

Name des Moduls : NW14 Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette (EN: Producing sustainably in the food system)		
Prüfung: NW14 Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [WPF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • den ökologischen Landbau und seiner besonderen Herausforderungen in der Landwirtschaft und/oder dem Gartenbau, Weinbau, Obstbau erklären • insbesondere die ökologische Lebensmittelverarbeitung, z.B. Aromen, Hefe, Zusatzstoffe, anwenden • insbesondere der gesetzlichen Vorgaben, z.B. EG-Öko-Verordnung erfassen • überaktuelle Entwicklungen mitdiskutieren 	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung • Exkursion (nach Möglichkeit) 	
Lehrinhalte	Ökologische Lebensmittelwirtschaft: <ul style="list-style-type: none"> • Erzeugung (pflanzlich, tierisch, gesamt) und insbesondere Verarbeitung, • Gesetzliche und privatrechtliche Regelungen, • Vermarktungswege, Marketingkonzepte, z.B. Naturkostfachhandel, Discounter • Entwicklungen und Herausforderungen 	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen		
Formale Voraussetzungen		
Literaturempfehlungen	Willer & Iernoud (Hg.) (2017) The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2017 Pfaff & Hoffmann (Hg.) Praxishandbuch Bio-Lebensmittel (Behr's Verlag) Beck et al. (2006) Code of Practice for Organic Food Processing Schmidt (2014) Das EU-Bio-Recht (Behr's Verlag)	