

Studiengang: Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie (B. Eng.)				
<i>Program:</i> <i>Business administration and engineering food industry (B.Eng.)</i>				
34	Modul: Spezielle Lebensmitteltechnologie	Deutsch		
	<i>Module:</i> <i>Special Food Technology</i>	<i>German</i>		
	Fach-Nr. <i>Course number</i>	Semester <i>Seme ster</i>	Dauer <i>Duration</i>	Status <i>Status</i>
		6. Semester	1 Semester	Pflichtfach
	Kreditpunkte <i>Credits</i>	Aufwand <i>Workl oad</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
34	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.			
34	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 			
34	Schlüsselqualifikationen <i>Key qualifications</i>			
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz
	X	X	X	(X)
34	Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i>			
	Vorlesung			
34	Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i>			
	Dringend empfohlen:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlesungen Grundlagen der Lebensmitteltechnologie, Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik, Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik, Biochemie und Biotechnologie, Mikrobiologie und Hygiene 			
34	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 (aktuelle Fassung) sowie Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis 			

Detailinformationen

348

Inhalte

Course topics

- **Verschiedene lebensmitteltechnologische Prozesse und Verfahren aus den Bereichen**
 - Getreideprodukte
 - Speiseöle und -fette
 - Zucker und Süßstoffe
 - Milchprodukte
 - Eiprodukte
 - Fleischprodukte
 - Fischprodukte
 - Obst und Gemüse
 - Kaffee, Tee, Kakao und Instantgetränke
 - Kakao und Schokolade
 - alkoholische Getränke

349

Prüfungsform

Assessment

Modulprüfung: Portfolioprüfung

350

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten

Requirements for granting of credits

- Erfolgreiches Bestehen der einzelnen Prüfungsteile gemäß Zeile 9 „Prüfungsform“

351

Weiterführende Veranstaltungen

Related courses

- Projektstudium und Bachelorarbeit

352

Zuordnung

Classification

Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes
	X	X				

353

Modulbeauftragter / Lehrpersonen

Responsible person / Lecturers

Prof. Dr. Arne Pietsch / Prof. Dr. Arne Pietsch, n.n.