

<b>Modultitel</b>	<b>Modulcode</b>
Grundlagen der Lebensmittellehre	AEF-ök008
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
Prof. Dr. Gerald Rimbach	
<b>Veranstalter</b>	
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Lebensmittelwissenschaft	
<b>Fakultät</b>	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
<b>Prüfungsamt</b>	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

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

<b>Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung</b>			
keine			
<b>Empfohlene Voraussetzung</b>			
Kenntnisse chemischer, physikalischer und biologischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Allgemeine Chemie, Physik, Biologie der Pflanzen, Biologie der Tiere, Grundlagen der Erzeugung von Lebensmitteln)			
<b>Modulveranstaltung(en)</b>			
<b>Veranstaltungsart</b>	<b>Lehrveranstaltungstitel</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>SWS</b>
Vorlesung	Grundlagen der Lebensmittellehre I	Pflicht	3
Übung	Grundlagen der Lebensmittellehre II	Pflicht	1
<b>Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)</b>			

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Klausur: Grundlagen der Lebensmittellehre	Klausur	Benotet	Pflicht	100
<b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>				
1.+2. Prüfungszeitraum im Wintersemester 1. Prüfungszeitraum im Sommersemester Prüfer: Prof. Dr. Rimbach QIS: Konto 21200 mit PNR 3360				

<b>Lehrinhalte</b>
Wasser, Proteine, Lipide, Kohlenhydrate, Zusatzstoffe, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, abträgliche Lebensmittelinhaltsstoffe, Mykotoxine, Schwermetalle, Vitamine, Mineralstoffe. Speisefette und Öle, Leguminosen, Zucker, Getreide, Gemüse und Obst, Salz, Lebensmittelbestrahlung
<b>Lernziele</b>
Die Studierenden verstehen die Zusammenhänge zwischen der Struktur der Nährstoffe, deren Diversität und der biologischen Bedeutung (z.B. Essentialität). Sie kennen die Bedeutung der polymeren Strukturen und der Wasserbindung für die technische Funktion der Lebensmittel. Sie sind in der Lage, die Lebensmittelqualität an Hand der Nährstoffzusammensetzung und Nährstoffcharakteristika einzuschätzen. Erste Einblicke in die Bedeutung nicht-nutritiver und bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe wurden gewonnen.
<b>Literatur</b>
Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Lehrbücher der Lebensmittelchemie (Empfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung) Wisker et al., Grundlagen der Lebensmittellehre, Behrs Verlag, 2006

<b>Verwendung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Fachsemester</b>
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, (Version 2008)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, (Version 2008)	Pflicht	-