

<b>Modultitel</b>		<b>Modulcode</b>	
Experimentelle Lebensmitteltechnologie		elAEF007-02a	
<b>Modulverantwortliche(r)</b>			
Prof. Dr. Karin Schwarz			
<b>Veranstalter</b>			
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Lebensmitteltechnologie			
<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 Wintersemester statt		
<b>Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt</b>	30 Stunden		
<b>Arbeitsaufwand insgesamt</b>	180 Stunden		
<b>Präsenzstudium</b>	90 Stunden		
<b>Selbststudium</b>	90 Stunden		
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch		
<b>Empfohlene Voraussetzung</b>			
Grundlagen der Ökotrphologie (entsprechend dem Grundstudium), Biotechnologie			
<b>Modulveranstaltung(en)</b>			
<b>Veranstaltungsart</b>	<b>Lehrveranstaltungstitel</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>SWS</b>
Praktikum	Praktikum Lebensmitteltechnologie	Pflicht	4
Seminar	Seminar zum Praktikum Lebensmitteltechnologie	Pflicht	2
<b>Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)</b>			
Regelmäßige Teilnahme am Praktikum entsprechend den Bestimmungen der FPO.			

**Zugangsvoraussetzungen gemäß Prüfungsordnung**

keine

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Seminarbeitrag: Eigener Versuch im Praktikum	Seminarbeitrag	Benotet	Pflicht	100
<b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>				
<p>1. + 2. Prüfungszeitraum im Wintersemester 1. Prüfungszeitraum im Sommersemester</p> <p>Prüfer*in: Prof. Dr. Schwarz QIS: Konto Nr. folgt mit PNR Nr. folgt</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>				
<b>Lehrinhalte</b>				
<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>				
<b>Lernziele</b>				
<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>				
<b>Literatur</b>				
<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.

<b>Verwendung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Fachsemester</b>
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	-