

Modultitel		Modulcode	
Grundlagen der Erzeugung von Nahrungsmitteln		ökAEF004-01a	
Modulverantwortliche(r)			
PD Dr. Sieling			
Veranstalter			
Institut für Tierernährung und Stoffwechselfysiologie - Tierernährung			
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung - Acker- und Pflanzenbau			
Fakultät			
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät			
Prüfungsamt			
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät			
Leistungspunkte	6		
Bewertung	Benotet		
Dauer	ein 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			
keine			
Empfohlene Voraussetzung			
Kenntnisse chemischer, physikalischer und biologischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Chemie, Physik, Biologie der Pflanzen und Anatomie und Physiologie des Menschen)			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Vorlesung	Erzeugung von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft	Pflicht	2
Vorlesung	Erzeugung von Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft	Pflicht	2

Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)				
keine				
Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Klausur: Erzeugung von Nahrungsmitteln 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*in: Sieling/N.N. QIS: Konto Angaben folgen				
Lehrinhalte				
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; Grundlagen der Tierhaltung und Züchtung. 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				
Lernziele				
Die Studierenden verfügen über Grundkenntnisse der Erzeugung von Nahrungsmitteln und der wichtigen Einflussgrößen auf Qualität und Zusammensetzung der Produkte				
Literatur				
Diepenbrock, W., Ellmer, F., Léon, J., 2016: Ackerbau, Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, UTB Band Nr. 2629 Bickel-Sandkötter, S., 2001: Nutzpflanzen und ihre Inhaltsstoffe. UTB Franke, W., 1997: Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Thieme Verlag, Stuttgart Nultsch, W., 2001: Allgemeine Botanik. Thieme Verlag, Stuttgart				

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013)	Pflicht	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, (Version 2013)	Pflicht	-