

Modultitel	Modulcode
Grundlagen der Erzeugung von Nahrungsmitteln	AEF-ök004
Modulverantwortliche(r)	
Priv.-Doz. Dr. Klaus Sieling	
Veranstalter	
Institut für Tierernährung und Stoffwechselfysiologie - Tierernährung	
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung - Acker- und Pflanzenbau	
Fakultät	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
Prüfungsamt	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

Leistungspunkte	6
Bewertung	Benotet
Dauer	ein Semester
Angebotshäufigkeit	Findet nur im Sommersemester statt
Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt	30 Stunden
Arbeitsaufwand insgesamt	180 Stunden
Präsenzstudium	60 Stunden
Selbststudium	120 Stunden
Lehrsprache	Deutsch

Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung			
keine			
Empfohlene Voraussetzung			
Kenntnisse chemischer, physikalischer und biologischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Chemie, Physik, Biologie der Pflanzen und Anatomie und Physiologie des Menschen)			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Vorlesung	Erzeugung von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft	Pflicht	2
Vorlesung	Erzeugung von Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft	Pflicht	2
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
keine			

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Klausur: Erzeugung von Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft	Klausur	Benotet	Pflicht	50
Klausur: Erzeugung von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft	Klausur	Benotet	Pflicht	50
Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)				
<p>1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester 1. Prüfungszeitraum im Wintersemester</p> <p>Prüfer: 50% Dr. Blank 50% Dr. Sieling QIS: Konto 21300 mit PNR 2281 und 2282</p>				

Lehrinhalte
<p>Erzeugung von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft: Allgemeine Informationen zu Nutztieren und deren Umfeld; Ernährungsgrundlage der Nutztiere und Bewertung der Futtermittel; Bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffversorgung; Stoffumsatz und Körperzusammensetzung; Energiehaushalt; Bewertung des Proteins von Nahrungs- und Futtermitteln; Besonderheiten der Verdauung bei Wiederkäuern (Fermentation); Auswirkungen der Ernährung auf die Leistung und Produktsammensetzung; Grundlagen der Tierhaltung und Züchtung.</p> <p>Erzeugung von Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft: Der Schwerpunkt der Veranstaltung liegt neben einer allgemeinen Einführung in die Standortökologie und Produktionstechnik im Landbau in der Darstellung aller wichtigen landwirtschaftlich genutzten Kulturpflanzen des gemäßigten Klimas mit besonderem Augenmerk auf Aspekte der Qualität aus ernährungsphysiologischer und technischer Sicht</p>
Lernziele
Die Studierenden verfügen über Grundkenntnisse der Erzeugung von Nahrungsmitteln und der wichtigen Einflussgrößen auf Qualität und Zusammensetzung der Produkte
Literatur
<p>Diepenbrock, W., Ellmer, F., Léon, J., 2016: Ackerbau, Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, UTB Band Nr. 2629</p> <p>Bickel-Sandkötter, S., 2001: Nutzpflanzen und ihre Inhaltsstoffe. UTB</p> <p>Franke, W., 1997: Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Thieme Verlag, Stuttgart</p> <p>Nultsch, W., 2001: Allgemeine Botanik. Thieme Verlag, Stuttgart</p>

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungswissenschaften, (Version 2008)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, (Version 2008)	Pflicht	-