

Modul: Ökotrophologie

Niveau	Bachelor	Kürzel	Öko
Modulname englisch	Dietetics		
Modulverantwortliche	Schmelter, Tillmann Prof. Dr.		
Fachbereich	Angewandte Naturwissenschaften		
Studiengang	Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, Bachelor		
Verpflichtungsgrad	Pflicht	ECTS-Leistungspunkte	3
Fachsemester	5	Semesterwochenstunden	2
Dauer in Semestern	1	Arbeitsaufwand in Stunden	90
Angebotshäufigkeit	WiSe	Präsenzstunden	32
Lehrsprache	Deutsch	Selbststudiumsstunden	58

Der folgende Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es **genau eine** modulabschließende Prüfung gibt.

Prüfungsleistung	Klausur	Prüfsprache	Deutsch
Dauer PL in Minuten	120	Bewertungssystem PL	Drittelnoten
Lernergebnisse	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> • die grundlegende Anatomie und Funktionsweise des menschlichen Verdauungstraktes erläutern sowie die physiologischen Zusammenhänge der Verdauung, Resorption und Wirkungen von Makronährstoffen, Mikronährstoffen, Spurenelementen und sekundären Pflanzenstoffen darlegen, • den Einfluss von spezifischer Ernährungsfaktoren auf die Gesundheit erläutern und mit konkreten Zusammenhängen aus ernährungsbedingten Krankheiten belegen, • beispielhaft ein Produkt entwickeln aufgrund der vermittelten theoretischen Grundlage der Produktentwicklung und des Innovationsmanagements, • Produkte sensorisch untersuchen und vergleichen. 		
Teilnahmevoraussetzungen	Dringend erforderlich: Vorlesungen in Allg. u. Org. Chemie, Biochemie und Lebensmittelchemie		

Der vorige Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es **genau eine** modulabschließende Prüfung gibt.

Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten	✓ Verwendung geschlechtergerechter Sprache (THL-Standard) ✗ Zielgruppengerechte Anpassung der didaktischen Methoden ✗ Sichtbarmachen von Vielfalt im Fach (Forscherinnen, Kulturen etc.)
Verwendbarkeit	
Bemerkungen	

Lehrveranstaltung: Ökotrophologie

(zu Modul: Ökotrophologie)

Lehrveranstaltungsart	Vorlesung	Lernform	Präsenz
LV-Name englisch	Dietetics		
Anwesenheitspflicht	nein	ECTS-Leistungspunkte	3
Teilnahmebeschränkung		Semesterwochenstunden	2
Gruppengröße		Arbeitsaufwand in Stunden	90
Lehrsprache	Deutsch	Präsenzstunden	32
Studienleistung		Selbststudiumsstunden	58
Dauer SL in Minuten		Bewertungssystem SL	

Der folgende Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es eine lehrveranstaltungsspezifische Prüfung gibt.

Prüfungsleistung		Prüfsprache	
Dauer PL in Minuten		Bewertungssystem PL	
Lernergebnisse			
Teilnahmevoraussetzungen			

Der vorige Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es eine lehrveranstaltungsspezifische Prüfung gibt.

Lehrinhalte	<p>Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Funktionsweise des menschlichen Verdauungstrakts • Allgemeine Grundlagen der Ernährungsphysiologie • Grundlagen der Ernährung <ul style="list-style-type: none"> • Vorkommen und Verfügbarkeit von Nährstoffen • Ernährungsbedingte Erkrankungen • physiologische Funktionen und Vorkommen in der Nahrung von Makronährstoffen, Mikronährstoffen, Spurenelementen und sekundären Pflanzenstoffen • Bedeutung von Ernährungsfaktoren für Entstehung und Verlauf ernährungsbedingter Krankheiten (beispielhaft für Fettstoffwechselstörungen, metabolisches Syndrom, Diabetes) <p>Produktentwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermittlung theoretischer Kenntnisse der verschiedenen Phasen der Produktentwicklung, inkl. Innovationsmanagement <p>Sensorik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung des olfaktorischen und nasal-trigeminalen Systems • Grundlagen der Sensorik • Sensorische Methoden • Durchführung von sensorischen Sessions • Auswertung der Ergebnisse
--------------------	---

Literatur	Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis
Bemerkungen	