

Modulnummer	241
Modulname	Produkttechnologie
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. K. Schwarz
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. K. Schwarz
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Seminar Produkttechnologie: Prof. Dr. K. Schwarz und Mitarbeiter
Vorkenntnisse	Lebensmittelkundliche und lebensmitteltechnologische Kenntnisse (entsprechend den Inhalten der Module Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik, Biotechnologie, Lebensmittellehre)
Sprache	Deutsch
Plätze	20 je Gruppe; Anmeldung erforderlich; Anmelde Listen hängen ab Beginn des 1. Prüfungszeitraums im vorhergehenden Semester am HHP 10 aus. Termin s. a. Homepage der Abteilung www.foodtech.uni-kiel.de
Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)	Seminar (60h / 180h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit, teilweise geblockt
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Hausarbeit 40 % - Schwarz (Die Zulassung zur Hausarbeit erfolgt nur bei regelmäßiger Teilnahme im Seminar. Eine regelmäßige Teilnahme ist gegeben, wenn der/die Teilnehmer/in nicht mehr als 1x unentschuldigt gefehlt hat.) Referat 25 % - Schwarz mündliche Prüfung 35 % - Schwarz
Ausweis	Nicht erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden können die speziellen Produkttechnologien für pflanzliche und tierische Lebensmittel beschreiben und aufgrund von fachwissenschaftlicher Literatur bewerten. Sie können eigenständig abgegrenzte Stoffgebiete erarbeiten und im Rahmen des Seminars präsentieren. Sie sind in der Lage, Fragestellung zu entwickeln und zu diskutieren.
Inhalte des Moduls	Aufbauend auf den Grundlagen der mechanischen, thermischen und biotechnologischen Verarbeitung von Lebensmitteln werden Verfahren zur Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel besprochen. Es werden produktspezifische Technologien anhand von Fachliteratur erarbeitet. Eine Bewertung findet anhand der Auswertung von Originalliteratur statt. Beispiele aus dem Themenkatalog: Herstellung von fettreduzierten Lebensmitteln, Entalkoholisierung von Wein und Bier, Entstehung und Maskierung von Off-Flavow, Verpacken unter Schutzgasatmosphäre, Herstellung von funktionellen Margarinen, Herstellung von glutenfreien und laktosefreien Lebensmitteln
Vermittelte Kompetenzen	Fach-, Methoden-, Anwendungs- und Schlüsselkompetenz
Studienhilfsmittel	Literatur wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.