

Georg-August-Universität Göttingen Modul B.Agr.0333: Qualität tierischer Erzeugnisse <i>English title: Quality of Food of Animal Origin</i>	6 C 4 SWS
Lernziele/Kompetenzen: Die Studierenden kennen Konzepte zum Qualitätsbegriff. Sie können wichtige Qualitätsmerkmale und Verfahren zu deren Erfassung sowie Zielkonflikte bei der Erzeugung und Verarbeitung tierischer Produkte erläutern. Die Studierenden können in ihrer beruflichen Tätigkeit relevante Informationen verarbeiten, Studienergebnisse einordnen und Problemlösungen erarbeiten. Durch die erworbenen Kenntnisse über die Beeinflussbarkeit der tierischen Produkte während der Wertschöpfungskette können sie mit Fachvertretern Informationen austauschen und bewerten. Die Studierenden können medienwirksam wichtige Erkenntnisse aus aktuellen wissenschaftlichen Veröffentlichungen zur Produktqualität tierischer Erzeugnisse und deren Bedeutung für Landwirt:innen und Konsument:innen darstellen.	Arbeitsaufwand: Präsenzzeit: 56 Stunden Selbststudium: 124 Stunden
Lehrveranstaltung: B.Agr.0333.VL Qualität tierischer Erzeugnisse (Vorlesung, Tutorium) <i>Inhalte:</i> Die Vorlesung umfasst v.a. die tierischen Lebensmittel Fleisch, Milch, Eier, Fisch und Honig. Dabei stehen Warenkunde, Merkmale und Verfahren zur Qualitätsbewertung inkl. Klassifizierung, relevante Produktionsfaktoren zur Beeinflussung von Qualitätsmerkmalen (z.B. Fütterung, Alter und Rasse von Nutztieren), Hygiene und Mikrobiologie tierischer Lebensmittel sowie aktuelle Verbrauchererwartungen und –präferenzen im Fokus. Die Vertiefung zu einem jener Themen erfolgt durch die Erstellung eines Vodcasts in Gruppenarbeit. Die dafür notwendigen Grundlagen zur richtigen Literatursuche sowie Medienkompetenzen zu Bild und Tonaufnahme, Postproduktion und der dafür zur Verfügung stehenden technischen Tools werden in Tutorien gelehrt.	4 SWS
Prüfung: Erstellung eines Vodcasts (ca. 10 Minuten) zur Vertiefung eines Themas der Vorlesung (=40% der Modulnote) B.Agr.0333.1: Qualität tierischer Erzeugnisse - Vodcast Prüfungsvorleistungen: Teilnahme an Tutorien ist verpflichtend. Prüfungsanforderungen:	
Prüfung: Klausur á 60 Minuten (=60% der Modulnote) B.Agr.0333.2: Qualität tierischer Erzeugnisse - Klausur Prüfungsvorleistungen: Teilnahme an Tutorien ist verpflichtend. Prüfungsanforderungen: Qualitätsdimensionen, Qualitätswahrnehmung, Bedeutung der tierischen Produktion und des Konsums tierischer Produkte; Wachstum und Entwicklung der Gewebe, Klassifizierung, Fleischbeschaffenheit und Bedeutung von Stoffwechselfvorgängen, Milchqualität, Eiqualität, Nachweismethoden, Verarbeitungsprozesse, Einfluss	

<p>der Ernährung auf die Produktqualität, Biologie der Keime, Stoffwechsel der Mikroorganismen, Lebensmittelhygiene.</p> <p>Um das Modul zu bestehen, müssen der Vodcast UND die Prüfung jeweils mindestens mit 4.0 bestanden werden.</p>	
--	--

<p>Zugangsvoraussetzungen: keine</p>	<p>Empfohlene Vorkenntnisse: keine</p>
<p>Sprache: Deutsch</p>	<p>Modulverantwortliche[r]: Prof. Dr. Daniel Mörlein</p>
<p>Angebotshäufigkeit: jedes Wintersemester</p>	<p>Dauer: 1 Semester</p>
<p>Wiederholbarkeit: zweimalig</p>	<p>Empfohlenes Fachsemester: bis 5</p>
<p>Maximale Studierendenzahl: 100</p>	