

Georg-August-Universität Göttingen
Studiengang: Promotionsstudiengang für Agrarwissenschaften in Göttingen (PAG)
Modul PAG
"Erschließung und Einsatz alternativer Proteinquellen in der Tier- und Humanernährung" (Kernmodul 1)

Lehrinhalte, Kompetenzen und Prüfungsanforderungen

Lehrinhalte:

In dem Modul wird den Studierenden das aktuelle fachliche Wissen zur technischen Erschließung alternativer Proteinquellen (u.a. Algen, Insekten) sowie der Einsatz dieser Proteinquellen in der Tier- und Humanernährung als Beitrag zu einer „*Sustainability Transition*“ vermittelt. Inhaltliche Schwerpunkte, welche im Rahmen der seminaristischen Blockveranstaltung fokussiert werden, sind:

- Das Konzept der „*Sustainability Transitions*“ (PD Dr. Daniel Schiller)
- Verfahren zur Herstellung von Fleischanaloga und Futtermitteln mit Ökobilanz-Konzept (Dr.-Ing. Alexander Mathys)
- Ernährungsphysiologische Bewertung alternativer Proteinquellen in der tierischen Veredelung (Prof. Dr. Frank Liebert)
- Sensorische Analysen und weitere Möglichkeiten zur Bestimmung der Konsumentenakzeptanz (Dr. Daniel Mörlein)

Kompetenzen:

Die Studierenden erlernen in dem interdisziplinär ausgerichteten Modul basierend auf dem aktuellen Fachwissen grundlegende Schlüsselkompetenzen, wie die Fähigkeit zur Analyse und Bewertung alternativer Proteinquellen. Darüber hinaus werden u.a. durch die Prüfungspräsentation und die aktive Mitarbeit in dem Blockmodul instrumentale, systematische und kommunikative Kompetenzen gestärkt.

Prüfungsanforderungen:

Das Modul weist einen stark interdisziplinären Charakter auf, sodass die Vermittlung des aktuellen fachlichen Wissens aus den einzelnen Fachdisziplinen (u.a. Lebensmitteltechnologie, Tierernährung, Sensorik) eine hohe Relevanz besitzt. Im Speziellen weisen die Studierenden durch die Teilnahme an dem Modul grundlegende Kenntnisse nach über:

- Alternative Proteinquellen in der Tier- und Humanernährung
- Nachhaltigkeitsinnovationen und „*Sustainability Transitions*“ in der Lebensmittelerzeugung
- Lebensmitteltechnische Verfahren zur Erschließung alternativer Proteinquellen
- Nachhaltigkeitsbewertungen und -vergleiche
- Ressourcenschonende Ernährungskonzepte in der Schweine- und Hähnchenmast
- Verfahren zur Bewertung der Fleischqualität
- Möglichkeiten zur Quantifizierung der Konsumentenakzeptanz

Credits 3
SWS 2

Lehrveranstaltungen und Prüfungen

Lehrveranstaltungstyp:
 Seminar

Prüfungstyp:

- Schriftliche Prüfung
- Mündliche Prüfung
- Hausarbeit
- Präsentation, Referat oder Korreferat max. 20 Minuten
- Praktische Prüfung
- Projektarbeit

Workload 90 h

Davon
Lehrveranstaltungszeit:
40h

Vorlesung: -
 Exkursion: -
 Übung: -
 Praktikum: -

Prüfende: <ul style="list-style-type: none"> • PD Dr. Daniel Schiller, Niedersächsisches Institut für Wirtschaftsforschung e.V., Hannover • Dr.-Ing. Alexander Mathys, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück • Prof. Dr. Frank Liebert, Georg-August-Universität Göttingen • Dr. Daniel Mörlein, Georg-August-Universität Göttingen Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung: keine	Seminar: 40 h Selbststudienzeit: 50 h
Wahlmöglichkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Pflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul	Zugangsvoraussetzungen Keine
Wiederholbarkeit Zweimalig	Verwendbarkeit PAG, Bereich Fachwissen Sonstige:
Angebotshäufigkeit und Semesterlage <input type="checkbox"/> Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> Wintersemester <input type="checkbox"/> Beide Semester	Dauer <input checked="" type="checkbox"/> Ein Semester <input type="checkbox"/> Zwei Semester
Sprache: Deutsch	Studierendenzahlen Maximal: 20 Personen
Modulkoordinator Modulkoordinator: Prof. Dr. Frank Liebert Institution: Department für Nutztierwissenschaften, Georg-August-Universität Göttingen	