

Modulnummer	30
Modulname	Prozess- und Produktqualität
Studiengang und -abschnitt	BSc Agrarwissenschaften, Fachrichtungsstudium
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. J. Krieter
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. J. Krieter
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Prozess- und Produktqualität, Prof. Dr. J. Krieter und Dr. Pabst Übung: Prozess- und Produktqualität, Prof. Dr. J. Krieter Exkursion: Prozess- und Produktqualität, Prof. Dr. J. Krieter und Dr. Pabst
Vorkenntnisse	Kenntnisse biologischer, biochemischer und genetischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Allgemeine Chemie, Biologie der Tiere, Grundlagen der Stoffwechselfysiologie, Grundlagen der Tierzucht und Tierhaltung)
Sprache	Deutsch
Plätze	Vorlesung: unbegrenzt Übungen: 30 pro Gruppe, Anmeldung während der Vorlesung
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (40h/ 120h), Übungen (10h/ 30h), Exkursion (15h/30h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Mündliche Prüfung 100 % - Krieter/Pabst
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden verstehen die Prinzipien der Prozess- und Produktqualität bei Milch und Fleisch, und kennen die Verfahren und Methoden zur Beurteilung der Produktqualität. Sie sind in der Lage, die komplexen Zusammenhänge zwischen Produktionsverfahren und Produktqualität auf verschiedenen Ebenen herauszuarbeiten und Probleme zu lösen.
Inhalte des Moduls	Fleisch: Morphologischer Aufbau und chemische Zusammensetzung von Fleisch; postmortale Vorgänge im Fleisch; Schlachtkörperbewertung (Klassifizierung, Handelswert); Fleisch- und Fettbeschaffenheit; hygienische Beschaffenheit von Fleisch; Rückstände im Fleisch; Qualitätssicherungssysteme Milch: Inhaltsstoffe, hygienische Beschaffenheit der Milch, Rückstände, Milchbeschaffenheit/ Verarbeitungseigenschaften, funktionelle Eigenschaften, Qualitätssicherungssysteme Exkursionen und Übungen: Schlachthof, Vermarkter, Schlachtkörperzerlegung, Molkerei, Käserei
Vermittelte Kompetenzen	Fach-, Anwendungs- und Methodenkompetenz
Studienhilfsmittel	Umfangreiche Vorlesungsunterlagen (Skript); Lehrbücher der Produktqualität (werden zu Beginn der Vorlesung vorgestellt).