

Modulnummer	121 nach alter PO wird 235 nach neuer PO
Modulname	Praktikum Lebensmitteltechnologie
Studiengang und -abschnitt	BSc Ökotrophologie Hauptstudium
Häufigkeit des Angebots	SS und WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. K. Schwarz
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. K. Schwarz
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Praktikum: Lebensmitteltechnologie, Prof. Dr. K. Schwarz, Dr. Chr. Kiesner ,Dr. W. Hoffmann, Dr. Drusch, Dr. E. M. Hubbermann Seminar: Prof. Dr. K. Schwarz Dr. Chr. Kiesner, Dr. W. Hoffmann, Dr. Drusch, Dr. E. M. Hubbermann
Vorkenntnisse	Grundlagen der Ökotrophologie (entsprechend dem Grundstudium), Biotechnologie
Sprache	Deutsch
Plätze	15 pro Gruppe. Die Anmeldung für das Wintersemester erfolgt online über QIS im Anmeldezeitraum Dezember (zum 2. Prüfungstermin für das Wintersemester). Die Liste der zugelassenen Teilnehmer wird Mitte Januar per Aushang am Prüfungsamt gekannt gegeben. Die Anmeldung für das Sommersemester sowie der Aushang der zugelassenen Teilnehmer für das Sommersemester erfolgt analog zu den Terminen des Prüfungsamtes für den 2. Prüfungstermin des Wintersemesters. Listen liegen im Prüfungsamt aus. Eine Anmeldung zur Prüfung über QIS entfällt damit. Übersteigt die Anzahl der Anmeldungen die vorhandenen Plätze, erfolgt die Platzvergabe nach fachlicher Qualifikation.
Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)	Praktikum (40 h/90 h), Seminar (40 h/ 90 h)
Ablauf	im SS wöchentlich während der Vorlesungszeit im WS als zweiwöchiges Blockpraktikum in der vorlesungsfreien Zeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Mündliche Prüfung 50% - Schwarz, Hoffmann, Kiesner, Drusch, Hubbermann im WS erfolgt die mündliche Prüfung nur zum 2. Prüfungstermin des WS. Protokolle 50 % als schriftliche Ausarbeitung zum Praktikum - Schwarz, Hoffmann, Kiesner, Drusch, Hubbermann
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden können Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln im Technikumsmaßstab unter Anleitung durchführen und können relevante Untersuchungsmethoden anwenden. Sie sind in der Lage, Untersuchungsergebnisse in Protokollen darzustellen, auszuwerten und zu diskutieren.

Inhalte des Moduls

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 die Experimente besprochen und Hinweise zur Auswertung und Diskussion der Untersuchungsergebnisse gegeben.

Vermittelte Kompetenzen

Fach-, Methoden- und Anwendungs- und Schlüsselkompetenz

Studienhilfsmittel

Versuchsanleitungen. Literatur wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben.