

Modulnummer:	LBT.014
Modulname:	Diätetische Lebensmittel und spezielle Lebensmittelgruppen
Modulname (eng.):	Food for Dietetic and Specific Needs
verantw. Professor:	J. Meier (jmeier@hs-nb.de), T. John (john@hs-nb.de)
Vertiefung:	alle (Wahlpflichtmodul)
Studiengang:	Master of Science in Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie
Semesterlage:	Wintersemester oder Sommersemester
Aufteilung der Stunden:	2 SWS Vorlesung und 2 SWS Praktikum
Credits:	6
Prüfung:	mündliche Prüfung, 20 min
Prüfungsvorleistung:	Erfolgreiche Teilnahme am Praktikum, Anfertigung der Protokolle und Vorstellung der Projektarbeit
Modulvoraussetzungen:	Bachelor-Abschluss in Lebensmitteltechnologie der HS NB oder vergleichbarer Abschluss einer anderen Hochschule (Näheres regelt die Master-Prüfungsordnung)
Lernziele:	Ziel der Lehrveranstaltung ist es, die Bedeutung und rechtlichen Regelungen diätetischer Lebensmittel, Lebensmittel für besondere Ernährungssituationen sowie die Lebensmitteln zugegebenen funktionell wirksamen Substanzen kennenzulernen und die erworbenen Kenntnisse in der Produktentwicklung, Herstellung und Vermarktung praxisnah umzusetzen.
Inhalt:	<p>Im Rahmen der Lehrveranstaltung werden die Gruppen diätetischer Lebensmittel und Lebensmittel für besondere Ernährungssituationen vorgestellt und deren Einsatz aus ernährungsphysiologischer und pathophysiologischer Sicht dargestellt.</p> <p>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.</p> <p>Schließlich wird noch auf das breite Spektrum der funktionellen Lebensmittel eingegangen. Es werden Strategien, Substanzen und Verfahren zur Herstellung funktioneller Lebensmittel diskutiert.</p> <p>Im Praktikum werden sowohl Menükomponenten unter Berücksichtigung der diätetischen Vorgaben und der gesetzlichen Rahmenbedingungen entwickelt und hergestellt als auch Lebensmittel unter Berücksichtigung der für diese geltenden besonderen gesetzlichen Regelungen analysiert.</p>
Material:	Nach den jeweiligen Vorlesungsterminen werden dazugehörige Kopiervorlagen zur Verfügung gestellt. Zum Praktikum wird ein Script ausgegeben.
Literatur / Netz:	Jährlich aktualisierte, kommentierte Literaturempfehlungen