

Modulhandbuch für den Studiengang Lebensmittel- wissenschaften, M.Sc.

Version Reakkreditierung 2019

Lebensmittelwissenschaften, M. Sc.

Wichtige Daten zum Studium

Dauer:	3 Semester Vollzeit 6 Semester berufsbegleitend
Studienort:	Kleve
Abschluss:	Master of Science, M.Sc.
Studienbeginn:	jeweils zum Sommer- und Wintersemester
Sprache des Studiums:	Deutsch
Masterarbeit:	im 3. Semester Vollzeit im 5. und 6. Semester berufsbegleitend
Berechnung des Workload:	pro CP 30 Stunden im Semester
Prüfungsformen:	alle Prüfungsformen wie in §14, 17–20 der Rahmenprüfungsordnung für Masterstudiengänge
Literaturangaben:	Die in den Modulbeschreibungen angegebenen Titel sind erste Hinweise und ersetzen nicht den Syllabus der Lehrveranstaltung.

Dieser Studiengang ist ein



Curriculum Lebensmittelwissenschaften, M.Sc. // Food Sciences, M.Sc.

Modul-Nr.	Module/Subjects	SWS CH	Typ					Prü		CP	Som mer	Winte r	Sem 3	
			V	S	Ü	Pra	Pro	benotet	Testat					
LM_01	Biologie der Lebensmittel Biology of Food Products	4	4						P		5	4		
LM_02	Lebensmittelchemie und -analytik Food Chemistry and Food Analytics	4	2				2		P	T	5	4		*
LM_03	Verpackungstechnologie Packaging Technology	3	2				1		P	T	5	3		*
LM_04	Lebensmittelprozessstechnologie Food Processing Technology	4	2				2		P	T	5	4		*
LM_05	Wissenschaftliche Methoden der Lebensmittelwissenschaften Scientific Methods in Food Sciences	3	1			2			P		5	3		
LM_06	Wahlpflichtkatalog Elective Modules	3	3						P		5	3		
LM_07	Fermentation und Biotechnologie Fermentation and Biotechnology	4	2				2		P	T	5		4	*
LM_08	Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Quality Management and Food Safety	4	2			2			P		5		4	
LM_09	Lebensmittelmikrobiologie Food Microbiology	3	2				1		P	T	5		3	*
LM_10	Ernährung Nutrition	4	2			2			P		5		4	
LM_11	Produktentwicklung und Sensorik Product Development and Organoleptic Testing	4	2				2		P	T	5		4	*
LM_12	Angewandtes Forschungsprojekt Applied Research Project	4						4		T	5		4	
LM_13	Masterarbeit Master Thesis								P		25			X
LM_14	Kolloquium Colloquium								P		5			X
Semesterwochenstunden Credit Hours per Week		44	24	0	6	10	4					21	23	
											30	30	30	

Abkürzungen // Abbreviations
 SWS = Semesterwochenstunden // CH = credit hours per week
 Prü = Prüfungsart // type of examination
 CP = credit points (= ECTS-points)
 V = Vorlesung // Lecture
 S = Seminar
 Ü = Übung // Exercise
 Pra = Praktikum // lab course
 Pro = Projekt // project

	gesamt	1.Sem	2.Sem	3.Sem
SWS	44	21	23	0
CP	90	30	30	30

* ECTS will only be credited after completing all parts of the module.
 ECTS werden erst nach vollständigem Ableisten aller Modulteile gutgeschrieben.

Modul-Nr.	Module/Subjects	SWS	Type					Ex	CP
			L	S	E	Pra	Pro		
LM_06.1	Biofunktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen Biofunctionality of Food Components	3	2	1				P	5
LM_06.2	Vertiefende Kapitel des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts Advanced Lessons in European and German Food Law	3	2		1			P	5
LM_06.3	Wahlmöglichkeit aus dem gesamten Masterangebot HRW Module from any master study course at Rhine-Waal University of Applied Sciences	4	4					P	5
1 Wahlpflichtmodul ergibt SWS = CP									5

Die Fakultät behält sich das Recht vor, eine Mindestteilnehmerzahl für das Zustandekommen eines Wahlpflichtkurses festzulegen. Die Zulassung zu Pflichtmodulen erfolgt vorbehaltlich freier Kapazitäten. Die Möglichkeit des Erreichens der vorgeschriebenen Kreditpunktzahl bleibt unberührt. / The faculty reserves the right to determine a minimum number of participants for offering an elective subject. Admission to mandatory modules is subject to available capacities. The possibility to obtain the required number of credit points remains unaffected.

Die Fakultät behält sich vor, das Wahlpflichtangebot im Laufe der Zeit bei neuen Entwicklungen in verschiedenen Feldern der Lebensmittelwissenschaften durch weitere Fächer zu erweitern. / In case of new developments in the different fields of Food Sciences the faculty reserves the right to expand the range of elective modules with further subjects over the time.

** Die konkrete Auswahl aus dem gesamten Studienangebot der Masterstudiengänge der Hochschule Rhein-Waal bedarf der Zustimmung des Prüfungsausschussvorsitzenden. / The actual selection from any master study course at Rhine-Waal University has to be approved by the head of the Examination Committee.

Curriculum Lebensmittelwissenschaften, M.Sc. // Food Sciences, M.Sc.

Modul-Nr.	Module/Subjects	SWS CH	V	S	Typ			Prü		CP	BERUFSBEGLEITEND				Sem 5	Sem 6
					Ü	Pra	Pro	benotet	Testat		Mo/Di	Mo/Di	Do/Fr	Do/Fr		
											Sommer 1	Winter 1	Sommer 2	Winter 2		
LM_01	Biologie der Lebensmittel Biology of Food Products	4	4						P		5	4				
LM_02	Lebensmittelchemie und -analytik Food Chemistry and Food Analytics	4	2			2			P	T	5	4				*
LM_03	Verpackungstechnologie Packaging Technology	3	2			1			P	T	5	3				*
LM_04	Lebensmittelprozess-technologie Food Processing Technology	4	2			2			P	T	5			4		*
LM_05	Wissenschaftliche Methoden der Lebensmittelwissenschaften	3	1			2			P		5			4		
LM_06	Wahlpflichtkatalog Elective Modules	3	3						P		5			3		
LM_07	Fermentation und Biotechnologie Fermentation and Biotechnology	4	2			2			P	T	5	4				*
LM_08	Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Quality Management and Food Safety	4	2			2			P		5	4				
LM_09	Lebensmittelmikrobiologie Food Microbiology	3	2			1			P	T	5	3				*
LM_10	Ernährung Nutrition	4	2			2			P		5				4	
LM_11	Produktentwicklung und Sensorik Product Development and Organoleptic Testing	4	2			2	0		P	T	5				4	*
LM_12	Angewandtes Forschungsprojekt Applied Research Project	4						4		T	5				4	
LM_13	Masterarbeit Master Thesis								P		25					X
LM_14	Kolloquium Colloquium								P		5					X
Semesterwochenstunden Credit Hours per Week		44	24	0	6	10	4					11	11	10	12	
												15	15	15	15	30

Abkürzungen // Abbreviations
 SWS = Semesterwochenstunden // CH = credit hours per week
 Prü = Prüfungsart // type of examination
 CP = credit points (= ECTS-points)
 V = Vorlesung // Lecture
 S = Seminar
 Ü = Übung // Exercise
 Pra = Praktikum // lab course
 Pro = Projekt // project

	gesamt	1.Sem	2.Sem	3.Sem	4.Sem	5.Sem	6.Sem
SWS	44	11	11	10	12	0	0
CP	90	15	15	15	15	30	0

* ECTS werden erst nach vollständigem Ableisten aller Modulteile gutgeschrieben.
 * ECTS will only be credited after completing all parts of the module.

Die Wahlpflichtmodule gelten wie in der Vollzeitvariante.

Inhaltsverzeichnis

LM_01	Biologie der Lebensmittel.....	7
LM_02	Lebensmittelchemie und -analytik.....	9
LM_03	Verpackungstechnologie.....	11
LM_04	Lebensmittelprozesstechnologie.....	13
LM_05	Wissenschaftliche Methoden der Lebensmittelwissenschaften.....	15
LM_06.1	Biofunktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen	17
LM_06.2	Vertiefende Kapitel des europäischen und deutschen Lebensmittelrechtes	19
LM_06.3	Wahlmöglichkeit Angebot HRW Masterstudiengänge	21
LM_07	Fermentation und Biotechnologie	23
LM_08	Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit.....	25
LM_09	Lebensmittelmikrobiologie	27
LM_10	Ernährung	29
LM_11	Produktentwicklung und Sensorik.....	31
LM_12	Angewandtes Forschungsprojekt.....	33
LM_13	Masterarbeit	35
LM_14	Kolloquium	37

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	60 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	40 h
		Literaturstudium	20 h
		Prüfungsvorbereitung	30 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. habil. Jens Gebauer

Lehrende

Prof. Dr. Steffi Wiedemann; Dr. Katja Kehlenbeck

Lehrinhalte

theoretische, praktische und rechtliche Aspekte der Erzeugung von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft; Produkte bzw. Produktgruppen pflanzlichen und tierischen Ursprungs; Herkunft, Botanik, Anbau, Inhaltsstoffe (inklusive gesundheitsschädlicher Stoffe) und Verarbeitung von Kulturpflanzen; Charakterisierung der Qualität tierischer Erzeugnisse; Einfluss von Produktionsparametern wie Genetik, Haltung und Fütterung sowie von prozesstechnischen Parametern auf die Qualität der Rohprodukte tierischer Herkunft; Verfahren zur Qualitätserfassung (z.B. sensorisch, chemisch, physikalisch) und Qualitätssicherung

Lernziele

Die Studierenden

- erwerben vertiefte Kenntnisse über nationale und internationale Produkte, die aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden¹
- sind vertraut mit der Herkunft, der Botanik, dem nachhaltigen Anbau, den Inhaltsstoffen und ihrer funktionellen/ernährungsphysiologischen Bedeutung sowie der Verarbeitung bedeutender Kulturpflanzen^{1,2,3}
- sind in der Lage Kulturpflanzen im Hinblick auf deren Verwendungen sowie ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung zu charakterisieren^{4,5}
- erwerben Kenntnisse über klassische und innovative Tierhaltungssysteme sowie über den nachgelagerten Bereich¹
- verstehen die Möglichkeiten und Grenzen der Beeinflussung von Produktionsparametern auf die Produktqualität pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse^{2,3,4,5}
- können komplexe Fragestellungen des Fachgebietes kompetent analysieren, diskutieren sowie mündlich als auch schriftlich kommunizieren^{1,2,3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit; Übungen, Begehungen des Klimahauses und der Lehr- und Schaugärten; Exkursionen

Erwartete Vorkenntnisse

biologische Grundkenntnisse; botanische Grundkenntnisse

Literatur

Lieberei und Reisdorff: Nutzpflanzenkunde: Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen

Van Wyk: Food Plants of the World: An Illustrated Guide

Kallweit, Kielwein, Fries und Scholtyssek: Qualität tierischer Nahrungsmittel

Fries: Nutztiere in der Lebensmittelkette

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; E-learning Einheiten; Flipchart; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: November 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	40 h
Laborpraktikum	30 h	Literaturstudium	20 h
		Prüfungsvorbereitung	30 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrinhalte

Vorlesung

Lebensmittelinhaltsstoffe: Kohlenhydrate; Proteine; Lipide; Maillard-Produkte; sekundäre Pflanzenstoffe; Authentizitätsprüfung mittels Fingerprinting-Analyseverfahren; Lebensmittelzusatzstoffe und natürliche Alternativen (u.a. Farbstoffe); Aromen; Rückstände und Kontaminanten; Struktur-Wirkungs-Beziehungen von wertgebenden und problematischen Inhaltsstoffen; Einflüsse von lebensmitteltechnologischen Prozessen auf die Inhaltsstoffe in Lebensmitteln

Analysemethoden: Flüssig-, Gaschromatographie; Mikro-, Kapillar-, Nano-HPLC; elektrophoretische Verfahren; Atom- und Molekülspektroskopie und -spektrometrie: Photometrie, UV/VIS, IR, Raman, AAS, AES, Fluoreszenzspektrometrie, NMR, MS; enzymatische Analytik und immunchemische Methoden; chemometrische Auswerteverfahren und statistische Bewertung von Daten; univariate und multivariate Kalibrierung; apparative Aspekte der instrumentellen Analytik

Praktische Inhalte

Extraktion/Isolierung von Naturstoffen/Nahrungsbestandteilen (u.a. natürliche Farbstoffe) bzw. synthetischen Zusätzen aus Rohwaren/Lebensmitteln; qualitative bzw. quantitative Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mittels chromatographischer Methoden (DC, HPLC-DAD-MSⁿ); massenspektrometrische Charakterisierung von Inhaltsstoffen; Umsetzung von isolierten Naturstoffen unter speziellen Bedingungen; Untersuchung von Lebensmitteln mittels enzymatischer Analytik

Lernziele

Die Studierenden

- erwerben vertiefte Kenntnisse über Lebensmittelinhaltsstoffe¹
- kennen (bio)chemische Reaktionen, die bei der Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln auftreten und können die sich daraus ergebenden Konsequenzen für die Qualität/Sicherheit des Lebensmittels beurteilen^{1,2,3,4,5}
- entwickeln ein tiefgehendes Verständnis für die Einflüsse von lebensmitteltechnologischen Prozessen auf die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln^{1,2}

- entwickeln ein Verständnis für Struktur-Wirkungs-Beziehungen von Inhaltsstoffen^{1,2}
- sind mit dem Arbeiten in einem lebensmittelchemischen Labor vertraut³
- kennen die wichtigsten Aspekte der Lebensmittelanalytik^{1,2}
- verinnerlichen die Grundbegriffe des analytischen Gesamtprozesses und wenden diese entsprechend an^{2,3}
- beherrschen die Prinzipien der analytischen Qualitätssicherung⁴
- kennen aktuelle Trenn- und Anreicherungsmethoden^{1,2}
- beherrschen spektroskopische und spektrometrische Bestimmungsmethoden^{3,4,5}
- kennen enzymatische und immunchemische Methoden^{1,2}
- kennen die wichtigsten Naturstoffklassen, ihr Vorkommen in Lebensmitteln und die Reaktivität dieser Verbindungen^{1,2}
- können natürliche und synthetische Inhaltsstoffe aus Nahrungsmitteln isolieren, quantifizieren und qualitativen Untersuchungen unterziehen^{3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit; Laborpraktikum mit Laborjournal

Erwartete Vorkenntnisse

Grundlagen der allgemeinen, organischen, anorganischen und physikalischen Chemie

Literatur

Baltes: Lebensmittelchemie

Belitz, Grosch und Schieberle: Lehrbuch der Lebensmittelchemie

Schreiber und Schwedt: Taschenatlas der Lebensmittelchemie

Matissek, Steiner und Fischer: Lebensmittelanalytik

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge; Testat für Laborpraktikum

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Flipchart; Handouts; einschlägige Laborausstattung; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz			X

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentenengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	40 h
Praktikum	15 h	Literaturstudium	25 h
		Prüfungsvorbereitung	40 h
Summe	45 h	Summe	105 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Peter F. Simon

Lehrende

Prof. Dr. Florian Kugler; Prof. Dr. Peter F. Simon

Lehrinhalte

Vorlesung

Grundlagen und Eigenschaften organischer Werkstoffe: Übersicht der zur Verpackung geeigneten Polymere, Syntheseverfahren, Formgebung und Verarbeitungsmethoden; Grundlagen und Eigenschaften anorganischer Werkstoffe: Übersicht der zur Verpackung geeigneten mineralischen und metallischen Rohstoffe, Herstellungsverfahren, Formgebung und Verarbeitungsmethoden; Verpackungsmaschinen: Tiefzieher, Schalenzieher, Schlauchbeutelmaschinen; Anforderungen an die Eigenschaften von Verpackungen im Lebensmittelbereich: Wechselwirkungen Lebensmittel/Verpackung, Permeation und Migration, Aromaänderung durch chemische Reaktionen, Einfluss des Verpackungsmaterials auf lichtinduzierte Reaktionen in Lebensmitteln; Interaktion Schädlinge/Verpackungsmaterialien und geeignete Maßnahmen gegen Schädlinge; Verlängerung der Haltbarkeitsdauer und Optimierung der Qualität von Lebensmitteln durch Anwendung von lebensmittelspezifischen, innovativen Verpackungskonzepten: Schutzatmosphären, Einsatz von Scavengern (Ethylen, O₂, H₂O), intelligente Verpackungen; Qualitätskontrolle: Dichtigkeit von Verpackungen, Messung von Schutzatmosphären bzw. Restsauerstoffgehalten

Praktische Inhalte

Übungen zur Berechnung von physikalisch-chemischen Eigenschaften von Verpackungsmaterialien; Herstellung von Schutzgasverpackungen; Messung von Schutzatmosphären und Restsauerstoffgehalten; Bestimmung der Dichtigkeit von Verpackungen

Lernziele

Die Studierenden

- erwerben ein vertieftes Wissen um die Anforderungen an die Eigenschaften der Verpackungen im Lebensmittelbereich¹
- erwerben fortgeschrittene Kenntnisse über die unterschiedlichen Rohstoffe zur Verpackung von Lebensmitteln einschließlich deren Vor- und Nachteile^{1,2}

- lernen, die Anforderungen an die Eigenschaften von Verpackungsmaterialien vor dem Hintergrund möglicher Wechselwirkungen von Verpackung und Lebensmittel sowie etwaiger Reaktionen des Lebensmittels zu beurteilen^{3,4}
- sollen in der Lage sein, mit Hilfe der erworbenen fortgeschrittenen Kenntnisse für gegebene Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien auszuwählen und dies bei der Lösung von Problemstellungen im Bereich der Verpackung von Lebensmitteln innovativ anzuwenden^{3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Übung; Selbststudium; Gruppenarbeit

Erwartete Vorkenntnisse

chemische und biologische Grundkenntnisse

Literatur

Kaßmann: Grundlagen der Verpackung
 Buchner: Verpackung von Lebensmitteln
 Robertson: Food Packaging
 Robertson: Food Packaging and Shelf Life

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge; Testat für Laborpraktikum

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; Flipchart; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz			X

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentenengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	40 h
Laborpraktikum	30 h	Literaturstudium	20 h
		Prüfungsvorbereitung	30 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrinhalte

Vorlesung

Lebensmitteltechnologische Grundprozesse und technologische Zielstellungen; thermische, mechanische, chemische und biochemische Grundprozesse der Lebensmitteltechnologie (Definitionen, Ziele, Wirkprinzipien, Anwendungen, Bauarten); traditionelle Prozesse zur Haltbarmachung von Lebensmitteln sowie neue, alternative Ansätze und deren Vorteile; ausgewählte spezielle klassische sowie innovative Herstellungsverfahren aus den Bereichen der Milch-, Getränke-, Brau-/Brennerei und Fleisch-/ Fischtechnologie sowie der Produktion von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft

Praktische Inhalte

Durchführung von Versuchen im Labor bzw. Technikum: Sprühtrocknung; Mikroverkapselung; Misch-/Homogenisierprozesse unter Vakuum bzw. Schutzatmosphäre; unterschiedliche Gefrierprozesse und deren Auswirkung auf die Produktqualität; Gefriertrocknung; Bestimmung der Viskosität von pastösen Produkten bzw. der Textur von festen Lebensmitteln; objektive Farbwertmessung im Rahmen der Qualitätskontrolle; Herstellung von klassischen Lebensmitteln (u.a. Milchprodukte)

Lernziele

Die Studierenden

- führen verfahrenstechnische Versuche experimentell durch³, werten diese aus⁴ und interpretieren und diskutieren die erhaltenen Ergebnisse⁵
- kennen und verstehen alle wichtigen klassischen und alternativen Prozesse der Lebensmittelproduktion^{1,2}
- entwickeln ein vertieftes Verständnis und Beurteilungsvermögen für Herstellungsprozesse^{2,4,5}
- erlangen ein fortgeschrittenes analytisches Verständnis von Wirkprinzipien, Anwendungen und apparatetechnischen Umsetzungen von lebensmitteltechnologischen Prozessen^{2,4}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit; Praktikum im Lebensmitteltechnikum mit Laborjournal

Erwartete Vorkenntnisse

Grundlagen der Physik, Chemie, Biologie, Mikrobiologie und Mathematik

Literatur

Heiss: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung
Schuchmann und Schuchmann: Lebensmittelverfahrenstechnik: Rohstoffe, Prozesse, Produkte
Tscheuschner: Grundzüge der Lebensmitteltechnik
Bake et al.: Handbuch der Milch- und Molkereitechnik
Spreer: Technologie der Milchverarbeitung
Dürr et al.: Technologie der Obstbrennerei
Schobinger et al.: Frucht- und Gemüsesäfte
Weber et al.: Nanotechnologie in der Lebensmittelindustrie
Schumann: Alkoholfreie Getränke: Rohstoffe, Produktion, Lebensmittelrechtliche Bestimmungen
Hamatschek: Lebensmitteltechnologie

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge; Testat für Laborpraktikum

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Flipchart; Handouts; einschlägige Laborausstattung; einschlägige Ausstattung des Lebensmitteltechnikums; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	15 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	25 h
Übung	30 h	Literaturstudium	60 h
		Prüfungsvorbereitung	20 h
Summe	45 h	Summe	105 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof: Dr. habil. Christoph Böhmer

Lehrende

Prof. Dr. habil. Christoph Böhmer

Lehrinhalte

Vorlesung

Planung von Studien im Lebensmittelbereich zur Erhebung empirischer Daten; Experimental Design; Bedeutung von Kontrollen; wichtige statistische Testverfahren; ; Erstellung von Abbildungen auf der Grundlage von Primärdaten; Umgang mit spezialisierter Software für die Anwendung in der Forschung und Datenanalyse; Beurteilungskriterien wissenschaftlicher Studien und Literatur; Modellorganismen in den Lebensmittelwissenschaften; wissenschaftliches Publizieren in internationalen Zeitschriften; peer-review-Prozess

Übung

von den Primärdaten zur Abbildung; Erstellen einer wissenschaftlichen Publikation; wissenschaftliche Bildbearbeitung und -analyse; Digital Asset Management und Umgang mit Metadaten; Recherche in spezialisierten Forschungsdatenbanken

Lernziele

Die Studierenden

- sollen Kenntnisse zu fortgeschrittenen Methoden der empirischen Lebensmittelwissenschaften beherrschen und anwenden können^{1,2,3}
- sollen diverse statistische Programmpakete und spezialisierte Programme für die Auswertung und Darstellung von Daten kennen und auf Fallbeispiele anwenden können^{1,2,3}
- kennen das Prinzip und den Einreichungsprozess von peer-review-Verfahren und sollen selbständig eine englischsprachige Publikation vorbereiten können^{1,2,3}
- sind in der Lage, selbständig ein experimentelles Design zu entwickeln um empirische Daten zu erheben³
- können englischsprachige Originalpublikationen bearbeiten, das Studiendesign nachvollziehen und die Qualität der Studie bewerten^{3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit

Erwartete Vorkenntnisse

Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens

Literatur

Berger, Maurer und Celli: Experimental Design

Balzert, Schröder und Schäfer: Wissenschaftliches Arbeiten: Wissenschaft, Quellen, Artefakte, Organisation, Präsentation

Heesen: Wissenschaftliches Arbeiten: Vorlagen und Techniken für das Bachelor-, Master-, und Promotionsstudium

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; Flipchart

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz		X	
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	50 h
Seminar	15 h	Literaturstudium	25 h
		Vorbereitung der Präsentation	30 h
Summe	45 h	Summe	105 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

Prof. Dr. Florian Kugler; Martin Hommels, M. Sc.

Lehrinhalte

Vorlesung

Nutrigenetik; Nutrigenomik; anatomische, physiologische und pharmakologische Grundlagen; Kategorien funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe; Wirkprinzipien funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe; funktionelle Lebensmittel; lebensmittelbasierte Therapie bzw. Prävention; rechtliche Rahmenbedingungen

Seminar

Vorstellung von ausgewählten bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen und der jeweils aktuellen Studienlage; kritische Auseinandersetzung mit innovativen funktionellen Lebensmitteln durch Abgleich mit der entsprechenden Studienlage

Lernziele

Die Studierenden

- kennen und verstehen die relevanten genetischen, anatomischen, physiologischen und pharmakologischen Grundlagen^{1,2}
- sind mit den wichtigsten Kategorien funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe vertraut¹
- kennen und verstehen die Wirkprinzipien funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe^{1,2}
- sind in der Lage, das therapeutische bzw. präventive Potential von funktionellen Lebensmittelinhaltsstoffen bzw. funktionellen Lebensmitteln zu analysieren und kritisch zu bewerten^{3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Seminar; Präsentation

Erwartete Vorkenntnisse

biologische, mikrobiologische und chemische Grundkenntnisse

Literatur

Haller, Grune und Rimbach: Biofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffen
Carle und Schweiggert: Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Flipchart; AV-Medien; Handouts

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz			X

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 2 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	50 h
Übung	15 h	Literaturstudium	30 h
		Prüfungsvorbereitung	25 h
Summe	45 h	Summe	105 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

RA Martin Kieffer; N.N.

Lehrinhalte

Codex Alimentarius; EG-Lebensmittel-Basisverordnung; Einordnung nationaler Gesetze in den europäischen Rechtsrahmen; LFGB; Lebensmittel-Informationsverordnung; Novel Food-Verordnung; Health Claims-Verordnung; EG-Öko-Basisverordnung; genetisch veränderte Lebensmittel; Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme; Rückstände und Kontaminanten; Hygienerecht; Lebensmittelüberwachung; EFSA; BVL; BfR; RASFF; rechtliche Risiken/Haftung in der Lebensmittelkette; rechtliche Absicherung zur Minimierung von Haftungsrisiken

Lernziele

Die Studierenden

- kennen die einschlägigen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechtes sowie die relevanten Gesetze des deutschen Lebensmittelrechtes¹
- sind in der Lage, die nationale Gesetzgebung in den europäischen Rechtsrahmen einzuordnen²
- wenden Inhalte von einschlägigen Verordnungen bzw. Gesetzen auf ausgewählte Fallbeispiele an³
- kennen relevante Behörden und verstehen ihre Zuständigkeiten^{1,2}
- erkennen mögliche Haftungsrisiken und sind in der Lage, diese abzustellen bzw. zu minimieren^{4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Übung; Gruppenarbeit; Selbststudium

Erwartete Vorkenntnisse

Grundlagen des Lebensmittelrechtes

Literatur

Weck: Lebensmittelrecht

Zipfel und Rathke: Lebensmittelrecht

Hagenmeyer: Lebensmittelrecht

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Flipchart; AV-Medien; Handouts

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz		X	
Sozialkompetenz			X

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Sommersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Sommersemester 2 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	60 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	30 h
		Literaturstudium	30 h
		Prüfungsvorbereitung	30 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Peter F. W. Simon

Lehrende

alle Lehrenden der Hochschule

Lehrinhalte

abhängig von der gewählten Veranstaltung, die aus dem gesamten Masterstudienangebot der Hochschule gewählt werden kann

Lernziele

Die Studierenden

- sammeln Wissen aus anderen Bereichen der Hochschule und vertiefen oder verbreitern ihren Horizont¹
- erkennen die Notwendigkeit, sich außerhalb ihrer Fachlichkeit zu informieren und weiterzubilden²
- beschäftigen sich mit alternativen Denk- und Lösungsansätzen³
- vergleichen die Lehr- und Lerninhalte anderer Fachlichkeiten mit ihrem bisher erworbenen Wissen⁴

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

abhängig von der gewählten Veranstaltung

Erwartete Vorkenntnisse

abhängig von der gewählten Veranstaltung

Literatur

abhängig von der gewählten Veranstaltung

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14, 17–19 der Rahmenprüfungsordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

abhängig von der gewählten Veranstaltung

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz		X	
Sozialkompetenz			X

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Wintersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Wintersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentenengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	45 h
Laborpraktikum	30 h	Literaturstudium	20 h
		Prüfungsvorbereitung	25 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Joachim Fensterle

Lehrende

Prof. Dr. Joachim Fensterle

Lehrinhalte

Vorlesung

Einführung in die Biotechnologie; Prozesse-Einteilung; Prozesse-Bioprosesstechnik: Charakterisierung, Kinetik und Bilanzierung von Fermentationsprozessen; mikrobiologischer Stoffwechsel: oxidativer Zuckerstoffwechsel, ausgewählte Gärungswege, Anabolismus; Molekularbiologie: Methoden, Klonierung, CRISPR/Cas9; grüne Biotechnologie und GM Food: Einzellerprotein, transgene Pflanzen, GM-Food / Regulierung.

Projektarbeit und Originalarbeiten

Analyse von Originalarbeiten und Durchführung von Projektarbeiten zu fermentiert hergestellten Lebensmitteln der Produktgruppen Milch; Kaffee, Kakao und Tee; Fleisch; Bier, Wein und nicht-alkoholischer fermentierter Getränke; Getreide, Obst und Gemüse; Probiotika

Praktische Inhalte

Praktikum: mikrobiologische Arbeitstechniken; anaerobe Fermentation im Bioreaktor mit Bestimmung kinetischer Parameter und Echtzeitmessung der Produktbildung; aerobe Fermentation im Bioreaktor mit Bestimmung kinetischer Parameter; mikrobiologische Stoffwechselwege: homo- und heterofermentative Milchsäuregärung; Analytik von Metaboliten

Lernziele

Die Studierenden

- können mikrobiologische Wachstumskinetiken beschreiben, analysieren und beurteilen^{1,2,3,4,5}
- können Fermentationsprozesse auch quantitativ beschreiben und die erworbenen Kenntnisse theoretisch und praktisch anwenden^{1,2,3,4,5}
- kennen zentrale mikrobiologische Stoffwechselwege mit Bezug zur Lebensmittelherstellung
- kennen typische biotechnologische Prozesse in der Lebensmittelherstellung^{1,2}
- erwerben fortgeschrittene Kenntnisse über grüne Gentechnik und zur Regulation gentechnisch erzeugter Lebensmittel^{1,2}

- können Originalarbeiten interpretieren und kennen typische experimentelle Methoden^{2,3,4,5}
- können eigenständig Produkte entwickeln^{3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Laborpraktikum mit Laborjournal; Flipped-Classroom: Analyse von Originalarbeiten mit Moodle-basiertem Self-Assessment; Projektarbeiten

Erwartete Vorkenntnisse

Grundlagen der Mikrobiologie, Biologie und Chemie

Literatur

Kunz: Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie
 Doran: Bioprocess Engineering Principles
 Antranikian: Angewandte Mikrobiologie

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge; Testat für Laborpraktikum; fortlaufende Prüfung: Präsentation von Projektarbeiten und Self-Assessments

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; einschlägige Laborausstattung; Flipchart; Anschauungsmaterial;

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: November 2018

Studiensemester:	Wintersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Wintersemester 2 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	50 h
Übung	30 h	Literaturstudium	25 h
		Prüfungsvorbereitung	15 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

Prof. PD Dr.-Ing. Sylvia Moenickes; Dr. Gerd Großheider; Dr. Marcus Langen

Lehrinhalte

Vorlesung

biologische Gefahren; matrixabhängige Bewertung mikrobiologischer Befunde; chemische Gefahren; physikalische Gefahren; Lebensmittel-Allergene; Allergenmanagement; Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP); Berechnung von Risikoprioritätszahlen; Umgang mit potentiellen Gefahren; Fremdkörpermanagement; Schädlingsmanagement; Hygienemanagement; Verankerung der Themenbereiche Lebensmittelqualität und -sicherheit im europäischen und nationalen Lebensmittelrecht; Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement-systeme (DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22000); Integrierte Managementsysteme; Zertifizierungs-standards (IFS und BRC); Qualitätsaudits; Qualitätssicherungsvereinbarung, Spezifikation, Mustergutbefund; Food Fraud; Food Defense; präventiv ausgerichtetes Krisenmanagement; analytische Methoden zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln; Stichprobenpläne; rechnergestützte Qualitätssicherung; Informationsgewinnung in Bezug auf Sicherheitskontrollen; Optimierung der Produktionserträge sowie Produktionsprozesse; statistische Methoden zur Datenanalyse von komplexen, multivariaten Informationen

Praktische Inhalte

Aufstellung von HACCP-Konzepten, Bestimmung von Risikoprioritätszahlen, Festlegung von Stichprobenplänen, Anwendung statistischer Methoden

Lernziele

Die Studierenden

- gewinnen einen umfassenden Überblick über biologische, chemische und physikalische Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können^{1,2}
- lernen eigenständig eine Gefahrenanalyse durchzuführen und kritische Kontrollpunkte festzulegen^{3,4,5}
- erwerben ein fortgeschrittenes Verständnis für wichtige Management- und Zertifizierungssysteme in der Nahrungsmittelindustrie
- können Stichproben ziehen, behandeln, aufbewahren, untersuchen und auswerten^{3,4}

- können die wissenschaftliche Analyse eines industriellen Prozesses planen, ausführen und bewerten^{3,4,5}
- können in dem interdisziplinären Umfeld von Managern, Chemikern, Prozessingenieuren und Qualitätsmanagern erfolgreich kommunizieren^{2,3}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit; Projektarbeit mit Bericht

Erwartete Vorkenntnisse

chemische, biologische, mikrobiologische, physikalische und mathematische Vorkenntnisse; Grundlagen in Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit; lebensmitteltechnologische und lebensmittelrechtliche Grundkenntnisse

Literatur

Dreusch: Neue Gefahren und alte Bekannte

Pichhardt: Qualitätsmanagement Lebensmittel

Petersen, Nüssel et al.: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; einschlägige Laborausstattung; Flipchart; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Wintersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Wintersemester 1 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	50 h
Laborpraktikum	15 h	Literaturstudium	30 h
		Prüfungsvorbereitung	25 h
Summe	45 h	Summe	105 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Dirk Bockmühl

Lehrende

Britta Brands M.Sc.; Prof. Dr. Dirk Bockmühl

Lehrinhalte

Vorlesung: Aufbauend auf Grundkenntnissen in der Mikrobiologie und Hygiene werden in dieser Lehrveranstaltung spezielle Kenntnisse aus dem Bereich der Lebensmittelmikrobiologie vermittelt. In Abgrenzung zu Modul LM_07 (Fermentation und Biotechnologie) werden hauptsächlich die Schadwirkungen von Mikroorganismen behandelt und mögliche Gegenmaßnahmen diskutiert.

Bakterien, Pilze, Parasiten und Viren als Verursacher von gesundheitsschädlichem und funktionellem Verderb von Lebensmitteln. Charakterisierung der wichtigsten Gattungen und Spezies; spezielle Prozesse der lebensmittelbedingten Infektion und Intoxikation; mikrobiell bedingte Bildung von Schadstoffen in Lebensmitteln (Nitrit, Histamin, etc.); Mykotoxine: Bildung und Umsetzungsprozesse in Lebensmitteln; spezielle Nachweismethoden von Mikroorganismen in Lebensmitteln: kulturbasierte Verfahren, kulturunabhängige Verfahren, Schnellmethoden, Nachweis spezieller Keime; mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln im HACCP-Konzept; Risikomanagement: QMRA (quantitative microbial risk assessment); spezielle Anforderungen der Konservierung; Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in der Lebensmittelindustrie und verarbeitenden Betrieben; rechtliche Rahmenbedingungen und Verbraucherschutz; mikrobiologische Anforderungen an die Qualität von Lebensmitteln

Praktische Inhalte:

Umsetzung von gesetzlichen und normativen Anforderungen in experimentelle Prüfungen; Handhabung von Lebensmittelproben für mikrobiologische Prüfungen; spezielle Keimnachweisverfahren; s.o. (kulturbasierte Verfahren, kulturunabhängige Verfahren, Schnellmethoden, Nachweis spezieller Keime); Validierung von Verfahren

Lernziele

Die Studierenden

- kennen die wichtigsten mikrobiellen Verursacher von gesundheitsschädlichem und funktionellem Verderb in Lebensmitteln¹

- verstehen Infektions- und Intoxikationsprozesse²
- können die sinnvolle Anwendung von Nachweismethoden vergleichen und geeignete Verfahren vorschlagen⁴
- können in der Anwendung des HACCP-Konzeptes die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln organisieren⁴
- können ein quantitatives mikrobiologisches Risikoassessment durchführen⁴
- können geeignete Reinigungs- und Desinfektionsverfahren evaluieren⁵
- können Maßnahmen aufgrund der Einschätzung der mikrobiologischen Qualitätsanforderungen von Lebensmitteln bewerten und auswählen⁵

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit

Erwartete Vorkenntnisse

mikrobieller Stoffwechsel; Gärung, Atmung; Infektionskrankheiten und Pathogenese; bakterielle und pilzliche Toxine, Keimnachweisverfahren (qualitativ/quantitativ); Gruppen von Mikroorganismen: Pilze, Bakterien, Viren, Parasiten

Literatur

Krämer: Lebensmittelmikrobiologie

Keweloh: Mikroorganismen in Lebensmitteln: Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene

Weber: Mikrobiologie der Lebensmittel. Grundlagen

Lebensmittelmikrobiologie 1-5

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge; Testat für Laborpraktikum

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; einschlägige Laborausstattung; Flipchart; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz		X	
Sozialkompetenz			X

zuletzt geändert: November 2018

Studiensemester:	Wintersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Wintersemester 2 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	45 h
Übung	30 h	Literaturstudium	20 h
		Prüfungsvorbereitung	25 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Christoph Böhmer

Lehrende

Prof. Dr. Christoph Böhmer; Prof. Dr. Robert Renner

Lehrinhalte

Vorlesung

Ernährungsphysiologie: Aufbau des Gastrointestinaltrakts und pathophysiologische Veränderungen; Verdauung und Resorption; metabolische Charakteristika von Organen, Wechselwirkung von neuronalen und endokrinen Systemen: Steuerung der Nahrungsaufnahme und -auswahl; Fehlregulationen als Vorstufe von Krankheiten; Metabolisierung und Funktionen von Makro- und Mikronährstoffen; zentrale Ernährungsregeln bzw. -empfehlungen; Nähr- und Wirkstoffe, Referenzwerte; Einfluss der Ernährung auf Immunfunktionen: Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten; Interaktionen zwischen Nahrungsinhaltsstoffen, Wechselwirkung ausgewählter Nährstoffe im Intermediärstoffwechsel; Hungerstoffwechsel und Essstörung; Energiestoffwechsel und Übergewicht; Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel

Praktische Inhalte

Rechenübungen zur Ernährung und Bioenergetik; physiologische Übungen: Geschmack und Geruch; Kurzexkursionen; vitaminschonende Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln; Literaturvorstellung und Diskussionen zu aktuellen Themen der Ernährung: Ernährung und Krebs, funktionelle Lebensmittel, geeignete Diäten für bestimmte Lebenssituationen, Zuckerersatzstoffe, Erkrankungen des Gastrointestinalsystems, tierische und pflanzliche Kost im Vergleich

Lernziele

Die Studierenden

- sind fähig, grundlegende Theorien, Methoden, Begrifflichkeiten und Wechselwirkungen in Abhängigkeit von Umwelt und Ernährung sowie dem Einfluss verschiedener Faktoren auf Gesundheit, Lebensstil und Ernährung zu benennen¹
- erlangen vertiefte Kenntnisse über die erlernten Theorien und Fachbereiche der Ernährung im Gesundheitskontext sowie der Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen und können diese diskutieren²

- sind fähig, grundlegende physiologische Prozesse des Körpers und der Verdauung zu beschreiben und zu erläutern²
- sind fähig, den Stoffwechsel und die Auswirkungen von Nährstoffen auf Körper und Gesundheit zu erläutern²
- sind in der Lage, Dysfunktionen einzuordnen und entsprechende Ernährungsratschläge und Empfehlungen zu geben³

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit

Erwartete Vorkenntnisse

Grundlagen der Biologie und Chemie

Literatur

Kofrányi, Fehn et al.: Einführung in die Ernährungslehre
 Peck-Radosavljevic: Ernährung und Verdauung
 Biesalski und Grimm: Taschenatlas der Ernährung
 Schek: Ernährungslehre kompakt
 Kasper: Ernährungsmedizin und Diätetik
 Daniel: Biochemie der Ernährung

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Handouts; einschlägige Laborausstattung; Flipchart; Anschauungsmaterial

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Wintersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Wintersemester 2 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Vorlesung	30 h	Veranstaltungsvor-/nachbereitung	35 h
Laborpraktikum	30 h	Literaturstudium	30 h
		Prüfungsvorbereitung	25 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

Prof. Dr. Theo Smaczny; Ingo Harwardt

Lehrinhalte

Vorlesung

Produktentwicklung als unternehmerische Aufgabe; Zusammenarbeit von Unternehmenseinheiten bei der Produktentwicklung; personelle Voraussetzungen für erfolgreiche Produktentwicklung; Gateway-Konzept und verwandte Methoden; Phasen bei der Entwicklung neuer Produkte; Generierung und Auswahl definierter Produktideen unter Nutzung interdisziplinärer Bewertungskriterien; Erarbeitung von Produktkonzepten; lebensmittelrechtliche Aspekte; Zusatzstoffe in der Produktentwicklung; technische Produktentwicklung / Umsetzung von Produktideen; weiterführende Entwicklung und Markteinführung; Markterfolg von Produktideen und Erfolgskontrolle; Innovation und Innovationsförderung; Projektsteuerung; strategische Produktentwicklung; Grundlagen der Sensorik und ihr Einsatz in der Produktentwicklung; Bedeutung der Sensorik als wichtige Voraussetzung für die Behauptung von neu entwickelten Produkten im Markt

Praktische Inhalte

Durchführung des Produktentwicklungsprozesses mit Hilfe von Planspielen, auch in Kooperation mit Unternehmen der Lebensmittelindustrie; Generierung sowie praktische Umsetzung von Produktideen im Lebensmitteltechnikum; sensorische Prüf- und Bewertungsmethoden; Erkennen der vier Grundgeschmacksarten; Bestimmung der Geschmacks- und Geruchsempfindlichkeit; Schwellenwertprüfung; Bestimmung von Unterschiedsschwellenwerten; Rangordnungsprüfungen, Dreiecksprüfungen; Duo-Trio-Test; beschreibende Sensorik

Lernziele

Die Studierenden

- verstehen den Produktentwicklungsprozess als strategische, unternehmerische Aufgabe²
- kennen die personellen Voraussetzungen für erfolgreiche Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie^{1,2}
- kennen und verstehen die Phasen im Produktentwicklungsprozess^{1,2}
- kennen und verstehen das Gateway-Konzept^{1,2}

- wissen um die Verknüpfung der verschiedenen Unternehmenseinheiten bei der Produktentwicklung²
- können die Prinzipien der Produktentwicklung in Planspielen und im Labormaßstab umsetzen³
- kennen relevante Methoden der Lebensmittel-Sensorik und können diese auf konkrete Fragestellungen anwenden^{1,2,3}
- kennen die Zusatzstoffgruppen und verstehen ihre Anwendungsbereiche^{1,2}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Vorlesung; Selbststudium; Gruppenarbeit; Laborpraktikum

Erwartete Vorkenntnisse

Es werden keine speziellen Vorkenntnisse erwartet.

Literatur

Bruns et al.: Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen
 Coper: Top oder Flop in der Produktentwicklung: Erfolgsstrategien: Von der Idee zum Launch
 Busch-Stockfisch: Sensorik kompakt: in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß §§ 14 und 17–19 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge; Testat für Laborpraktikum

Lehrmaterialien und Medien

Beamer; Tafel; Flipchart; AV-Medien; Handouts

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz		X	

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester:	Wintersemester (Vollzeit)	Credit Points (ECTS):	5
	Wintersemester 2 (berufsbegleitend)		

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Projektarbeit praxisbezogen	60 h	Eigenständige Laborarbeit	60 h
		Literaturstudium	20 h
		Vorbereitung der Präsentation	10 h
Summe	60 h	Summe	90 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

Hauptamtlich Lehrende der Hochschule Rhein-Waal

Lehrinhalte

Im Rahmen des Angewandten Forschungsprojektes soll ein Semester lang die Fähigkeit zum eigenständigen, wissenschaftlichen Arbeiten durch die Mitarbeit an einem experimentell ausgelegten Forschungsthema vermittelt werden. Dabei soll dem/der Studierenden eine thematisch abgegrenzte Fragestellung zur Bearbeitung überlassen werden.

Das Modul beinhaltet:

- Mitarbeit in einem angewandten Forschungsprojekt in einer Arbeitsgruppe an der Hochschule Rhein-Waal, bei einem Industriepartner oder in kooperierenden Prüf-/Forschungslaboratorien
- Konzipierung und Durchführung von Experimenten unter Anleitung
- Auswertung experimenteller Daten
- Literaturrecherche zum entsprechenden Arbeitsgebiet
- Präsentation in geeigneter Form (Präsentation in der Arbeitsgruppenbesprechung, schriftlicher Bericht, etc.)

Lernziele

Die Studierenden

- wenden zuvor erlernte Techniken zum experimentellen Arbeiten an³
- können die allgemeinen Regeln guter Laborpraxis anwenden³
- verstehen es, sich in wissenschaftlichen Arbeitsgruppen adäquat zu verhalten⁴
- konzipieren eigenständig Versuche⁵
- führen Experimente eigenständig aus³
- erarbeiten weiterführende experimentelle Ansätze anhand eigener Daten und mittels Literaturvergleichen⁵
- werten experimentelle Daten aus und bewerten diese⁵
- können ihre Daten in angemessener Form schriftlich und mündlich präsentieren⁵

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

Selbststudium; Gruppenarbeit

Erwartete Vorkenntnisse

einschlägige naturwissenschaftliche Vorkenntnisse

Literatur

abhängig von der Aufgabenstellung

Prüfungsform

Testat gemäß §§ 14 und 20 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

abhängig von der Aufgabenstellung, u.a. einschlägige Laborausstattung, Technikum

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz	X		

zuletzt geändert: Dezember 2018

Studiensemester: 3 (Vollzeit)
5 und 6 (berufsbegleitend)

Credit Points (ECTS): 25

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Summe	0 h	Summe	750 h

Workload gesamt: 750 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

alle Professoren der Hochschule/der Fakultät

Lehrinhalte

Die Inhalte der Masterarbeit sind themenspezifisch und werden mit dem betreuenden Dozenten abgestimmt. Die Dokumentation erfolgt über eine im Umfang angemessene Beschreibung der Aufgabenstellung, der Vorgehensweise, der eingesetzten Werkzeuge und Methoden sowie der Lösung.

Lernziele

Die Studierenden

- weisen im Rahmen der Masterarbeit nach, dass sie innerhalb einer festgeschriebenen Frist eine wissenschaftliche, ihrem Studiengang zuzuordnende Aufgabenstellung tiefgehend sowohl hinsichtlich der fachlichen Einzelheiten als auch bezüglich der wissenschaftlichen Erfordernisse selbständig bearbeiten können^{3,4}
- haben gute Methodenkenntnisse in dem relevanten Fachgebiet¹
- weisen die Fähigkeit nach, eine komplexe Problemstellung kritisch, unabhängig und kreativ zu identifizieren, formulieren und zu bearbeiten^{2,3,4}
- haben deutlich tiefere Kenntnisse über aktuelle Forschungs- und Entwicklungsarbeit in dem entsprechenden Fachgebiet^{1,2}
- sind in der Lage, den Ausgangspunkt ihrer Bearbeitung, die gewählte Vorgehensweise wie auch ihre gewonnenen Erkenntnisse derart zu dokumentieren, dass dies den Anforderungen an wissenschaftliche Veröffentlichungen gerecht wird³

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

keine

Erwartete Vorkenntnisse

Erwerb von mindestens 50 ECTS

Literatur

abhängig vom gewählten Thema

Prüfungsform

benotete Prüfung gemäß § 23 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge und § 6 Studiengangsprüfungsordnung: schriftliche Abschlussarbeit im Umfang eines Richtwertes von ca. 50–120 Seiten

Lehrmaterialien und Medien

abhängig vom gewählten Thema

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz			

zuletzt geändert: November 2018

LM_14 Kolloquium

Studiensemester:	3 (Vollzeit) 6 (berufsbegleitend)	Credit Points (ECTS):	5
-------------------------	--	------------------------------	----------

Workload

Dozentengebunden		Dozentenungebunden	
Summe		Summe	150 h

Workload gesamt: 150 h

Modulverantwortlicher

Prof. Dr. Florian Kugler

Lehrende

alle Professoren der Fakultät

Lehrinhalte

Der Inhalt des Kolloquiums ergibt sich aus dem Thema der Masterarbeit. Diskussion des methodischen und inhaltlichen Aufbaus der Abschlussarbeit sowie der Ergebnisse

Lernziele

Die Studierenden

- verteidigen im Rahmen des Kolloquiums die Ergebnisse ihrer Masterarbeit⁵
- stellen ihre Untersuchungen in einen Kontext zur wissenschaftlichen Literatur und präsentieren ihre Ergebnisse adressatengerecht und strukturiert^{1,2,3}
- begründen ihre gewählte Vorgehensweise kritisch und unabhängig^{1,2,3,4}
- sind in der Lage, adäquate Schlüsse aus ihren Ergebnissen zu ziehen⁵
- sind in der Lage, die von ihnen gewonnenen Ergebnisse mit anderen, dazu im Verhältnis stehenden wissenschaftlichen Daten kritisch zu vergleichen^{2,3,4,5}
- sind in der Lage, Fragen hinsichtlich ihrer Arbeit und der erzielten Ergebnisse zu analysieren und im Rahmen der fachlichen und außerfachlichen Bezüge zu beantworten^{3,4,5}

¹Kenntnisse; ²Verständnis; ³Anwendung; ⁴Analyse; ⁵Synthese und Beurteilung

Lehrform

keine

Erwartete Vorkenntnisse

Erwerb von mindestens 85 ECTS

Literatur

abhängig vom gewählten Thema

Prüfungsform

benotete mündliche Prüfung gemäß § 27 Rahmenprüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge

Lehrmaterialien und Medien

spezifisch

Kompetenzbereich

Kompetenzbereich	Schwerpunkt	Teilschwerpunkt	In geringen Anteilen
Fachkompetenz	X		
Methodenkompetenz	X		
Sozialkompetenz			

zuletzt geändert: November 2018