

<b>Name des Moduls: EW 38 Produktentwicklung im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP)</b>		
<b>Prüfung:</b> Produktentwicklung im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP)	<b>LV.-Nr.:</b> OEF.2.0250.0.M	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> C. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer, Marius Frenter, M. Sc.	<b>Modulturnus:</b> SoSe/WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Marius Frenter, M. Sc		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können die wesentlichen Unterschiede zwischen NEM und FSMP sowie angrenzender Begriffe klar erläutern</li> <li>• kennen die relevanten Rechtsgrundlagen für die Zulassung und Vermarktung von NEM und FSMP und können diese in der Produktentwicklung anwenden</li> <li>• können den bestehenden NEM- und FSMP-Markt multidisziplinär reflektieren und Trends erkennen und analysieren</li> <li>• den Prozess der Produktentwicklung für NEM und FSMP vom Konzept bis zur Markteinführung strukturieren und wesentliche Schritte planen</li> <li>• haben Kenntnisse über verschiedene Darreichungsformen und die praktische Herstellung von NEM und FSMP</li> <li>• die ernährungsphysiologische Wirksamkeit und Sicherheit von NEM und FSMP bewerten und entsprechende Kriterien für deren Bewertung anwenden</li> <li>• können den Stellenwert der Oecotrophologie / Ernährungswissenschaft in der Produktentwicklung einschätzen und Vor-/Nachteile gegenüber konkurrierenden Fachgebieten erkennen</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Entwicklung eines NEM/FSMP und anschließende Präsentation mit Produktmappe	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begriffsdefinitionen NEM/FSMP und verwandter Produktkategorien</li> <li>• Marktübersicht, Konsumentenverhalten, Trends</li> <li>• Relevante nationale und internationale Gesetze und Verordnungen, Zulassungsverfahren, Anforderungen für NEM und FSMP, Kennzeichnungspflichten, Health Claims</li> <li>• Ernährungsphysiologische Bewertung</li> <li>• Prozesse der Produktentwicklung im Bereich der NEM und FSMP</li> <li>• Entwicklung eines NEM/FSMP unter Berücksichtigung rechtlicher und ernährungsphysiologischer Aspekte sowie gegenwärtiger Trends</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen in der Ernährungsphysiologie und im Lebensmittelrecht	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Werden im Seminar ausgegeben.	