

**Modul: Rohstoffkunde**

<b>Niveau</b>	Bachelor	<b>Kürzel</b>	RSK
<b>Modulname englisch</b>	Raw material science		
<b>Modulverantwortliche</b>	Schmelter, Tillmann Prof. Dr.		
<b>Fachbereich</b>	Angewandte Naturwissenschaften		
<b>Studiengang</b>	Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, Bachelor		
<b>Verpflichtungsgrad</b>	Pflicht	<b>ECTS-Leistungspunkte</b>	3
<b>Fachsemester</b>	3	<b>Semesterwochenstunden</b>	2
<b>Dauer in Semestern</b>	1	<b>Arbeitsaufwand in Stunden</b>	90
<b>Angebotshäufigkeit</b>	WiSe	<b>Präsenzstunden</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch	<b>Selbststudiumsstunden</b>	60

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

<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur	<b>Prüfprache</b>	Deutsch
<b>Dauer PL in Minuten</b>	120	<b>Bewertungssystem PL</b>	Drittelnoten
<b>Lernergebnisse</b>	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen den Aufbau und die Eigenschaften von Rohstoffen</li> <li>• erhalten ein molekulares Verständnis der Funktionalität von Rohstoffen</li> <li>• übertragen die Kenntnis funktioneller Eigenschaften der Rohstoffe auf lebensmitteltechnologische Fragestellungen</li> <li>• können das erlernte Verständnis der Rohstoffe gezielt und anwendungsorientiert zur Rezepturenentwicklung und Problemlösung einsetzen</li> </ul>		
<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>	Dringend empfohlen: Vorlesung Allgemeine und physikalische Chemie, Vorlesung Organische Chemie		

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

<b>Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten</b>	✓ Verwendung geschlechtergerechter Sprache (THL-Standard) ✗ Zielgruppengerechte Anpassung der didaktischen Methoden ✗ Sichtbarmachen von Vielfalt im Fach (Forscherinnen, Kulturen etc.)
<b>Verwendbarkeit</b>	
<b>Bemerkungen</b>	

## Lehrveranstaltung: Rohstoffkunde

(zu Modul: Rohstoffkunde)

<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung	<b>Lernform</b>	Präsenz
<b>LV-Name englisch</b>	Raw material science		
<b>Anwesenheitspflicht</b>	nein	<b>ECTS-Leistungspunkte</b>	3
<b>Teilnahmebeschränkung</b>		<b>Semesterwochenstunden</b>	2
<b>Gruppengröße</b>		<b>Arbeitsaufwand in Stunden</b>	90
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch	<b>Präsenzstunden</b>	30
<b>Studienleistung</b>		<b>Selbststudiumsstunden</b>	60
<b>Dauer SL in Minuten</b>		<b>Bewertungssystem SL</b>	

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

<b>Prüfungsleistung</b>		<b>Prüfsprache</b>	
<b>Dauer PL in Minuten</b>		<b>Bewertungssystem PL</b>	
<b>Lernergebnisse</b>			
<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>			

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

<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eigenschaften der Bausteine der Rohstoffe (Lipide, Polysaccharide und Proteine)</li> <li>Chemische und physikalische Eigenschaften von Polymeren</li> <li>Funktionalität von Polymeren in Lebensmitteln</li> <li>Übersicht über in Lebensmitteln eingesetzte Rohstoffe</li> <li>Bedeutung der Rohstoffeigenschaften für die Lebensmitteltechnologie</li> <li>Anwendungsbeispiele für Rohstoffe</li> <li>Vertiefung der Kenntnis über ausgewählte Rohstoffe</li> </ul>
<b>Literatur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Imseon, A. (aktuelle Fassung) Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents, John Wiley &amp; Sons</li> <li>Phillips, G.O., Williams, P.A. (aktuelle Fassung) Handbook of hydrocolloids, Woodhead Publishing Ltd.</li> <li>Skript zur Vorlesung</li> </ul>
<b>Bemerkungen</b>	