

<b>Modulnummer</b>	235
<b>Modulname</b>	<b>Experimentelle Lebensmitteltechnologie</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	BSc Ökotrophologie, Fachrichtungsstudium
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	SS und 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> Lebensmitteltechnologie, Prof. Dr. K. Schwarz durch Dr. B. Schulze, Knipp und wiss. Mitarbeiter, Dr. Chr. Kiesner , Dr. W. Hoffmann <b>Seminar:</b> Prof. Dr. K. Schwarz durch Dr. B. Schulze, Knipp und wiss. Mitarbeiter, Dr. Chr. Kiesner, Dr. W. Hoffmann
<b>Vorkenntnisse</b>	Grundlagen der Ökotrophologie (entsprechend dem Grundstudium), Biotechnologie
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	<p>15 pro Gruppe. Der Zeitpunkt der Anmeldung hat keinen Einfluss auf die Vergabe der Plätze. Übersteigt die Anzahl der Anmeldungen die vorhandenen Plätze, erfolgt die Platzvergabe nach fachlicher Qualifikation. Die Zuteilung eines Platzes in diesem Modul verpflichtet zum Ablegen der Prüfungsleistungen im entsprechenden Semester.</p> <p>Die Bewerbung um einen Platz (in den Semesterferien im März) in diesem Modul erfolgt für das <b>Wintersemester</b> online über QIS vom <b>03.12.2012 bis zum 21.12.2012</b> unter der Modulnummer <b>2351</b> zum <b>Termin 20122 02</b>. Eine verbindliche Platzvergabe erfolgt bei der Vorbesprechung (siehe Ankündigungen). Die mündlichen Prüfungen finden in der 2. Prüfungsperiode des Wintersemesters statt.</p> <p>Die Bewerbung um einen Platz in diesem Modul erfolgt für das <b>Sommersemester</b> online über QIS (als wenn Sie sich zu einer Prüfung anmelden) vom <b>01.02. bis zum 12.02.2013</b> unter der Modulnummer <b>2351</b> zum <b>Termin 20122 02 mit dem Datum 01.05.2013</b>. Eine verbindliche Platzvergabe erfolgt bei der Vorbesprechung (siehe Ankündigungen). Die mündlichen Prüfungen sind von den Studierenden verbindlich zur 1. Prüfungsperiode des Sommersemesters online über QIS anzumelden. So wird eine optimale Auslastung der vorhandenen begrenzten Plätze sichergestellt.</p>
<b>Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)</b>	Praktikum (40 h/ 90 h), Seminar (40 h/ 90 h)
<b>Ablauf</b>	im SS wöchentlich während der Vorlesungszeit im WS als zweiwöchiges Blockpraktikum in der vorlesungsfreien Zeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	<p><b>Mündliche Prüfung 50%</b> - Schwarz, B. Schulze, Hoffmann, Kiesner im WS erfolgt die mündliche Prüfung nur zum 2. Prüfungstermin des WS.</p> <p><b>Protokolle 50 % als schriftliche Ausarbeitung zum Praktikum</b> - Schwarz, B. Schulze, Hoffmann, Kiesner Die Abgabefristen der Protokolle sind verbindlich: <b>SS:</b> jeweils bis zum 31. Juli <b>WS:</b> jeweils bis zum 31. März Für Wiederholungsprüfungen gelten gesonderte Anforderungen. Dazu bitte die Dozenten direkt kontaktieren.</p>

<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden können Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln im Technikumsmaßstab unter Anleitung durchführen und relevante Untersuchungsmethoden anwenden. Sie sind in der Lage, Untersuchungsergebnisse in Protokollen darzustellen, auszuwerten und unter Verwendung wissenschaftlicher Literatur zu diskutieren.
<b>Inhalte des Moduls</b>	Im ersten Teil des Praktikums werden Methoden zur sensorischen Lebensmittelprüfung erlernt. Im zweiten Teil des Praktikums werden Verfahren der Milchtechnologie im Technikumsmaßstab demonstriert und von den Studierenden unter Anleitung ausgeführt. Im dritten Teil des Praktikums werden Versuche zu allgemeinen Themen der Lebensmittelverarbeitung durchgeführt. In einem begleitenden Seminar werden wichtige Grundlagen vorgestellt und Hinweise zur Auswertung und Diskussion der Untersuchungsergebnisse gegeben. Die Grundlagen und fachlichen Hintergründe der praktischen Versuche werden eigenständig vorbereitet und vor Versuchsbeginn präsentiert.
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fach-, Methoden- und Anwendungs- und Schlüsselkompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	Versuchsanleitungen. Literatur wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben.