

Modulbeschreibung

1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB1 Lebensmittellehre	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester	
3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl Pf	3.3 Empfohlenes Fachsemester 1.Semester

4 Workload				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>
Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Vorlesung	3,5	52,5 h	150 h	5 CP
	Pflichtpraktikum	0,5	7,5 h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60		
Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung		90 h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90		

5 5.1 Lernziele
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.
5.2 Lerninhalte
<ul style="list-style-type: none"> • Produktion/Anbau von tierischen/pflanzlichen Lebensmitteln • Industriellen und der nachhaltigen, naturnahen Produktion von Lebensmitteln kritisch bewerten. • 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 • praktische Verarbeitung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel
→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5	5.3 Modulkurzinformation (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)
6	6.1 Teilnahmevoraussetzungen (<i>Formal</i> : Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; <i>Inhaltlich</i> : Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...) keine
	6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme) Bestehen der Prüfung
	6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Klausur (120 Min.) -in der Regel- Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungsstermin- und Prüfungsformliste).
	6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung keine
	6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*
	<small>*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.</small>
7	7.1 Veranstaltungssprache/n <input checked="" type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Weitere, nämlich:
	7.2 Modulverantwortliche/r Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
	7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional) Prof. Dr. Fritz Titgemeyer, Prof. Dr. Anja Markant, Dip.- Ing. Albrecht Fleischer
	7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)
	7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.) 1. Rimbach, Möhring, Erbersdobler: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, ISBN 9783642293733 2. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, Ulmer UTB, Stuttgart, ISBN 9783825246587 3. Aktuelle Publikationen