

Modulnummer	126
Modulname	Lebensmittellehre
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Kernfachmodul
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. G. Rimbach
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. G. Rimbach
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Lebensmittellehre II, Prof. Dr. G. Rimbach. Seminar: Lebensmittellehre, Prof. Dr. G. Rimbach.
Vorkenntnisse	Kenntnisse der Grundlagen der Lebensmittelkunde sowie der Warenkunde (entsprechend den Inhalten der Module Grundlagen der Lebensmittelkunde sowie Warenkunde und Lebensmittelrecht)
Sprache	Deutsch
Plätze	Im Seminar 2 x 24; Anmeldung erforderlich
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (30 h/90 h), Seminar (30 h/90 h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Protokoll 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Referat 25% - Prof. Dr. G. Rimbach Mündliche Prüfung - 50% - Prof. Dr. G. Rimbach
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Rückständen und Kontaminationen in Lebensmitteln sowie die Hintergründe und Probleme der Lebensmittelbestrahlung; weiterhin: die Vorteile und Risiken gentechnisch erzeugter und funktioneller Lebensmittel. Sie sind in der Lage, die Haupt-Träger für die wichtigsten Nährstoffe zu selektieren und damit bei Mangel an einem Nährstoff zu erhöhen bzw. bei Vermeidungsstrategien zu vermindern. Einblicke in Methoden der Lebensmittelanalytik werden gewonnen. Die Studierenden können ein wissenschaftliches Thema (eine Publikation in Englisch) kritisch bearbeiten und darüber eine kurze Zusammenfassung erstellen, die Ergebnisse aus ihrer Sicht bewerten und darüber mit Hilfe visueller Darstellungsmethoden referieren.
Inhalte des Moduls	Radioaktivität im Lebensmittelbereich, gentechnisch erzeugte und funktionelle Lebensmittel, Bio-Lebensmittel, unerünschte Stoffe in Lebensmitteln, Rückstände und Kontaminationen in Lebensmitteln, Methoden der Lebensmittelanalytik, Lebensmittelgruppen und Nährstoffversorgung Etwa 15 Seminarveranstaltungen mit wechselnder wissenschaftlicher Thematik.
Vermittelte Kompetenzen	Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Anwendungskompetenz
Studienhilfsmittel	Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Spezielle Lehrbücher in den einschlägigen Gebieten; Veröffentlichungen der amtlichen Behörden im Internet