

<b>Modulnummer</b>	<b>337 ( alt 126)</b>
<b>Modulname</b>	<b>Lebensmittellehre</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	MSc Ökotrophologie; Kernfachmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Vorlesung:</b> Lebensmittellehre II, Prof. Dr. G. Rimbach. <b>Seminar:</b> Lebensmittellehre, Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Vorkenntnisse</b>	Kenntnisse der Grundlagen der Lebensmittelkunde sowie der Warenkunde (entsprechend den Inhalten der Module Grundlagen der Lebensmittelkunde sowie Warenkunde und Lebensmittelrecht)
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	Im Seminar 2 x 24; Anmeldung erforderlich; Anmeldung in der ersten Vorlesungsstunde
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)</b>	Vorlesung (30 h/90 h), Seminar (30 h/90 h)
<b>Ablauf</b>	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Referat 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Mündliche Prüfung - 75% - Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	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.
<b>Inhalte des Moduls</b>	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.
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Anwendungskompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Spezielle Lehrbücher in den einschlägigen Gebieten