

Modultitel	Modulcode
Grundlagen der Lebensmittellehre	ökAEF008-01a
Modulverantwortliche(r)	
Prof. Dr. Gerald Rimbach	
Veranstalter	
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Lebensmittelwissenschaft	
Fakultät	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
Prüfungsamt	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

Leistungspunkte	6
Bewertung	Benotet
Dauer	ein Semester
Angebotshäufigkeit	Findet nur im Wintersemester 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 Allgemeine Chemie, Physik, Biologie der Pflanzen, Biologie der Tiere, Grundlagen der Erzeugung von Lebensmitteln)			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Vorlesung	Grundlagen der Lebensmittellehre I	Pflicht	3
Praktische Übung	Grundlagen der Lebensmittellehre II	Pflicht	1
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
keine			

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

Lehrinhalte
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
Lernziele
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.
Literatur
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

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
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, (Version 2013)	Pflicht	-