

Modulnummer	112 nach alter PO wird 228 nach neuer PO - Studierenden des Studienganges Agrarwissenschaften dürfen dieses Modul nicht belegen.-
Modulname	Grundlagen der Erzeugung von Nahrungsmitteln
Studiengang und -abschnitt	BSc Ökotrophologie; Grundstudium
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. A. Susenbeth
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. A. Susenbeth
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Erzeugung von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft, Prof. Dr. A. Susenbeth; Vorlesung: Erzeugung von Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft, Priv.-Doz. Dr. K. Sieling
Vorkenntnisse	Kenntnisse chemischer, physikalischer und biologischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Chemie, Physik, Biologie der Pflanzen und Anatomie und Physiologie des Menschen)
Sprache	Deutsch
Plätze	Unbegrenzt
Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)	Vorlesungen (30 h/90 h)+ (30 h/90 h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Klausur 100 % - Sieling, Susenbeth
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden verfügen über Grundkenntnisse der Erzeugung von Nahrungsmitteln und der wichtigen Einflussgrößen auf Qualität und Zusammensetzung der Produkte.
Inhalte des Moduls	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 Produktzusammensetzung; 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.
Vermittelte Kompetenzen	Fach- und Methodenkompetenz
Studienhilfsmittel	Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis; Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Graphiken; Lehrbücher

(Empfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung).