

<b>Modultitel</b>	<b>Modulcode</b>
Prozess- und Produktqualität	AEF-agr025
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
Prof. Dr. Joachim Krieter	
<b>Veranstalter</b>	
Institut für Tierzucht und Tierhaltung	
<b>Fakultät</b>	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
<b>Prüfungsamt</b>	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

<b>Leistungspunkte</b>	6
<b>Bewertung</b>	Benotet
<b>Dauer</b>	ein Semester
<b>Angebotshäufigkeit</b>	Findet nur im Sommersemester statt
<b>Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt</b>	30 Stunden
<b>Arbeitsaufwand insgesamt</b>	180 Stunden
<b>Präsenzstudium</b>	60 Stunden
<b>Selbststudium</b>	120 Stunden
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch

<b>Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung</b>			
Bestandene Module der Propädeutika			
<b>Empfohlene Voraussetzung</b>			
Kenntnisse biologischer, biochemischer und genetischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Allgemeine Chemie, Biologie der Tiere, Grundlagen der Stoffwechselfysiologie, Grundlagen der Tierzucht und Tierhaltung)			
<b>Modulveranstaltung(en)</b>			
<b>Veranstaltungsart</b>	<b>Lehrveranstaltungstitel</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>SWS</b>
Vorlesung	Prozeß- und Produktqualität	Pflicht	2,3
Exkursion	Exkursion Prozeß- und Produktqualität	Pflicht	1
Übung	Übung zu Prozeß- und Produktqualität	Pflicht	0,7
<b>Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)</b>			
Bestandene Module der Propädeutika Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung ist der regelmäßige Besuch von Praktika, Praktische Übungen und Exkursionen.			

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Mündliche Prüfung: Prozess- und Produktqualität	Mündlich	Benotet	Pflicht	100
<b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>				
1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester 1. Prüfungszeitraum im Wintersemester  Prüfer: Prof. Dr. Krieter/ Prof. Dr. Hölzel QIS: Konto 13700 mit PNR 300				

<b>Lehrinhalte</b>
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
<b>Lernziele</b>
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.
<b>Literatur</b>
Umfangreiche Vorlesungsunterlagen (Skript); Brandscheid et al.: Fleisch und Fleischwaren. Band I und II, Deutscher Fachverlag; Krömker, V.: Kurzes Lehrbuch Milchkunde und Milchhygiene. Parey Verlag

<b>Verwendung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Fachsemester</b>
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	6.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	6.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Pflicht	6.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	6.
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	6.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Wahl	6.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	6.
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)	Wahl	6.