



1	<b>LBT.18.014</b>	<b>Diätetische Konzepte und spezielle Lebensmittelgruppen</b>		
2	Modultitel (englisch)	Food for Dietetic and Specific Needs		
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Jörg Meier		
4	Credits	6		
5	Studiengänge	LBT Master Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie Wahlpflichtmodul für alle Vertiefungsrichtung im 1. oder 2. Semester		Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzungen	keine		
<hr/>				
8	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	M 20	Mündliche Prüfung im Umfang von 20 Minuten	
11	Prüfungsvorleistung	I TNW Teilnahme am Praktikum (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO), II AHA Anfertigung der Protokolle und III APP Vorstellung der Projektarbeit. Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.		
<hr/>				
12	<b>Veranstaltungen und Arbeitsaufwand</b>			
I	LBT.18.014.10	Diätetische Konzepte und spezielle Lebensmittelgruppen Vorlesung, 2 SWS		32 h
II	LBT.18.014.20	Diätetische Konzepte und spezielle Lebensmittelgruppen Praktikum, 2 SWS		32 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung inkl. Prüfungsvorbereitung		116 h
			Gesamt:	180 h
<hr/>				
13	Lehrpersonal	Professur "Lebensmittelverfahrenstechnik", Prof. Dr. Jörg Meier		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		
15	Inhalte	Im Rahmen der Lehrveranstaltung werden ausgewählte diätetische Konzepte und Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und besondere Ernährungssituationen vorgestellt und deren Einsatz aus ernährungsphysiologischer und pathophysiologischer Sicht dargestellt.  Weiterhin werden verschiedene Lebensmittelgruppen, für die besondere EU-Verordnungen gelten, behandelt und deren rechtliche Zuordnung erläutert. Hierzu zählen Nahrungsergänzungsmittel, Novel Food sowie gentechnisch veränderte Lebensmittel. Schwerpunkte sind die Abgrenzung dieser Produktgruppen und auch zugesetzter Substanzen zu den Arzneimitteln und Medizinprodukten und die Regelungen zu Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben von Lebensmitteln. Schließlich wird noch auf das breite Spektrum der funktionellen Lebensmittel		

eingegangen. Es werden Strategien, Substanzen und Verfahren zur Herstellung funktioneller Lebensmittel diskutiert.

Im Praktikum werden sowohl Menükomponenten unter Berücksichtigung der speziellen Bedarfssituationen, der diätetischen Vorgaben und der gesetzlichen Rahmenbedingungen entwickelt und hergestellt als auch Lebensmittel unter Berücksichtigung der für diese geltenden besonderen gesetzlichen Regelungen analysiert.

- 16 Lernziele/-ergebnisse Die Studierenden kennen nach Abschluss des Moduls die Bedeutung und rechtlichen Regelungen für ausgewählte diätetische Konzepte und Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen sowie die Lebensmittel zugegebenen funktionell wirksamen Substanzen. Die Studierenden können die erworbenen Kenntnisse in der Produktentwicklung, Herstellung und Vermarktung praxisnah umsetzen.
- 17 Lehr-/Lernformen Lehrvortrag, Übung, Laborpraktikum, Referat, Gruppenarbeit, Diskussion, Recherche, Literaturstudium
- 18 Literatur (Auswahl)
- Biesalski, H.K.; Bischoff, S.C.; Pirlich, M.; Weimann, A. (Hrsg.): Ernährungsmedizin. 5. Aufl. Stuttgart: Thieme, 2017.
  - Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Aufl. Bonn: Neuer Umschau Buchverlag 2015
  - Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 14. Ernährungsbericht. Bonn, 2020
  - Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährung des Menschen. 6. Aufl. Stuttgart: Utb, 2019.
  - Hagemeyer, M.: Lebensmittelrecht: Skript 2017/2018. 4. Aufl. Hamburg: Behr's, 2018
  - Grube, M.; Conte –Salinas, N.: HCVO: Health-Claims-Verordnung. 2. Aufl. BoD – Books on Demand, 2013
  - Voit, W.; Grube, M.: Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/11: Kommentar. 2. Aufl. München: Beck, 2015
- Zusätzlich werden jährlich aktualisierte, kommentierte Literaturempfehlungen gegeben.
- 19 Weitere Informationen Material: Nach den jeweiligen Vorlesungsterminen werden dazugehörige Kopierunterlagen zur Verfügung gestellt. Zum Praktikum wird ein Script ausgegeben.