

|  |  |
|--|--|
| <b>Modulnummer</b>                               | <b>336</b>   |
| <b>Modulname</b>                                 | <b>Grundlagen der Lebensmittellehre</b>  |
| <b>Studiengang und -abschnitt</b>                | BSc Ökotrophologie; Grundstudium   |
| <b>Häufigkeit des Angebots</b>                   | Jährlich im WS   |
| <b>Modulverantwortlicher</b>                     | Prof. Dr. G. Rimbach   |
| <b>Studienberatung zum Modul</b>                 | Prof. Dr. G. Rimbach   |
| <b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>          | <b>Vorlesung:</b> Grundlagen der Lebensmittellehre I,<br>Prof. Dr. G. Rimbach<br><b>Übungen:</b> Grundlagen der Lebensmittellehre II,<br>Prof. Dr. G. Rimbach mit Dr. P. Hübbe und Dr. T. Esatbeyoglu  |
| <b>Vorkenntnisse</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>Sprache</b>                                   | Deutsch  |
| <b>Plätze</b>                                    | Unbegrenzt   |
| <b>Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)</b>     | Vorlesung (45 h/135 h) und Übungen (15 h/45 h)   |
| <b>Ablauf</b>                                    | Wöchentlich in der Vorlesungszeit  |
| <b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b> | Klausur 100% - Prof. Dr. G. Rimbach  |
| <b>Ausweis</b>                                   | Zur Prüfung erforderlich   |
| <b>European Credit Points des Moduls</b>         | 6  |
| <b>Ziele des Moduls</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>Inhalte des Moduls</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>Vermittelte Kompetenzen</b>                   | Fach- und Anwendungskompetenz  |
| <b>Studienhilfsmittel</b>                        | Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Lehrbücher der Lebensmittelchemie (Empfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung)<br>Wisker et al., Grundlagen der Lebensmittellehre, Behrs Verlag, 2006  |