

Modultitel	Modulcode
Technologie und Qualität von Produkten aus Getreide, Öl- und Proteinsaaten	AEF-el551
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 Sommersemester statt
Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt	30 Stunden
Arbeitsaufwand insgesamt	180 Stunden
Präsenzstudium	60 Stunden
Selbststudium	120 Stunden
Lehrsprache	Deutsch

Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Seminar	Technologie und Qualität von Produkten aus Getreide, Öl- und Proteinsaaten	Pflicht	4

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Klausur: Technologie und Qualität von Produkten aus Getreide, Öl- und Proteinsaaten	Klausur	Benotet	Pflicht	100

Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)
1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester 1. Prüfungszeitraum im Wintersemester QIS: Konto 36000 mit PL 36010

Lehrinhalte
<p>Produkte aus Getreide-, Öl- und Proteinsaaten haben eine hohe Bedeutung in der Ernährung des Menschen. Die große Vielfalt an Produkten spiegelt die Rolle in der Ernährungswirtschaft wieder und zeigt auch gleichzeitig das hohe Innovationspotential in Produktgruppen wie Brot- und Backwaren, Teigwaren, Cerealien, Speiseöle und Margarine auf. Neue Rohstoffe wie z.B. Lupinen oder neue Produktanforderungen wie z.B. gluten-frei wirken sich auf etablierte Verfahren aus, um qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. In diesem Modul werden deshalb theoretische und praxisrelevante Themen zur Verarbeitung von Getreide-, Öl- und Proteinsaaten behandelt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätskriterien von Getreiderohstoffen • Analyseverfahren für Getreide und Mehle • Grundlagen der Mehlbehandlung • Verarbeitung von Brotgetreide und Herstellung von Gebäcken • Verarbeitung von Pseudocerealien und Proteinsaaten • Technologie der Sauerteigherstellung • Additive für die Herstellung von Backwaren • Herstellung von Cerealien: Extrudertechnologie usw. • Herstellung von Teigwaren • Sensorische Prüfung von Backwaren • Ölsaatenverarbeitung: kaltgepresster Öle und Vollraffinate • Sensorische Prüfung von Ölen
Lernziele
<p>Die Studierenden sind mit den Qualitätskriterien von Rohstoffen (Getreide, Protein- und Ölsaaten) vertraut und können die Qualität von Produkten anhand von Analyseergebnissen beurteilen. Sie sind in der Lage, Parameter für Verfahren in der Herstellung von Brot und Backwaren zu erläutern und Backwaren und Öle nach praxisrelevanten Schemata sensorisch zu prüfen.</p>
Literatur
<p>Präsentationen sowie aktuelle Literaturempfehlungen werden auf der zentralen Lernplattform der Universität (OLAT) zur Verfügung gestellt.</p>
Weitere Angaben
<p>Plätze: 20 Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben : Matrikelnummer Name Vorname angestrebter Abschluss Studiengang stu-Email Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters per E-Mail an die stu-Email. 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.</p>

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Wahl	-