

Modultitel	Modulcode
Warenkunde Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft	AEF-ök011
Modulverantwortliche(r)	
Prof. Dr. Gerald Rimbach	
Veranstalter	
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde	
Fakultät	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
Prüfungsamt	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

Leistungspunkte	6
Bewertung	Benotet
Dauer	1 Semester
Angebotshäufigkeit	Findet nur im Sommersemester statt
Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt	30 Stunden
Arbeitsaufwand insgesamt	180 Stunden
Präsenzstudium	60 Stunden
Selbststudium	120 Stunden
Lehrsprache	Deutsch

Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung			
Bestandene Module der Propädeutika			
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 pflanzlicher und tierischer Lebensmittel)			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Vorlesung	Warenkunde Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft	Pflicht	2
Seminar	Seminar Warenkunde Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft	Pflicht	2
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
Bestandene Module der Propädeutika			

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Klausur: Warenkunde Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft	Klausur	Benotet	Pflicht	100
Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)				
1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester 1. Prüfungszeitraum im Wintersemester Prüfer: Prof. Dr. Rimbach QIS: Konto 22300 mit PNR 3891 und 3892				

Lehrinhalte
Die Folgen der Be- und Verarbeitung der Lebensmittel, Lebensmittel mit speziellen Eigenschaften, Warenkunde: Milch und Milchprodukte, Eier, Fleisch, Fisch, Getreide, Leguminosen, Obst und Gemüse, Kaffee, Tee, Kakao, Bier, Wein, Speiseöle, Gewürze und Arzneipflanzen, funktionelle Lebensmittel
Lernziele
Die Studierenden verstehen die Gründe für die Be- und Verarbeitung der Lebensmittel und die Auswirkung auf die Lebensmittelqualität. Sie kennen die wichtigsten Lebensmittelgruppen sowie Inhalts- und Wirkstoffe von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft
Literatur
Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Lehrbücher der Lebensmittelchemie und der Warenkunde; Rimbach et al., Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer, Berlin 2015
Weitere Angaben
Unbegrenzte Plätze; Das Seminar findet in Gruppen (6x20 Studierende) statt. Die Einteilung erfolgt in der ersten Vorlesungsstunde.

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2008)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013)	Pflicht	4.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)	Wahl	4.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, (Version 2008)	Pflicht	4.