

Syllabus

Beschreibung der Lehrveranstaltung

Titel der Lehrveranstaltung	Lebensmittelproduktion und Recht – ein kritischer Diskurs
Code der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich der Lehrveranstaltung	IUS/03
Semester	Sommersemester 2021
Studienjahr	2020-2021
Kreditpunkte	3
Tag und Uhrzeit der Vorlesung	Wird noch mitgeteilt
Ort	Bozen
Gesamtanzahl der Vorlesungsstunden	18
Anwesenheit	Empfohlen
Voraussetzungen	keine
Spezifische Bildungsziele	Unser „modernes“ Ernährungssystem ist darauf ausgerichtet, mehr Lebensmittel zu produzieren, um eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Vielfach wird dieses Ernährungssystem aber als nicht nachhaltig beschrieben, und zwar deshalb, weil nicht schonend genug mit den natürlichen Ressourcen umgegangen wird. Die Lehrveranstaltung betrachtet dieses Phänomen aus rechtlicher Sicht und zeigt auf, welches die Rahmenbedingungen unseres Ernährungssystems sind. Hiervon ausgehend wird diskutiert, warum bestimmte Entwicklungen möglich bzw. notwendig sind. Um eine kritische Analyse zu erlauben, wird die rechtliche Perspektive ergänzt um Einsichten/Überlegungen aus dem Bereich der Wirtschaftsphilosophie, der Tierwissenschaften und der Tierethik.
Dozent	PD Dr. Georg Miribung LL.M., BZ K1.11, gmiribung@unibz.it, Tel.: +39 0471 017718 https://www.unibz.it/de/faculties/sciencetechnology/academic-staff/person/12556-georg-miribung
Unterrichtssprache	deutsch
Auflistung der behandelten Themen	Der Vorlesungsinhalt ist in folgende Themenbereiche gegliedert:

	1. Allgemeiner Teil a. Lebensmittelproduktion und Recht: allgemeine Betrachtung (6 h) b. Die moderne Lebensmittelproduktion - wirtschaftsphilosophische Betrachtung (2 h) 2. Spezifischer Teil – das Tier als Lebensmittel a. Relevante Rechtsnormen (4 h) b. Das Tier als Lebensmittel: Überlegungen aus den Tierwissenschaften und der Tierethik (4 h). 3. Gesamthafte Darstellung der Problematik (2 h)
Unterrichtsform	<i>Vorlesung (mit Gastdozenten)</i>

Erwartete Lernergebnisse	<u>Wissen und Verstehen</u> - Rechtliche Rahmenbedingungen, die die moderne Lebensmittelproduktion (global und lokal) steuern - Kritische Betrachtung/Analyse dieser Regeln, insbesondere am Beispiel des Tieres als Ressource für die Lebensmittelproduktion <u>Anwenden von Wissen und Verstehen</u> Kritische Auseinandersetzung mit den behandelten Rechtsthemen (mit Unterstützung von Gastdozenten). <u>Urteilen</u> Sich mit den verschiedenen Facetten der modernen Lebensmittelproduktion kritisch auseinandersetzen, auch hinsichtlich künftiger Entwicklungsmöglichkeiten <u>Kommunikation</u> Wiedergabe der behandelten Themen unter Anwendung der fachspezifischen Terminologie. <u>Lernstrategien</u> Fähigkeit die behandelten Bereiche selbständig durch zusätzliche und neue Wissensquellen zu erweitern.
---------------------------------	---

Art der Prüfung	Die Leistungsbewertung besteht aus einer schriftlichen Abschlussprüfung.
Prüfungssprache	<i>deutsch</i>
Bewertungskriterien und Kriterien für die Notenermittlung	• Bei der Notenzuweisung wird berücksichtigt: die Klarheit der Antworten, die Beherrschung der Sprache (auch im Zusammenhang mit der Unterrichtssprache), Synthesefähigkeit, das Urteilsvermögen und die Fähigkeit, Bezüge zu den behandelten Themen herzustellen.

Pflichtliteratur	--
Weiterführende Literatur	- F. Albisinni, <i>Strumentario di Diritto Alimentare Europeo</i>, Wolters Kluwer Italia, 2020. - U. Ermann, E. Langthaler, M. Penker, M. Schermer, <i>Agro-Food Studies</i>, Böhlau Verlag, Köln-Weimar-Wien 2018. - M. Lintner, <i>Der Mensch und das liebe Vieh. Ethische Fragen im Umgang mit Tieren</i> (mit Beiträgen von C. J. Amor und M. Moling), Tyrolia Verlag, Innsbruck 2017.