

Name des Moduls : G1 Lebensmittellehre		
Prüfung: G1 Lebensmittellehre	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 1. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Fritz Titgemeyer	Modulturnus: jedes WiSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Fritz Titgemeyer, Prof. Dr. Anja Markant, Dipl.-Ing. Albrecht Fleischer		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • tierische und pflanzliche Lebensmittel aufzählen und zuordnen. • Inhaltsstoffe von Lebensmitteln benennen, sowie deren ernährungsphysiologische Bedeutung ableiten. • sich kritisch mit den unterschiedlichen Herstellungs- und Produktionsweisen auseinandersetzen. • globale Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion ableiten. • Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Qualitätskriterien und gesunder Ernährung herstellen. 	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung • Praktikum 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Produktion bzw. Anbau von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln • Bewertung der Produktion von Lebensmitteln unter ökologischen, ökonomischen, sozialen und gesundheitlichen Aspekten Inhaltsstoffe pflanzlicher und tierischer Lebensmittel • lebensmittelchemische Grundlagen • zellphysiologische Abläufe • molekulare Aspekte • lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel • Bedeutung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel in der Ernährung des Menschen • küchentechnische Verarbeitung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel 	
Workload	Präsenzveranstaltung (3,5 SWS): Pflichtpraktikum (0,5 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	52 h 8 h 90,0 h 150,0 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Rimbach, G., Möhring, J., Erbersdobler, H.F. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag, Berlin Heidelberg, (aktuellste Auflage) • Krämer J., (2011), Lebensmittel-Mikrobiologie, Ulmer UTB, • Stuttgart, (6. Aufl.) Aktuelle Publikationen	