

<b>Modulnummer</b>	<b>139 entfällt einmalig im WS 05/06</b>
<b>Modulname</b>	<b>Prozesse in der gewerblichen und industriellen Lebensmittelverarbeitung</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	MSc Ökotrophologie; Wahlmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Vorlesung:</b> Thermische Haltbarmachung von Lebensmitteln, Dr. Chr. Kiesner, <b>Übung:</b> Thermische Haltbarmachung von Lebensmitteln, Dr. Chr. Kiesner, <b>Lebensmitteltechnologische Exkursion:</b> Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Vorkenntnisse</b>	Lebensmittelkundliche und lebensmitteltechnologische Kenntnisse (entsprechend den Inhalten der Module „Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik“ und „Grundlagen der Lebensmittellehre“)
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	Max. 25 Plätze; Anmeldung erforderlich; Anmelde Listen hängen im vorhergehenden Semester ca. 1 Woche vor Vorlesungsende am HHP 10 aus.
<b>Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)</b>	Vorlesung (15 h/ 45 h) , Übungen (15 h/ 45 h) , Exkursionen (45 h / 90 h)
<b>Ablauf</b>	Wöchentlich in der Vorlesungszeit, Exkursion als einwöchige Blockveranstaltung in der 2. Novemberwoche
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Mündliche Prüfung 50 % - Kiesner Protokoll zur Exkursion 50 % - Schwarz
<b>Ausweis</b>	Zur mündlichen Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden verstehen wesentliche Prinzipien der thermischen Haltbarmachung und können die Auswirkungen auf das Lebensmittel beurteilen. Die Studierenden kennen verschiedene betriebliche Auslegungen der Lebensmittelverarbeitung vor Ort (Exkursionen), können sich eigenständig über lebensmittelverarbeitende Betriebe erkundigen und Fragestellungen gegenüber Lebensmittelverarbeitern entwickeln. Die Studierenden sind in der Lage, Informationen, die sie während Betriebsbesichtigungen gewonnen haben, kritisch zu hinterfragen und schriftlich aufzubereiten. Die Studierenden haben Erfahrung in der Vorbereitung (im Team) von Betriebsbesuchen.

## **Inhalte des Moduls**

Beispiele aus dem Themenkatalog der **Vorlesung** thermische Haltbarmachung:

Anlagenaufbau und Prozessführung zur thermischen Haltbarmachung, hitzeinduzierte Veränderung von Lebensmitteln, alternative Verfahren zur thermischen Behandlung.

**Übungen:** Inhalte der Vorlesung werden an praktischen Beispielen demonstriert.

Das **Exkursionsprogramm** zur industriellen und gewerblichen Lebensmittelverarbeitung wird aktuell zusammengestellt und zum Semesterbeginn angekündigt.

Bei mehrtägigen Exkursionen erfolgt die Ankündigung und Anmeldung bereits im vorhergehenden Sommersemester.

Beispiele sind: Müllerei und Backwarenherstellung, Molkerei, Fischverarbeitung, Fleischverarbeitung, Feinkostherstellung, Brauerei.

## **Vermittelte Kompetenzen**

Fach-, Anwendungs-, Methoden- und Schlüsselkompetenz

## **Studienhilfsmittel**

Literatur wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.