

<b>Modulnummer</b>	<b>348</b>
<b>Modulname</b>	<b>Warenkunde</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	BSc Ökotrophologie; Hauptstudium
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im SS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Vorlesung:</b> Warenkunde: Prof. Dr. G. Rimbach <b>Seminar:</b> Seminar zur Warenkunde Prof. Dr. G. Rimbach mit Charlotte Schrader, Dr. Patricia Hübbe, Kathrin Giller, Anne Gräser, Insa Ernst, Jennifer Möhring, Dr. Tuba Esatbeyoglu
<b>Vorkenntnisse</b>	Kenntnisse chemischer, physikalischer und biologischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Allgemeine Chemie, Physik, Biologie der Pflanzen, Biologie der Tiere, Grundlagen der Erzeugung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel)
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	Unbegrenzt
<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>	Mündliche Prüfung 75% - Rimbach Referat 25% - Rimbach, Charlotte Schrader, Patricia Hübbe, Kathrin Giller, Anne Gräser, Insa Ernst, Jennifer Möhring, Dr. Tuba Esatbeyoglu
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden verstehen die Gründe für die Be- und Verarbeitung der Lebensmittel und die Auswirkung auf die Lebensmittelqualität. Sie kennen die wichtigsten Lebensmittelgruppen sowie Inhalts- und Wirkstoffe von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft.
<b>Inhalte des Moduls</b>	Die Folgen der Be- und Verarbeitung der Lebensmittel, Lebensmittel mit speziellen Eigenschaften, Warenkunde: Milch und Milchprodukte, Eier, Fleisch, Fisch, Getreide, Leguminosen, Obst und Gemüse, Kaffee, Tee, Kakao, Bier, Wein, Speiseöle, Gewürze und Arzneipflanzen
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fach- und Anwendungskompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Lehrbücher der Lebensmittelchemie und der Warenkunde (Empfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung);