


Studiengang: Bachelor of Engineering Food Processing <i>Program:</i> Bachelor of Engineering in Food Processing				
1	Modul: Spezielle Lebensmitteltechnologie <i>Module:</i> Special Food Technology	Deutsch German		
	Fach-Nr. <i>Course number</i>	Semester <i>Semester</i>	Dauer <i>Duration</i>	Status <i>Status</i>
		6. Semester	1 Semester	Pflichtfach
	Kreditpunkte <i>Credits</i>	Aufwand <i>Workload</i>	Kontaktzeit <i>Contact-hours</i>	Selbststudium <i>Student's efforts</i>
	4 ECTS	120 h	2 SWS = 30h Vorlesung	45 h Vor-/Nachbereitung 45 h Projektarbeit
2	Beschreibung <i>Description</i> Die Studierenden vertiefen ihr technologisches Wissen zur industriellen Lebensmittelverarbeitung. Es wird eine schriftliche Projektarbeit zu einer Technologie mit zugehöriger Verfahrensauslegung angefertigt und vor einer Gruppe präsentiert.			
3	Lernergebnisse <i>Learning Outcomes</i> Die Studierenden <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 technologische Parameter und legen zugehörige Verfahrensschritte aus • können die erarbeiteten Technologien präsentieren und verteidigen 			
4	Schlüsselqualifikationen <i>Key qualifications</i>			
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz
	X	X	X	(X)
5	Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i> Vorlesung <ul style="list-style-type: none"> • Interaktive Vorlesung mit Fallbeispielen • Projektarbeit mit Präsentation • Exkursion sofern möglich 			
6	Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vorlesungen Grundlagen der Lebensmitteltechnologie, Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik, Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik, Biochemie und Biotechnologie, Mikrobiologie und Hygiene sowie alle Grundlagenfächer 			
7	Arbeitsmittel / Literatur <i>Required material / Literature</i> <ul style="list-style-type: none"> • Unterlagen zur Vorlesung • Literaturrecherchen Rubrik TL in der Bibliothek • Heike P. Schuchmann „Lebensmittelverfahrenstechnik“, Wiley-VCH 2005 sowie Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis 			

Detailinformationen																				
8	Inhalte <i>Course topics</i> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene lebensmitteltechnologische Prozesse und Verfahren aus den Bereichen <ul style="list-style-type: none"> - Getreideprodukte - Speiseöle und -fette - Zucker und Süßstoffe - Milchprodukte - Eiprodukte - Fleischprodukte - Fischprodukte - Obst und Gemüse - Kaffee, Tee, Kakao und Instantgetränke - Kakao und Schokolade - alkoholische Getränke 																			
9	Prüfungsform <i>Assessment</i> Prüfungsvorleistung: Keine Fachprüfung: Portfolioprüfung																			
10	Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten <i>Requirements for granting of credits</i> <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiches Bestehen der einzelnen Prüfungsteile gemäß Zeile 9 „Prüfungsform“ 																			
11	Weiterführende Veranstaltungen <i>Related courses</i> <ul style="list-style-type: none"> • Projektstudium und Bachelorarbeit 																			
12	Zuordnung <i>Classification</i> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mathematik & Naturwissenschaft</th> <th>Ingenieurwissenschaften</th> <th>Ingenieur-anwendungen</th> <th>Informationstechnik (IT)</th> <th>Lebensmittel-Chemie</th> <th>Wirtschaft, Management, Sprachen</th> <th>Anderes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes		X	X				
Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes														
	X	X																		
13	Modulbeauftragter / Lehrpersonen <i>Responsible person / Lecturers</i> Prof. Dr. Arne Pietsch / Prof. Dr. Arne Pietsch, n.n.																			