

<b>Modulnummer</b>	<b>129</b>
<b>Modulname</b>	<b>Produktentwicklung</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	MSc Ökotrophologie; Kernfachmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Praktikum:</b> Produktentwicklung, Prof. Dr. Schwarz durch wiss. Mitarbeiter, Prof. Dr. Schwarz durch N.N. und wiss. Mitarbeiter <b>Seminar:</b> Produktentwicklung, N.N., Prof. Dr. K. Schwarz durch wissenschaftliche Mitarbeiter
<b>Vorkenntnisse</b>	Kenntnisse in Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie und Lebensmittellehre (entsprechend den Inhalten der Module Grundlagen der Lebensmitteltechnologie und –verfahrenstechnik, Warenkunde und Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und –sicherheit, Experimentelle Lebensmitteltechnologie)
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	15 je Gruppe; Anmeldung erforderlich; Anmelde Listen hängen im vorhergehenden Semester ca. 1 Woche vor Vorlesungsende am HHP 10 aus.
<b>Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)</b>	Seminar (30 h / 90 h), Praktikum (30 h / 90 h)
<b>Ablauf</b>	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Referat 50%, Seminarvortrag und schriftliche Ausarbeitung - Schwarz, Protokoll 50%, schriftliche Ausarbeitung zum Praktikum - Schwarz
<b>Ausweis</b>	Nicht erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden haben theoretische und methodische Kenntnisse über die Phasen der Produktentwicklung und über strategische Möglichkeiten der Produktentwicklung. Sie können diese Kenntnisse an einem Produktbeispiel anwenden. Sie sind in der Lage, Untersuchungen, die an einem Prototyp durchgeführt werden, als Teamarbeit zu konzipieren, die Ergebnisse in Protokollen auszuwerten und zu diskutieren. Sie können eine Präsentation des entwickelten Produktes entwerfen.
<b>Inhalte des Moduls</b>	An einem praktischen Fallbeispiel werden auf Basis einer Marktanalyse und mit Methoden der Ideenfindung Produktideen entworfen und nachfolgend Rezepturen und Prototypen unter Anwendung sensorischer Prüfverfahren im Praktikum entwickelt. Der entwickelte Prototyp wird über eine Verbraucherbefragung getestet. Die Ergebnisse der Befragung werden im Seminar sowie im Rahmen einer Exkursion zu einem Lebensmittelhersteller präsentiert. Die theoretischen Kenntnisse zur allgemeinen Produktentwicklung sowie produktspezifische Kenntnisse werden im Seminar (teilweise anhand von Referaten) erarbeitet.
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fach-, Methoden-, Anwendungs-, Sozial- und Schlüsselkompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	<b>als Ergänzung* Exkursion:</b> Prof. Dr. K. Schwarz u. Mitarbeiter, (5h / 5h) Fölsch, V. und Garloff, H. "Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel", Behr's Verlag, Hamburg, Loseblattsammlung seit 1995, sowie spezielle

Literatur, die zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben wird;  
Folien zur Lehrveranstaltung unter [www.foodtech.uni-kiel.de](http://www.foodtech.uni-kiel.de) - Lehre