

Modul: Grundlagen Lebensmitteltechnologie

Niveau	Bachelor	Kürzel	GLT
Modulname englisch	Basics of Food Technology		
Modulverantwortliche	Schmelter, Tillmann Prof. Dr.		
Fachbereich	Angewandte Naturwissenschaften		
Studiengang	Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, Bachelor		
Verpflichtungsgrad	Pflicht	ECTS-Leistungspunkte	6
Fachsemester	3	Semesterwochenstunden	4
Dauer in Semestern	2	Arbeitsaufwand in Stunden	180
Angebotshäufigkeit	WiSe	Präsenzstunden	60
Lehrsprache	Deutsch	Selbststudiumsstunden	120

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	Vorlesungen des Studiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, insbesondere Spezielle Lebensmitteltechnologie sowie Verpackungs- und Abfülltechnik
Bemerkungen	

Lehrveranstaltung: Grundlagen Lebensmitteltechnologie (Vorlesung)

(zu Modul: Grundlagen Lebensmitteltechnologie)

Lehrveranstaltungsart	Vorlesung	Lernform	Präsenz
LV-Name englisch	Basics of Food Technology (Lecture)		
Anwesenheitspflicht	nein	ECTS-Leistungspunkte	3
Teilnahmebeschränkung		Semesterwochenstunden	2
Gruppengröße		Arbeitsaufwand in Stunden	90
Lehrsprache	Deutsch	Präsenzstunden	30
Studienleistung		Selbststudiumsstunden	60
Dauer SL in Minuten		Bewertungssystem SL	

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

Prüfungsleistung	Klausur	Prüfsprache	Deutsch
Dauer PL in Minuten	120	Bewertungssystem PL	Drittelpnoten
Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über Kenntnisse zur Eignung von Rohstoffen und Zutaten während der rezepturmäßigen Produktherstellung • beherrschen wichtige Verfahren der Produktbe- und -verarbeitung und der Erfassung dazugehöriger technologischer Parameter • sind in der Lage Technologieoptionen bezüglich der Haltbarmachung von Produkten abzugleichen 		
Teilnahmevoraussetzungen	Dringend empfohlen: Mathematik I+II, Maschinentechnik I+II, Rohstoffkunde		

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

Lehrinhalte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Einführung 2. Produkttechnologie (vom Speziellen zum Allgemeinen) 3. Haltbarmachungsverfahren
Literatur	<ul style="list-style-type: none"> • Tscheuschner, H.-D. : Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag, Hamburg, aktuelle Auflage • Hamatschek, Jochen: Lebensmitteltechnologie, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, aktuelle Auflage
Bemerkungen	

Lehrveranstaltung: Grundlagen Lebensmitteltechnologie (Praktikum)

(zu Modul: Grundlagen Lebensmitteltechnologie)

Lehrveranstaltungsart	Praktikum	Lernform	Präsenz
LV-Name englisch	Basics of Food Technology (Practical Training)		
Anwesenheitspflicht	ja	ECTS-Leistungspunkte	3
Teilnahmebeschränkung	40	Semesterwochenstunden	2
Gruppengröße	2	Arbeitsaufwand in Stunden	90
Lehrsprache	Deutsch	Präsenzstunden	30
Studienleistung	Praktikum	Selbststudiumsstunden	60
Dauer SL in Minuten		Bewertungssystem SL	Bestehen

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

Prüfungsleistung		Prüfsprache	
Dauer PL in Minuten		Bewertungssystem PL	
Lernergebnisse	s.o.		
Teilnahmevoraussetzungen			

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

Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich der Backeigenschaften von Mehl und Wirkung von Fett, Zucker und Backmittel auf das Backergebnis • Vergleich von traditioneller Wurst und vegetarischen Alternativen • Süßwarentechnologie – Pudergießverfahren • Schokolade/Cremefüllung mit Aufschlag; Pralinen • Haltbarmachung von Obst und Gemüse
Literatur	Skript zum Praktikum
Bemerkungen	