der Lebensmittelindustrie. Der Kurs untersucht spezifische regionale Kontexte wie Südtirol und befasst sich mit kritischen Nachhaltigkeitsfragen wie dem Wettbewerb zwischen Nahrungsmitteln, Futtermitteln und Energie, dem Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit sowie den Auswirkungen des Klimawandels auf die Lebensmittelversorgung. Weitere Themen sind die Bedeutung der Regionalität, Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und die Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelversorgungssysteme für die Zukunft. Dieser ganzheitliche Ansatz bereitet die Studierenden darauf vor, die Herausforderungen moderner Lebensmittelsysteme effektiv zu analysieren und sich mit ihnen auseinanderzusetzen.
Themen der Lehrveranstaltung	Teil I: Grundlagen 1. Einführung 2. Grundlagen und Ressourcen der Welternährung 3. Nahrungsverbrauch und -nachfrage 4. Produktionsstrukturen und Agrarentwicklung 5. Nahrungsdistribution 6. Nahrungsverarbeitung und Lebensmittelindustrie 7. Südtiroler Situation Teil II: Nachhaltigkeit 8. Nahrung, Futter oder Energie? 9. Ernährung und Gesundheit 10. Nahrungsversorgung und Klimawandel 11. Nahrungsversorgung und Regionalität 12. Nahrungsverluste, Lebensmittelabfälle und Essensüberschüsse 13. Nahrungsversorgungssysteme der Zukunft 14. Zusammenfassung und Prüfung
Stichwörter	Agrarökonomie, Ernährungsökonomie, Versorgungswissenschaften
Empfohlene Voraussetzungen	Keine

Propädeutische Lehrveranstaltungen	Nein
Unterrichtsform	Vorlesungen, Diskussionen
Anwesenheitspflicht	Nein
Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	Wissen und verstehen: Am Ende des Studiums wird der Absolvent und die Absolventin des Bachelors in Lebensmittel- und Gastronomiewissenschaften über eine solide wissenschaftliche Grundlage in Disziplinen wie Chemie, Physik, Biologie, Mathematik, Informatik und Recht verfügen, die speziell auf den Lebensmittelsektor und auf die Gastronomie und Önologie angewendet werden. Mit dem ersten Profil erwerben die Studierenden Kompetenzen, um die Produktionsprozesse und die anwendbaren Technologien entlang der Agrar- und Lebensmittelkette zu verstehen, mit dem Ziel, die Effizienz und die Lebensmittelsicherheit sowohl in Bezug auf Hygiene und Gesundheit (food safety) als auch auf die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln (food security) zu verbessern. Beim zweiten Profil ist die Ausbildung auf das Verständnis des kulturellen und territorialen Wertes von Produkten in der Gastronomie und der Önologie ausgerichtet. Hier wird der Schwerpunkt auf Traditionen und Techniken der Wein- und Lebensmittelproduktion sowie auf die Förderung und Entwicklung des Territoriums durch auch soziale Förderprojekte sowie auf die innovative und nachhaltige Neuinterpretation kulinarischer Spezialitäten gesetzt. Die Studierenden bereiten sich so auf Rollen vor, die technisches Wissen mit kultureller Wertschätzung verbinden. Darüber hinaus werden die Absolventen und Absolventinnen die Prinzipien verstehen, die mit der Reduzierung von Abfällen, der Optimierung von Ressourcen und der Vereinbarkeit von Wirtschaft und Ethik verbunden sind – zentrale Elemente zur Bewältigung der modernen Herausforderungen des Agrar- und Lebensmittelsystems. 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 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 selbstständiges 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."

Ethische und nachhaltige Ansätze anzuwenden, die wirtschaftliche, ökologische und soziale Anforderungen in Einklang bringen. Die Absolventen und Absolventinnen werden Lösungen identifizieren können, um Abfälle zu reduzieren, Nebenprodukte aufzuwerten und den Ressourceneinsatz zu optimieren, wobei sie Produktionsmodelle vorschlagen, die den Prinzipien der Kreislaufwirtschaft entsprechen.

Unabhängige Urteile über innovative Techniken zur Verarbeitung und Aufwertung von Lebensmitteln und gastronomischen Produkten zu fällen, wobei sie die Risiken und Chancen der Einführung neuer Technologien oder Geschäftsmodelle auf lokaler und internationaler Ebene bewerten.

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 Gastronomie-sektors zu bewältigen."
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	
Art der Prüfung	Eine schriftliche Abschlussprüfung mit bis zu 15 Prüfungsfragen
Bewertungskriterien	Bei der schriftlichen Prüfung werden die inhaltliche Korrektheit der Antworten und die Klarheit und Prägnanz der Beantwortung der Prüfungsfragen bewertet
Pfichtliteratur	• Vorlesungsfolien und -materialien • Fischer, C. (2024): Nahrungsversorgungssysteme heute und morgen. Teil 1: Grundlagen, Strukturen und Funktionen. Wiesbaden, Springer Nature. 140 pages. ISBN: 978-3-658-44708-3, 978-3-658-44709-0 (eBook). DOI: 10.1007/978-3-658-44709-0 • Fischer, C. (2026): Nahrungsversorgungssysteme heute und morgen. Teil 2: Nachhaltigkeitsaspekte und Zukunftsaussichten. Wiesbaden, Springer Nature. 189 pages. ISBN: 978-3-658-50594-3, 978-3-658-50595-0 (eBook). DOI: 10.1007/978-3-658-50595-0
Weiterführende Literatur	
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige	Kein Hunger, Leben an Land, Nachhaltiger Konsum und Produktion

Entwicklung (SDGs)	
--------------------	--