

<b>Modultitel</b>	<b>Modulcode</b>
Experimentelle Lebensmitteltechnologie	eIAEF007-01a
<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>	76 Stunden
<b>Selbststudium</b>	104 Stunden
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch

<b>Empfohlene Voraussetzung</b>			
Grundlagen der Ökotoxikologie (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.			

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Mündliche Prüfung: Experimentelle Lebensmitteltechnologie	Mündlich	Benotet	Pflicht	50
Seminarbeitrag: Experimentelle Lebensmitteltechnologie	Seminarleistung	Benotet	Pflicht	50
<b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>				
<p>1. + 2. Prüfungszeitraum im Wintersemester  1. Prüfungszeitraum im Sommersemester  Prüfer: Prof. Dr. Schwarz  QIS: Konto 22601 mit PNR 2352+22610  Mündliche Prüfung 50% - Prof. Dr. Schwarz  die mündliche Prüfung zum 1. Prüfungstermin des WS.  Seminarbeitrag 50 % als schriftliche Ausarbeitung zum Praktikum - Prof. Dr. Schwarz</p> <p>Abgabefristen der Protokolle sind verbindlich zum 31. März. Abweichend von der grundsätzlichen Regelung ist das Protokoll erst zum 2. Prüfungszeitraum des WS anzumelden.  Für Wiederholungsprüfungen gelten gesonderte Anforderungen. Dazu bitte die Dozenten direkt kontaktieren.</p>				

<b>Lehrinhalte</b>
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.
<b>Lernziele</b>
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.
<b>Literatur</b>
Versuchsanleitungen werden über Olat bereitgestellt. Ternes W, Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., Lehrbuch der Lebensmittelchemie

### Weitere Angaben

16 pro Gruppe.

Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorseesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben :

Matrikelnummer

Name

Vorname

angestrebter Abschluss

Studiengang

Fachsemester

stu-Email

Diejenigen Studierenden werden bevorzugt, deren Fachsemesterzahl sich durch Nichtzulassung verlängern würde. Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorseesters entweder per OLAT oder 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.

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

Die mündlichen Prüfungen sind von den Studierenden verbindlich zur 1. Prüfungsperiode des Wintersemesters online über QIS anzumelden. So wird eine optimale Auslastung der vorhandenen begrenzten Plätze sichergestellt.

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