

Modultitel	Modulcode
Produkttechnologie tierischer Lebensmittel	AEF-eI508
Modulverantwortliche(r)	
Prof. Dr. Jan Fritsche	
Veranstalter	
Max Rubner-Institut: Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch	
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	60 Stunden
Selbststudium	120 Stunden
Lehrsprache	Deutsch

Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung			
Bestandene Module der Propädeutika			
Empfohlene Voraussetzung			
Grundlagen der Lebensmittelchemie, -technologie und –verfahrenstechnik			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflicht/Wahl	SWS
Vorlesung	Milchtechnologie	Pflicht	1,6
Vorlesung	Physikalische Messmethoden zur Charakterisierung von Lebensmitteln	Pflicht	1
Vorlesung	Technologie der Fischverarbeitung	Pflicht	1
Vorlesung	Technologie der Eiverarbeitung	Pflicht	0,4
Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)			
Bestandene Module der Propädeutika			

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Mündliche Prüfung: Produkttechnologie tierischer Lebensmittel	Mündlich	Benotet	Pflicht	50
Klausur: Produkttechnologie tierischer Lebensmittel	Klausur	Benotet	Pflicht	50
Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)				
<p><u>Das Modul findet letztmalig im WS 2018/19 statt und dann wieder neu im SS 2020.</u></p> <p>1.+2. Prüfungszeitraum im Wintersemester 1. Prüfungszeitraum im Sommersemester</p> <p>Prüfer: Mündliche Prüfung 50% - Fritsche/Hoffmann Klausur 50% - Bosse/Schrader QIS: Konto 31300 mit PNR 1381 und 1382</p>				

Lehrinhalte
<p>(I) Produktions- und Verbrauchszahlen, wichtige VO's, Zusammensetzung von Milch sowie Eigenschaften, Struktur und Wechselwirkungen von Milchinhaltsstoffen; Konsummilchherstellung, Sauermilcherzeugnisse, Disperse Systeme, Käseherstellung, Trockenmilchprodukte, Molken-/Milch-Eiweiß, Milchzucker, Milch und Milcherzeugnisse in anderen Lebensmitteln.</p> <p>(II) Charakterisierung von Lebensmitteln hinsichtlich der Qualität und Verarbeitungseigenschaften mit optischen, mechanischen und thermodynamischen Messmethoden</p> <p>(III) Einführung in die Thematik, Produktions- und Verbrauchszahlen, Zusammensetzung und Nährwert von Fisch, Frische- und Verderbsparameter, Leitsätze, sensorische Qualitätsbestimmungsmethoden, Frischfisch sowie fischspezifische Be- und Verarbeitungstechnologien, Produktkunde.</p> <p>(IV) Produktions- und Verbrauchszahlen, wichtige VO's, Zusammensetzung und Gütemerkmale von Eiern sowie Eigenschaften, Struktur und Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe, Herstellung und Anwendung von Erzeugnissen aus Ei.</p>
Lernziele
<p>Die Studierenden kennen die Gütemerkmale von Milch, Fisch und Eiern sowie die technologischen und verfahrenstechnischen Grundlagen ihrer weiteren Verarbeitung und die Zusammensetzung der hergestellten Produkte. Sie sind in der Lage, den Einfluss technologischer Verfahrensschritte auf die Eigenschaften von Erzeugnissen aus Milch, Fisch und Eiern einzuschätzen. Sie verstehen die Bestimmungsgründe für den Einsatz von Zusatzstoffen in den Erzeugnissen aus Milch, Fisch und Eiern.</p>
Literatur
<p>Kopien der Power Point Präsentationen bzw. Folien, Lehrbücher der Lebensmittelchemie, -technologie und -verfahrenstechnik.</p>
Weitere Angaben
<p><u>Das Modul findet letztmalig im WS 2018/19 statt und dann wieder neu im SS 2020.</u></p>

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)	Wahl	-