

Modul: Spezielle Lebensmitteltechnologie

Niveau	Bachelor	Kürzel	SLT
Modulname englisch	Special Topics in Food Processing		
Modulverantwortliche	Pietsch, Arne Prof. Dr.-Ing.		
Fachbereich	Maschinenbau und Wirtschaft		
Studiengang	Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, Bachelor		
Verpflichtungsgrad	Pflicht	ECTS-Leistungspunkte	5
Fachsemester	6	Semesterwochenstunden	4
Dauer in Semestern	1	Arbeitsaufwand in Stunden	150
Angebotshäufigkeit	SoSe	Präsenzstunden	60
Lehrsprache	Deutsch	Selbststudiumsstunden	90

Der folgende Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es **genau eine** modulabschließende Prüfung gibt.

Prüfungsleistung		Prüfsprache	
Dauer PL in Minuten		Bewertungssystem PL	
Lernergebnisse			
Teilnahmevoraussetzungen			

Der vorige Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es **genau eine** modulabschließende Prüfung gibt.

Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verwendung geschlechtergerechter Sprache (THL-Standard) ✓ Zielgruppengerechte Anpassung der didaktischen Methoden ✓ Sichtbarmachen von Vielfalt im Fach (Forscherinnen, Kulturen etc.)
Verwendbarkeit	
Bemerkungen	

Lehrveranstaltung: Spezielle Lebensmitteltechnologie

(zu Modul: Spezielle Lebensmitteltechnologie)

Lehrveranstaltungsart	Vorlesung	Lernform	Präsenz
LV-Name englisch	Special Topics in Food Processing		
Anwesenheitspflicht	ja	ECTS-Leistungspunkte	5
Teilnahmebeschränkung		Semesterwochenstunden	4
Gruppengröße		Arbeitsaufwand in Stunden	150
Lehrsprache	Deutsch	Präsenzstunden	60
Studienleistung		Selbststudiumsstunden	90
Dauer SL in Minuten		Bewertungssystem SL	

Der folgende Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es eine lehrveranstaltungsspezifische Prüfung gibt.

Prüfungsleistung	Portfolio-Prüfung	Prüfsprache	Deutsch
Dauer PL in Minuten		Bewertungssystem PL	Drittelnoten

Lernergebnisse	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können lebensmitteltechnologische Grundlagenkenntnisse bezüglich der industriellen Lebensmittelverarbeitung anwenden • haben vertieftes Wissen der Produktbe- und -verarbeitung und der Erfassung dazugehöriger technologischer Parameter für ausgewählte Produkte • wählen Prozessparameter und legen zugehörige Verfahrensschritte aus • können die erarbeiteten Technologien präsentieren und verteidigen (Stärkung Softskills)
Teilnahmevoraussetzungen	Sämtliche Lehrinhalte des bisherigen Studiums

Der vorige Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es eine lehrveranstaltungsspezifische Prüfung gibt.

Lehrinhalte	<p>Die Studierenden vertiefen ihr Wissen zur industriellen Lebensmittelverarbeitung. Es wird eine schriftliche Projektarbeit zu einem Lebensmittelprodukt mit zugehöriger Rezeptur und Verfahrensauslegung sowie grober Kostenschätzung angefertigt und vor einer Gruppe präsentiert.</p> <p>Ergänzend dazu wird Sensorik theoretisch und praktisch geschult.</p>
Literatur	Unterlagen zur Vorlesung, je nach Lebensmittel eigene Literaturrecherche
Bemerkungen	