

Modulnummer	372
Modulname	Spezielle Lebensmittellehre
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Wahlpflichtmodul
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 Dr. P. Hübbe, Dr. T. Esatbeyoglu
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 8 x 10; Anmeldung ist in der ersten Vorlesungsstunde erforderlich
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (30 h/90 h), Seminar (30 h/90 h)
Ablauf	Vorlesung: wöchentlich in der Vorlesungszeit Seminar: Blockpraktikum im Semester (Termin und Thema werden in der 2. Vorlesung bekannt gegeben.) –Die Zuteilung eines Platzes und Themas in diesem Modul verpflichtet zum Ablegen der Prüfungsleistung im entsprechenden Semester. Eine nicht erbrachte Leistung wird als Fehlversuch gewertet.
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	<u>Bis zur Prüfungsperiode im Oktober 2010:</u> Referat 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Mündliche Prüfung - 75% - Prof. Dr. G. Rimbach <u>Gem. Beschluss der Prüfungsausschüsse (abweichend von der Prüfungsordnung) mit Beginn der Prüfungsperiode im Februar 2011:</u> Referat 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Klausur - 75% - 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; 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

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, gesundheitliche Bewertung
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
Haller, Grune, Rimbach (2012): Biofunktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen, Springer, Berlin