

Modultitel		Modulcode	
Experimentelle Lebensmitteltechnologie		elAEF007-02a	
Modulverantwortliche(r)			
Prof. Dr. Karin Schwarz			
Veranstalter			
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Lebensmitteltechnologie			
Fakultät			
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät			
Prüfungsamt			
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät			
Leistungspunkte	6		
Bewertung	Benotet		
Dauer	ein Semester		
Angebotshäufigkeit	Findet nur im Wintersemester statt		
Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt	30 Stunden		
Arbeitsaufwand insgesamt	180 Stunden		
Präsenzstudium	90 Stunden		
Selbststudium	90 Stunden		
Lehrsprache	Deutsch		
Empfohlene Voraussetzung			
Grundlagen der Ökotrophologie (entsprechend dem Grundstudium), Biotechnologie			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Praktikum	Praktikum Lebensmitteltechnologie	Pflicht	4
Seminar	Seminar zum Praktikum Lebensmitteltechnologie	Pflicht	2
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
Regelmäßige Teilnahme am Praktikum entsprechend den Bestimmungen der FPO.			

Zugangsvoraussetzungen gemäß Prüfungsordnung

keine

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Seminarbeitrag: Eigener Versuch im Praktikum	Seminarbeitrag	Benotet	Pflicht	100
Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)				
<p>1. + 2. Prüfungszeitraum im Wintersemester 1. Prüfungszeitraum im Sommersemester</p> <p>Prüfer*in: Prof. Dr. Schwarz QIS: 22602 PNR 22620</p> <p>Seminarbeitrag 100 % als mündliche Vorstellung eines eigenen Versuchs und dessen Ergebnissen im Seminar sowie einer schriftlichen Ausarbeitung in Form eines Protokolls - Prof. Dr. Schwarz, Dr. Bauer, Dr. Steffen-Heins</p> <p>Abgabefrist der Protokolle ist verbindlich zum 31. März. Abweichend von der grundsätzlichen Regelung ist das Protokoll erst zum 2. Prüfungszeitraum des WS anzumelden.</p> <p>Für Wiederholungsprüfungen gelten gesonderte Anforderungen. Dazu bitte die Dozenten direkt kontaktieren.</p>				
Lehrinhalte				
<p>Im praktischen Teil werden Versuche zu allgemeinen Themen der Lebensmittelverarbeitung durchgeführt. In einem begleitenden Seminar werden die Grundlagen und fachlichen Hintergründe der praktischen Versuche vorbereitet und theoretisches Vorwissen vermittelt. Für einen selbst gewählten Versuch werden Problemstellungen eigenständig in Gruppenarbeit gelöst und im Seminar präsentiert.</p>				
Lernziele				
<p>Die Studierenden können Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln im Technikumsmaßstab unter Anleitung durchführen und relevante Untersuchungsmethoden anwenden. Sie sind in der Lage, Untersuchungsergebnisse in Protokollen darzustellen, auszuwerten und unter Verwendung wissenschaftlicher Literatur zu diskutieren.</p>				
Literatur				
<p>Versuchsanleitungen werden über Olat bereitgestellt. Ternes W, Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., Lehrbuch der Lebensmittelchemie</p>				

Weitere Angaben

16 Studierende pro Gruppe.

Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT.

Die Annahme des Platzes durch Studierende erfolgt nur durch die Teilnahme an der ersten Lehrveranstaltung.

Interessenten, die keine Platzzusage erhalten haben, können in der ersten Veranstaltung per Nachrückverfahren einen Platz erhalten.

Die Zuteilung eines Platzes in diesem Modul verpflichtet zum Ablegen der Prüfungsleistungen im entsprechenden Semester.

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Master, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie, (Version 2017)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agribusiness, (Version 2017)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2017)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2017)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2017)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Dairy Science, (Version 2017)	Wahl	-
Master, 1-Fach, Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2017)	Wahl	-