

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

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