

Modulnummer	190
Modulname	Qualitätsaspekte in der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln: vom Rohstoff bis zum Konsumenten
Studiengang und -abschnitt	MSc - Wahlmodul Agrar und Ökotrophologie
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. K. Schwarz
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. K. Schwarz
Lehrveranstaltungen und Dozenten	<p>Vorlesung: Einflussfaktoren auf die Qualität von Rohstoffen und Fertigprodukten, Prof. Dr. Abdulai, Dr. J. Tetens, Prof. Dr. Heller, PD Dr. Aumann, Jprof. Dr. B. Schulze, Prof. Dr. Taube, Dr. K. Knappstein, Prof. Dr. K. Schwarz und Gastreferenten</p> <p>Seminar: Spezielle Aspekte der Rohstoff- und Fertigproduktqualität, Prof. Dr. Abdulai, Dr. J. Tetens, Prof. Dr. Heller, PD Dr. Aumann, Jprof. Dr. B. Schulze, Prof. Dr. Taube, Dr. K. Knappstein, Prof. Dr. K. Schwarz und Gastreferenten</p>
Vorkenntnisse	Grundlegende Kenntnisse zur Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, weitergehende Kenntnisse in der Qualitätslehre von Lebensmitteln oder den Produktionsverfahren von tierischen und pflanzlichen Rohstoffen, Kenntnisse zum Arbeiten mit wissenschaftlicher Literatur
Sprache	Deutsch
Plätze	25 Plätze / Anmeldung ist erforderlich; Anmelde Listen hängen im vorhergehenden Semester ca. 1 Woche vor Vorlesungsende am HHP 10 aus.
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (30 h/90 h), Seminar (30h/90h)
Ablauf	Vorlesung geblockt in der Vorlesungszeit, Seminar geblockt in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Referat 50% - Schwarz Hausarbeit 50 % - Schwarz, Aumann
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden können Einflüsse der Produktion und Verarbeitung auf die Qualität von Lebensmitteln beurteilen. Die Studierenden können wissenschaftliche Arbeiten zu speziellen Qualitätsaspekten diskutieren und referieren. Die Studierenden sind in der Lage, ausgewählte Themenstellungen interdisziplinär in Arbeitsgruppen zu bearbeiten.

Inhalte des Moduls

Vorlesung: Im Rahmen der Vorlesung werden einführend aktuelle rechtliche Aspekte zum prozessstufenübergreifenden Qualitätsmanagement besprochen. Nachfolgend werden Einflussparameter der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln in den einzelnen Prozessstufen anhand von ausgewählten Themenstellungen aus den folgenden Bereichen vorgestellt: Pflanzenernährung und -schutz, Futtermittelherstellung, Tierhaltung, Verarbeitung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln in der Lebensmittelindustrie und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Seminar: In dem begleitenden Seminar werden ausgewählte wissenschaftliche Arbeiten von den Studierenden referiert und diskutiert. Die Erarbeitung erfolgt in Arbeitsgruppen, die sich jeweils aus Studierenden verschiedener Fach- und Studienrichtungen der AE-Fakultät zusammensetzen.

Vermittelte Kompetenzen

Fach-, Anwendungs-, Methoden-, Lern- und Schlüsselkompetenzen

Studienhilfsmittel

Die Literatur wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben.