

Modulnummer	389
Modulname	Warenkunde Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft
Studiengang und -abschnitt	BSc Ökotrophologie; Fachrichtungsstudium
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. G. Rimbach
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. G. Rimbach
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Warenkunde: Prof. Dr. G. Rimbach Seminar: Seminar zur Warenkunde Prof. Dr. G. Rimbach mit Dr. Patricia Hübbe, Dr. Tuba Esatbeyoglu und Mitarbeiter
Vorkenntnisse	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)
Sprache	Deutsch
Plätze	Unbegrenzt; Das Seminar findet in Gruppen (6x20 Studierende) statt. Die Einteilung erfolgt in der ersten Vorlesungsstunde.
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung: (30 h/90 h) Seminar: (30 h/90 h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit Seminar geblockt im Semester
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Klausur 75% - Rimbach Referat 25% - Rimbach, Hübbe, Esatbeyoglu,
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	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.
Inhalte des Moduls	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
Vermittelte Kompetenzen	Fach- und Anwendungskompetenz
Studienhilfsmittel	Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Lehrbücher der Lebensmittelchemie und der Warenkunde; Rimbach et al., Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer, Berlin 2010