

Die Hochschule Rhein-Waal in Kleve und Kamp-Lintfort bietet Ihnen ein innovatives und internationales Umfeld, verbunden mit hoher Qualität der Lehre in interdisziplinären Bachelor- und Masterstudiengängen, die überwiegend in englischer Sprache gelehrt werden. Sie ist forschungsstark in technischen, naturwissenschaftlichen und gesellschaftswissenschaftlichen Disziplinen. Mehr als 7.000 Studierende haben sich bereits für die Hochschule Rhein-Waal entschieden.

Die Hochschule hat in der Fakultät Life Sciences im Masterstudiengang Lebensmittelwissenschaften, M.Sc. am Campus Kleve zum Sommersemester 2020 folgenden

## Lehrauftrag

i.S.v. § 43 HG NRW zu vergeben:

### **Kennziffer 13/LA/20**

### **Themengebiet/Modulzuordnung: „Biologie der Lebensmittel – Teil Pflanzen“**

Der/die Lehrbeauftragte soll eine Vorlesung im Umfang von insgesamt 2 SWS im deutschsprachigen Teilmodul „Biologie der Lebensmittel – Teil Pflanzen“ (1. Semester) des Masterstudienganges Lebensmittelwissenschaften, M.Sc. übernehmen. Die Vorlesung bezieht sich ausschließlich auf den pflanzlichen Teil.

**Inhalte der Veranstaltung** sind unter anderem wie folgt:

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

Die Studierenden

- erwerben vertiefte Kenntnisse über nationale und internationale Produkte, die aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden<sup>1</sup>
- sind vertraut mit der Herkunft, der Botanik, dem nachhaltigen Anbau, den Inhaltsstoffen und ihrer funktionellen/ernährungsphysiologischen Bedeutung sowie der Verarbeitung bedeutender Kulturpflanzen<sup>1,2,3</sup>
- sind in der Lage, Kulturpflanzen im Hinblick auf deren Verwendungen sowie ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung zu charakterisieren<sup>4,5</sup>
- erwerben Kenntnisse über klassische und innovative Tierhaltungssysteme sowie über den nachgelagerten Bereich<sup>1</sup>

- verstehen die Möglichkeiten und Grenzen der Beeinflussung von Produktionsparametern auf die Produktqualität pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse<sup>2,3,4,5</sup>
- können komplexe Fragestellungen des Fachgebietes kompetent analysieren, diskutieren sowie mündlich als auch schriftlich kommunizieren<sup>1,2,3,4,5</sup>

<sup>1</sup>Kenntnisse; <sup>2</sup>Verständnis; <sup>3</sup>Anwendung; <sup>4</sup>Analyse; <sup>5</sup>Synthese und Beurteilung

### **Voraussetzungen:**

Der/die Lehrbeauftragte soll über einen einschlägigen Hochschulabschluss verfügen und berufspraktische Erfahrung vorweisen können. Vorausgesetzt werden ein didaktisches Geschick und die Befähigung, die Lehrveranstaltung mit einer internationalen Gruppe von Studierenden in englischer Sprache abzuhalten (gewünschtes Sprachniveau C1 gemäß dem europäischen Referenzrahmen).

Die Hochschule Rhein-Waal bietet den Lehrbeauftragten die systematische Vernetzung mit der Hochschule sowie spezifische Weiterbildungsmöglichkeiten, um eine nachhaltige Qualitätsentwicklung, eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis und eine individuelle Entwicklung des/der Lehrbeauftragten zu fördern.

Es wird darum gebeten, als Unterlagen ausschließlich Kopien zu versenden, da diese nicht zurückgeschickt werden können.

Bitte richten Sie Ihre aussagefähigen Unterlagen in elektronischer Form **unter Angabe der entsprechenden Kennziffer und der Modulbezeichnung** an

### **Ansprechpartner/in:**

Prof. Dr. Jens Gebauer

Fon: 02821/80273-218

Email: jens.gebauer@hochschule-rhein-waal.de

Für Rückfragen und weitere Informationen steht Ihnen der/die oben genannte Ansprechpartner/in gerne zur Verfügung.