

Modulnummer	189
Modulname	Qualitätsrelevante Inhaltsstoffe von Pflanzen und Lebensmitteln
Studiengang und -abschnitt	MSc - Wahlmodul Agrar und Ökotröphologie
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	PD Dr. J. Gerendás
Studienberatung zum Modul	PD Dr. J. Gerendás
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Seminar: Einfluss von Nährstoffversorgung und Verarbeitung auf qualitätsrelevante Inhaltsstoffe, PD Dr. J. Gerendás, Prof. Dr. K. Schwarz und Mitarbeiter Praktikum: Bestimmung qualitätsrelevanter Inhaltsstoffe, Prof. Dr. K. Schwarz und Mitarbeiter, PD Dr. J. Gerendás
Vorkenntnisse	Grundkenntnisse in der Analyse von Pflanzen und verarbeiteten Lebensmitteln, Grundkenntnisse zur Recherche in CD-Rom-Datenbanken und im Internet (Google); Grundkenntnisse im Umgang mit relevanten Computerprogrammen (Excel, PowerPoint)
Sprache	Deutsch/ teilweise englisch
Plätze	Max. Teilnehmerzahl 10; Anmeldung durch Eintrag in den Aushang am schwarzen Brett des Instituts für Pflanzenernährung und Bodenkunde, Lehrstuhl Pflanzenernährung (HRS 2, 1. OG) oder des Instituts für Humanernährung und Lebensmittelkunde, Lehrstuhl Lebensmitteltechnologie (HHP 10) ab 1. September. Vorbesprechung in der ersten Vorlesungswoche entsprechend den Angaben auf dem Aushang.
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
Ziele des Moduls	Die Studierenden sind in der Lage, für eine wissenschaftliche Fragestellung eine eigenständige Literaturrecherche und -auswertung durchzuführen sowie einen Versuchsplan zu konzipieren. Die Studierenden können moderne Analysetechniken zur Untersuchung von Pflanzenmaterial und verarbeiteten Lebensmitteln anwenden. Die Studierenden beherrschen grundlegende Techniken des wissenschaftlichen Schreibens und Präsentierens.
Inhalte des Moduls	Literaturrecherche (Internet/CD-ROM) zu ausgewählten Themen der Pflanzenproduktion und Lebensmittelherstellung, Erstellen eines Versuchsplans, Auswahl geeigneter Untersuchungstechniken, Durchführung von Laboranalysen, Auswertung und Interpretation der Ergebnisse, Abfassen eines wissenschaftlichen Aufsatzes, Erstellen und Präsentation eines Vortrages (PowerPoint-Präsentation)
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Seminar (30 h/100 h), Praktikum (30h/80h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit, teilweise geblockt
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Referat 50 % - Gerendás, Schwarz Hausarbeit 50 % - Gerendás, Schwarz
European Credit Points des Moduls	6
Vermittelte Kompetenzen	Fach- und Methodenkompetenz, Schlüsselqualifikationen
Studienhilfsmittel	wird im Rahmen der Veranstaltung zur Verfügung gestellt bzw. recherchiert