

Modulnummer	126
Modulname	Lebensmittellehre
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Kernfachmodul
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. G. Rimbach
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. G. Rimbach
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Lebensmittellehre II, Prof. Dr. G. Rimbach. Seminar: Lebensmittellehre, Prof. Dr. G. Rimbach mit Charlotte Schrader
Vorkenntnisse	Kenntnisse der Grundlagen der Lebensmittelkunde sowie der Warenkunde (entsprechend den Inhalten der Module Grundlagen der Lebensmittelkunde sowie Warenkunde und Lebensmittelrecht)
Sprache	Deutsch
Plätze	Im Seminar 2 x 24; Anmeldung erforderlich; Anmeldung in der ersten Vorlesungsstunde
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (30 h/90 h), Seminar (30 h/90 h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Hausarbeit 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Referat 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Mündliche Prüfung - 50% - Prof. Dr. G. Rimbach
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Rückständen und Kontaminationen in Lebensmitteln sowie die Hintergründe und Probleme der Lebensmittelbestrahlung; weiterhin: die Vorteile und Risiken gentechnisch erzeugter und funktioneller Lebensmittel. Sie sind in der Lage nicht nutritive und bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe gesundheitlich zu bewerten und gewinnen Einblicke in die Methoden der Lebensmittelanalytik. Die Studierenden können ein wissenschaftliches Thema kritisch bearbeiten und darüber eine kurze Zusammenfassung erstellen, die Ergebnisse aus ihrer Sicht bewerten und darüber mit Hilfe visueller Darstellungsmethoden referieren.
Inhalte des Moduls	Radioaktivität im Lebensmittelbereich, gentechnisch erzeugte und funktionelle Lebensmittel, Bio-Lebensmittel, unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln, sekundäre Pflanzenstoffe, Antioxidantien, Antinutritiva, Rückstände und Kontaminationen in Lebensmitteln, Methoden der Lebensmittelanalytik, Mechanismen der Biofunktionalität Etwa 15 Seminarveranstaltungen mit wechselnder wissenschaftlicher Thematik.
Vermittelte Kompetenzen	Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Anwendungskompetenz
Studienhilfsmittel	Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Spezielle Lehrbücher in den einschlägigen Gebieten