

Modulnummer	323
Modulname	Produktqualität pflanzlicher Lebensmittel und Rohstoffe
Studiengang und -abschnitt	BSc Ökotrophologie Wahlmodul
Häufigkeit des Angebots	SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. K. Schwarz
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. K. Schwarz
Lehrveranstaltungen und Dozenten	<p>Vorlesung: Getreidetechnologie und Technologie der Ölsaatenverarbeitung: Prof. Dr. W. Freund, Dr. L. Popper, Prof. Dr. Karin Schwarz</p> <p>Vorlesung: Qualität von Obst und Gemüse: PD Dr. J. Gerendás, Prof. Dr. Karin Schwarz durch Dr. B. Harbaum-Piayda</p> <p>Übung: Qualität von Obst, Gemüse und Ölen: PD Dr. J. Gerendás, Prof. Dr. K. Schwarz, Dr. B. Harbaum-Piayda</p>
Vorkenntnisse	Kenntnisse entsprechend aller Grundlagenmodulen für Ökotrophologie (Grundstudium Ökotrophologie) und Biotechnologie
Sprache	Deutsch
Plätze	20 Plätze, 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)	<p>Vorlesung: (37 h / 111 h)</p> <p>Vorlesung: (15 h / 45 h)</p> <p>Übung (12 h / 24 h)</p>
Ablauf	im SS wöchentlich während der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Klausur 100% - Schwarz/Gerendás
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden sind mit den Qualitätskriterien von pflanzlichen Rohstoffen (Getreide, Ölsaaten, Obst und Gemüse) vertraut können die Qualität von pflanzlichen Rohstoffen anhand von Analyseergebnissen beurteilen. Sie sind in der Lage, geeignete Verfahren für die Verarbeitung von Getreide und Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln im Technikumsmaßstab unter Anleitung durchführen und können relevante Untersuchungsmethoden anwenden. Sie sind in der Lage, Analyseergebnisse in Protokollen darzustellen, auszuwerten und zu diskutieren.
Inhalte des Moduls	Analyseverfahren für Getreide und Mehle, Verarbeitung von Brotgetreide und Herstellung von Gebäcken, Technologie der Sauer- teigerherstellung, Additive für die Herstellung von Backwaren, Gewinnung von Ölsaaten und –früchten, Raffination von Speiseölen, Qualitätskriterien für Spezialfette und -öle. Einflussfaktoren für die Erzeugung von Kartoffeln und Gemüse. Lagerung von Obst und Gemüse, Bildung phenolischer Inhaltsstoffe, Analysemethoden für Inhaltsstoffe von Obst, Gemüse und Ölen.
Vermittelte Kompetenzen	Fach-, Methoden- und Anwendungs- und Schlüsselkompetenz
Studienhilfsmittel	Auf folgende Monographien wird verwiesen:

Bockisch, M. Nahrungsfette und -öle, Stuttgart, 1993
Freund, W. Verfahrenstechnik Brot & Kleingebäck, Alfeld, 1995
Marschner, H. Mineral Nutrition of Higher Plants, NY, 1995

Darüber hinaus wird aktuelle Literatur aus wissenschaftlichen
Zeitschriften während der Veranstaltung bekannt gegeben.