

<b>Modulnummer</b>	<b>138</b>
<b>Modulname</b>	<b>Produkttechnologie tierischer Lebensmittel</b>
<b>Studiengang und-abschnitt</b>	BSc 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>	<p><b>Vorlesung:</b> Milch- und Milchprodukte, Dr. W. Hoffmann, PD Dr. P. Chr. Lorenzen</p> <p><b>Seminar:</b> Qualitätsmanagement in der Lebensmittelverarbeitung, Prof. Schwarz durch Dr. S. Drusch</p> <p><b>*Exkursionen</b> zu lebensmittelverarbeitenden Betrieben Dr. W. Hoffmann, PD Dr. P. Chr. Lorenzen, Prof. Schwarz durch Dr. S. Drusch</p>
<b>Vorkenntnisse</b>	Kenntnisse mikrobiologischer, lebensmitteltechnologischer, lebensmittelkundlicher und lebensmittelrechtlicher Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module „Lebensmittelhygiene und -recht, „Grundlagen der Lebensmitteltechnologie und –verfahrenstechnik“ und „Grundlagen der Lebensmittellehre“)
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	Max. 20 Plätze; Anmeldungen zu jeder Exkursion und zum Seminar sind erforderlich.
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/Workload)</b>	Vorlesung (30 h / 90 h) Seminar (30 h / 90 h) * Exkursion (6 h / 6 h)
<b>Ablauf</b>	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Mündliche Prüfung 50% - Schwarz oder Hoffmann oder Lorenzen Referat 50% - Schwarz oder Hoffmann oder Lorenzen
<b>Ausweis</b>	Ausweis ist erforderlich.
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden verstehen die Produkttechnologien für die Verarbeitung von Milch, Fleisch und Fisch. Die Produktionsprozesse werden im Hinblick auf die Ausgestaltung von internen und stufenübergreifenden Qualitätsmanagementsystemen und die Produktsicherheit bewertet. Im Rahmen des Seminars entwerfen und präsentieren die Studenten an Fallbeispielen eigenständig entsprechende Konzepte.

**Inhalt des Moduls**

**Vorlesung:** Beispiele aus dem Themenkatalog Milch- und Milchprodukte: Milchsorten und Milchlischgetränke, Kaffeesahne, kondensierte Milch und Milchprodukte, Käse, Frischkäse, Schmelzkäse, Milchpulver, Molkereierzeugnisse, Butter, Speiseeis, aufschlagbare Emulsionen.

**Seminar:** Beispiele aus dem Themenkatalog Fleisch- und Fischprodukte, Produkttechnologien werden in innerbetrieblichen Prozessabläufen abgebildet und im Hinblick auf qualitätssichernde Maßnahmen und Produktsicherheit diskutiert. Beispiele sind: FMEA, QFD, HACCP, DIN EN ISO 9000ff, EMAS, Produktrückverfolgbarkeit, Krisenmanagement.

**Exkursionen** zu lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

**Vermittelte Kompetenzen**

Fach-, Anwendungs-, Methoden-, Lern und Schlüsselkompetenz

**Studienhilfsmittel**

Die Literatur wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben.