

Modultitel	Modulcode
Prozess- und Produktqualität	AEF-agr564-01a
Modulverantwortliche(r)	
Prof. Dr. Christina S. Hölzel	
Veranstalter	
Institut für Tierzucht und Tierhaltung	
Fakultät	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
Prüfungsamt	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

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

Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung			
Bestandene Module der Propädeutika			
Empfohlene Voraussetzung			
Kenntnisse biologischer, biochemischer und genetischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Allgemeine Chemie, Funktionelle Anatomie und Zoologische und anatomische Grundlagen, Grundlagen der Stoffwechselfysiologie, Grundlagen der Tierzucht und Tierhaltung)			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Vorlesung	Prozess- und Produktqualität von Fleisch und Fleischprodukten	Pflicht	2,0
Vorlesung	Prozess- und Produktqualität von Milch und Milchprodukten	Pflicht	1,7
Übung	Übung zu Prozess- und Produktqualität	Pflicht	0,3
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
Bestandene Module der Propädeutika Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung ist der regelmäßige Besuch von Praktika, Praktische Übungen und Exkursionen.			

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

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

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
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)	Wahl	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.