



UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM

# Modulhandbuch

für den Studiengang

Master of Science

Lebensmittelchemie

Stand Oktober 2023

# Inhaltsverzeichnis

Modul: Advanced Flavor Chemistry (1508-410) .....	3
Modul: Advanced Technologies for Dairy Products and Alternatives (1505-530) .....	5
Modul: AgFoodTech (1507-450) .....	8
Modul: Biochemie für Fortgeschrittene (6000-450) .....	11
Modul: Biochemie-Praktikum für Chemiker (6000-410) .....	14
Modul: Biotechnology (1502-450) .....	16
Modul: Computational Thinking (1511-400) .....	18
Modul: Current Topics in Food Material Sciences (1507-630) .....	20
Modul: Einführung in die Bioverfahrenstechnik (6000-460) .....	22
Modul: Enzymatische Analytik und Biokatalyse für Lebensmittelchemiker (1502-470) .....	24
Modul: Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-520) .....	28
Modul: Forschungspraktikum I (6000-470) .....	31
Modul: Forschungspraktikum II (1701-460) .....	33
Modul: Futtermitteltechnologie und -analytik (4601-480) .....	36
Modul: Genregulation, Chromatin und molekulare Epigenetik (6000-420) .....	39
Modul: Getreidetechnologie (1509-210) .....	42
Modul: Global Nutrition and Food Security (1403-400) .....	45
Modul: Industrielle Enzym-Biotechnologie (1502-200) .....	48
Modul: Innovative Technologien für Milchprodukte und pflanzliche Alternativen (1505-520) .....	53
Modul: Instrumentelle Lebensmittelanalytik II (1702-010) .....	57
Modul: Introduction to Machine Learning in Python (4407-480) .....	59
Modul: Lebensmittelchemisches und -toxikologisches Praktikum (1702-400) .....	61
Modul: Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene (1501-210) .....	63
Modul: Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum (6000-400) .....	67
Modul: Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (1504-210) .....	69
Modul: Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik (1701-400) .....	71
Modul: Master-Arbeit (8000) .....	73
Modul: Online – Soft Matter Science I – Food Rheology and Structure (1505-510) .....	74
Modul: Pflanzenbiotechnologie und Biologische Systeme (6000-440) .....	76
Modul: Qualitätsmanagement und Audits (1702-430) .....	79
Modul: Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement (1505-020) .....	81
Modul: Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln (1702-420) .....	85
Modul: Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik I (1701-430) .....	87
Modul: Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik II (6000-480) .....	90
Modul: Spezielles Lebensmittel- und Futtermittelrecht (1701-450) .....	94
Modul: Technologie funktioneller Lebensmittel (1507-210) .....	97
Modul: Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung (1506-210) .....	101
Modul: Traditionelle Milch- und Fleischprodukte (1505-250) .....	103
Modul: UNlcert III English for Scientific Purposes (1000-040) .....	108
Modul: Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten (1507-230) .....	110
Modul: Verfahrenstechnik (1503-420) .....	113
Modul: Vertiefte Instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik (1702-410) .....	116

## Modul: Advanced Flavor Chemistry (1508-410)

Modulverantwortung	Yanyan Zhang
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Scientific background in chemistry and biotechnology
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	4 Wochen (Block 1)
Studiengänge	Food Biotechnology (Master, PO vom 01.10.2016) 2. Semester, Wahl Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 2. Semester, Wahl Food Systems (Master, PO vom 01.10.2019) 2. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	60
Selbststudium (in Stunden)	165
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>This course will offer students the knowledge on flavour legislation, flavour analysis, aroma retention &amp; release, flavour generation, flavour biotechnology, and the roles of flavour compounds on food process &amp; storage.</p> <p>The students:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• know the various analytical measurements of flavour compounds, correlated instrument and data analysis</li> <li>• arrange instrumental analyse and sensory evaluation on flavor compounds of food and drink using the proper methods and equipment</li> <li>• be familiar with presenting their work through written reports and oral presentations.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Written exam (80%), seminar (20%), practical course (passed)

Studienleistung und Gewichtung	Participation in lecture, seminar (presentation & report), and practice course (protocol)
<b>Advanced Flavor Chemistry (1508-411)</b>	
Person(en) verantwortlich	Yanyan Zhang
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	5
Inhalt	<p>Lecture:</p> <p>Basic information on flavor property, individual aroma compounds and corresponding non-enzymatic or enzymatic pathways, flavor biotechnology, principles of analytical instruments involved in aroma analysis, sources of off-flavor compounds in raw materials, food processing and storage.</p> <p>Lab exercise:</p> <p>Perceiving and distinguishing the different odorants by sniffin sticks &amp; Gas chromatography-olfactometry (GC-O) &amp; data analysis of MS fragmentation &amp; semi-quantification of odourants &amp; bioflavor generation by submerged cultivation of edible basidiomycetes</p>
Literatur	Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P.: Food Chemistry. Springer, 2009. Berger, R.G.: Flavours and Fragrances. Springer, 2007.
Anmerkungen	-

## Modul: Advanced Technologies for Dairy Products and Alternatives (1505-530)

Modulverantwortung	Jörg Hinrichs
Bezug zu anderen Modulen	The module complements analytically or process-engineering oriented modules with the background of processing of milk and plant based raw material to sophisticated milk products and alternative, e.g. milk and plant-based concentrates, isolates and their application up to powders.
Teilnahmevoraussetzung	Scientific background and basics in food microbiology, chemistry, engineering, and soft matter science.
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 2)
Studiengänge	M.Sc. Food Biotechnology, 2. Semester (Wahl) M.Sc. Food Science and Engineering, 2. Semester (Wahl) M.Sc. Food Systems, 4. Semester (Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie, 4. Semester (Wahl) M.Sc. Bioeconomy, 2. Semester (Wahl)
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	84
Selbststudium (in Stunden)	96
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>The students learn to understand the advanced processing of milk and plant-based raw material in relation to the physical, chemical and microbiological properties of the raw material and the final product properties. Thereby analytical tools to characterize composition and structure of products thereof are studied in order to understand material-process-function relationships. It also teaches the concept of mass and energy balance, the estimation of microbiological risk of products and the hazard associated with the various processing steps. The students develop their ability to work independently through practical exercises. In addition, they are expected to work in teams for some exercises, e.g. practical tasks, trouble shooting.</p> <p>Knowledge is deepened in composition, analytics, hygiene and aseptic, and processing by means</p>

	of membrane filtration/fractionation, evaporation, powder processing. Finally, trouble shooting on practical issue will be done in groups and an outlook will be given to running research projects addressed on future developments and innovations.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Anzahl Teilnehmerplätze: 25 Registration via ILIAS („First come, first served“) Students who have a contagious disease according to the Federal Epidemics Act are not allowed to participate!
Modulprüfung und Gewichtung	exam (90%), protocol (10%)
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Science and Engineering of Advanced Processing (1505-531)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	The topics are:  1. Physics, chemistry milk and plant based raw material  2. Chemical and physical analytics  3. Hygiene and Aseptic processing  4. Vacuum evaporation and concentrates  5. Membrane materials and processing  6. Drying basics  7. Drying  8. Trouble shooting methods  9. Research innovations and outlook
Literatur	Scientific literature, doctoral theses, publications from the department, textbooks in the departmental library.  Encyclopedia of Dairy Science, 3rd Edition, 2021 Elsevier Verlag, Editor John W. Fu-quay, P. F Fox, Hubert Roginski, ISBN: 978-0-12818-767-8

	<p>Kessler H.G.: Food &amp; Bio-Process Engineering – Dairy Technology. Verlag A. Kessler, München 2011</p> <p>Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. Food Chemistry. 3rd Edition. 2004, Springer Verlag</p> <p>Lecture handouts</p>
Anmerkungen	-
<b>Seminar in advanced processing (1505-532)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Seminar
SWS	2
Inhalt	Rework lecture and questions, evaluation, discussion and deepening knowledge of the lecture.
Literatur	<p>Scientific literature, doctoral theses, publications from the department, textbooks in the departmental library.</p> <p>Lecture handout</p>
Anmerkungen	-
<b>Pilot plant experiments in advanced processing (1505-533)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Übung mit Exkursion
SWS	2
Inhalt	<p>Training in processing, analytics and sensory (from raw material to the final product) using membrane filtration, e. g. reverse osmosis and ultrafiltration in processing of raw material, fouling &amp; cleaning, consumer milk and analogs &amp; sensory, ice cream</p> <p>Excursion in processing companies (the latter cannot be guaranteed, as legal requirements/contact persons in companies can change rapidly).</p>
Literatur	Lecture handout and exercise handout
Anmerkungen	Students who have a contagious disease according to the Federal Epidemics Act are not allowed to participate! Participation in the experiments in the pilot plant of the Hohenheim Research and Teaching Dairy is only permitted with appropriate protective clothing.

## Modul: AgFoodTech (1507-450)

Modulverantwortung	Jochen Weiss
Bezug zu anderen Modulen	The module is taught directly following the introductory SPOC, which introduces students to the food system. In the module, students focus on the AgriFood subsegment of this system, from the combined perspectives of agrarian technology and food science. The module enables them to take a systemic-integrative perspective on this subsegment of the Food System. This perspective will be further enriched and fleshed out in two further modules chosen from the pool of electives.
Teilnahmevoraussetzung	Students have to be enrolled in the first semester of the Food Systems master program.
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes Semester
Dauer des Moduls	4 Wochen (Block 2)
Studiengänge	M.Sc. Food Systems, 1. Semester, Pflicht M.Sc. Bioeconomy, 2./4. Semester, Wahl (Profil: Transforming Food Systems) M.Sc. Food Science & Engineering, 3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl M.Sc. Agrarbiologie, 3. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	169
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	- Students can organize individual field, post-harvest, and food processing technologies into sequential transformation chains  - Students can appraise the functionalities of sequential transformation chains



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Students can investigate and quantitatively assess key process outcomes of select chains based on given input parameters (e.g. energy, mass, properties of raw materials etc.)</li> <li>- Students can classify and explain key agriculture and food technologies that transform raw material into value added foods</li> <li>- Students can define the role of AgFoodTech in the food system</li> <li>- Making value judgments and sustainability competencies</li> <li>- Creativity skills and competencies</li> <li>- Research skills and competencies</li> <li>- Intellectual transforming skills and competencies</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Sign-up for module: in ILIAS</p> <p>The lectures of this course might be held online.</p> <p>Maximum of participants 15.</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Written exam. Oral or online exam optional.
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>AgFoodTech (1507-451)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss
Lehrform	Vorlesung mit Übung, Praktikum und Exkursion
SWS	4
Inhalt	AgFoodTech combines knowledge and skill from the fields of agrarian technology and food processing. For this, the module reviews the basics of different areas of food and agricultural science. The obtained knowledge is finally merged into a self-learning project.
Literatur	-
Anmerkungen	Please note, this module is intended for first semester Master of Food Systems students, and includes laboratories and practical exercises in fulfillment of the requirement for their degree. Preference will be given to them, but remaining spaces may be taken by for example incoming guest

students of other semesters in the Master degree of  
Food Systems.

## Modul: Biochemie für Fortgeschrittene (6000-450)

Modulverantwortung	Albert Jeltsch
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Einführung in die Biochemie
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verstehen und beherrschen Stoffwechselwege biosynthetischer Reaktionen.</li> <li>• verstehen und beherrschen den Aminosäure- und Nukleotidstoffwechsel.</li> <li>• verstehen und beherrschen die biochemischen Vorgänge an Nucleinsäuren und Proteinsynthese.</li> <li>• verstehen und beherrschen die Grundlagen der Regulation der o.g. Stoffwechselwege.</li> <li>• verstehen die molekularen Grundlagen der o.g. Stoffwechselwege, insbesondere die Mechanismen der zentralen Enzymreaktionen.</li> <li>• Fremdsprachenkompetenz</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Benotete Studienleistung
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Biosynthesen und Metabolismus (6000-451)</b>	
Person(en) verantwortlich	
Lehrform	Vorlesung
SWS	2

Inhalt	<p>Stoffwechselbiochemie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kohlenhydratstoffwechsel: Glukoneogenese, Regulation</li> <li>• Glycogenabbau und Synthese, Regulation</li> <li>• Protein- und Aminosäureabbau (Harnstoffzyklus, Transaminierungen, Abbau der Ketosäuren)</li> <li>• Aminosäuresynthese (N-Fixierung, Synthese der Ketosäuren)</li> <li>• Nukleotidabbau und Synthese</li> <li>• Stoffwechsel und Funktion von Lipiden (Membranlipide, Isoprenoide, Eikosanoide, Steroide)</li> <li>• Photosynthese (Bakterielle Photosysteme, Lichtreaktion, Dunkelreaktion, Regulation, C4 Pflanzen)</li> <li>• Grundlagen der Physiologie des Zucker-, Fett- und Aminosäurestoffwechsels und der hormonalen Kontrolle</li> <li>• Pathophysiologische Effekte</li> </ul>
Literatur	Nelson/Cox: Lehninger Biochemistry Stryer: Biochemie
Anmerkungen	-
<b>Nukleinsäure Biochemie (6000-452)</b>	
Person(en) verantwortlich	Albert Jeltsch
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	<p>Nukleinsäure Biochemie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur von Nukleinsäuren (A, B, Z DNA, RNA, Topologie, Tripelhelix, Tetraden, h-Loops, Modifikation von Nukleinsäuren)</li> <li>• Struktur und Mechanismus von DNA bindenden Proteinen und Enzymen</li> <li>• DNA Replikation (Mechanismus der DNA Polymerase, DNA Polymerasen in Bakterien und Eukaryoten, Intitiation, Termination)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DNA Reparatur (Typen von DNA Schäden, postreplikative Reparatur, Base Excision, Nucleotide Excision, direkte Reparatur, nonhomologous end joining, homologe Rekombination)</li> <li>• Transkription und RNA Modifikation (RNA Polymerase, Modifikation von mRNA, rRNA und tRNA)</li> <li>• Proteinbiosynthese (tRNAs, genetischer Code, Aminoacyl tRNA Synthetasen, Struktur von Ribosomen, Initiation, Elongation, Termination, nicht natürliche Aminosäuren)</li> <li>• Genregulation in Prokaryoten (Operon, Attenuator, Riboswitch, Genetische Schalter)</li> </ul>
Literatur	Nelson/Cox: Lehninger Biochemistry Stryer: Biochemie
Anmerkungen	-

## Modul: Biochemie-Praktikum für Chemiker (6000-410)

Modulverantwortung	Albert Jeltsch
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	geblockt
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen grundlegende Methoden in der praktischen Biochemie, Proteinchemie und Molekularbiologie.</li> <li>• erlernen die Dokumentation von Versuchsergebnissen.</li> <li>• diskutieren Ergebnisse mit Hilfe von Literaturangaben.</li> <li>• erlernen die Planung von Experimenten mit Kontrollen und Wiederholungen.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• organisiert und selbstständig zu arbeiten.</li> <li>• sich schriftlich und mündlich präzise und gewählt auszudrücken.</li> <li>• ihre Ansichten in Diskussionen anschaulich und differenziert darzustellen.</li> </ul>

	• sich mit ihrem Wissen konstruktiv und kooperativ im Team einzubringen.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Die Zahl der Praktikumsplätze ist limitiert. Sie werden zuerst an die Studierenden der Studiengänge "Technische Biologie" sowie "Chemie" an der Universität Stuttgart vergeben. Frei Plätze stehen den Studierenden des Master-Studienganges "Lebensmittelchemie" zur Verfügung. Überschreitet die Anzahl der Bewerber/innen die Zahl der freien Plätze, so entscheidet das Los.
Modulprüfung und Gewichtung	Benotete Studienleistung
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Biochemie-Praktikum für Chemiker (6000-411)</b>	
Person(en) verantwortlich	Albert Jeltsch
Lehrform	Praktikum
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Biochemie</li> <li>• Proteine: Aktivität, Reinigung, Löslichkeit, Stabilität</li> <li>• Elektrophorese, Western Blot</li> <li>• Enzymkinetik, Photometrie</li> <li>• DNA: Polymerase-Kettenreaktion (PCR), Elektrophorese, Restriktionsverdau</li> <li>• Kohlenhydrat Biochemie</li> </ul>
Literatur	Praktikumsskript
Anmerkungen	-

## Modul: Biotechnology (1502-450)

Modulverantwortung	Lutz Fischer
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 2)
Studiengänge	M.Sc. Food Biotechnology (1. Semester, Pflicht) M.Sc. Food Science and Engineering (1./3. Semester, Wahl) M.Sc. Lebensmittelchemie (3. Semester, Wahl)
Prüfungsdauer (in Minuten)	30
Präsenzstudium (in Stunden)	90
Selbststudium (in Stunden)	135
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>After this module, the students have knowledge about enzymatic analysis, especially in using enzymes for the determination of food ingredients. In addition, they have learned how to produce an enzyme recombinantly in the bacterium <i>Escherichia coli</i>. This includes molecular biology methods such as plasmid isolation and transformation as well as media and buffer compositions, <i>E. coli</i> cultivation and its evaluation.</p> <p>Finally, after this module the students can perform and evaluate biotransformation processes. The students have knowledge about different immobilisation methods of enzymes after this modul</p> <p>Upon completion of this module the students are able to plan and work in a laboratory independently. They will be able to interpret their results and to compare them with known data from literature. In addition, they will be able to present and discuss their results in front of an audience.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Maximum number of participants: 24
Modulprüfung und Gewichtung	Protocol (40%), Presentation of Results and Oral Exam (60%)



Studienleistung und Gewichtung	Lab book and seminar & lab experiments
<b>Biotechnology (1502-451)</b>	
Person(en) verantwortlich	Lutz Fischer
Lehrform	Vorlesung mit Praktikum
SWS	4
Inhalt	In interactive lessons the students will learn the principles of enzymatic determinations of food ingredients, the methods used for the recombinant production of enzymes in Escherichia coli as well as using enzymes in biotransformation and enzyme immobilization techniques for biotransformation. In the practical part of this module the students use the theoretical knowledge to plan and carry out the experiments. They will determine for example the glucose or citrate content in juice and wine using enzymatic methods. In addition, the students will produce an enzyme recombinantly in E. coli, determine the enzyme activity and protein content. Moreover, they will immobilize an enzyme, use it for biotransformation and further analyze the samples using thin layer chromatography. The analysis of the results and their interpretation will be discussed and evaluated.
Literatur	-
Anmerkungen	-

## Modul: Computational Thinking (1511-400)

Modulverantwortung	Christian Krupitzer
Bezug zu anderen Modulen	No previous knowledge is expected for this module.
Teilnahmevoraussetzung	
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Systems, 3. Semester, Wahl M.Sc. Bioeconomy, 3. Semester, Wahl (Profil: Transforming Food Systems   Data Science and Artificial Intelligence)
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	63
Selbststudium (in Stunden)	162
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>This module will provide essential knowledge of the technological foundations of information systems. Based on this, students will be able to assess technology but also to develop software and acquire fundamentals for learning machine learning techniques.</p> <p>The students will learn basic concepts of computer hardware (von Neumann architecture) and system software (operating systems concepts), programming fundamentals (Java or Python), as well as algorithms and data structures (searching, sorting, lists, hash-tables, trees). This includes an understanding of the basic architectures of modern information systems, software implementation, and how to model problems in algorithms/software and how solve them using modern programming languages.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Written examination: 100%

Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Computational Thinking (1511-401)</b>	
Person(en) verantwortlich	Christian Krupitzer
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	6
Inhalt	The students will learn basic concepts of computer hardware (von Neumann architecture) and system software (operating systems concepts), programming fundamentals (Java or Python), as well as algorithms and data structures (searching, sorting, lists, hash-tables, trees). This includes an understanding of the basic architectures of modern information systems, software implementation, and how to model problems in algorithms/software and how solve them using modern programming languages.
Literatur	List of English literature will be provided at start of course.
Anmerkungen	No previous knowledge is expected for this module.

## Modul: Current Topics in Food Material Sciences (1507-630)

Modulverantwortung	Jochen Weiss
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes Semester
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	M.Sc. Agrarbiologie, 3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Systems, 1. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	169
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>The aim of the module is that the students are able to ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- to understand and solve problems in the field of food materials science.</li> <li>- to work out experimental design and conception based on a research question in the field of food material science.</li> <li>- to be able to carry out practical, scientific work in the laboratory and pilot plant.</li> <li>- to evaluate and present scientific results.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 15</p> <p>Anmeldung zum Modul: ILIAS</p> <p>Anmeldezeitraum: bis 4 Wochen vor Modulbeginn</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Reihenfolge der Anmeldung</p>
Modulprüfung und Gewichtung	protocol and oral presentation
Studienleistung und Gewichtung	-

<b>Current Topics in Food Material Sciences (1507-631)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss
Lehrform	Seminar mit Übung
SWS	4
Inhalt	Design, performance, evaluation, and interpretation of real scientific experiments in current food materials science research projects under the guidance of an experienced scientist.
Literatur	Will be announced during the course.
Anmerkungen	-

## Modul: Einführung in die Bioverfahrenstechnik (6000-460)

Modulverantwortung	Ralf Takors
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden lernen die Grundlagen zur kinetischen Modellierung biologischer Systeme, der Bilanzierung, Prozessführung, Maßstabsübertragung und Wirtschaftlichkeitsbetrachtung von Bioprozessen kennen, um diese anschließend auch grundsätzlich auslegen zu können. Die Studierenden kennen nach der Vorlesung die für diese Aufgabe notwendigen Ansätze, haben diese verstanden und sind in der Lage, diese auch an einfachen Beispielen anzuwenden. Übungsaufgaben vertiefen das Wissen.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	-

## Einführung in die Bioverfahrenstechnik (6000-461)

Person(en) verantwortlich	Ralf Takors
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der chemischen / enzymatischen Reaktionstechnik</li> <li>• Kinetik enzymkatalysierter Reaktionen</li> <li>• Wiederholung substanzieller Eigenschaften des mikrobiellen Stoffwechsels</li> <li>• Einführung in die Bioreaktionstechnik</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unstrukturierte Modelle des Wachstums und der Produktbildung</li> <li>• Maintenance</li> <li>• Prinzipien der Prozessführung und Bilanzierung von Bioprozessen</li> <li>• Grundlagen des Stofftransports in Biosuspensionen</li> <li>• Grundtypen von Bioreaktoren</li> <li>• Leistungseintrag, Mischzeit, Wärmetransport</li> <li>• Scale-up</li> <li>• Wirtschaftlichkeitsbetrachtung</li> </ul>
Literatur	-
Anmerkungen	-

## Modul: Enzymatische Analytik und Biokatalyse für Lebensmittelchemiker (1502-470)

Modulverantwortung	Lutz Fischer
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	M.Sc. Lebensmittelchemie, 2. Semester (Wahlpflicht)
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	54
Selbststudium (in Stunden)	126
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Nach Abschluss dieses Moduls haben die Studierenden Kenntnisse über die enzymatische Analytik, insbesondere der Einsatz der Enzymanalytik zur Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen. Sie lernen die theoretischen und praktischen Grundlagen zur Anwendung von Enzymen, insbesondere der Enzymkinetik kennen. Sie können das Anwendungspotenzial von Hydrolasen (Glycosidasen, Peptidasen, Lipasen) und Isomerasen für die Lebensmittel- Biotech-, und Pharmaindustrie darstellen. Sie sind in der Lage, das Gen für ein Enzym zu klonieren. Sie können wichtige rechtliche Rahmenbedingungen für Enzyme in der Industrie benennen. Die Studierenden können nach Abschluss des Moduls Online-Recherchen zu wissenschaftlichen Fragestellungen durchführen. Sie kennen Indikatoren wissenschaftlicher Seriosität und können Quellen kritisch einordnen. Sie können aus Vorlesungsinhalten fachwissenschaftliche Fragestellungen ableiten. Sie kennen die Anforderungen an den mündlichen und schriftlichen Ausdruck im wissenschaftlichen Kontext.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls beherrschen die Studierenden die experimentellen Grundlagen der enzymatischen Analytik und können diese in Standardaufgaben zur Bestimmung von</p>



	<p>Lebensmittelinhaltsstoffen zur Anwendung bringen. Darüber hinaus lernen Sie den Einsatz von Enzymen für Biotransformationen kennen. Sie können molekularbiologische Grundlagen zur Klonierung von Genen zur Anwendung bringen. Die Studierenden können experimentelle Ergebnisse auswerten, schriftlich darstellen, diskutieren, interpretieren, und evaluieren.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 10</p> <p>Anmeldung zum Modul: in ILIAS</p> <p>Anmeldezeitraum: 14.02. – 01.04.2021</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Protokoll (40%) und Prüfungsgespräch (60%)
Studienleistung und Gewichtung	mündlicher Bericht
<b>Enzymatische Analytik und Biokatalyse für Lebensmittelchemiker (1502-471)</b>	
Person(en) verantwortlich	Lutz Fischer
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	2
Inhalt	<p>Die Grundlagen für die enzymatische Analytik werden vorgestellt. Der Fokus liegt hier bei der enzymatischen Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen. Hierzu werden im Detail verschiedene Bestimmungsmethoden (Zucker, Alkohol und Säuren), Probenvorbereitung, Schleichreaktionen, Fehlerquellen und Testkontrollen besprochen und diskutiert.</p> <p>Die selektiven Eigenschaften und allgemeinen Zielsetzungen der industriellen Biokatalyse werden vorgestellt und diskutiert.</p> <p>Der allgemeine Umgang mit kommerziellen Enzympräparaten und die Bestimmung ihrer Reinheit und Aktivität werden vorgestellt und bewertet.</p> <p>Die industriell wichtigste Enzymklasse der Hydrolasen (Glycosidasen, Peptidasen, Lipasen) wird im Detail besprochen, diskutiert und exemplarische Anwendungen in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie werden vorgestellt.</p> <p>Molekularbiologische Methoden zur Klonierung von Genen für ein Enzym werden besprochen. .Die</p>

	<p>ethischen Aspekte über die Risiken und Chancen der Gentechnik werden dabei behandelt.</p> <p>Wichtige Immobilisierungsmethoden für Biokatalysatoren und ausgewählte industrielle Prozesse mit Biokatalysatoren werden vorgestellt und diskutiert.</p> <p>In den in die Vorlesung integrierten Übungen werden wichtige Vorlesungsinhalte im Dialog vertieft. Die Durchführung von Online-Recherchen und die kritische Einordnung von Quellen wird eingeübt. Darüber hinaus werden mündliche und schriftliche wissenschaftliche Ausdrucksformen eingeübt.</p>
Literatur	-
Anmerkungen	-
<b>Enzymatische Analytik und Biokatalyse für Lebensmittelchemiker - Laborpraktikum (1502-472)</b>	
Person(en) verantwortlich	Lutz Fischer
Lehrform	Praktikum
SWS	4
Inhalt	<p>In verschiedenen Lebensmitteln werden mittels enzymatischer Bestimmungsmethoden die Konzentration an Ethanol, Glucose, Fructose, Saccharose, Ascorbinsäure, Nitrat und Citronensäure bestimmt. Anhand dieser Beispiele wird ebenfalls auf die Probenvorbereitung sowie Testkontrollen eingegangen.</p> <p>Am Beispiel der enzymatischen Hydrolyse von Lactose in Milch soll ein Einblick in die Anwendung von Enzymen in der Lebensmitteltechnologie und den Einsatz von Enzymen in der quantitativen Analytik demonstriert werden.</p> <p>Anhand eines einfachen Klonierungsexperimentes sollen molekularbiologische Standardmethoden wie Plasmidisolierung, Restriktion von DNA-Molekülen, DNA-Gelelektrophorese, Ligation von DNA-Molekülen und Übertragen von DNA in eine Wirtszelle (Transformation) vermittelt und erlernt werden.</p>

	Wenn der zeitliche Rahmen es zulässt, werden zusätzlich noch Versuche zu aktuellen Forschungsprojekten durchgeführt werden.
Literatur	-
Anmerkungen	-

## Modul: Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-520)

Modulverantwortung	Jochen Weiss
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Student of one of the above mentioned Master programmes with good command in English language
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	4 Wochen (Block 4)
Studiengänge	M.Sc. Food Systems, 1./3. Semester, Wahl M.Sc. Bioeconomy, 3. Semester, Wahl Profil: Transforming Food Systems M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Science & Engineering, 3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	60
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	155
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	Students will also be able to identify and respond to market needs based on a basic understanding on. Holistic insights food product development and business creation into this topic will give them the tools to critically assess tasks in the field of product development and improvement, as well as entrepreneurial challenges to bring products to the market. This will allow them to develop leadership qualities and to work together as a team. Furthermore they will know technical terms and prerequisites related to these fields.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Number of participants: 20

	<p>Registration via ILIAS (4 weeks before module start)</p> <p>Place allocation: Eligibility and registration order in ILIAS</p> <p>Please note:  In winter semester, this module is offered as a block (1507-521).  In summer semester, this module is offered during the whole semester (1507-522).</p>
Modulprüfung und Gewichtung	written business case (60%) and oral presentation (40%)
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Food Product Development: From Concept Ideation to Product Launch (1507-521)</b>	
Person(en) verantwortlich	Lisa Berger Jochen Weiss
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<p>The module will cover different topic areas, such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideation in Start-Ups (conceptualization; start-up hub &amp; entrepreneurial spirit)</li> <li>- Current Trends (market analysis, market trends, consumer trends)</li> <li>- Applied Product Development (emerging materials, emerging technologies, labelling &amp; claims, sensory analysis, case studies, food safety, legal assessments and IP, challenges)</li> <li>- Corporate Identity (brand development, PR &amp; marketing)</li> <li>- Innovations in Packaging (packaging materials science, packaging trends)</li> <li>- External Demands on Start-Ups (investment, targeting the retail)</li> <li>- Start-Up Case Studies (pre-seed, seed invest, invested &amp; scaled, established businesses)</li> </ul>
Literatur	Will be provided during the module

Anmerkungen	In winter semester, this module is offered as a block. In summer semester, this module is offered during the whole semester.
-------------	---

## Modul: Forschungspraktikum I (6000-470)

Modulverantwortung	Jens Brockmeyer
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	geblockt
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	140
Selbststudium (in Stunden)	85
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werden an selbstständiges wissenschaftliches Arbeiten herangeführt, indem sie in einem Forschungsprojekt an der Universität Stuttgart (an einem Institut der Fakultät Chemie, am Institut für Biomaterialien und biomolekulare Systeme) oder an der Universität Hohenheim an einem Institut der Fakultät Naturwissenschaften mitarbeiten.</li> <li>• erhalten Einblick in aktuelle Probleme lebensmittelchemischer Forschung.</li> <li>• trainieren es, die Ergebnisse eigener Forschung in mündlicher und schriftlicher Form zu präsentieren.</li> </ul> <p>Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, nach Genehmigung durch den Studiendekan/die Studiendekanin das Forschungspraktikum I mit dem Forschungspraktikum II (Wahlbereich) zu einem längeren Praktikum zusammenzulegen, das dann auch an anderen Forschungseinrichtungen im In- und Ausland absolviert werden kann.</p>

	<p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• ein Projekt organisiert und selbstständig innerhalb eines zeitlichen Rahmens zu bearbeiten.</li> <li>• selbstständig die Grundlagen wissenschaftlichen Schreibens anzuwenden.</li> <li>• ihre wissenschaftlichen Ergebnisse/Arbeiten strukturiert zu präsentieren.</li> <li>• sich schriftlich und mündlich präzise und gewählt auszudrücken.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur und mündliche Prüfung
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Forschungspraktikum I (6000-471)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jens Brockmeyer
Lehrform	Praktikum
SWS	10
Inhalt	Mitarbeit in einem Forschungsprojekt von im weitesten Sinne lebensmittelchemischer Relevanz
Literatur	In Abstimmung mit dem Betreuer/der Betreuerin
Anmerkungen	-



## Modul: Forschungspraktikum II (1701-460)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch/englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	geblockt
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	140
Selbststudium (in Stunden)	85
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- werden an selbständiges wissenschaftliches Arbeiten herangeführt, indem sie in einem Forschungsprojekt an der Universität Stuttgart (an einem Institut der Fakultät Chemie, am Institut für Biomaterialien und biomolekulare Systeme) oder an der Universität Hohenheim an einem Institut der Fakultät Naturwissenschaften mitarbeiten.</li> <li>- erhalten Einblick in aktuelle Probleme lebensmittelchemischer Forschung.</li> <li>- trainieren es, die Ergebnisse eigener Forschung in mündlicher und schriftlicher Form zu präsentieren.</li> </ul> <p>Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, nach Genehmigung durch den Studiendekan/die Studiendekanin das Forschungspraktikum II mit dem Forschungspraktikum I (Pflichtmodul) zu einem längeren Praktikum zusammenzulegen, das dann auch an anderen Forschungseinrichtungen im In- und Ausland absolviert werden kann.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p>

- Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.
- ein Projekt organisiert und selbstständig innerhalb eines zeitlichen Rahmens zu bearbeiten.
- selbstständig die Grundlagen wissenschaftlichen Schreibens anzuwenden.
- ihre wissenschaftlichen Ergebnisse/Arbeiten strukturiert zu präsentieren.
- sich schriftlich und mündlich präzise und gewählt auszudrücken.

#### The students

- are introduced to independent scientific work by participating in a research project at the University of Stuttgart (at an institute of the Faculty of Chemistry, at the Institute for Biomaterials and Biomolecular Systems) or at the University of Hohenheim at an institute of the Faculty of Natural Sciences.
- gain insight into current problems of food chemistry research.
- train to present the results of their own research in oral and written form.

In addition, it is possible, after approval by the dean of studies, to combine the Forschungsprojekt II with the Forschungspraktikum I (compulsory module) into a longer internship, which can then also be completed at other research institutions in Germany and abroad.

After completing the module, the students are able to

- look at issues critically and analytically.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- work on a project in an organised and independent manner within a time frame.</li> <li>- independently apply the basics of scientific writing.</li> <li>- present their scientific results/work in a structured manner.</li> <li>- express themselves precisely and selectively in writing and orally.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	<p>schriftlich und mündlich</p> <p>-----</p> <p>Written and oral</p>
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Forschungspraktikum II (1701-461)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Praktikum
SWS	10
Inhalt	Mitarbeit in einem Forschungsprojekt von im weitesten Sinne lebensmittelchemischer Relevanz
Literatur	In Abstimmung mit dem Betreuer/der Betreuerin
Anmerkungen	-

## Modul: Futtermitteltechnologie und -analytik (4601-480)

Modulverantwortung	Markus Rodehutsord
Bezug zu anderen Modulen	Dieses Modul baut auf den Lehrveranstaltungen der Futtermittelkunde und Tierernährung des Bachelorstudiums auf. Es ergänzt die anderen Module des Masterstudiums im Bereich von Futtermittel und Tierernährung.
Teilnahmevoraussetzung	Es gibt keine zwingenden Teilnahmevoraussetzungen. Das Modul baut jedoch auf den Veranstaltungen zu Futtermitteln und Tierernährung des Bachelorstudiums auf.
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Agrarwissenschaften - Tierwissenschaften (bis Studienbeginn WS 18/19) (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht Agrarwissenschaften - Tierwissenschaften (bis Studienbeginn WS 18/19) (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahlpflicht Agrarwissenschaften - Tierwissenschaften (ab Studienbeginn SS 19) (Master, PO vom 01.04.2019) 3. Semester, Wahlpflicht Agrarwissenschaften - Tierwissenschaften (ab Studienbeginn SS 19) (Master, PO vom 01.04.2019) 3. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden können die Prinzipien, die den unterschiedlichen Verfahren der Futtermitteltechnologie und -analytik zugrunde liegen, beschreiben und vorstellen. Sie können die Anwendung verschiedener technologischer Verfahren der Futtermittelverarbeitung und -bearbeitung in einem Überblick darstellen und sind damit in der Lage, die Auswirkungen dieser Verfahren auf die Gebrauchseigenschaften und den Futterwert von Einzel- und Mischfuttermitteln beurteilen zu können. Sie haben das notwendige

	<p>Wissen im Bereich der Futtermitteltechnologie und -analytik und können Mischfuttermittel unter Produktionsbedingungen herstellen.</p> <p>Durch die Vorlesungsvor- und Nachbereitung, die Arbeit im Labor, sowie durch die Prüfungsvorbereitung erlernen und trainieren die Studierenden selbstständiges Arbeiten und kritisches, analytisches Denken. Die Studierenden erwerben in der Vorlesungen und der Laborarbeit die Fähigkeiten, natur- und ingenieurwissenschaftliches Wissen anzuwenden und naturwissenschaftliche Fragestellungen zu konzipieren.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur (100%)
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Futtermitteltechnologie und -analytik (4601-481)</b>	
Person(en) verantwortlich	Markus Rodehutsord
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	4
Inhalt	<p>Prozessoptimierung von Silierungs-, Trocknungs- und Erhitzungsverfahren zur Minimierung von Nährstoffverlusten und Verderbnisprozessen während der Lagerung; alternative Konservierungsverfahren unter Berücksichtigung biotechnologisch orientierter Verfahren und biotechnisch erzeugter Produkte. Verfahren der Futtermittelverarbeitung und -bearbeitung wie Reinigen, Zerkleinern, Erhitzen, Sterilisieren, Mischen, Pelletieren, Brikettieren und Aufschließen. Als Schwerpunktthemen: thermische und hydrothermische Verfahren zur Verbesserung der Nährstoffverfügbarkeit, der Keimabtötung bzw. der Inaktivierung thermolabiler schädlicher Stoffe (Dämpfen, Puffen, Mikronisieren, Extrudieren, Dampfflocken, Toasten). Physikalische, chemische, biologische Verfahren des Strohaufschlusses; Mischfutterherstellung (Vormischungen, Trägersubstanzen, Mischgenauigkeit, Mischfähigkeit), Vermahlungs- und Mischtechniken. Pflichtexkursion zu einem regional ansässigen Mischfutterhersteller. Praktische Bewertung von Grünfutter, Silage und Heu nach Verfahren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) im Rahmen einer Studienexkursion.</p>

	<p>Laborpraktika mit theoretischen Grundlagen, Demonstrationen und Durchführung von Futtermittelanalysen.</p> <p>Exkursionen zu Futtermittelherstellern.</p>
Literatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeroch, H.; Flachowsky, G.; Weißbach, F. (1993): Futtermittelkunde, Gustav Fischer Verlag Jena.</li> <li>• Weinreich, O.; Radewahn, P.; Krüsken, B. (2002) Futtermittelrechtliche Vorschriften, Verlag Agrimedia, Bergen/Dumme</li> <li>• Erling, P. (2003): Handbuch der Mehl- und Schälmmüllerei, Verlag Agrimedia, Bergen/Dumme</li> </ul>
Anmerkungen	<p>Die LV findet als Block in der vorlesungsfreien Zeit statt.</p>

## Modul: Genregulation, Chromatin und molekulare Epigenetik (6000-420)

Modulverantwortung	Albert Jeltsch
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Biochemie für Fortgeschrittene
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verstehen die molekularen Grundlagen des biologischen Informationstransfers und der Regulation der Genexpression.</li> <li>• verstehen die Struktur und Dynamik von Chromatin.</li> <li>• verstehen die Konzepte und molekularen Mechanismen der Genregulation.</li> <li>• können Experimente entwerfen, experimentelle Daten kritisch interpretieren und Schlussfolgerungen aus experimentellen Befunden schließen.</li> <li>• können die Aussagekraft experimenteller Strategien einschätzen und geeignete Kontrollexperimente entwerfen.</li> <li>• verstehen die molekularen Grundlagen des biologischen Informationstransfers und der Regulation der Genexpression.</li> <li>• lernen moderne Konzepte von epigenetischen Regulationsprozessen.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wenden molekulare Grundlagen epigenetischer Prozesse an, um biologische Vorgänge wie Entwicklung und Differenzierung zu verstehen.</li> <li>• verstehen die Rolle epigenetischer Prozesse bei Krankheiten.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• ein Experiment/Projekt organisiert und zeitlich abgestimmt zu bearbeiten.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Benotete Studienleistung
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Genregulation, Chromatin und molekulare Epigenetik (6000-421)</b>	
Person(en) verantwortlich	Albert Jeltsch
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur und Funktion von Chromatin</li> <li>• Mechanismen der Genregulation in Eukaryoten</li> <li>• Epigenetische Modellsysteme</li> <li>• Mechanismen epigenetischer Regulation</li> <li>• DNA Modifikation (Methylierung, Oxidation von Methylcytosin)</li> <li>• Histon Modifikationen (Acetylierung, Methylierung, Ubiquitylierung)</li> <li>• Nicht codierende RNA</li> <li>• Imprinting</li> <li>• X-Chromosom Inaktivierung</li> <li>• Differenzierung und Stammzellen</li> <li>• Rolle epigenetischer Regulation bei Krankheiten</li> </ul>



	• Epigenetisches System in Pflanzen
Literatur	Nelson/Cox, Lehninger Biochemistry Watson et al., Molecular Biology of the Gene. Epigenetics  Allis/Jenuwein/Reinbert, Cold Spring Harbor Laboratory Press aktuelle Publikationen
Anmerkungen	-

## Modul: Getreidetechnologie (1509-210)

Modulverantwortung	Mario Jekle Viktoria Zettel
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Erfolgreicher Abschluss des Moduls "Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II"
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 5. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht -> Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	86
Selbststudium (in Stunden)	94
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>- verfügen über Rohstoffgrundkenntnisse</li> <li>- erkennen die Vielschichtigkeit der Verarbeitung von Getreide zu Back- und Teigwaren</li> <li>- wissen um die Bedeutung der Interaktion von Inhaltsstoffen</li> <li>- beherrschen Hygiene und Verfahren in der Technologie</li> <li>- haben Grundkenntnisse über verfahrenstechnische und bioprozess-technische Zusammenhänge bei der Getreideverarbeitung</li> <li>- können Warenkunde in Bezug zu ihrer technologischen Verarbeitung setzen</li> <li>- kennen Grundoperationen und Prozessketten bei der Verarbeitung von Getreide</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erkennen die komplexen Verflechtungen zwischen naturwissenschaftlichen Grundlagen und ihrem ingenieurwissenschaftlichen Anwendungsbezug</li> <li>- kennen praktische Aspekte bei der Verarbeitung von Getreide zu Back- und Teigwaren.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Anzahl Teilnehmerplätze: 30
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur zu den Inhalten der Vorlesung und des Praktikums
Studienleistung und Gewichtung	Praktikumsprotokolle (Prüfungsvoraussetzung)
<b>Getreidetechnologie, Vorlesung (1509-211)</b>	
Person(en) verantwortlich	Mario Jekle Viktoria Zettel
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedeutung des Getreides für die menschliche Ernährung</li> <li>- Geschichte des Getreideanbaus und -verarbeitung</li> <li>- Überblick über die Getreideprodukte</li> <li>- Getreidearten</li> <li>- Aufbau des Getreidekorns</li> <li>- Getreideinhaltsstoffe</li> <li>- funktionelle Eigenschaften der Kornbestandteile</li> <li>- Transport, Reinigung, Lagerung von Getreide</li> <li>- Müllereitechnologie</li> <li>- Verfahrenstechnik zum Vermahlen, Trennen und Sichten</li> <li>- Mehlbeurteilung</li> <li>- wichtige Mikroprozesse der Getreideverarbeitung (Benetzen, Trocknen, Biokatalyse, Fermentation, Emulgieren, Trocknen, Texturieren, Extrudieren)</li> <li>- Teigbereitung</li> <li>- Knettechnik</li> <li>- Teiglockerung</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gärung und Gärverzögerung</li> <li>- Backen</li> <li>- Besonderheiten bei der Verarbeitung von Roggenteig</li> <li>- Backmittel</li> <li>- Brotlagerung</li> <li>- Technologie feiner Backwaren und Teigwaren</li> </ul>
Literatur	<p>Heiss R.: Lebensmitteltechnologie, Springer-Verlag.</p> <p>Klingler R. W.(1995): Grundlagen der Getreidetechnologie, Behr, Hamburg.</p> <p>Seibel, W. (Hg.)(2005): Warenkunde Getreide, Agrimedia, Bergen.</p> <p>Von den Dozenten ausgegebenes Material.</p>
Anmerkungen	-
<b>Getreidetechnologie, Praktikum (1509-212)</b>	
Person(en) verantwortlich	Mario Jekle Viktoria Zettel
Lehrform	Praktikum
SWS	4
Inhalt	Das Praktikum dient zur Vertiefung und Vermittlung des praktischen Bezuges der in der Vorlesung enthaltenen Lehrinhalte.
Literatur	<p>Heiss R.: Lebensmitteltechnologie, Springer-Verlag.</p> <p>Von den Dozenten ausgegebenes Material</p> <p>Klingler R. W. (1995): Grundlagen der Getreidetechnologie, Behr, Hamburg.</p> <p>Seibel, W. (Hg.) (2005): Warenkunde Getreide, Agrimedia, Bergen.</p>
Anmerkungen	-

## Modul: Global Nutrition and Food Security (1403-400)

Modulverantwortung	Jan Frank
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Basic knowledge of nutrition physiology (macro- and micronutrients: biochemical function and requirements) is assumed.
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester (Block 4)
Studiengänge	<p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester (Wahl)</p> <p>M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl</p> <p>M.Sc. Food Systems, 3. Semester, Wahl</p>
Prüfungsdauer (in Minuten)	60
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	169
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Students can explain the framework of Food and Nutrition Security and the drivers of food insecurity. They are familiar with the nutrition situation of developing and industrialized countries and with the problems of nutrition transition. They can analyze the complexity of the interrelationship between nutrition and health in particular in the case of vulnerable groups such as pregnant women, breastfeeding mothers, children and elderly. They will be able to assess food intake and measure nutritional status, taking into account the role of food analyses. Strategies to improve nutrient intake by both food-based and non-food based approaches, their limitations and how these differ between developing</p>

	and industrialized countries are finally known by the students.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Number of participants: 50</p> <p>Registration for the module: ILIAS</p> <p>Registration period: 1.4. to 1 week before the start of the module</p> <p>Criteria according to which places are allocated: Order of registration.</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Written Exam (70%) and Presentation (30%)
Studienleistung und Gewichtung	Regular and active participation
<b>Global Nutrition and Food Security (1403-401)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jan Frank
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<p>This module will provide a basic oversight as to the state of global nutrition and food security and how it is assessed: dietary and anthropometric assessment, biomarkers of nutritional status and food security. The direct and indirect causes of malnutrition and food insecurity will be evaluated as well as the food based and non-food based strategies available to address these. The emerging health crisis of the double burden of malnutrition, together with nutritional transitions will be evaluated. The risks with regard to malnutrition and food insecurity for vulnerable groups such as pregnant and lactating women and refugees will be evaluated. The important roles of agricultural development, climate change and gender equality in global nutrition and food security will be discussed. Special attention will also be paid to the differences between developed and developing countries in the risks factors, vulnerable populations and appropriate strategies to address malnutrition and food insecurity.</p>
Literatur	<p>Development Initiatives, 2020. Global Nutrition Report 2020: Action on equity to end malnutrition, Bristol, UK: Development Initiative.</p> <p>Development Initiatives, 2018. Global Nutrition Report 2018: Shining a light to spur action on nutrition, Bristol, UK: Development Initiative.</p>

GBD 2017 Diet Collaborators. "Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global

Burden of Disease Study 2017." Lancet (London, England) vol. 393,10184 (2019): 1958-1972.

[https://www.thelancet.com/article/S0140-6736\(19\)30041-8/fulltext](https://www.thelancet.com/article/S0140-6736(19)30041-8/fulltext)

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020.

Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome, FAO.

<https://doi.org/10.4060/ca9692en>

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2019. The State of Food Security and Nutrition in the World 2019.

Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome, FAO.

<https://www.wfp.org/publications/2019-state-food-security-and-nutrition-world-sofi-safeguarding-against-economic>

Anmerkungen

Ansprechpartner für diese Veranstaltung ist Herr Stütz (wolfgang.stuetz@uni-hohenheim.de)

## Modul: Industrielle Enzym-Biotechnologie (1502-200)

Modulverantwortung	Lutz Fischer
Bezug zu anderen Modulen	Dieses Modul dient als Vorbereitung für die experimentelle Bachelor-Arbeit im Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“.
Teilnahmevoraussetzung	Die Teilnahme ist erst nach erfolgreichem Abschluss des Moduls „Biochemie und Allgemeine Biotechnologie“ (1502-010) sinnvoll. Studierende, für die „Biochemie und Allgemeine Biotechnologie“ (1502-010) kein Pflichtmodul ist, sollten sich mindestens folgende Biochemie-Kenntnisse angeeignet haben: Voet, Lehrbuch der Biochemie, Kapitel 5, 6, 7, 11,12 oder Nelson, Cox, Lehninger Biochemie, Kapitel 3, 4, 6. Biochemie, Kapitel 5, 6, 7, 11,12 oder Nelson, Cox, Lehninger Biochemie, Kapitel 3, 4, 6
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	B.Sc. Ernährungswissenschaft (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4./6. Semester, Wahl oder Wahlpflicht B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4./6. Semester, Wahlpflicht B.Sc. Biologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 6. Semester, Wahlpflicht B.Sc. Agrarbiologie (Bachelor, PO vom 01.04.2018) 6. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 4. Semester, Wahlpflicht - > Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	30
Präsenzstudium (in Stunden)	86
Selbststudium (in Stunden)	94
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, Biokatalysatoren zu definieren und ihre Eigenschaften zu benennen. Sie können die Besonderheiten der enzymatischen Racematspaltung verdeutlichen und von physiologischen Reaktionen unterscheiden. Sie können das Anwendungspotenzial von Hydrolasen (Glycosidasen, Peptidasen, Lipasen) und Isomerasen für die Lebensmittel- Biotech-,



	<p>und Pharmaindustrie darstellen. Sie können technische Enzympräparate evaluieren. Sie sind in der Lage, das Gen für ein Enzym zu identifizieren und seine Überproduktion zu planen. Sie können wichtige rechtliche Rahmenbedingungen für Enzyme in der Industrie benennen und ausgewählte Industrieprozesse mit Biokatalysatoren technisch beschreiben.</p> <p>Die Studierenden können nach Abschluss des Moduls Online-Recherchen zu wissenschaftlichen Fragestellungen durchführen. Sie kennen Indikatoren wissenschaftlicher Seriosität und können Quellen kritisch einordnen. Sie können aus Vorlesungsinhalten fachwissenschaftliche Fragestellungen ableiten. Sie kennen die Anforderungen an den mündlichen und schriftlichen Ausdruck im wissenschaftlichen Kontext. Sie haben ethische Aspekte für biotechnologische Verfahren überdacht und bewertet.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls beherrschen die Studierenden die experimentellen Grundlagen der Enzymanwendung und können diese in Standardaufgaben der Laborarbeit zur Anwendung bringen: Dazu gehört die Enzymkinetik, die Stoffsynthese, die Bioanalytik und die Immobilisierung eines Biokatalysators. Die Studierenden können experimentelle Ergebnisse auswerten, schriftlich darstellen, diskutieren, interpretieren, und evaluieren.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Die Teilnehmerzahl ist aus organisatorischen Gründen auf maximal 20 Studierende begrenzt.</p> <p>Während des Praktikums finden Übungen statt. Praktikumstermin: 6.-17. Juli, ab 13 - 18 Uhr.</p> <p>Wichtig: Die Anmeldung zum Modul findet über ILIAS statt.</p>
Modulprüfung und Gewichtung	<p>Mündliche Prüfung vor Praktikum (60% von Gesamtnote) und Praktikumsprotokoll (40% von Gesamtnote).</p> <p>Prüfungszeitraum individuell: zwischen der letzten Vorlesung und dem Beginn des Praktikums.</p>
Studienleistung und Gewichtung	<p>VL und Praktikum (nach bestandener Prüfung), Übungen (unbenotet) während des Praktikums, Teilnahme an allen Praktikumstagen pflicht.</p>
<b>Industrielle Enzym-Biotechnologie, Vorlesung (1502-201)</b>	

Person(en) verantwortlich	Lutz Fischer
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	2
Inhalt	<p>Die selektiven Eigenschaften und allgemeinen Zielsetzungen der industriellen Biokatalyse werden vorgestellt und diskutiert. Auf die besondere Bedeutung der Chiralität von (Bio)Molekülen für physiologische Vorgänge in lebenden Organismen wird eingegangen. Dazu werden passende Beispiele diskutiert.</p> <p>Der allgemeine Umgang mit kommerziellen Enzympräparaten und die Bestimmung ihrer Reinheit und Aktivität werden vorgestellt und bewertet.</p> <p>Die industriell wichtigste Enzymklasse der Hydrolasen (Glycosidasen, Peptidasen, Lipasen) wird im Detail besprochen, diskutiert und exemplarische Anwendungen in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie werden vorgestellt.</p> <p>Wege zur rekombinanten Herstellung von industriellen Enzymen mit Mikroorganismen (homolog, heterolog) werden vorgestellt, diskutiert und wissenschaftlich und gesellschaftlich bewertet. Die ethischen Aspekte über die Risiken und Chancen der Gentechnik werden dabei behandelt.</p> <p>Wichtige Immobilisierungsmethoden für Biokatalysatoren und ausgewählte industrielle Prozesse mit Biokatalysatoren werden vorgestellt und diskutiert.</p> <p>In den in die Vorlesung integrierten Übungen werden wichtige Vorlesungsinhalte im Dialog vertieft. Die Durchführung von Online-Recherchen und die kritische Einordnung von Quellen wird eingeübt. Darüber hinaus werden mündliche und schriftliche wissenschaftliche Ausdrucksformen eingeübt.</p> <p>Auf Basis der Vorlesungsinhalte wird für die mündliche Prüfung jedem Modulteilnehmer eine wissenschaftl. Publikation gegeben, über deren Inhalt zu Beginn der Prüfung gesprochen wird.</p>
Literatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enzyme Nomenclature --&gt; siehe <a href="http://www.chem.qmul.ac.uk/iubmb/enzyme/">http://www.chem.qmul.ac.uk/iubmb/enzyme/</a></li> <li>• Enzyme --&gt; siehe</li> </ul>

	<p><a href="http://www.brenda-enzymes.info">http://www.brenda-enzymes.info</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biokatalysatoren und Enzymtechnologie (1997), Edts. Buchholz und Kasche, VCH Weinheim, New York, Basel, Cambridge, Tokyo --&gt; jetzt in Englisch aktualisiert: Biocatalysts and Enzyme-Technology (2012), Edts. K. Buchholz, V. Kasche, U.T. Bornscheuer, Wiley-VCH-Verlag</li> <li>• Industrial Enzymes and their Applications (1998), Edt. Uhlig, Wiley &amp; Sons</li> <li>• Synthesis of <math>\beta</math>-Lactam antibiotics – Chemistry, Biocatalysis &amp; Pocess Integration (2001), Edt. Bruggink, Kluwer Academic Publishers</li> <li>• Handbook of Food Enzymology (2003), Edts. Whitaker, Voragen und Wong, Marcel Dekker, Inc.</li> <li>• Biocatalysis (2004), Edts. Bommarius und Riebel, Wiley-VCH-Verlag</li> <li>• Biotransformations in Organic Synthesis (2004), Edt. Faber, Springer-Verlag</li> <li>• Novel enzyme technology for food applications (2007), Edt. Rastall, Woodhead, Publishing Limited, Cambridge, England</li> <li>• Enzymes in Food Technology (2010), Edts. Whitehurst und van Oort, Wiley-Blackwell</li> </ul> <p>Weitere aktuelle Literatur nach Bedarf (wird in ILIAS eingestellt)</p>
Anmerkungen	<p>Es gibt virtuelle PowerPoint-Vorlesungen in einem Videoformat (ILIAS, dort als mp4), die als Grundlage für die Übungen dienen und vor der folgenden Präsenzübung durchgearbeitet werden sollen. Die erste virtuelle Vorlesung wird rechtzeitig vor der ersten Übung eingestellt (Information erfolgt per Email). Danach folgt die regelmäßige Einstellung der neuen virtuellen Vorlesung jeweils direkt nach der Präsenzübung zur zu letzt eingestellten Vorlesung.</p> <p>Die mündliche Prüfung (inhaltlich über die Vorlesungen/Übungen; Dauer ca. 30 min) findet in individueller Absprache vor Beginn des Praktikums statt.</p>

<b>Industrielle Enzym-Biotechnologie, Praktikum (1502-202)</b>	
Person(en) verantwortlich	Lutz Fischer
Lehrform	Praktikum mit Übungen
SWS	4
Inhalt	<p>In einem Demonstrationsversuch wird die Bioreaktorkultivierung von Mikroorganismen gezeigt und erklärt.</p> <p>Es wird eine Vergärung von Traubensaft mittels immobilisierter Hefe durchgeführt und wissenschaftlich bewertet.</p> <p>Die Gewinnung von Glycosidasen aus Mandeln wird erlernt und quantitativ beschrieben.</p> <p>Das kinetische Verhalten von Enzymen wird am Beispiel der Untersuchung einer Glycosidase trainiert und die wissenschaftliche Auswertung geübt.</p> <p>Die Durchführung des Enzym-Aktivitätsmessungen (Essays) und die anschließende quantitative Auswertung wird mit einer Oxidase erlernt und die Daten werden wissenschaftlich diskutiert und bewertet.</p> <p>Die enzymatische Rückreaktion (Kondensation) einer Hydrolase wird zur Herstellung eines Süßstoffs durchgeführt und wissenschaftlich aus- und bewertet.</p>
Literatur	Wichtig: Das Praktikumsskript muss zum 1. Praktikumstag mitgebracht werden. Das Praktikumsskript ist über das AStA-Skriptenbüro, Fruwirthstr. 24, erhältlich.
Anmerkungen	Die Teilnahme am Praktikum ist nach Bestehen der Prüfung über die Vorlesung möglich. Dieser Prüfungstermin findet nach individueller Absprache zwischen der letzten Vorlesung und dem Beginn des Praktikums statt. Wichtig: Das Praktikum findet vom 6. bis 17. Juli 2020 nachmittags von 13 bis ca. 18 Uhr statt. (Praktikumsräume Garbenstr. 25).

## Modul: Innovative Technologien für Milchprodukte und pflanzliche Alternativen (1505-520)

Modulverantwortung	Jörg Hinrichs
Bezug zu anderen Modulen	Das Modul ergänzt analytisch und verfahrenstechnisch orientierte Module und setzt sich insbesondere mit der Erforschung und Entwicklung neuer Ideen und Strategie zur Nachhaltigkeit, Ernährung, neuen Rohstoffen und Umweltfragen auseinander.
Teilnahmevoraussetzung	Grundlagen in Mikrobiologie, Chemie, Physik
Lehrsprache	deutsch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester (1. Block)
Studiengänge	M.Sc. Food Biotechnology, 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering, 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Systems, 3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 3. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	155
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, wissenschaftliche Publikationen zu neuen Themen zu suchen, einzuordnen und zu bewerten. Sie sind in der Lage, neue Fragestellungen z. B. hinsichtlich Nachhaltigkeit, neuer Rohstoffe in Verbindung z. B. mit adressierter Produktfunktionalität zu strukturieren. Sie gewinnen Kompetenz in der Anwendung von Unit Operations zur Verarbeitung innovativer Lebensmittelprodukte und der Auswahl von physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Methoden zur quantitativen oder qualitativen Bewertung von Zielparametern. Sie sind in der Lage, im Team Potenziale für neue Verfahren oder Produkte aus wissenschaftlicher Sicht zu identifizieren, Hypothesen zu formulieren und Verarbeitungswege zu postulieren. Daraus abgeleitet sind Forschungs- und daraus abgeleitete Entwicklungsideen im Team kurz und prägnant schriftlich zusammenzustellen, zu diskutieren und zu präsentieren.

	<p>Dieses Modul dient zudem der Einführung in die selbstständige Durchführung eines Forschungsprojektes und bereitet auf die Bearbeitung der Masterarbeit vor.</p> <p>Verfassen eines Manuskripts unter Verwendung der einschlägigen wissenschaftlichen Literatur zum Thema (10-15 Seiten). Diese Arbeit wird eingereicht und mit dem Betreuer besprochen und ggf. zur Publikation in einem Journal vorbereitet.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 10</p> <p>Anmeldung zum Modul: Beginn WS über ILIAS</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: First in</p> <p>Studierende, die eine ansteckende Krankheit nach Bundesseuchengesetz haben, dürfen nicht teilnehmen! Die Teilnahme an den Experimenten im Technikum der For-schungs- und Lehrmolkerei Hohenheim ist nur zulässig mit entsprechender Schutzkleidung.</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Mitarbeit im Seminar und in den praktischen Übungen; ausgearbeitetes Manuskript
Studienleistung und Gewichtung	schriftlicher Bericht
<b>Innovative Technologien (1505-521)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Vorlesung
SWS	-
Inhalt	<p>In diesem Modul werden Fähigkeiten und Fähigkeiten vermittelt, um die Abfolge von Unit-Operations im Hinblick auf die Prozess-Struktur-Funktions Beziehungen für Milchprodukte und pflanzliche Alternativen zu analysieren. Sie lernen neue und alternative Prozesse in Forschung und Entwicklung kennen anhand von Beispielen aus der aktuellen Forschung.</p> <p>Präsentiert werden ausgewählte, ständig aktualisierte Topics aus dem wissenschaftlichen Bereich und wirtschaftlichen Umfeld der Verarbeitung von</p>

	Milch und deren Alternativen. Gewährt werden Einblicke in die Beantragung und Durchführung von Forschungsprojekten.
Literatur	Wissenschaftliche Literatur, Dissertationen, Veröffentlichungen des Fachgebiets, Lehrbücher in der Fachbereichsbibliothek.
Anmerkungen	-
<b>Projektplanung und experimentelles Arbeiten (1505-522)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Seminar
SWS	1
Inhalt	<p>Die Studierenden analysieren aktuelle Themen aus dem Bereich der nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung auf der Basis von Natur- und Ingenieurwissenschaften. Die Auswahl des Themas erfolgt in Absprache mit dem Betreuer. Mit Unterstützung des Betreuers beschreiben, analysieren und identifizieren die Studierenden Lücken auf der Grundlage einer Literaturrecherche. Abschließend werden Forschungs- und Entwicklungsfragen diskutiert und in Manuskriptform formuliert. Folgende Methoden und Instrumente werden für die Analyse verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Literaturrecherche</li> <li>- Zusammenstellung und Einordnung von Daten und Erkenntnissen aus der Literatur.</li> <li>- Verfassen von wissenschaftlichen Texten und Erstellen von aussagekräftigen Bildern und Tabellen.</li> </ul>
Literatur	Wissenschaftliche Literatur, Dissertationen, Veröffentlichungen des Fachgebiets, Lehrbücher in der Fachbereichsbibliothek.
Anmerkungen	-
<b>Innovative Technologien und Analysen – Praktische Übungen (1505-523)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Praktische Übung

SWS	2
Inhalt	In diesem Modul werden Fähigkeiten und Fähigkeiten vermittelt, um die Abfolge von Unit-Operations im Hinblick auf die Prozess-Struktur-Funktions Beziehungen zu analysieren. Sie lernen neue und alternative Prozesse in Forschung und Entwicklung kennen anhand von Beispielen aus der aktuellen Forschung. Theoretische Übungen und experimentelle Arbeiten im Rahmen von Projekten unter Nutzung von Pilotanlagen und spezifischen Analysen.
Literatur	Dissertationen, Aktuelle Veröffentlichungen des Fachgebiets
Anmerkungen	-



## Modul: Instrumentelle Lebensmittelanalytik II (1702-010)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Empfohlen: Instrumentelle Lebensmittelanalytik I, Lebensmittelchemisches Praktikum I
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Bachelor, PO vom 01.10.2012) 6. Semester, Wahl Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Wahlpflicht -> Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	62
Selbststudium (in Stunden)	118
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wichtige spektroskopische (UV/vis, Fluorimetrie, IR, NIR, Raman, AAS, ICP, NMR, ESR), spektrometrische (Grundlagen der MS) und elektrochemische Bestimmungsmethoden anwenden.</li> <li>• die genannten Bestimmungsmethoden in Verbindung mit chromatographischen Trennmethoden anwenden.</li> <li>• die Konstitution einfach aufgebauter Verbindungen aus spektroskopischen Daten ableiten.</li> <li>• die Anwendbarkeit der Methoden bei der Lebensmittelanalytik abschätzen.</li> <li>• die besprochenen Methoden zur quantitativen Analyse von Lebensmitteln einsetzen.</li> <li>• die vor der Messung notwendige Probenvorbereitung verstehen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-

Anmerkungen	Anzahl Teilnehmerplätze: 40 Hinweis für Master-Studierende der Lebensmittelchemie: Dieses Modul ist ein Wahlmodul im Bachelor-Studiengang "Lebensmittelchemie" (6. Fachsemester). Sofern Studierende im Bachelor-Studiengang keine Gelegenheit hatten, dieses Modul zu besuchen bzw. deren Inhalte in einem anderen Modul zu erfahren, ist dieses Modul für Master-Studierende dringend zu wählen, da die hier vermittelten Kenntnisse für eine/n Lebensmittelchemiker/in unverzichtbar sind.
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	Unbenotete schriftliche Vorleistung, eventuell mündlich
<b>Instrumentelle Lebensmittelanalytik II, Vorlesung (1702-011)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	3
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spektroskopische und elektrochemische Bestimmungsverfahren</li> <li>• Kopplung der Bestimmungsverfahren mit chromatographischen Trennverfahren</li> <li>• Konstitutionsermittlung aus spektroskopischen Daten</li> </ul>
Literatur	• Von den Dozenten ausgegebene Skripte mit Fachbuchempfehlungen
Anmerkungen	-
<b>Instrumentelle Lebensmittelanalytik II, Übung (1702-012)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Übung
SWS	1,4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spektroskopische und elektrochemische Bestimmungsverfahren</li> <li>• Kopplung der Bestimmungsverfahren mit chromatographischen Trennverfahren</li> <li>• Konstitutionsermittlung aus spektroskopischen Daten</li> </ul>
Literatur	• Von den Dozenten ausgegebene Skripte mit Fachbuchempfehlungen
Anmerkungen	-

## Modul: Introduction to Machine Learning in Python (4407-480)

Modulverantwortung	Christian Krupitzer Anthony Stein
Bezug zu anderen Modulen	The module provides basic knowledge on machine learning that will prepare the students for participation in subsequent AI modules, i.e., 4407-440 "Einführung in die Künstliche Intelligenz", 4407-470 "Artificial Intelligence for Agriculture", 4407-490 "Bildanalyse mit Deep Learning" or 4407-810 "Machine Learning Reading Club".
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Agrarwissenschaften - Agrartechnik (Master), 2. Semester, semi-elective All Master's programs of the Faculty of Agricultural and Natural Sciences, 2. semester, elective Information Systems (Master), elective Bioeconomy (Master), 2. Semester, elective (Profil: Data Science and Artificial Intelligence)
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	0
Selbststudium (in Stunden)	225
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>After completing this module, students are able to critically assess the performance of different machine learning approaches and to choose the best approach for a specific use case. Therefore, this module will provide essential theoretical knowledge of the foundations of programming in Python and machine learning algorithms and approaches. Further, students acquire practically-applicable knowledge how to apply machine learning to solve real world problems.</p> <p>The online format, regular assignments as well as the self-study character of the module supports the students' organizational skills and trains their ability to work independently. Further, the module supports analytical thinking, i.e., how to structure a problem and find appropriate solutions to it by means</p>

	of machine learning. Since the course materials and the teaching language are completely in English, the students further train their foreign language skills.
empfohlene Vorkenntnisse	Module 4407-480 is a Master's program module, but can already be taken as an elective in Bachelor's degree programs in agricultural sciences. No prior programming skills are assumed. The necessary basic concepts of Python programming are taught in the first third of the course. In order to prepare for later AI modules in the Master's programs, it is recommended to take this course already during the specialization phase in the Bachelor's programs.
Anmerkungen	The maximum number of participants is limited to a semester-specific amount. In case the threshold is exceeded, a waiting list will be maintained.
Modulprüfung und Gewichtung	Computer-based online exam (50%)
Studienleistung und Gewichtung	Integrated online quizzes and programming assignments to be solved individually by the students (50%)
<b>Introduction to Machine Learning in Python (4407-481)</b>	
Person(en) verantwortlich	Anthony Stein Christian Krupitzer
Lehrform	E-Learning
SWS	5
Inhalt	-
Literatur	-
Anmerkungen	-

## Modul: Lebensmittelchemisches und -toxikologisches Praktikum (1702-400)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	9
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	196
Selbststudium (in Stunden)	74
Arbeitsaufwand (in Stunden)	270
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden in der Lebensmittelüberwachung etablierte Methoden zum Nachweis und zur Quantifizierung von Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Analytik von Bedarfsgegenständen und Kosmetika praktisch kennen und anwenden lernen.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organisiert und selbstständig zu arbeiten.</li> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• sich schriftlich und mündlich präzise und gewählt auszudrücken.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Unbenotete Studienleistung
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige Teilnahme am Praktikum
<b>Lebensmittelchemisches und -toxikologisches Praktikum (1702-401)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Praktikum
SWS	14

Inhalt	• Nachweis und Quantifizierung von Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels chromatographischer, elektrochemischer und spektroskopischer Methoden
Literatur	Praktikumsskript
Anmerkungen	-

## Modul: Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene (1501-210)

Modulverantwortung	Herbert Schmidt
Bezug zu anderen Modulen	keine
Teilnahmevoraussetzung	keine
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	<p>Agrarbiologie (Bachelor) 6. Semester, Wahlpflicht</p> <p>Ernährungsmanagement und Diätetik (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4. Semester, Pflicht</p> <p>Ernährungsmanagement und Diätetik (Studienbeginn ab WS 2017/18) (Bachelor, PO vom 01.10.2017) 4. Semester, Pflicht</p> <p>Ernährungswissenschaft (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 6. Semester, Wahl</p> <p>Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4. Semester, Wahlpflicht</p> <p>Ernährungswissenschaft (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4. Semester, Wahlpflicht</p> <p>Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 6. Semester, Wahlpflicht</p> <p>Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Pflicht -&gt; Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar</p>
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	60
Selbststudium (in Stunden)	120
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- intrinsische und extrinsische Faktoren des mikrobiellen Wachstums in Lebensmitteln zu beschreiben</li> <li>- die Herkunft der Mikroorganismen in den Hauptlebensmittelgruppen zu erklären und Zusammenhänge darzulegen</li> <li>- Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln zu vergleichen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundprinzipien für Lebensmittelbedingte Infektionen und Intoxikationen zu erklären</li> <li>- die Rolle von Pilzen, Mykotoxinen und humanpathogenen Viren in Lebensmitteln zu erörtern</li> <li>- mikrobiologische Fermentation von Lebensmitteln zu beschreiben und zu diskutieren</li> <li>- neue Entwicklungen in gastrointestinaler Mikrobiologie und Probiotika zusammenzufassen</li> <li>- Einschätzungen zu wissenschaftlichen und rechtlichen Aspekten der Lebensmittelhygiene abzugeben.</li> </ul> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- selbständig zu arbeiten und sich Wissen anzueignen</li> <li>- Fachliteratur kritisch zu lesen und zu diskutieren</li> <li>- Fachbegriffe richtig anzuwenden</li> <li>- wissenschaftliche Ausdrucksweise anzuwenden</li> <li>- das erlernte Wissen auch fachübergreifend zum Einsatz bringen</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 100</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Anmeldung über ILIAS im Anmeldezeitraum, Studiengangzugehörigkeit</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene (1501-211)</b>	
Person(en) verantwortlich	Herbert Schmidt
Lehrform	Vorlesung
SWS	4



Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intrinsische und extrinsische Faktoren des mikrobiellen Wachstums in Lebensmitteln</li> <li>- Herkunft der Mikroorganismen in den Hauptlebensmittelgruppen</li> <li>- Haltbarmachung von Lebensmitteln</li> <li>- Lebensmittelbedingte Infektionen und Intoxikationen</li> <li>- Pilze und Mykotoxine</li> <li>- Humanpathogene Viren in Lebensmitteln</li> <li>- Fermentation von Lebensmitteln</li> <li>- Mikrobielle Indikatoren</li> <li>- Gastrointestinale Mikrobiologie</li> <li>- Probiotika</li> <li>- Lebensmittelhygiene</li> </ul>
Literatur	<p>Brock Mikrobiologie, aktuelle Auflage, Pearson Verlag;</p> <p>Krämer und Prange, Lebensmittelmikrobiologie, aktuell Auflage, UTB</p>
Anmerkungen	-
<b>Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (für EW und EMD) (nun angeboten als 1501-211) (1501-212)</b>	
Person(en) verantwortlich	Herbert Schmidt
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrobielle Evolution / Systematik</li> <li>- Lebensmittelrelevante Phyla der Bacteria</li> <li>- Eukaryonten (Parasiten, Hefen, Schimmelpilze)</li> <li>- Intrinsische und extrinsische Faktoren des mikrobiellen Wachstums in Lebensmitteln</li> <li>- Herkunft der Mikroorganismen in den Hauptlebensmittelgruppen</li> <li>- Haltbarmachung von Lebensmitteln</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermentation von Lebensmitteln</li> <li>- Interaktion von Mensch und Mikroorganismen</li> <li>- Lebensmittelbedingte Infektionen und Intoxikationen</li> <li>- Gastrointestinale Mikrobiologie</li> <li>- Probiotika</li> </ul>
Literatur	<p>Brock Mikrobiologie, 14.te Auflage, Pearson Verlag</p> <p>Krämer und Prange, Lebensmittelmikrobiologie, 7.te Auflage, UTB</p>
Anmerkungen	-

## Modul: Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum (6000-400)

Modulverantwortung	Andreas Stolz
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	3
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	geblockt
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	40
Selbststudium (in Stunden)	50
Arbeitsaufwand (in Stunden)	90
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, vertiefte mikrobiologische Techniken und Arbeitsweisen zu verstehen und anwenden zu können.</p> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss folgende, vertiefte Fähigkeiten erworben haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung, Durchführung und Dokumentation mikrobiologischer Experimente</li> <li>- Selbstständige Auswertung der erhaltenen Daten mit kritischer Fehleranalyse</li> <li>- Graphische und tabellarische (Excel) Darstellung der Resultate</li> <li>- Protokoll in Form eines wissenschaftlichen Berichts</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anmeldung zum Modul: per E-Mail an Modulverantwortlichen</p> <p>Anmeldeschluss: 31. Januar</p> <p>Maximale Teilnehmerzahl: 30 Laborplätze vorhanden</p>

	Vergabekriterien: Vergabe nach Semesterzahl (im Zweifelsfall Losverfahren)
	Blockpraktikum vor Beginn der Vorlesungszeit im SoSe
Modulprüfung und Gewichtung	Unbenotete Studienleistung
Studienleistung und Gewichtung	Unbenotete Studienleistung (testiertes Protokoll)
<b>Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum (6000-401)</b>	
Person(en) verantwortlich	Andreas Stolz
Lehrform	Praktikum
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebendkeimzahlbestimmung und mikroskopische Untersuchung von Hefen und Bakterien aus verdorbenen Lebensmitteln</li> <li>- Differenzierung coliformer Bakterien (aus Trinkwasser) mit dem IMViC-Test und Enterotubes</li> <li>- Anreicherung von Mikroorganismen (Isolierung, Identifizierung, Charakterisierung)</li> <li>- Nachweis von Bakteriophagen in der Milch</li> <li>- Nachweis von Antibiotika in der Milch (Filterscheibenmethode)</li> <li>- Gewinnung von Aminosäuren und Vitaminen aus Mikroorganismen</li> <li>- Verwendung bakterieller Biokatalysatoren zur Gewinnung von Zuckern und Feinchemikalien</li> <li>- Untersuchung physiologischer Leistungen von Mikroorganismen (Nachweis der Katalasebildung)</li> <li>- Amylasebildung mit Stärkeagar, Nachweis der Proteolyse auf Caseinagarplatten)</li> </ul>
Literatur	Kursskript (mit Einführung in die Theorie zu den einzelnen Tagesversuchen)
Anmerkungen	-

## Modul: Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (1504-210)

Modulverantwortung	Mario Jekle
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Erfolgreicher Abschluss der Module "Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences I" und "Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II"
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 6. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Wahlpflicht -> Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	30
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden  - gewinnen einen umfassenden Überblick über verschiedene Verfahren zur Verarbeitung pflanzlicher Lebensmittel  - kennen die Anforderungen an die Rohwaren im Hinblick auf die anzuwendende Technologie  - haben Kenntnisse über Reaktionen der Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Beeinflussung während der Verarbeitung  - kennen die spezifischen rechtlichen Grundlagen  - kennen wichtige Analysenmethoden im Rahmen der Qualitätskontrolle.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Anzahl Teilnehmerplätze: 50

Modulprüfung und Gewichtung	Mündlich (30 Min.) oder schriftlich (120 Min.)
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme
<b>Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (1504-211)</b>	
Person(en) verantwortlich	Mario Jekle
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verarbeitung von Obst, Gemüse und Kartoffeln zu Produkten unterschiedlicher Haltbarkeit (z. B. Nasskonserven, Tiefkühl-, Trockenprodukte, milchsaure Vergärung, Gelierprodukte, Minimally Processed Food)</li> <li>- Früchte und Gemüse als Rohware</li> <li>- Funktion des Pektins im pflanzlichen Gewebe und als Geliermittel</li> <li>- Haltbarmachungsverfahren (Überblick)</li> <li>- Nasskonservierung und Tiefkühlung am Beispiel von Erbsen und Spinat</li> <li>- Fruchtsäfte am Beispiel von Apfelsaft</li> <li>- pflanzliche Fette und Öle</li> <li>- Kartoffelprodukte, Stärkegewinnung</li> <li>- Prozessbegleitende Analysenmethoden</li> </ul>
Literatur	Skripte mit speziellen Literaturempfehlungen für die einzelnen Themengebiete
Anmerkungen	-

## Modul: Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik (1701-400)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden beherrschen die</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Lebensmitteltoxikologie, der Ökotoxikologie und der Umweltanalytik.</li> <li>• Ursachen einer Kontamination von Lebensmitteln und Futtermitteln mit natürlichen und anthropogenen Umweltchemikalien.</li> <li>• analytischen Möglichkeiten für natürliche und anthropogene Umweltchemikalien.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• sich mit ihrem Wissen konstruktiv im Team einzubringen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik (1701-402)</b>	

Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ökologische Chemie und Ökotoxikologie</li> <li>• Kontamination von Lebensmitteln und Futtermitteln mit natürlichen und anthropogenen Umweltchemikalien (Nitrosamine, flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe, POP's, Schwermetalle)</li> <li>• Umweltanalytik</li> </ul>
Literatur	-
Anmerkungen	-



## Modul: Master-Arbeit (8000)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	
ECTS	30
Angebotshäufigkeit	
Dauer des Moduls	
Studiengänge	-
Prüfungsdauer (in Minuten)	-
Präsenzstudium (in Stunden)	-
Selbststudium (in Stunden)	-
Arbeitsaufwand (in Stunden)	
Lern- und Qualifikationsziele	-
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	-
Studienleistung und Gewichtung	-

## Modul: Online – Soft Matter Science I – Food Rheology and Structure (1505-510)

Modulverantwortung	Jörg Hinrichs
Bezug zu anderen Modulen	The module complements analytically or process-engineering oriented modules with the analysis of macrostructural properties, e.g. flow behavior and texture properties of food
Teilnahmevoraussetzung	The module Online - Soft Matter Science I (1505-510) can only be chosen, if Soft Matter Science I (1505-500) is not already completed or about to be completed.
Lehrsprache	englisch
ECTS	5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	4 Wochen (Block 3)
Studiengänge	M.Sc. Bioeconomy; 3. Semester, Wahl (Profil: Transforming Food Systems) M.Sc. Food Biotechnology; 1./3. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie; 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft; 3. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin; 3. Semester, Wahl M.S. Food Systems; 1./3. Semester, Wahl Promotionsstudiengang Naturwissenschaften; 1./2. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	94
Arbeitsaufwand (in Stunden)	150
Lern- und Qualifikationsziele	The students learn the basic principles of food structure and rheology. They gain an awareness of the various measurement technologies used to define the structure of complex food matrices. They learn about process modelling. They become familiar with the evaluation of scientific literature regarding food structure and learn to present their work through oral presentations.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Maximum number of participants: 10 (first-in, first-served)  Registration via ILIAS is necessary

Modulprüfung und Gewichtung	Exam (80 % of total), Online Presentation via Zoom (20 % of total)
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Online Food Systems: Looking Beyond Rheology and Structure (1505-511)</b>	
Person(en) verantwortlich	Mario Jekle Jörg Hinrichs
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	Principles of structural, mechanical, and dynamic characteristics of food systems. Basic information and fundamental terms in rheology, measurement techniques for different food matrices, mechanical strain, dynamic rheology. Measuring systems and principles, methods in structure analysis, analysis of measurement data and modelling.
Literatur	Scientific literature, doctoral theses, publications from the department, textbooks in the departmental library.  Metzger T.G. Angewandte Rheologie, Anton Paar ISBN 978-3-200-03652-9  Lecture handout
Anmerkungen	Online version of the course 1505-501 within the module 1505-500
<b>Online Literatur Seminar: Structural Models for Food Systems (1505-512)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Seminar
SWS	2
Inhalt	- Evaluation of publications and research contributions  - Analysing scientific literature, presenting and discussing one topic
Literatur	Scientific literature, doctoral theses, publications from the department, textbooks in the departmental library.
Anmerkungen	Online version of the course 1505-502 within the module 1505-500

## Modul: Pflanzenbiotechnologie und Biologische Systeme (6000-440)

Modulverantwortung	Jens Brockmeyer
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes Semester
Dauer des Moduls	2 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	30
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden setzen sich mit zentralen Fragen der Produktion nachwachsender Rohstoffe auf pflanzlicher Basis auseinander:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzliche Rohstoffe: Produkte, Produkthanforderungen, Optimierungsbedarf</li> <li>• Methoden der Optimierung von Pflanzen: transgene Pflanzen, Mutanten u.a.</li> <li>• Methoden der Erfassung pflanzlicher Produktivität</li> <li>• Umwelt-Interaktion, Stress und Produktionssicherung</li> </ul> <p>Die Studierenden erhalten Kenntnisse über</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• typische biologische Systeme, die Gegenstand systembiologischer Untersuchungen sind</li> <li>• und lernen deren charakteristische Systemparameter vergleichend kennen.</li> </ul>

	<p>Sie werden in die Lage versetzt,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Modellierungsstrategien der stöchiometrischen Systemanalyse an biologischen Systemen anzuwenden und</li> <li>• lernen dynamische Systemanalysen basierend auf experimentellen Daten kennen.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kritisch und analytisch zu denken.</li> <li>• Chancen und Risiken einzuschätzen und abzuwägen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Mündliche Prüfung
Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Pflanzenbiotechnologie (6000-441)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jens Brockmeyer
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachwachsende Rohstoffe und Lebensmittel aus Pflanzen</li> <li>• Produktionsbedingungen</li> <li>• Optimierungsansätze: transgene Pflanzen, Mutanten etc.</li> <li>• Bedeutung von Umwelt- u.a. Produktions-Parametern</li> <li>• Methoden zur Untersuchung pflanzlicher Produktivität</li> </ul>
Literatur	<p>Taiz &amp; Zeiger: "Pflanzenphysiologie"</p> <p>Dennis, Turpin, Lefebvre, Layzell. "Plant Metabolism"</p> <p>Lorenz: "Biometrie"</p> <p>Von Willert, Matyssek, Herpich: "Experimentelle Pflanzenökologie"</p>

	Semesteraktuelles Skript der Vorlesung Vorlesungsbegleitender Kurs auf ILIAS
Anmerkungen	Diese Lehrveranstaltung findet im Wintersemester statt.

## Modul: Qualitätsmanagement und Audits (1702-430)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	geblockt (n.V.)
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Wahlpflicht und Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	60
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	155
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Das Modul vermittelt praxisorientierte Kenntnisse und Fähigkeiten zum Aufbau und zur Pflege eines prozessorientierten Qualitätsmanagementsystems sowie zur Durchführung von Audits.</p> <p>Die Studierenden fördern ihr kritisches, analytisches Denken und trainieren ihre schriftliche und mündliche Ausdrucksfähigkeit sowie Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 25</p> <p>Ist vorher unter Modulcode 1701-420 zu finden gewesen.</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme
<b>Planung und Durchführung von Audits (1702-431)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	1
Inhalt	Audits nach ISO 22000: Planung von Audits, Checklistenmethodik, Durchführung von Audits, Prozessorientierte Auditierung, Bewertung von Auditsachverhalten, Gesprächsführung für Auditoren, Umgang mit kritischen Auditsituationen,

	Audits in der Praxis, Nachbereitung von Audits, Auswertung von Auditergebnissen, Korrekturmaßnahmenfestlegung und –verfolgung, Erstellung eines Auditberichts
Literatur	Skript und Lehrbuch-Empfehlungen der Dozentin
Anmerkungen	-



## Modul: Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement (1505-020)

Modulverantwortung	Jörg Hinrichs
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Keine
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	B.Sc. Lebensmittelchemie, 5. Semester, Pflicht B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, 3./5 Semester, Wahl B.Sc. Ernährungswissenschaft, 5. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 1. Semester, Wahlpflicht - > Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	60
Präsenzstudium (in Stunden)	57
Selbststudium (in Stunden)	123
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>- erkennen den engen Zusammenhang von Rechten und Pflichten und dem Qualitätsmanagement</li> <li>- überblicken die rechtlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittel und Bioprodukte auf europäischer und nationaler Ebene</li> <li>- kennen die rechtlichen Vorschriften für Lebensmittel, Futtermittel und Bioprodukte</li> <li>- verstehen, dass Qualitätsbelange für die vermarkteten Produkte und Dienstleistungen bedeutsam sind</li> <li>- haben Kenntnisse bezüglich des rechtlichen Status verschiedener Maßnahmen</li> <li>- überblicken die wesentlichen Instrumente des Qualitätsmanagements</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- überblicken die Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Qualität des Produktes</li> <li>- erkennen die Bedeutung der Food Chain für das erfolgreiche Qualitätsmanagement</li> <li>- erkennen Qualität als Ausmaß der Übereinstimmung von Anforderung (explizit formuliert) und Erwartungen (nicht explizit formuliert)</li> <li>- wissen um die Bedeutung des Menschen als wichtigen Faktor im Managementprozess</li> <li>- sammeln Erfahrung mit der Handhabung und Erstellung eines Qualitätsmanagementhandbuchs.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Hinweis für Master-Studierende der Lebensmittelchemie: Dieses Modul ist ein Pflichtmodul im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelchemie“ (5. Fachsemester). Sofern Studierende in ihrem Bachelor-Studiengang keine Grundlagenkenntnisse im Lebensmittelrecht erwerben konnten, wird dieses Modul Master-Studierenden dringend empfohlen, da die hier vermittelten Kenntnisse für eine/n Lebensmittelchemiker/in unverzichtbar sind.
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur über die Inhalte der Vorlesung und des Seminars (60% Rechtliche Aspekte, 40% Qualitätsmanagement)
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme, schriftliche Ausarbeitung zum Thema Qualitätsmanagement
<b>Rechtliche Aspekte (1505-021)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hintergrund der rechtlichen Entwicklung, Institutionen auf europäischer und nationaler Ebene</li> <li>- Mantel-VO (Hygiene)</li> <li>- wichtige rechtliche Definitionen</li> <li>- rechtliche Einordnung von Begriffen wie Gesetz, Verordnung, Richtlinie, Leitlinie, Leitfaden</li> <li>- europäisches und nationales Recht sowie weitere Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit Im- und Export von Rohstoffen oder verarbeiteten Produkten</li> <li>- rechtlicher Rahmen für Lebensmittel, Futtermittel und Bioprodukte</li> </ul>

Literatur	Gorny, D.: Grundlagen des europäischen Lebensmittelrechts, Behr's Verlag. Hahn, P., Pichhardt, K.: Lebensmittelsicherheit, Behr's Verlag. Skripten der Dozenten und Referenten
Anmerkungen	-
<b>Qualitätsmanagement (1505-022)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jörg Hinrichs
Lehrform	Seminar
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- historische Entwicklung und Begriffsdefinitionen und Einpassung in den rechtlichen Rahmen</li> <li>- Qualitätsmanagementsysteme und deren Ziele</li> <li>- Qualitätsziele im QM</li> <li>- Risikobeherrschung (HACCP)</li> <li>- der Mensch als wesentlicher Faktor im QM</li> <li>- Kommunikationsanforderungen im QM</li> <li>- Audits als Steuerungsinstrument</li> <li>- Normen, Standards, Zertifizierung (z. B. EN-ISO 22000, IFS)</li> <li>- QM für Produktqualität und auch Projektmanagement</li> <li>- Qualitätsmanagementhandbuch (auch EDV-gestützt für QM-Darstellung, -Überwachung und -Pflege)</li> <li>- Regelkreis des Qualitätsmanagements</li> <li>- QM in der Food Chain, Rückverfolgbarkeit (EDV-gestützte Lösungen)</li> <li>- QM als permanente Managementaufgabe</li> </ul>
Literatur	Gorny, D.: Grundlagen des europäischen Lebensmittelrechts, Behr's Verlag. Hahn, P., Pichhardt, K.: Lebensmittelsicherheit, Behr's Verlag. Skripten der Dozenten und Referenten

Anmerkungen	-
-------------	---

## Modul: Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln (1702-420)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Bestandenes Modul Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik (1701-400)
Lehrsprache	deutsch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	geblockt
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahl Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahlpflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	155
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, Struktur, Chemie, Metabolismus und Bedeutung der wichtigsten Rückstände und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie moderne Methoden zu deren Bestimmung zu kennen. Die Anforderungen an die Spurenanalytik werden ebenfalls vermittelt.  Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, kritisch und analytisch zu denken
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme, die Teilnahme am Praktikum erfordert das Bestehen der Klausur zur Vorlesung, Kolloquium (unbenotet) während des Praktikums, Teilnahme an allen Praktikumstagen
<b>Pflanzenschutz und Vorratsschutz (1702-421)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	1,5

Inhalt	- Schädlinge und Maßnahmen des Pflanzenschutzes - Chemie und Wirkung von Pflanzenschutzmitteln - Pflanzenschutzmittelrecht - Analytik von Rückständen und Kontaminanten
Literatur	- Hallmann, Quadt-Hallmann, von Tiedemann: Phytomedizin - Grundwissen Bachelor, Ulmer UTB - Vorlesungsskript
Anmerkungen	-
<b>Moderne Methoden der Spurenanalytik (1702-422)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	1,5
Inhalt	- nicht-zielgerichtete Analytik - halogenierte Naturstoffe - Strategien zur Identifizierung unbekannter Verbindungen
Literatur	Vorlesungsskript
Anmerkungen	-
<b>Analytik von Rückständen und Kontaminanten (1702-423)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Übung
SWS	2
Inhalt	- Methoden der Extraktion und Aufarbeitung - Matrixeffekte und Clean-up - LC/MS-MS - Planare SPE/MS
Literatur	-
Anmerkungen	-

## Modul: Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik I (1701-430)

Modulverantwortung	Claudia Oellig
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden verstehen die chemischen, technologischen, analytischen und rechtlichen Zusammenhänge von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasser und Mineralwasser,</li> <li>• Lebensmittelzusatzstoffen,</li> <li>• diätetischen Lebensmitteln, Lebensmittelunverträglichkeiten, funktionellen Lebensmitteln und neuartigen Lebensmitteln sowie</li> <li>• Reaktionen in Lebensmitteln bei Verarbeitung und Lagerung.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• sich mit ihrem Wissen konstruktiv im Team einzubringen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur

Studienleistung und Gewichtung	-
<b>Trinkwasser und Mineralwasser (1701-431)</b>	
Person(en) verantwortlich	Wolfgang Armbruster
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechtliche Grundlagen, insbesondere Trinkwasser-Verordnung, Mineral- und Tafelwasser-Verordnung</li> <li>• Trinkwasseraufbereitung</li> <li>• Abwassertechnologie</li> <li>• Wasseranalytik</li> </ul>
Literatur	-
Anmerkungen	K. Höll: Wasser, De Gruyter Vorlesungsskript
<b>Lebensmittelzusatzstoffe (1701-432)</b>	
Person(en) verantwortlich	Claudia Oellig
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemie</li> <li>• Anwendungen</li> <li>• Analytik und rechtliche Grundlagen von Lebensmittelzusatzstoffen (technologische Gründe)</li> </ul>
Literatur	Vorlesungsskript
Anmerkungen	-
<b>Spezielle Biochemie für Lebensmittelchemiker/innen (1701-433)</b>	
Person(en) verantwortlich	Wolfgang Armbruster
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelallergien und -intoleranzen</li> <li>• Analytische Methoden</li> <li>• Biosynthese spezieller Lebensmittelinhaltsstoffe</li> <li>• Funktionelle Lebensmittel</li> <li>• Nahrungsergänzungsmittel</li> </ul>
Literatur	Vorlesungsskript
Anmerkungen	-
<b>Reaktionen in Lebensmitteln bei Verarbeitung und Lagerung (1701-434)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maillard-Chemie</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lipidoxidation</li><li>• Photoreaktionen</li></ul>
Literatur	Vorlesungsskript Belitz, Grosch, Schieberle: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer
Anmerkungen	-

## Modul: Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik II (6000-480)

Modulverantwortung	Jens Brockmeyer
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	155
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Nach Abschluss des Moduls verstehen die Studierenden die Chemie, Analytik und rechtliche Einordnung von Aromastoffen. Methoden der Lebensmittelaufklärung werden theoretisch vorgestellt und mittels praktischer Übungen vertieft. Anhand eines Seminars zur Berufsorientierung soll die Arbeit von Lebensmittelchemiker/innen im Beruf vermittelt und der Eintritt ins Berufsleben erleichtert werden. Eine Spezialisierung im Studium ist dadurch möglich.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• sich mit ihrem Wissen konstruktiv im Team einzubringen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an den Übungen und am Seminar
<b>Aromastoffe (6000-481)</b>	

Person(en) verantwortlich	Jens Brockmeyer
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedeutung und Wahrnehmung von Aromastoffen</li> <li>- Entstehung von Aromastoffen</li> <li>- Geruchsschwellenwert und Aromawert</li> <li>- Klassen von Aromastoffen</li> <li>- Natürliche und synthetische Aromastoffe</li> <li>- Rechtliche Einordnung</li> <li>- Komposition von Aromen</li> <li>- Analytik von Aromastoffen</li> </ul>
Literatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorlesungsskript</li> <li>- Belitz-Grosch-Schieberle: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer</li> </ul>
Anmerkungen	-

### **Authentifizierung von Lebensmitteln und Futtermitteln (6000-482)**

Person(en) verantwortlich	Jens Brockmeyer
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterscheidungsmerkmale von Lebensmitteln</li> <li>- Sensorische und analytisch-chemische Analyseverfahren</li> <li>- Regionale Herkunft als Qualitätsmerkmal</li> <li>- Qualitätskriterien bei der Produktion von Lebensmitteln</li> <li>- Reinheit (frei von Zumischungen)</li> <li>- Fremdbestandteile</li> <li>- Unterscheidung nach Pflanzenart</li> <li>- Natürliche und synthetische Stoffe</li> <li>- Bio-Lebensmittel</li> </ul>

Literatur	Skript
Anmerkungen	-
<b>Seminar zur Berufsorientierung für Lebensmittelchemiker/innen (6000-483)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jens Brockmeyer
Lehrform	Seminar
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Präsentationen der Studierenden zu aktuellen Themen der Lebensmittelchemie</li> <li>- Gastseminar mit Rednern aus Überwachung, Forschung und Analytik im Bereich der Lebensmittelchemie</li> <li>- Besichtigung von Lebensmittelbetrieben</li> <li>- Berufsbilder und Aufgaben im Beruf</li> <li>- Praktische Einblicke in Produktionsabläufe und Labororganisation</li> <li>- Austausch von Informationen</li> </ul>
Literatur	-
Anmerkungen	-
<b>Methoden der Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln und Futtermitteln (6000-484)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jens Brockmeyer
Lehrform	Übung
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatz der Stabilisotopenanalytik</li> <li>- Auswahl und Einsatz von Markersubstanzen</li> <li>- Fettbegleitstoffe</li> <li>- Nachweis fütterungsbedingter Unterschiede</li> <li>- Metabolomics</li> <li>- NIR</li> <li>- Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln</li> </ul>
Literatur	-

Anmerkungen	-
-------------	---

## Modul: Spezielles Lebensmittel- und Futtermittelrecht (1701-450)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Empfohlen werden Kenntnisse der Grundlagen des Lebensmittelrechts, z.B. erfolgreich absolviertes Modul Rechtliche Aspekte (1505-021) im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelchemie“ (5. Fachsemester)
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Pflicht Promotionsstudiengang Naturwissenschaften (Promotionsstudiengänge, PO vom 14.02.2015) 2. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden gewinnen einen umfassenden Überblick zum Lebensmittel- und Futtermittelrechts. Sie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen grundlegende Methoden der Anwendung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts</li> <li>• kennen die grundlegenden rechtlichen Vorgaben zum Herstellen, Inverkehrbringen und Verbringen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetischen Mitteln und Tabakwaren sowie Futtermitteln auf europäischer und nationaler Ebene,</li> <li>• kennen für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakwaren sowie Futtermittel die Rechte und Pflichten der Unternehmen,</li> <li>• Kennen den Aufbau und die rechtlichen Maßnahmen der Überwachungsbehörden.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennen die Verbindungen und Verknüpfungen der hier genannten Rechtsbereiche.</li> </ul> <p>Nach erfolgreicher Teilnahme an diesem Modul verfügen die Studierenden über fachspezifisches Wissen. Sie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Analysenwerte rechtlich einordnen,</li> <li>• können Fragen zur Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetischen Mitteln und Tabakwaren sowie Futtermitteln rechtlich einordnen und die Verkehrsfähigkeit von Waren beurteilen,</li> <li>• können Fragen der Lebensmittelkennzeichnung und zur Irreführung und Täuschung bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetischen Mitteln und Tabakwaren sowie Futtermitteln rechtlich einordnen und die Verkehrsfähigkeit von Waren beurteilen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme, Vor- und Nachbereitung
<b>Spezielles Lebensmittel- und Futtermittelrecht I (1701-451)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter Birgit Bienzele
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allg. Rechtsquellen des Lebens- und Futtermittelrechts</li> <li>• Lebensmittelrechtliche Rahmenbestimmungen, BasisVO zum Lebensmittelrecht VO (EG)178/2002, LFGB</li> <li>• Begriffsbestimmungen</li> <li>• Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit</li> <li>• Zusatzstoff, Aromen, Enzyme, Bestrahlung</li> <li>• Rückstände und Kontaminanten</li> <li>• Allg. Hygienerecht</li> <li>• Irreführung und Täuschung</li> <li>• Kennzeichnung</li> <li>• Spezielle Bestimmungen (Gentechnik, Bio, Nano, Nahrungsergänzung. Anreicherung)</li> <li>• Aufgaben, Maßnahmen, Zuständigkeiten in der amtlichen Lebensmittelüberwachung,</li> <li>• Rechte und Pflichten der Unternehmer</li> <li>• Verbraucherinformation</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Futtermittelrecht</li> <li>• Bedarfsgegenständerecht, Produktsicherheitsrecht</li> <li>• Kosmetikrecht</li> <li>• Tabakrecht</li> <li>• Arzneimittelrecht</li> <li>• Weinrecht</li> <li>• Trinkwasserrecht</li> </ul>
Literatur	Skripten der Dozenten und Referenten Zipfel / Rathke, Lebensmittelrecht, -Kommentar aller wesentlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln, sonstigen Bedarfsgegenständen sowie Tabakerzeugnissen Meyer, Streinz LFGB, BasisVO, HCV, C.H.Beck- Verlag
Anmerkungen	-
<b>Spezielles Lebensmittel- und Futtermittelrecht II (1701-452)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter Birgit Bienzle
Lehrform	Seminar
SWS	2
Inhalt	Das Seminar dient der Vertiefung und Vermittlung des praktischen Bezuges der in der Vorlesung enthaltenen Lehrinhalte.
Literatur	Skripten der Dozenten und Referenten Zipfel / Rathke, Lebensmittelrecht, -Kommentar aller wesentlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln, sonstigen Bedarfsgegenständen sowie Tabakerzeugnissen Meyer, Streinz LFGB, BasisVO, HCV, C.H.Beck- Verlag
Anmerkungen	-



## Modul: Technologie funktioneller Lebensmittel (1507-210)

Modulverantwortung	Monika Gibis
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Grundkenntnisse in Mathematik, Thermodynamik und Physik sowie erfolgreicher Abschluss des Moduls "Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II"
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 4. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 6. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Wahlpflicht -> Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	58
Selbststudium (in Stunden)	122
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, zwischen techno- und biofunktionellen Eigenschaften zu unterscheiden und die rechtlichen Rahmenbedingungen dazu benennen können. Sie kennen die unterschiedlichsten in Lebensmitteln eingesetzten funktionellen Stoffe und deren chemisch-physikalischen Eigenschaften. Die Modulteilnehmer sind in der Lage techno- bzw. biofunktionelle Eigenschaften einzuordnen und kennen Destabilisierungsmechanismen sowie geeignete Methoden zur Analyse von dispersen Systemen. Sie kennen die Zusammenhänge bezüglich des Einbringens funktioneller Stoffe in Lebensmittelmatrizen und können ihr Wissen anwenden (Herstellung von Mayonnaise, Marshmallows und Gewürzmarinade). Sie haben die Fähigkeit Veränderungen von funktionellen Stoffen bei verschiedenen „Unit Operations“, die bei der Lebensmittelherstellung eingesetzt

	<p>werden, einzuordnen und wissen, welche Analysen anzuwenden sind. Sie kennen Systeme, die zum Verkapseln bzw. Schützen biofunktioneller Stoffe geeignet sind und können deren Wirkung abschätzen.</p> <p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, selbstständig kleine wissenschaftliche Versuche zu planen und durchzuführen. Zudem haben sie die Fähigkeit, durch kritisches Analysieren von Sachverhalten, Fakten zu erkennen und durch differenziertes Zusammenführen von Daten, Lösungsansätze zu entwickeln. Sie können gezielt Aufgaben mit diversen Medien bearbeiten und wissenschaftliche Daten präsentieren. Zur Förderung der Kooperationsfähigkeit werden Aufgaben durch Zusammenarbeit im Team gelöst und durch gezielten Einsatz von Kalkulationen Sachverhalte identifiziert und bewertet.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 54</p> <p>Anmeldung zum Modul: ILIAS</p> <p>Anmeldezeitraum: 4-6 Wochen vor Modulbeginn</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur (80%), Eigenbeitrag mit Präsentation (20%)
Studienleistung und Gewichtung	Hausarbeit
<b>Technologie funktioneller Lebensmittel, Vorlesung (1507-211)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss Monika Gibis
Lehrform	Vorlesung
SWS	4
Inhalt	<p>Physikalisch-chemische Grundlagen disperser Lebensmittelsysteme werden in der Vorlesung behandelt: Strukturgestaltung in Lebensmitteln, „Top-Down“ und „Bottom-Up“ Ansätze, Kolloidale Wechselwirkungen, Grenzflächenchemie und -physik, Grenzflächeneigenschaften, Grenzflächenspannung/-energie, grenzflächenaktive Stoffe (Tenside/Emulgatoren), Adsorptionskinetik grenzflächenaktiver Stoffe, Laplace und Kelvin Gleichung, Kontaktwinkel und Benetzung, Messverfahren zur Grenzflächen- oder Oberflächenspannung, Grundlagen disperser Systeme (Emulsionen), Emulsion bzw. Microemulsion, charakteristische Eigenschaften und Parameter der Emulsionen, Tropfengrößenverteilungen, Messverfahren</p>

	zur Bestimmung von Tropfeneigenschaften, Herstellung von Emulsionen, Homogenisierung, Homogenisierungsverfahren, Stabilität disperser Systeme, Destabilisierungsmechanismen wie gravitationsbedingte Trennung (Stokes Gesetz), Flockenbildung, Koaleszenz, partielle Koaleszenz und Ostwald Reifung, Rheologie disperser Systeme, Textureigenschaften der Emulsionen, rheologische Messverfahren, Texturanalyse der Emulsionen (Textur-Profilanalyse), Biopolymer-Funktionalität und Netzwerkbildung, Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel, funktionelle Eigenschaften der Lebensmittelbiopolymere, Gelier-Mechanismus, Hydrokolloide und Geliermittel, gemischte Biopolymersysteme (Gemischtes Netzwerk (verflechtet), Phasenetrenntes Netzwerk, co-geliertes Netzwerk), Interaktionen von Biopolymeren.
Literatur	Walstra, Pieter, Physical Chemistry of Foods, Verlag Marcel Dekker, New York, 2003, ISBN: 0-8247-0355-2 McClements, David Julian, Food Emulsions (2nd edition), CRC Press, Boca Raton, 2005, ISBN: 0-8493-2023-2 Skript
Anmerkungen	-
<b>Technologie funktioneller Lebensmittel, Übung (1507-212)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss Monika Gibis
Lehrform	Übung
SWS	4
Inhalt	Mit Hilfe von praktischen Übungen werden physikalisch-chemische Grundlagen disperser Lebensmittelsysteme und Gele vorgestellt und eigenständig beispielhaft Lebensmittel im Technikum hergestellt. In theoretischen Übungen werden die wichtigsten physikalischen Größen der kolloidalen Systeme (Partikelgrößenverteilung, Destabilisierungsmechanismen wie gravitationsbedingte Trennung (Stokes Gesetz), Ostwaldreifung etc.) kalkuliert sowie über das Lösen von Fallbeispielen werden typische Destabilisierungsmechanismen bestimmt und Lösungsansätze aufgezeigt.  Übungen dienen zur Vorbereitung auf die Klausur.
Literatur	Walstra, Pieter, Physical Chemistry of Foods, Verlag Marcel Dekker, New York, 2003,  ISBN: 0-8247-0355-2

	McClements, David Julian, Food Emulsions (2nd edition), CRC Press, Boca Raton, 2005, ISBN: 0-8493-2023-2  Skript
Anmerkungen	-

## Modul: Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung (1506-210)

Modulverantwortung	Daniel Einfalt
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Keine
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (Bachelor, PO vom 01.04.2011) 5. Semester, Wahlpflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Wahlpflicht -> Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	70
Selbststudium (in Stunden)	110
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden  - überblicken die Verfahren zur Herstellung von Wein und Bier  - kennen die Bedeutung von Mikroorganismen für die Herstellung alkoholischer Getränke  - wissen wie mit modernen biotechnologischen Methoden die Produktion alkoholischer Getränke verbessert werden kann.
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Anzahl Teilnehmerplätze: 50
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur über den Inhalt der Vorlesung
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme, Praktikumsprotokolle
<b>Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung, Vorlesung (1506-211)</b>	
Person(en) verantwortlich	Daniel Einfalt
Lehrform	Vorlesung
SWS	2

Inhalt	Weinherstellung: - Rebsorten - Traubeninhaltsstoffe - Traubengewinnung- und Verarbeitung - Mostbehandlung - Weinhefen und Gärung - Gärungsnebenprodukte - Säurekorrektur - neue oenologische Verfahren Bier: - Malzherstellung - Maischprozess und Stärke-Aufschluss - Rolle von Enzymen - Abläutern - Würzekochen, Hopfen - Gärführung - Biersorten
Literatur	Jakob: Der Wein, Ulmer, Stuttgart. Dittrich: Mikrobiologie des Weines, Ulmer, Stuttgart. Kunze: Technologie Brauer und Mälzer, VLB, Berlin.
Anmerkungen	-
<b>Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung, Praktikum (1506-212)</b>	
Person(en) verantwortlich	Daniel Einfalt
Lehrform	Praktikum
SWS	2
Inhalt	- Bieranalyse - Weinanalyse, Weinschönung - Hefe-Stoffwechsel - Sensorik
Literatur	Jakob: Der Wein, Ulmer, Stuttgart. Dittrich: Mikrobiologie des Weines, Ulmer, Stuttgart. Kunze: Technologie Brauer und Mälzer, VLB, Berlin.
Anmerkungen	-
<b>Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung, Seminar (1506-213)</b>	
Person(en) verantwortlich	Daniel Einfalt
Lehrform	Seminar
SWS	1
Inhalt	Die Studierenden halten einen ca. 15-minütigen Vortrag über spezielle Themen, die im Zusammenhang mit der Wein- und Bierbereitung stehen.
Literatur	Themenspezifische Literatur, eigene Literatur-Recherche
Anmerkungen	-

## Modul: Traditionelle Milch- und Fleischprodukte (1505-250)

Modulverantwortung	Jörg Hinrichs Jochen Weiss
Bezug zu anderen Modulen	Das Modul ergänzt inhaltlich das Modul „Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten (Part 2)“. Eine parallele Belegung beider Module wird empfohlen.
Teilnahmevoraussetzung	Die der Belegung sollten Studierende Kenntnisse in Physik, Chemie und Mikrobiologie der Lebensmittel haben.
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, 5. Semester, Wahlpflicht B.Sc. Ernährungswissenschaft, 5. Semester, Wahl B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik, 5. Semester Wahl B.Sc. Agrarwissenschaft, 5. Semester, Wahl B.Sc. Agrarbiologie, 5. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 1. Semester, Wahlpflicht - > Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Das Modul beinhaltet eine Vorlesung und praktische Übung im Technikum und begleitende Analytik im Labor. Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, die Zusammenhänge und Anforderungen von internen und externen Faktoren wie Zusammensetzung, Hygiene und Qualität des Rohstoffes (auch „konventionell“, „bio“) für verschiedene traditionelle Milch- und Fleischprodukte zu erkennen und zu bewerten. Die Studierenden erkennen die Bedeutung der chemisch-physikalischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe und deren Wechselwirkung mit einzelnen Prozessstufen, überblicken mikrobiologische Zusammenhänge und gewinnen Kompetenz im Umgang mit solchen Herausforderungen für traditionelle Milch- und Fleischprodukte.

	<p>Sie bekommen einen Überblick über den Einsatz von Maschinen und Apparaten und Verfahren, überblicken die notwendigen Prozessschritte/Unit-Operations, z. B. Erhitzen, Homogenisieren, Fermentieren und Technologien für Milchfrischprodukte, wie Konsummilch, Sahne, Butter, Joghurt, Käse. Des Weiteren werden die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren sowie die dafür notwendigen, grundlegende Prozessschritte, wie z. B. Zerkleinern, Mischen, Erhitzen und Räuchern vermittelt.</p> <p>Geschult wird zudem Fach- und Allgemeinwissen, fachbezogene chemische, physikalische und mikrobiologische Methodenkenntnisse zu strukturieren und in ein vernetztes-Denken über die Fachdisziplinen zu überführen. Die Studierenden gewinnen Erfahrungen, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Be- und Verarbeitung unterschiedlicher tierischen Rohstoffe mit Hilfe von Unit-Operations im Technikum. Ebenso erwerben die Studierenden unabdingbare Grundkenntnisse über Hygienemaßnahmen sowie Reinigung und Desinfektion im Verarbeitungsprozess.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>Anzahl Teilnehmerplätze: 30</p> <p>Anmeldung zum Modul: Ilias</p> <p>Anmeldezeitraum: 4 Wochen vor Beginn des Semesters</p> <p>Kriterien, nach denen Studienplätze vergeben werden: Bevorzugt behandelt werden Studierende des B.Sc. LB, die übrigen Studierenden werden nach der Reihenfolge der Anmeldung zugelassen („first come, first served“)</p>
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur (oder mündlich bei weniger als 10 Studierenden) (80%), Protokolle Praktikum (20%)
Studienleistung und Gewichtung	freiwilliges Produktseminar (+ 10% auf finale Punktzahl der Klausur)
<b>Traditionelle Milch- und Fleischprodukte (1505-251)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss Jörg Hinrichs
Lehrform	Vorlesung mit Seminar



SWS	3
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chemie, Physik und Mikrobiologie der Rohstoffe und deren Analytik</li> <li>- Qualitätsaspekte der Endprodukte</li> <li>- Starterkulturen &amp; Phagen</li> <li>- Produkte: Standardmilchprodukte, wie Traditionelle Trinkmilch, Joghurt, Käse sowie typische traditionelle Wurstwaren, wie Brühwurst, Salami, Schinken</li> <li>- Grundoperationen (Unit-Operation) der Be- und Verarbeitung der Rohstoffe</li> <li>- Integration der Unit-Operation zu Prozesslinien zum Herstellen von traditionellen Milch- und Fleischprodukten</li> <li>- Reinigung und Desinfektion</li> </ul> <p>Im Rahmen des Produktseminars: Home-Experiment zur traditionellen Herstellung von Milch- und Fleischprodukten, die in der Vorlesung vertieft behandelt werden, mit Präsentation und vergleichender Sensorik.</p>
Literatur	<p>Kessler H. G.: Food and Bio Process Engineering - Dairy Technology, Verlag A. Kessler, München.</p> <p>Hamm, R.: Kolloidchemie des Fleisches. Paul Parey Verlag, Hamburg. ISBN 3489695143</p> <p>Prändl, O.; Fischer A.; Schmidhofer, T.; Sinell, H.-J.: Fleisch - Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung. Ulmer Verlag. ISBN 3-8001-2135-2</p> <p>Stiebing, A. (Hrsg.): Handbuch Fleisch und Fleischwaren. Behr's Verlag Hamburg. ISBN: 3-86022-279-1</p> <p>Weber, H. (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel, Fleisch, Fisch und Feinkost. Behr's Verlag, Hamburg. ISBN 3-89947-041-9</p> <p>Sielaff, H. (Hrsg.): Fleischtechnologie, Behr's Verlag, Hamburg, ISBN 3-86022-188-4</p>

	<p>Lienhop E., Handbuch der Fleischwarenherstellung, Bd.1 und Bd. 2, Verlag Günter Hempel</p> <p>Encyclopedia of Dairy Science, 3rd Edition, 2021 Elsevier Verlag, Editor John W. Fuquay, P. F Fox, Hubert Roginski, ISBN: 978-0-12818-767-8</p> <p>Encyclopedia of Meat Sciences, 2004 Elsevier Verlag, Editor Werner Klinth Jensen</p> <p>ISBN: 978-0-12-464970-5</p> <p>Snowdon, B. (Hrsg.): Gutes Essen – Lebensmittel selber machen. Stiftung Warentest, Berlin, ISBN: 978-3-86851-080-5</p> <p>Ausgegebene Skripte.</p>
Anmerkungen	<p>Studierende, die eine ansteckende Krankheit nach Bundesseuchengesetz haben, dürfen nicht teilnehmen! Die Teilnahme an den Experimenten in den Technika ist nur zulässig mit entsprechender Schutzkleidung.</p>
<b>Herstellen von traditionellen Milch- und Fleischprodukten (1505-252)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss Jörg Hinrichs
Lehrform	Exkursion
SWS	1
Inhalt	<p>Ausgehend vom Rohmilch - bezogen von der Versuchsstation der Universität Hohenheim - oder Fleisch werden mittels verschiedener thermischer und mechanischer Prozessschritte traditionelle Milch- und Fleischprodukte in den Technika hergestellt, analytisch charakterisiert und sensorisch beurteilt.</p> <p>Jeweils eine Auswahl, wie z. B. traditionelle Konsummilch; Joghurt, Käse, sowie typische Wurstwaren, wie z. B. Brühwurst, Salami, Schinken</p> <p>Ergänzend ist eine Exkursion in der Versuchsstation der Universität und einem Unternehmen geplant, das traditionelle Produkte herstellt (letzteres kann nicht garantiert werden, da sich rechtliche Vorgaben/ Ansprechpartner in Unternehmen rasch ändern können).</p>
Literatur	<p>Prüfbestimmungen für die DLG-Qualitätswettbewerbe. DLG e.V., Frankfurt am Main, 2007.</p>

	Ausgegebene Skripte
Anmerkungen	Studierende, die eine ansteckende Krankheit nach Bundesseuchengesetz haben, dürfen nicht teilnehmen! Die Teilnahme an den Experimenten in den Technika ist nur zulässig mit entsprechender Schutzkleidung.

## Modul: UNIcert III English for Scientific Purposes (1000-040)

Modulverantwortung	Lutz Fischer
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	Scoring at least 85 points in the Language Center's entrance examination OR a UNIcert II certificate or equivalent proof of English language proficiency OR being enrolled in an English-language Master's program at the Faculty of Natural Sciences.
Lehrsprache	englisch
ECTS	7,5
Angebotshäufigkeit	jedes Semester
Dauer des Moduls	2 Semester
Studiengänge	M.Sc. Biologie, 1.-4. Semester, Wahlpflicht B.Sc. Biologie 3.-6. Semester, Wahlpflicht M.Sc. Earth System Science, 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Earth & Climate System Science, 1.-4. Semester, Wahl B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik, 3.-6. Semester, Wahl B.Sc. Ernährungswissenschaft, 3.-6. Semester, Wahl B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, 3.-6. Semester, Wahl M.Sc. Ernährungsmedizin, 3. Semester, Wahl M.Sc. Medizinische Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft, 3. Semester, Wahl M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft (ab Studienbeginn WS 23/24), 3. Semester, Wahl M.Sc. Food Microbiology and Biotechnology, 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Food Biotechnology 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Food Science and Engineering (Master, PO vom 01.10.2013) 1.-4. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 3. Semester, Wahl Promotionsstudiengang Naturwissenschaften, 1./2. Semester, Wahl
Prüfungsdauer (in Minuten)	240
Präsenzstudium (in Stunden)	-
Selbststudium (in Stunden)	-
Arbeitsaufwand (in Stunden)	225
Lern- und Qualifikationsziele	Upon successful completion of this module, the English language proficiency of the students

	<p>corresponds to the level C1 of the Common European Framework of Reference for Languages.</p> <p>For details on the competencies you acquire beyond language proficiency, please read the individual course descriptions at <a href="https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse?&amp;L=1">https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse?&amp;L=1</a>.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	<p>You need to register for the UNICert III courses.</p> <p>Information on how to register is available at <a href="https://spraz.uni-hohenheim.de/anmeldung?&amp;L=1">https://spraz.uni-hohenheim.de/anmeldung?&amp;L=1</a></p>
Modulprüfung und Gewichtung	UNICert III examination (240 minutes total): 180 minutes written exam, 30 minutes listening comprehension, 30 minutes oral exam
Studienleistung und Gewichtung	Regular attendance, active participation, other (see individual course descriptions at <a href="https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse">https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse</a> )
<b>UNICert III English for Scientific Purposes (1000-041)</b>	
Person(en) verantwortlich	Lutz Fischer
Lehrform	Vorlesung
SWS	-
Inhalt	For details on the competencies you acquire beyond language proficiency, please read the individual course descriptions at <a href="https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse?&amp;L=1">https://spraz.uni-hohenheim.de/kurse?&amp;L=1</a> .
Literatur	-
Anmerkungen	-

## Modul: Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten (1507-230)

Modulverantwortung	Jörg Hinrichs Jochen Weiss
Bezug zu anderen Modulen	Das Modul ergänzt inhaltlich das Modul „Traditionelle Milch- und Fleischprodukte (Part 1)“. Eine parallele Belegung beider Module wird empfohlen.
Teilnahmevoraussetzung	Für der Belegung sollten Studierende Grundkenntnisse in Physik, Chemie und Biologie haben.
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes WS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, 5. Semester, Wahlpflicht B.Sc. Ernährungswissenschaft, 5. Semester, Wahl B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik, 5. Semester Wahl B.Sc. Agrarwissenschaft, 5. Semester, Wahl B.Sc. Agrarbiologie, 5. Semester, Wahl M.Sc. Lebensmittelchemie, 1. Semester, Wahlpflicht - > Nicht für andere Masterstudiengänge wählbar
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	Das Modul beinhaltet eine Vorlesung und praktische Übungen zum Herstellen von konsumfähigen veganen Alternativen im Technikum mit begleitender Analytik im Labor.  Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, die Zusammenhänge von internen und externen Faktoren wie Zusammensetzung, Hygiene und Qualität der Rohstoffe für verschiedene Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten zu evaluieren. Sie kennen die chemisch-physikalischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Wechselwirkung mit einzelnen Prozessstufen, überblicken mikrobiologische Zusammenhänge

	<p>und gewinnen Kompetenz im Umgang mit solchen Herausforderungen im Zusammenhang mit Fleisch- und Milchanalogen.</p> <p>Sie bekommen einen Überblick über den Einsatz von Maschinen und Apparaten, überblicken die notwendigen Prozessschritte/Unit-Operations, z. B. Pasteurisieren, Homogenisieren, Fermentieren, Extrudieren und Technologien für die Be- und Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe zu Alternativen. Somit wird grundlegendes Wissen für die Konzeption neuartiger Prozesse für vegane Fleisch- und Milchalternativen gelegt.</p> <p>Geschult werden zudem Fach- und Allgemeinwissen, fachbezogene chemische, physikalische und mikrobiologische Methodenkenntnisse zu strukturieren und in ein vernetztes-Denken über die Fachdisziplinen zu überführen. Die Studierenden gewinnen Erfahrungen, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Be- und Verarbeitung unterschiedlicher pflanzlicher Rohstoffe mit Hilfe von Unit-Operations im Technikum. Ebenso erwerben die Studierenden Grundkenntnisse über Hygienemaßnahmen sowie Reinigung und Desinfektion im Verarbeitungsprozess.</p>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur (oder mündlich bei weniger als 10 Studierenden) (80% ), Protokolle Praktikum (20%)
Studienleistung und Gewichtung	freiwillig Produktseminar (+ 10% auf finale Punktzahl der Klausur)
<b>Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten (1507-231)</b>	
Person(en) verantwortlich	Jochen Weiss Jörg Hinrichs
Lehrform	Vorlesung mit Seminar
SWS	3
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbereitung und Fraktionierung pflanzlicher Rohstoffe für die Weiterverarbeitung in Alternativen Produkten</li> <li>- Chemie, Physik und Mikrobiologie der pflanzlichen Rohstoffe und deren Analytik</li> <li>- Grundoperationen (Unit-Operations) der Be- und Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe zu Alternativen</li> <li>- Integration der Unit-Operation zu Prozesslinien zum Herstellen von Analogprodukten</li> </ul>

	<p>- Qualitätsaspekte der Endprodukte</p> <p>- Reinigung und Desinfektion</p>
Literatur	<p>Snowdon, B. (Hrsg.): Gutes Essen – Lebensmittel selber machen. Stiftung Warentest, Berlin, ISBN: 978-3-86851-080-5</p> <p>Ausgegebene Skripte.</p>
Anmerkungen	<p>Studierende, die eine ansteckende Krankheit nach Bundesseuchengesetz haben, dürfen nicht teilnehmen! Die Teilnahme an den Experimenten in den Technika ist nur zulässig mit entsprechender Schutzkleidung.</p>
<p><b>Processing und Analyse von Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten (1507-232)</b></p>	
Person(en) verantwortlich	<p>Jochen Weiss Jörg Hinrichs</p>
Lehrform	<p>Exkursion</p>
SWS	<p>1</p>
Inhalt	<p>Ausgehend vom Rohstoff werden mittels verschiedener auf die jeweilige Matrix abgestimmter thermischer und mechanischer Prozessschritte vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten im Technikum hergestellt. Die Produkte werden analytisch charakterisiert und sensorisch beurteilt.</p> <p>Jeweils eine Auswahl, z. B. veganer Milchdrink; Fermentierte Alternativen zu Fleischwaren und Milchprodukten, vegane Eiskrem –</p> <p>Ergänzend ist eine Exkursion in Unternehmen geplant, die vegane Alternativen produzieren (dies kann nicht garantiert werden, da sich rechtliche Vorgaben/Ansprechpartner in Unternehmen rasch ändern können).</p>
Literatur	<p>Prüfbestimmungen für die DLG-Qualitätswettbewerbe. DLG e.V., Frankfurt am Main, 2007.</p> <p>Ausgegebene Skripte</p>
Anmerkungen	<p>Studierende, die eine ansteckende Krankheit nach Bundesseuchengesetz haben, dürfen nicht teilnehmen! Die Teilnahme an den Experimenten in den Technika ist nur zulässig mit entsprechender Schutzkleidung.</p>



## Modul: Verfahrenstechnik (1503-420)

Modulverantwortung	Rudolf Hausmann Reinhard Kohlus
Bezug zu anderen Modulen	Baut auf dem Modul Technische Grundlagen (1503-010) auf.
Teilnahmevoraussetzung	Keine
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	jedes SS
Dauer des Moduls	1 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	120
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Das Modul besteht aus den Teilen Bioverfahrenstechnik und Lebensmittelverfahrenstechnik.</p> <p>Die Teilnehmer:innen sind nach Abschluss des Modulteils „Bioverfahrenstechnik“ in der Lage,...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das technische Potenzial von Mikroorganismen grundlegend darzustellen.</li> <li>• Bioprozesse anhand der wichtigsten Parameter qualitativ und quantitativ zu beschreiben.</li> <li>• wesentliche bioverfahrenstechnische Apparate zu benennen, skizzieren und deren Funktionsweise zu erläutern.</li> <li>• die relevanten biotechnologischen Produkte und deren Herstellungs- sowie Biosynthesewege darzustellen.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Modulteils „Lebensmittelverfahrenstechnik“ sollen die Teilnehmer...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die gängigen Beschreibungen von Partikelgrößenverteilungen anwenden können</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Grundlegenden Apparate zur der Fest-Flüssigtrennung und deren Anwendungen kennen und Funktionsweise darstellen können.</li> <li>• in der Lage sein, Berechnungen zur Trocknung durchzuführen, insbesondere mit Hilfe des Mollier <math>h_1+x, x</math> Diagrammes für feuchte Luft.</li> <li>• mit Anlagen und Grundlagen der Emulgiertechnik vertraut sein und die Prozessparameter gezielt einstellen können.</li> <li>• die gängigen Anlagen zur Entkeimung von Lebensmitteln kennen und mit der mathematischen Beschreibung der Entkeimung arbeiten können.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	Die zum Modul zugehörige Veranstaltung 1503-421 belegen die LC-Studierenden gemeinsam mit den LB-Studierenden. Termin siehe 1503-021.
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur
Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme
<b>Verfahrenstechnik - Teil: Lebensmittelverfahrenstechnik (1503-421)</b>	
Person(en) verantwortlich	Reinhard Kohlus
Lehrform	Vorlesung mit Übung
SWS	2
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterisierung disperser Systeme</li> <li>- Mahltechnik - Emulgiertechnik</li> <li>- Mechanische Trenntechniken</li> <li>- Wärmeübergang</li> <li>- Prinzipien und Technik des Trocknens</li> </ul>
Literatur	Kessler (1988): Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Kessler. Stuess, M. (1995/7); Mechanische Verfahrenstechnik 1 und 2, Springer Verlag
Anmerkungen	-
<b>Verfahrenstechnik - Teil: Case Study (1503-422)</b>	
Person(en) verantwortlich	Reinhard Kohlus
Lehrform	Vorlesung
SWS	2
Inhalt	- Prinzipien und Technik des Trocknens: feuchte Luft und Lagerstabilität inkl. Verpackungstechnik

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Wärmeübertragung</li> <li>- Pasteurisierungsanlagen,</li> <li>- Prinzipien und Anlagen der Konzentrierung</li> </ul> <p>Case Studies aus der Lebensmittelherstellung zu den genannten Prozessen.</p>
Literatur	H.G. Kessler (1988): Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik
Anmerkungen	-

## Modul: Vertiefte Instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik (1702-410)

Modulverantwortung	Walter Vetter
Bezug zu anderen Modulen	-
Teilnahmevoraussetzung	-
Lehrsprache	deutsch
ECTS	6
Angebotshäufigkeit	Beginn WS
Dauer des Moduls	2 Semester
Studiengänge	Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 1. Semester, Pflicht Lebensmittelchemie (Master, PO vom 01.10.2015) 2. Semester, Pflicht
Prüfungsdauer (in Minuten)	90
Präsenzstudium (in Stunden)	56
Selbststudium (in Stunden)	124
Arbeitsaufwand (in Stunden)	180
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Ziel des Moduls ist, dass die Studierenden nach dessen Abschluss in der Lage sind, die vorgestellten Methoden und Techniken sowie Begriffe und Abkürzungen zu verstehen und souverän anwenden zu können. Zudem soll die Relevanz der Methoden für die Analytik von Lebensmitteln eingeordnet werden können. Die Einsatzmöglichkeiten der Methoden, aber auch ihre Grenzen sollen erkannt werden und damit die Möglichkeit für eigene Anwendungen in der Analytik von Lebensmitteln gegeben sein.</p> <p>Nach Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kritisch und analytisch zu denken.</li> <li>• sich mit ihrem Wissen konstruktiv im Team einzubringen.</li> </ul>
empfohlene Vorkenntnisse	-
Anmerkungen	-
Modulprüfung und Gewichtung	Klausur

Studienleistung und Gewichtung	Regelmäßige und aktive Teilnahme an den Übungen in Massenspektrometrie und NMR
<b>Einsatz der NMR in der Lebensmittelchemie (1702-411)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Begriffe und Grundlagen der NMR</li> <li>- Chemische Verschiebung und Kopplungskonstanten</li> <li>- Strukturbestimmungen an einfachen Molekülen</li> <li>- <sup>1</sup>H-NMR</li> <li>- <sup>13</sup>C-NMR</li> <li>- 2D-NMR</li> </ul>
Literatur	Vorlesungsskript Hesse, Meier, Zeeh: Spektroskopische Methoden in der organischen Chemie, Georg Thieme Verlag, Stuttgart, aktuelle Auflage
Anmerkungen	Diese Lehrveranstaltung findet im Wintersemester statt.
<b>Einsatz der Massenspektrometrie in der Lebensmittelchemie (1702-412)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fragmentierungswege in der Massenspektrometrie</li> <li>- Quantitative Analyse mittels GC/MS und LC/MS</li> <li>- Die Kopplung GC/MS (Vertiefung)</li> <li>- Die Kopplung LC/MS (Vertiefung)</li> </ul>
Literatur	Vorlesungsskript
Anmerkungen	Diese Lehrveranstaltung findet im Wintersemester statt.
<b>Chemometrik in der Lebensmittelchemie (1702-413)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Vorlesung
SWS	1
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen über Vektoren und Matrizen</li> <li>- Signalverarbeitung (Diskrete Fourier-Transformation, Dekonvolution, Glättung, Integration)</li> <li>- Statistische Versuchsplanung (Voll- und teilfaktorielle Versuchspläne, zentral zusammengesetzte Versuchspläne)</li> <li>- Mustererkennung und Klassifizierung (Cluster-Analyse, Hauptkomponentenanalyse, Diskriminanzanalyse)</li> <li>- Modellierung und Kalibration (MLR, PCR, PLS)</li> </ul>

Literatur	Vorlesungsskript
Anmerkungen	Diese Lehrveranstaltung findet im Sommersemester statt.
<b>Übungen in NMR und MS für Lebensmittelchemiker (1702-414)</b>	
Person(en) verantwortlich	Walter Vetter
Lehrform	Übung
SWS	1
Inhalt	- Übungen zur Spektreninterpretation - Gerätedemonstrationen in verschiedenen Einrichtungen der Universität
Literatur	-
Anmerkungen	Diese Lehrveranstaltung findet im Sommersemester statt.