

Fachrichtung Lebensmitteltechnik

MODULHANDBUCH

Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“

Prüfungsordnung 2017

letzte Änderung: 27.02.2024

letzter Bearbeiter: Holger Weinand

Die Verantwortung für Inhalt und Angaben der einzelnen Modulbeschreibungen liegt bei den Modulverantwortlichen.

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Rechtsverbindlichkeit.

Rechtlich bindend ist die Prüfungsordnung in der jeweils gültigen Fassung.

Für den Inhalt angegebener Internetadressen ist der jeweilige Seitenbetreiber verantwortlich. Zum Zeitpunkt der Angabe dieser Adressen waren keinerlei Rechtsverstöße erkennbar. Bei Bekanntwerden einer solchen Rechtsverletzung wird der betroffene Link unverzüglich entfernt.

Die Form/Art der Prüfungen kann vor dem Hintergrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie durch den Beschluss des Prüfungsausschusses durch eine andere Form/Art ersetzt werden.

Inhaltsverzeichnis

1. Semester	Seite 1 – 7
2. Semester	Seite 8 – 13
3. Semester	Seite 14 – 19
4. Semester	Seite 20
5. Semester	Seite 21 – 30
6. Semester	Seite 31 – 42
7. Semester	Seite 43 - 44

Modultitel: Lebensmitteltechnologie, Grundlagen			Modulnr.: LMT-BA-10101	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	1. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden

- ...verstehen die elementaren Bestandteile von Lebensmitteln und die grundsätzlichen Veränderungsmöglichkeiten dieser Hauptbestandteile
- ...können darüber hinaus die wichtigsten chemisch-physikalischen Prinzipien zum Zubereiten und Verändern von Lebensmitteln und deren Bestandteile charakterisieren

Inhalte

- Wasser als wichtigstes LM-Bestandteil und seine Eigenschaften
- Prinzip von Hydratisierung und Lösungen
- Kohlenhydrate als LM-Bestandteile und ihre Eigenschaften
- Verkleisterungsprozess und Retrogradation von Stärke, modifizierte Stärken
- Prinzipien von Gel- und Sol-Bildungen, Hydrokolloideigenschaften
- Proteine als LM-Bestandteile, Aufbau und Eigenschaften
- Proteinstrukturen und ihre Veränderungen
- Denaturierungsprozesse z.B. Erhitzen zum Denaturieren von Proteinen
- Lipide als LM-Bestandteile, Lipideigenschaften und Aufbau (Raffination, Polymorphismus)
- Emulgatoren und emulgierende Wirkungen in LM
- Beispiele von hydrophilen-hydrophoben Wechselwirkungen
- Lebensmittel-Verderb (Sorptionsisotherme)
- Hydrolytische, oxidative Veränderung (enzymatische und nicht-enzymatische Bräunungsreaktion)
- LM-Veränderungen (Temperatur, Feuchte, O₂)

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestanden mit mind. 4,0
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio	Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio

Literatur/Lernhilfen

- P. Fellows (2009):** Food Processing Technology, Woodhead Publishing, Cambridge (ISBN 978-0-08101907-8)
- H. G. Kessler (1996):** Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Verlag A. Kessler, München (ISBN 3-9802378-4-2)
- R. Heiss (2012):** Haltbarmachung von Lebensmitteln, Verlag Springer, Berlin (ISBN 3-540-43137-3)

Stand: SS 2024

Modultitel: Chemie			Modulnr.: LMT-BA-10102	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	1. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung mit integrierter Übung und Seminar, Laborübung		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden verfügen über Kenntnisse im Atom- und Molekülaufbau sowie dem Periodensystem der Elemente, den chemischen Bindungsarten und zwischenmolekularen Wechselwirkungen, zu chemischen Gleichgewichten und dem Massenwirkungsgesetz, pH-Wert, Pufferwirkung, Säure/Base- und Redoxreaktionen, zu funktionellen Gruppen und Isomerieformen in der organischen Chemie sowie zu den reaktiven Eigenschaften organischer Verbindungen und den entsprechenden Reaktionstypen.</p> <p>Die Studierende sind befähigt stöchiometrische Rechenaufgaben zu lösen, mit Valenzstrichformeln umzugehen und chemische Reaktionen zu formulieren.</p> <p>Die Studierenden sind vertraut mit der chemischen Nomenklatur anorganischer und organischer Verbindungen, dem Handling maßanalytischer Laborgerätschaften, der praktischen Ausführung von Säure/Base- und Redox titrationen, Stoffreinigungsverfahren, wie Umkristallisation, Destillation, Sublimation, Filtration und Zentrifugation sowie der Synthese und Hydrolyse von Estern und gängigen Methoden zur Reinheitskontrolle der Reaktionsprodukte.</p>				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Atom- und Molekülaufbau • Periodensystem der Elemente (Aufbau, Periodizität, Haupt- und Nebengruppenelemente) • Chemische Bindung (Atombindung, Ionen-, Metall-, Komplexbindung), zwischenmolekulare Wechselwirkungen (Wasserstoffbrücken, van-der-Waals-Kräfte, hydrophobe Wechselwirkungen) • Chemische Gleichgewichte und Massenwirkungsgesetz (Umkehrbarkeit chemischer Reaktionen, Temperatur- Druck- und Konzentrationseinflüsse, Gleichgewichtseinstellung, Reaktionsgeschwindigkeit) • anorganische Chemie (pH-Wert, Säuren, Basen, Salze und Komplexsalze, Dissoziation, Säure/Base-Theorien, Pufferwirkung, Redoxreaktionen) • organische Chemie (alpha-, beta-Bindungen und Hybridisierung, Nomenklatur, homologe Reihen, Isomerie-Arten/Chiralität, Mesomerie, Tautomerie, Kohlenwasserstoffe und Aromaten, halogenierte Kohlenwasserstoffe, Alkohole und Phenole, Ether, Aldehyde, Ketone, Acetale, Carbonsäuren, Ester und Lactone, Amine, Carbonsäureamide, Nitro-, Nitroso- und Azoverbindungen, Thiole, Disulfide, Sulfonsäuren, Radikale, Substitutions-, Additions- und Eliminierungsreaktionen, spezielle Reaktionstypen hierzu wie Kondensation, Hydrolyse/Verseifung, Aldoladdition und -kondensation, Oxydation und Reduktion organischer Verbindungen) 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				

Formal: keine
 Inhaltlich: keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur (90 min.) <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Heiko Oertling	Prof. Dr. Heiko Oertling
Literatur/Lernhilfen	
Riedel, E.: Allgemeine und Anorganische Chemie (ISBN-13: 978-3110583946) Hart, H.; Craine, L.E.; Hart, D. J.; Hadad, C. M.; Kindler, N. Organische Chemie (ISBN-13: 978-3527318018) Pfestorf, R.; Kadner, H. Chemie: Ein Lehrbuch für Fachhochschulen (ISBN-13: 978-3817117840) Friebe, R.; Rauscher, K.; Voigt, J.; Wilke, K.-Th. Chemische Tabellen und Rechentafeln für die analytische Praxis (ISBN-13: 978-3808554500)	
Stand: SS 2024	

Modultitel: Mathematik 1			Modulnr.: LMT-BA-10103	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	1. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden kennen und beherrschen die wichtigsten mathematischen Funktionen und deren Eigenschaften. Sie sind in der Lage die Kurve einer Funktion anhand einer Wertetabelle bzw. nach Kurvendiskussion anhand der gefundenen charakteristischen Punkte in einem Koordinatensystem zu zeichnen. Sie beherrschen weiterhin, die Optimierung von Funktionen (einer Variablen). Sie können entsprechende Textaufgaben analysieren, den erforderlichen mathematischen Ansatz finden und den Rechengang durchführen, um das Problem zu lösen. Hierzu beherrschen sie die grundlegenden Regeln der Grenzwerte sowie der Differentialrechnung einer und mehrerer Veränderlicher.</p> <p>Weiterhin können sie grundlegende statistische Analysen anwenden, so dass sie in der Lage sind, Eigenschaftsverteilungen mit Hilfe von Lage- und Streuungsparametern zu beschreiben und deren Auswirkungen auf daraus abgeleitete Größen zu bestimmen.</p>				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Potenzen, Wurzeln, Logarithmen, Exponentialfunktion • Funktionenlehre • Grenzwertbegriff • Differentiationsregeln (einer und mehrerer Veränderlicher), Differentiation der wichtigsten Funktionstypen • Anwendung der Differentialrechnung: Kurvendiskussion, Maxima-Minima-Rechnung • Grundlagen der Statistik: Merkmalsverteilungen, Lage- und Streuungsparameter, Vertrauensbereiche und Fehlerfortpflanzung 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Lebensmitteltechnologie		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				
Schulmathematik, ggf. aufgefrischt im Brückenkurs				
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet	
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat				
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r	
Prof. Dr.-Ing. Marc Regier			Prof. Dr.-Ing. Marc Regier	
Literatur/Lernhilfen				
z.B. Kusch: Mathematik Bd. 3: Differentialrechnung (ISBN 978-3-464-41303-6)				
Stand: SS 2023				

Modultitel: Physik			Modulnr.: LMT-BA-10104		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	1.Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Laborübungen, Tutorien		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
Die Studierenden					
...kennen den Umgang mit physikalischen Basisgrößen und können physikalische Zusammenhänge anhand von Formeln darstellen und interpretieren.					
...können einen physikalischen Zusammenhang in Form einer Skizze darstellen.					
...erweitern und vertiefen ihre Schulkenntnisse auf den Gebieten der Mechanik, Kinematik, Arbeit, Energie, Leistung, Wirkungsgrad.					
...gehen bei der Lösung von Aufgaben und der Durchführung von Experimenten strukturiert und mit einer klaren mathematischen Beschreibung des Problems vor und erstellen eine saubere Dokumentation des Lösungsweges.					
...sind in der Lage, eine Plausibilitätskontrolle vorzunehmen.					
Inhalte					
Mechanik, Kinematik, Arbeit und Energie, Leistung, Wirkungsgrad					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Keine					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr.-Ing. Jens Voigt			Prof. Dr.-Ing. Jens Voigt		
Literatur/Lernhilfen					
Böge, A.: Technische Mechanik (ISBN 978-3-658-02060-6) und Aufgabensammlung (ISBN 978-3-658-02050-7)					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Betriebswirtschaftslehre			Modulnr.: LMT-BA-10105		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	1. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Seminar, Case Study Deutsch/Englisch		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden kennen Grundbegriffe und grundlegende Ansätze und Modelle der Betriebswirtschaftslehre und verfügen über einen Überblick über deren Teilgebiete, Anwendungsfelder und Ziele. Sie verstehen die Abgrenzung ebenso wie die Wechselbeziehungen zur Volkswirtschaftslehre innerhalb der Wirtschaftswissenschaften. Die Studierenden kennen branchenübergreifend gegebene Grundstrukturen, Betriebs- und Geschäftsabläufe von Wirtschaftsunternehmen und verstehen die Zusammenhänge und das Zusammenspiel zwischen deren Teilbereichen und -einheiten und deren Rolle in der Wertschöpfung. Sie verstehen den Nutzen dieser Kenntnisse für die geschäftliche und betriebliche Entscheidungsfindung und sind in der Lage, Entscheidungsprozesse in Unternehmen beispielhaft zu analysieren und zu unterstützen.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • Gegenstand, Methoden und Gliederung der Betriebswirtschaftslehre • Grundlagen der Unternehmensführung (Unternehmensziele, Planung und Entscheidung, Organisation, Controlling, Personalwirtschaft) • Konstitutive Entscheidungen von Unternehmen (Wahl der Rechtsform und Konsequenzen für die Unternehmensbesteuerung, Zusammenschluss von Unternehmen – Kooperation/M&A, Standortwahl, Liquidation, Insolvenz) • Grundlagen Einkauf, Produktion, Marketing und der Investition/Finanzierung • Grundlagen des betriebswirtschaftlichen Rechnungswesens 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine, Inhaltlich: keine					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestandene 90 Minuten Klausur mit mind. 4.0 bewertet					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr. Dr. Patrick Siegfried			Prof. Dr. Dr. Patrick Siegfried		

Literatur/Lernhilfen

- Balderjahn, Ingo; Specht, Günter (2020): **Einführung in die Betriebswirtschaftslehre**. 8. Aufl.
- **Gablers Wirtschaftslexikon** (<https://wirtschaftslexikon.gabler.de>)
- Haas, Hans-Dieter; Neumair, Simon-Martin; Schlesinger, Matthew (2009): **Geographie der internationalen Wirtschaft**.
- Olfert, Klaus; Rahn; Horst-Joachim (2017): **Einführung in die Betriebswirtschaftslehre (Kompendi der praktischen Betriebswirtschaft)**. 12. Aufl.
- Thommen, Jean-Paul; Achleitner, Ann-Kristin; Gilbert, Dirk; Hachmeister, Dirk; Kaiser , Gernot (2020): **Allgemeine Betriebswirtschaftslehre: Umfassende Einführung aus managementorientierter Sicht**. 9. Aufl.
- Vahs, Dietmar; Schäfer-Kunz, Jan (2021): **Einführung in die Betriebswirtschaftslehre**. 8. Aufl.
- Wöhe, Günter; Döring, Ulrich; Brösel, Gerrit (2020): **Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre**. 27. Aufl.
- Wöhe, Günter; Döring, Ulrich; et al. (2020): **Einführung Übungsbuch zur Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre**. 16. Aufl.

Stand: SS 2023

Modultitel: Lebensmittelchemie 1			Modulnr.: LMT-BA-10201		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	2. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung mit integrierter Übung und Seminar, Laborübung		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu ernährungsphysiologischer Bedeutung, chemischen Aufbau und Reaktionen der Hauptnährstoffe, zu Vorkommen, Eigenschaften und Verwendung wichtiger Verbindungen sowie zur Wirkungsweise von Enzymen.</p> <p>Die Studierende sind befähigt chemische Reaktionen der Hauptnährstoffe während der Lebensmittelverarbeitung abzuschätzen, gezielt anzuwenden oder ggf. Maßnahmen zu deren Verhinderung zu erkennen, Nachweisreaktionen und Bestimmungsmethoden für Kohlenhydrate (reduzierende Zucker, Polarimetrie), Fett (SOXHLET-Extraktion) und Proteinen (Stickstoff-Bestimmung nach KJELDAHL) durchzuführen.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • rechtliche Definitionen Lebensmittel, Novel Food, Functional Food, Berechnung Energiegehalt von Lebensmitteln, Einteilung und ernährungsphysiologische Bedeutung der Hauptnährstoffe • Kohlenhydrate (Zucker: allgemeine Eigenschaften, Systematik, Nomenklatur, Chiralität, Ringbildung, Tollens-, Fischer- und Haworth-Projektion, Mutarotation, reduzierende und nichtreduzierende Zucker, Reaktionen im Sauren und Alkalischen, Oxidation und Reduktion, deren Reaktionsprodukte und Bedeutung, MAILLARD-Reaktion, Karamelisierung, Vergärbarkeit, Glykoside, lebensmitteltechnologisch bedeutsame Mono-, Oligo- und Homo- und Heteropolysaccharide, deren Vorkommen, Gewinnung, Eigenschaften und Verwendung) • Fette (Neutralfette: chemischer Aufbau, Aufbau und Eigenschaften natürlicher Fettsäuren, Nomenklatur der Fettsäuren, Triglyceridmodifikationen, Fetthärtung, Emulgatoren, Fettverderb und dessen Einflussfaktoren, Bildung von trans-Fettsäuren, Hydrolyse und Verseifung von Fetten, Lipide: Phospho- und Glycolipide, Fettbegleitstoffe: Sterole, Wachse, Lipochrome und Lipovitamine) • Aminosäuren, Peptide und Proteine (proteinogene Aminosäuren: chemischer Aufbau, Systematik, physikochemische Eigenschaften, Chiralität, isoelektrischer Punkt, Peptide: Peptidbindung und ihre Eigenschaften, Proteine: Strukturen und Ursachen für deren Ausbildung, Löslichkeit, Denaturierung, Fällungsreaktionen, Proteinquervernetzung, MAILLARD- und Plastein-Reaktion, Texturierung, biogene Amine) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Enzyme (katalytische Wirkung, Einfluss von Temperatur, pH-Wert, Enzym- und Substratkonzentration sowie Wasseraktivität, Reaktions- und Substratspezifitäten, Cofaktoren, Regulatoren, Proteolyse, irreversible und reversible Inhibierungen, Klassifizierung) 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					

Keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur (90 min.) <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Heiko Oertling	Prof. Dr. Heiko Oertling
Literatur/Lernhilfen	
Franzke, C. Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie (ISBN-13: 978-3860222348) Matissek, R.; Baltes, W. Lebensmittelchemie (ISBN-13: 978-3662471111) Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P. Lehrbuch der Lebensmittelchemie (ISBN-13: 978-3540732013) Ebermann, R.; Elmadfa, I. Lehrbuch der Lebensmittelchemie und Ernährung (ASIN: B004TGXU9E)	
Stand: SS 2024	

Modultitel: Biologie			Modulnr.: LMT-BA-10202		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	2. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> ... sind mit wichtigen biologischen Makromolekülen vertraut und kennen grundlegende Strukturen und Funktionen von Zellen ... kennen den Genbegriff und die Mechanismen der Zellteilung ... setzen sich mit Hypothesen über die Entstehung des Lebens und über Evolutionsmechanismen auseinander ... haben Kenntnisse über die Entwicklung der Pflanzen, kennen Bau, grundlegende Funktionen und Vermehrung von Angiospermen 					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • Kohlenhydrate, Lipide, Proteine, Nukleinsäuren • Aufbau der eukaryotischen Zelle • DNA-Replikation • Transkription, Translation • Zellteilung • wichtige grundlegende Stoffwechselwege • Entstehung des Lebens, Evolution • Taxonomie und Systematik • Entwicklung der Pflanzen • Struktur und Funktionselemente bei Angiospermen • Samen- und Fruchtbildung 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine					
Inhaltlich empfohlen: Chemie					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur (90 min) <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestanden mit mind. 4,0					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr. Beatrix Konermann			Prof. Dr. Beatrix Konermann		
Literatur/Lernhilfen					
<p>Berg, J. et al.: Stryer Biochemie (ISBN 978-3-662-54619-2) Sadava, D. et al.: Purves Biologie (ISBN 978-3-662-58171-1) Urry, L. et al.: CAMPBELL Biologie (ISBN 978-3-86894-366-5)</p>					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Elemente des Apparatebaus			Modulnr.: LMT-BA-10203	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	2. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden ...

- ... sind in der Lage einfache technische Zeichnungen zu lesen und die Funktion von Elementen (Schrauben, Lager, Federn, Wellen) in Apparaten und Maschinen zu verstehen.
- ... wissen wie Rohrleitungs- und Apparateflansche skizziert werden,
- ... können Kräftegleichgewichte anwenden und Festigkeiten von Bauteilen berechnen.
- ... berechnen Schrauben, Federn und Flanschverbindungen
- ... verstehen den werkstofflichen Aufbau und die Einsatzmöglichkeiten von Stahl und Edelstahl im Apparatebau

Inhalte

- Grundregeln der Technischen Zeichnungserstellung, Parallelprojektion und Klapprichtungen, Halb- und Vollschnitte, Einzelteilzeichnung und Zusammenstellungszeichnung
- Technische Darstellung und Funktionen von Maschinenelementen (Schrauben, Lager, Federn, Wellen)
- Kräftegleichgewicht in der Ebene
- Grundlagen der Festigkeitslehre mit Spannungs-Dehnungsdiagramm, Elastizität
- Verwendung und Dimensionierung von ausgewählten Maschinenelementen (Schrauben, Federn, Wellen und Flanschverbindungen)
- Grundlagen und Normen zum Rohrleitungsbau, Stahlherstellungs- und Walzprozess, Legierungsbestandteile in Stähle, Bearbeiten von Werkstoffen, Werkstoffschlüssel.

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: keine , Inhaltlich: Keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. Günther Lübbe	Prof. Dr.-Ing. Günther Lübbe

Literatur/Lernhilfen

- Bargel H.-J.:** Werkstoffkunde (ISBN 978-3662486283)
Decker, K.-H.: Maschinenelemente: Funktion, Gestaltung und Berechnung (ISBN 978-3446438569)
Labisch S.: Technisches Zeichnen: Eigenständig lernen und effektiv üben (ISBN 978-3658306496)
Hahn, A.: Produktionstechnische Praxis, Grundlagen chemischer Betriebstechnik (ISBN 978-3-527-28758-1)

Stand: SS 2023

Modultite: Mathematik 2				Modulnr.: LMT-BA-10204	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	2. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden sind durch die Beschäftigung mit der Integralrechnung befähigt, in Frage kommende Methoden zur Lösung des Integrals zusammenzutragen und sodann durch vorausschauendes Prüfen eine passende Methode zur Lösung zu finden. Sie verstehen, dass mathematische Modelle für viele technische Probleme zu Differentialgleichungen führen und können entsprechende einfache Modelle erstellen. Sie beherrschen sowohl das methodische Vorgehen bei der Lösung einfacher Differentialgleichungen als auch die Flächen- und Längenberechnung bei Funktionskurven, die Volumen-, Oberflächen- und Schwerpunktberechnung von flächenförmigen und Rotationskörpern mit Hilfe der Integralrechnung.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • Grundintegrale, Integrationsmethoden • Anwendungen der Integralrechnung • Flächenberechnung, Rotationskörpervolumen und Oberflächenberechnung, Schwerpunkte, Kurvenlängen • Lösungen von Differentialgleichungen 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Lebensmitteltechnologie		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Schulmathematik, ggf. aufgefrischt im Brückenkurs, Mathematik 1					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr.-Ing. Marc Regier			Prof. Dr.-Ing. Marc Regier		
Literatur/Lernhilfen					
z.B. Kusch: Mathematik Bd. 4: Integralrechnung (ISBN 978-3-464-41304-3)					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Technische Thermodynamik			Modulnr.: LMT-BA-10205	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	2. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden beherrschen den Energiebegriff und die wichtigsten Formen der Umwandlung der Energie. Sie können wichtige Zustandsgleichungen (thermische und kalorische) anwenden, um Zustandsänderungen in einem thermodynamischen System zu berechnen und auch den Ablauf eines Prozesses vorausszusehen. Sie können einfache Systeme analysieren und bilanzieren. Sie beherrschen die Hauptsätze der Thermodynamik und können sie anwenden. Das Verhalten idealer Gase, von deren Gemischen und von Mehrphasensysteme (wie bspw. nasser Dampf und feuchte Luft) kann von den Studierenden analysiert und adäquat beschrieben und berechnet werden.</p>				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Thermodynamisches System • Hauptsätze der Thermodynamik • Zustandsgleichungen • Zustandsänderungen (von Festkörpern, idealen Gasen, Mehrphasensystemen) • Gasgemische • Wasserdampf • feuchte Luft 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Lebensmitteltechnologie		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				
Grundkenntnisse in Physik und Mathematik				
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat				
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r	
Prof. Dr.-Ing. Marc Regier			Prof. Dr.-Ing. Marc Regier	
Literatur/Lernhilfen				
z.B.				
Cerbe, G; Wilhelms, G.: Technische Thermodynamik, Theoretische Grundlagen und praktische Anwendungen (ISBN 3446465197) Stephan, P.; Schaber, K.; Stephan, K.; Mayinger, F.: Thermodynamik: Grundlagen und technische Anwendungen Band 1+2 (ISBN 3642300979 und 9783540367093)				
Stand: SS 2023				

Modultitel: Pflanzliche Lebens- und Genussmittel				Modulnr.: LMT-BA-10301	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	3. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden kennen und verstehen die Produktionsprozesse von Obst, Gemüse, Kaffee und Getreide, sowie den Einfluss der Rohwareparameter und der Technologie auf die Qualität pflanzlicher Produkte.</p> <p>Die Studierenden können die grundlegenden Verfahrensschritte zur Herstellung von Lebensmitteln aus Früchten, Gemüsen und Getreide anwenden. Sie können für pflanzliche Produkte die notwendigen Verfahrensschritte analysieren.</p> <p>Sie generieren eigene Verfahrensprofile und können die daraus resultierende Qualität beurteilen.</p>					
Inhalte					
<p>Nahrungspflanzen / Genussmittelpflanzen und deren Verarbeitung Postklimakterische Prozesse und deren Beeinflussung Obst- u. Gemüseverarbeitung Getreidetechnologie Müllereitechnik Querschnittsthemen: Nachhaltigkeit in den Prozessen (z.B. Reststromverwertung bei den einzelnen Grundoperationen) unterstützt durch Digitalisierung Labore (inkl. Theoretische Aufarbeitung): - Kaffee / Kaffeeröstung / Extraktion von Kaffee - 3D -Druck pflanzlicher Rohstoffe - Backen: Teigbereitung und Qualitätsfaktoren, Backeigenschaften von Mehlen</p>					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Biologie					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestandene Klausur (90 min) mit mindestens 4.0 und bestandenes Labor-Testat					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Dr. Verena Eisner, M. Eng. Holger Weinand			Dr. Verena Eisner		
Literatur/Lernhilfen					
<p>Franke, W., 1997, Nutzpflanzenkunde, Thieme, Stuttgart Jansen, G. A., 2006, Rösten von Kaffee, sv corporate media GmbH, München Huschke, R., 2007, Industrielle Kaffeeveredelung, Verlag Moderne Industrie, München Clarke, R.J., Macrae, R., 1985, Coffee, Vol.1: Chemistry, Elsevier, Barking, Essex IG11 8JU, England Clarke, R.J., Macrae, R., 1987, Coffee, Vol.2: Technology, Elsevier, Barking, Essex IG11 8JU, England Kirsch, B., Odenthal, A., 2008, Fachkunde Müllereitechnologie - Werkstoffkunde, Bayerischer Müllerbund</p>					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Milch- und Fleischtechnologie			Modulnr.: LMT-BA-10302	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	3. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.

Kompetenzziele (Lernergebnisse)

Die Studierenden ...

- ... beschreiben die Qualität von Fleisch und Milch in Abhängigkeit der Erzeugung und Gewinnung
- ... verstehen die biochemischen und mikrobiologischen Abläufe bei der Verarbeitung der Rohstoffe
- ... kennen die technologischen Anforderungen zur Herstellung von Fleisch- und Milchprodukten für die wichtigsten Produktgruppen (Brüh-, Roh- und Kochwurst sowie Sauermilch- und Käseprodukte) erklären.
- ... können die Anlagen und Maschinen zur Herstellung von Fleisch- u. Milchprodukten beschreiben

Inhalte

- Gesetzliche Anforderungen bei der Fleisch- und Milchverarbeitung
- Inhaltsstoffe von Fleisch und Milch, Rohstofffehler bei Fleisch und Milch
- Biochemie und postmortale Vorgänge bei der Fleischreifung
- Brüh-, Roh- und Kochwursttechnologie, Räuchertechnologien und Verfahren
- Erhitzungsverfahren (Pasteurisation, Hoherhitzung, UHT) für Milch und deren Reaktionskinetik
- Milchseparator und Membranfilter als Trennverfahren für Milchkomponenten
- Lactofermentation und Herstellung von fermentierten Milchprodukten
- Lab- und Säurefällung zur Herstellung von Käse
- Aufbau und Funktionsprinzipien der prozesstechnischen Anlagen und Maschinen zur Herstellung der Fleisch- und Milchprodukte.

Verwendbarkeit des Moduls

Lebensmitteltechnologie

Pflichtfach

Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	

Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. G. Lübbe	Prof. Dr.-Ing. G. Lübbe

Literatur/Lernhilfen

Kessler, H-G.: LM- u. Bioverfahrenstechnik, Molkereitechnologie (ISBN 978-3-9802378-4-0)
 Prändl O.: Fleisch: Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung (ISBN 978-38001213599)
 Spreer, E.: Technologie der Milchverarbeitung (ISBN 978-3-95468-517-2)
 Töpel, A.: Chemie und Physik der Milch.(ISBN 978-3-954680375)

Stand: SS 2023

Modultitel: Lebensmittelchemie 2			Modulnr.: LMT-BA-10303	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	3. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung mit integrierter Übung und Seminar, Laborübung		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu Trink- und Mineralwässern, Vorkommen, Eigenschaften und Verwendung wichtiger Verbindungen aus dem Bereich Mineralstoffe, Vitamine, der sekundären Pflanzeninhaltsstoffe und der Lebensmittelzusatzstoffe, zur Relevanz von Schadstoffen bezüglich ihrer Umweltverteilung und ihrer Resistenz.</p> <p>Die Studierende sind befähigt chemische Reaktionen und mögliche Verluste an Vitaminen und Mineralstoffen während der Lebensmittelverarbeitung abzuschätzen und ggf. Maßnahmen zu deren Verhinderung zu erkennen, Nachweisreaktionen und Bestimmungsmethoden für Trinkwasser, Vitamine, phenolische sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und Alkaloide am Beispiel des Nicotins, Dünnschichtchromatographie von Konservierungsstoffen sowie enzymatische Bestimmungsmethoden durchzuführen.</p>				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Wasser, Trinkwasser, Mineralwässer (Definition, Wasseraktivität, Verclusterung, Wasserhärte, rechtliche Anforderungen) • Mineralstoffe (Mengen- und Spurenelemente, deren Vorkommen, Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung) • Vitamine (Einteilung, ernährungsphysiologische Bedeutung, Eigenschaften und Reaktionen, Einsatz) • sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe (Definition, Polyphenole, Terpene, Alkaloide: Einteilung, ernährungsphysiologische Bedeutung, enzymatische Bräunung, bedeutende Verbindungen, Vorkommen und Eigenschaften) • Lebensmittelzusatzstoffe (rechtliche Grundlagen, Einsatz, toxikologische Relevanz, Mineralstoffe, Aromen, Geschmacksverstärker, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe, Farbstoffe, organische Säuren, Konservierungsstoffe, Antioxidantien und deren Wirkprinzipien, Konsistenz stabilisierende und verändernde Stoffe) ▪ Schadstoffe (Resistenz, Verbreitungsursachen, Metaboliten, Schadstoffe aus der Umwelt: Halogenkohlenwasserstoffe u.a. PCB's, Pentachlorphenol, PCN'S, PCT's, PCBF's, PBB'S, Phthalsäureester, Schwermetalle, Radionukleotide, Nitrosamine, PAK's, Rückstände von Agrochemikalien: Pestizide, Nitrifikationshemmer, Wachstumsregulatoren und Reifebeschleuniger, Tierarzneimittelrückstände, Myco-, Bakterien- und Algentoxine) 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				

Formal: keine, Inhaltlich: keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Heiko Oertling	Prof. Dr. Heiko Oertling
Literatur/Lernhilfen	
Franzke, C. Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie (ISBN-13: 978-3860222348) Matissek, R.; Baltes, W. Lebensmittelchemie (ISBN-13: 978-3662471111) Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P. Lehrbuch der Lebensmittelchemie (ISBN-13: 978-3540732013) Ebermann, R.; Elmadfa, I. Lehrbuch der Lebensmittelchemie und Ernährung (ASIN: B004TGXU9E)	
Stand: SS 2024	

Modultitel: Spezielle Botanik und Zoologie			Modulnr.: LMT-BA-10304		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	3. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> ... kennen Fragen der Pflanzenernährung und Bodenentstehung ... können wichtige landwirtschaftliche Nutzpflanzen unterscheiden, sie haben Kenntnisse über deren Anbau und Verwendung in der Lebensmittelindustrie ... kennen Bau und Entwicklung von Säugetieren und einiger wichtiger Nutztiere ... können wichtige Stoffwechselfunktionen und-prozesse analysieren ... kennen ausgewählte Nutztierkrankheiten ... gewinnen in Laborübungen praktische Erfahrung zu in der Vorlesung behandelten Themen und können die Ergebnisse bewerten 					
<ul style="list-style-type: none"> • Inhalte • Pflanzenernährung, Boden als Standort von Pflanzen • Nutzpflanzen, Säugetiere • Gewebe, Verdauungsapparat • Blutkreislauf • Aufbau und Entwicklung von Tieren • unspezifische und spezifische Abwehrmechanismen • Nerven- und Muskelsystem • Nutztiere • Nutztierkrankheiten 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
<p>Formal: keine Inhaltlich empfohlen: Biologie, Chemie, Lebensmittelchemie</p>					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur (90 min) <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestanden mit mind. 4,0 und bestandenem Labor-Testat					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr. Beatrix Konermann			Prof. Dr. Beatrix Konermann		
Literatur/Lernhilfen					
<p>Lieberei, R., Reisdorff, C.: Nutzpflanzenkunde (ISBN 978-3135304069) Sadava, D. et al.: Purves Biologie (ISBN 978-3-662-58171-1) Urry, L. et al.: CAMPBELL Biologie (ISBN 978-3-86894-366-5) Gäbel, G., Loeffler, K.: Anatomie und Physiologie der Haustiere (ISBN 978-3-8252-4951-9)</p>					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Technische Fluidmechanik			Modulnr.: LMT-BA-10305	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	3. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden können die Strömungsvorgänge von Fluiden und ihre Eigenschaften, wie Kompressibilität und Viskosität, analysieren, beurteilen und vorausberechnen, um letztlich die geeigneten Pumpen bzw. Rührorgane sowie Rohrleitungsnetze für die lebensmittelverarbeitenden Prozesse auslegen zu können. Sie verstehen die Prinzipien der Volumenstrommessung und können Verweilzeiten und deren Verteilungen bestimmen bzw. analysieren.</p>				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Rheologie und Rheometrie • Statischer und dynamischer Druck • Auftrieb • Laminare und turbulente Strömung • Massen- und Energiebilanz strömender Fluide (Kontinuitätsgleichung) • Bernoulli-Gleichung (auch für reibungsbehaftete Strömungen) • Druckverlust in Rohren, Formstücken und Armaturen mit Anlagenkennlinie • Volumenstrommessungen in Rohrleitungen • Pumpen mit Auslegungsrechnungen und Pumpenkennlinie • Rühren • Verweilzeitverteilungen 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Lebensmitteltechnologie		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				
Grundkenntnisse in Physik und Mathematik				
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat				
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r	
Prof. Dr.-Ing. Marc Regier			Prof. Dr.-Ing. Marc Regier	
Literatur/Lernhilfen				
z.B. Kruse, R. Mechanische Verfahrenstechnik: Grundlagen der Flüssigkeitsförderung und Partikeltechnologie, (ISBN 3527287205 (ISBN-13: 9783527287208))				
Stand: SS 2023				

Modultitel: Praxissemester			Modulnr.: LMT-BA-10401	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	4. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	30 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Selbststudium, Betreuung durch Hochschulprofessor und Firmenbetreuer		0 SWS / 0 Std.	900 Std.	900 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden...

- lernen innerbetriebliche Arbeitsabläufe im Praktikumsbetrieb kennen
- erlernen die maßgeblichen Produktionsabläufe und Anforderungen
- arbeiten unter fachkundiger Anleitung in Projekten mit erfahren Teamarbeit und das Verhältnis Mitarbeiter/ Vorgesetzter
- erlernen wie Entscheidungsprozesse ablaufen
- strukturieren ihre Teilaufgaben und führen diese selbständig durch
- wenden erlerntes aus dem Studium an und vertiefen ihr Wissen in Teilgebieten
- analysieren ihre Ergebnisse kritisch und nehmen Verbesserungen vor
- dokumentieren die Arbeitsergebnisse und stellen sie schriftlich und mündlich vor

Inhalte

- Einführung in betriebliche Gegebenheiten und Abläufe
- Einführung in die wesentlichen Arbeitstechniken/Produktionstechniken des Betriebes
- Eigenständige Bearbeitung von praktischen betrieblichen Aufgaben
- Übernahme und Durchführung von kleineren lebensmitteltechnischen Projekten
- Analyse von Sachverhalten und Ausarbeitung Projektbericht und Vortrag
- Ableiten von Verbesserungen
- Dokumentation von Ergebnissen

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: Bestandene Prüfungen des 1. Semesters und mindestens 3 bestandene Prüfungen des 2. Semesters.

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Vortrag <input type="checkbox"/> Referat <input checked="" type="checkbox"/> Praxissemesterbericht	Bericht und Vortrag zusammen benotet mit mind. 4,0
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Alle Dozentinnen, Dozenten, Professorinnen und Professoren der Fachrichtung	Alle Dozentinnen, Dozenten, Professorinnen und Professoren der Fachrichtung

Literatur/Lernhilfen

Keine

Stand: SS 2023

Modultitel: Lebensmittelanalytik			Modulnr.: LMT-BA-10501		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierende sind befähigt zur experimentellen und theoretischen Bearbeitung der unterschiedlichsten Fragestellungen bei der Analyse komplex zusammengesetzter und veränderlicher Stoffsysteme, in Abhängigkeit von der zu bearbeitenden analytischen Fragestellung die jeweils passende Methode zu erkennen und ggf. zu modifizieren bzw. neu zu entwickeln, zur instrumentellen Durchführung von Photometrie, UV/Vis- und FTIR-Spektroskopie, AAS, Massenspektrometrie, Dünnschicht- und Gaschromatographie sowie HPLC und gängiger klassischer nasschemischer Analysemethoden.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> Analytik von Wasser und Mineralstoffen (Trocknungsverlust und Trockenmasse, nasse und trockene Veraschung, Aschealkalität, Karl-Fischer-Titration, Bestimmung von Gesamt und Carbonathärte, Nachweise für Nitrat, Nitrit, Ammonium, Phosphat) Analytik von Kohlenhydraten (spezielle Nachweisreaktionen, Klärmethoden, reduktometrische Methoden, Inversion, Polarimetrie) Analytik von Fetten (spezielle Nachweisreaktionen, Bestimmung freies und gebundenes Fett, Milchfettbestimmung nach GERBER, Verseifbares und Unverseifbares, Verseifungszahl, Säurezahl, Buttersäurezahl, Iodzahl, Peroxidzahl) Analytik von Proteinen (spezielle Nachweisreaktionen für Aminosäuren, BIURET-Reaktion, Gesamtstickstoff nach KJELDAH, Reinprotein nach BARNSTEIN, Bestimmung Hydroxyprolin und Bindegewebsanteil, Formolzahl) Spektroskopische und spektralphotometrische Verfahren (physikalische Grundlagen, Aufbau der Geräte, Lichtquellen und Detektoren, Messvarianten, Photometrie, UV/Vis-Spektroskopie, FTIR-Spektroskopie, Flammenphotometrie, Atomabsorptionsspektroskopie, Massenspektrometrie und deren Anwendung) Chromatographische Methoden (physikalische Grundlagen, Einflussfaktoren auf die Trennung, Aufbau der Geräte, Messvarianten, Detektionsmöglichkeiten, Dünnschichtchromatographie, flüssigchromatographische Verfahren insbesondere HPLC, Gaschromatographie und deren Anwendung) 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine					
Inhaltlich empfohlen: Teilnahme an den Modulen Chemie und Lebensmittelchemie 1 und 2					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
			Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat		

Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Heiko Oertling	Prof. Dr. Heiko Oertling

Literatur/Lernhilfen

Matissek, R.; Steiner, G.; Fischer, M. Lebensmittelanalytik (Springerlehrbuch, ISBN-13: 978-3662557211)
Rauscher, K.; Engst, R.; Freimuth, U. Untersuchung von Lebensmitteln; Verlag: Let Me Print (November 2012)

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFBG

Souci, S. W.; Fachmann, W.; Kraut, H. Food Composition and Nutrition Tables: Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert-Tabellen La composition des aliments - Tableaux des valeurs nutritives. Die Zusammensetzung der Lebensmittel. Nährwert-Tabellen (ISBN-13: 978-3804750722)

Stand: SS 2024

Modultitel: Lebensmittelmikrobiologie			Modulnr.: LMT-BA-10502		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
Die Studierenden					
... erwerben grundlegende Kenntnisse über Prokaryoten, Schimmelpilze, Hefen und Viren.					
... verstehen das Wachstum von Mikroorganismen und können Wachstumsmöglichkeiten/Verderb von Lebensmitteln in Abhängigkeit vom Milieu beurteilen.					
... kennen grundlegende mikrobiologische Labortechniken, können diese anwenden und Untersuchungsergebnisse bewerten.					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau von Prokaryoten, Hefen, Schimmelpilzen und Viren • Endosporen und Dauerformen • Wachstum und Stoffwechsel von Mikroorganismen • Wachstumshemmung und Abtötung von Mikroorganismen • Taxonomie und Systematik • Nutzung von Mikroorganismen zur Lebensmittelherstellung • Mikrobieller Lebensmittelverderb • Kulturelle Anzucht von Mikroorganismen 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach		<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine					
Inhaltlich empfohlen: Biologie, Spezielle Botanik und Zoologie, Chemie, Lebensmittelchemie					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
Bestanden mit mind. 4,0 und bestandenem Labor-Testat					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr. Beatrix Konermann			Prof. Dr. Beatrix Konermann		
Literatur/Lernhilfen					
Bast, E.: Mikrobiologische Methoden (ISBN 978-3-8274-1813-5)					
Krämer, J., Prange, K.: Lebensmittel-Mikrobiologie (ISBN 9783825258542)					
Madigan, M. et al.: BROCK Mikrobiologie (ISBN 978-3-86894-367-2)					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik			Modulnr.: LMT-BA-10305	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden

- ... beherrschen die Grundlagen der Darstellung einer wissenschaftlichen Untersuchung in schriftlicher Form.
- ... kennen die Anforderungen an Aufbau und Form einer wissenschaftlichen Arbeit.
- ... sind in der Lage, statistische Methoden auf Mess- und Beobachtungswerte von Versuchen in der Lebensmitteltechnik und zur statistischen Qualitätskontrolle anzuwenden.

- **Inhalte**
 - Was will Wissenschaft bzw. eine wissenschaftliche Untersuchung?
 - Aufbau und Form einer wissenschaftlichen Arbeit
 - Literaturrecherche / Nutzung elektronischer Quellen
 - Zitieren der Arbeit Anderer / Unterschiede in Zitationskulturen
 - Beschreibung experimenteller Methoden + Darstellung experimenteller Ergebnisse
 - Sprachliche Präzision Deskriptive Statistik (numerische und grafische Aufbereitung)
 - Quellenangaben und Literaturverzeichnis
 - Grundbegriffe Wahrscheinlichkeitsrechnung
 - Statistische Testverfahren, Hypothesentests

Verwendbarkeit des Moduls		
Studiengang 1	<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme		

Formal: keine
Inhaltlich empfohlen: Mathematik 1 und 2

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur (90 min) <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Beatrix Konermann / Frau Dr. Verena Eisner	Prof. Dr. Beatrix Konermann / Frau Dr. Verena Eisner

Literatur/Lernhilfen

Heesen, B.: Wissenschaftliches Arbeiten (ISBN 978-3-662-62547-7)
Quatemberger, A.: Statistik ohne Angst vor Formeln (ISBN 978-3-86894-320-7)
Grabinger, B.: Fit fürs Studium – Statistik (ISBN 978-3- 8362-4566-1)

Stand: SS 2023

Modultitel: Qualitäts- und Umweltmanagement			Modulnr.: LMT-BA-10504	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden

- ...besitzen Kenntnisse über die Entwicklung der Managementsysteme im Bereich Qualität und Umwelt der Lebensmittelindustrie
- ...sie kennen die wesentlichen Risikofaktoren für die Lebensmittelindustrie und die Möglichkeiten von vorbeugenden Schutzmaßnahmen
- ...Auditsysteme werden besprochen und durch Exkursionen in der Lebensmittelindustrie (Klein-, Mittel- und Großunternehmen) praxisnah veranschaulicht

Inhalte

- Historische Entwicklung von Kontrollen zum Management
- Allgemeine Grundlagen der Dokumentationen (DIN/ISO 9.000 ff)
- Vorbeugende Systeme (HACCP, FMEA u.a.)
- Grundlagen des Umweltmanagements (DIN/ISO 14.000 ff, EMAS)
- Elemente des Total Quality Managements (TQM)

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: keine
Inhaltlich empfohlen: Chemie, Grundlagen Lebensmittel-Mikrobiologie, Grundlagen Lebensmitteltechnologie

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio	Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio

Literatur/Lernhilfen

W. Masing (2014): Handbuch Qualitätsmanagement, Carl Hanser Verlag, München
 (Buch: ISBN 978-3-446-43431-8 und E-Book: ISBN 978-3-446-43992-4)

Stand: SS 2023

Modultite: Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik			Modulnr.: LMT-BA-10505		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden kennen wichtige neuartigen Methoden der Lebensmitteltechnik, beherrschen ihre physikalischen und verfahrenstechnischen Grundlagen und können ihr Anwendungspotential beschreiben und analysieren. Neben der Berechnung von Verfahren mit Energieeintrag durch elektromagnetische Strahlung mit einfachen Modellen beherrschen die Studierenden das Aufarbeiten von Informationen aus Lehrbüchern zu neuartigen Behandlungs- und Analyseverfahren und deren Präsentation.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • Infrarot-, Mikrowellen- und Radiowellen- sowie Ohmsche Erwärmung • ausgewählte Kapitel neuartiger Behandlungs- und Analyseverfahren, z.B. Ionisierende Bestrahlung, Hochdruckbehandlung, Plasmabehandlung, Gepulste elektrische Felder, Tomographie, Numerische Modellierung 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Lebensmitteltechnologie		<input type="checkbox"/> Pflichtfach		<input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine, Inhaltlich: keine					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input type="checkbox"/> Klausur <input checked="" type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Referat		
Bestandene Prüfung und Referat mit mind. 4,0 bewertet					
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r		
Prof. Dr.-Ing. Marc Regier			Prof. Dr.-Ing. Marc Regier		
Literatur/Lernhilfen					
<p>z.B. Richardson, P.: Thermal technologies in food processing, (ISBN 9781855735583) Ortega-Rivas, E.: Processing Effects on Safety and Quality of Foods (ISBN 1420061127)</p>					
Stand: SS 2023					

Modultitel: Pulvertechnologie			Modulnr.: LMT-BA-10506	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden ...

- ... kennen die Methoden der Partikelgrößenanalyse zur Qualitäts- u. Prozesskontrolle
- ... gewinnen Kenntnisse zu den lebensmitteltechnischen Bearbeitungsverfahren Zerkleinern, Klassieren, Mischen, Agglomerieren und Extrudieren
- ... verstehen die Funktionsmechanismen und den Aufbau von Anlagen und Maschinen zur Herstellung und Verarbeitung pulverförmiger Lebensmittel
- ... können die verfahrenstechnische Qualität der Zerkleinerungsmaschinen, Klassierapparate und Mischer beurteilen
- ... analysieren und entwickeln Herstellerverfahren für bekannte und neuartige Pulverprodukte

Inhalte

- Charakterisierung von Partikeln mit Methoden der Partikelgrößenanalyse
- Darstellung der Partikelgrößenverteilung als Summen- und Dichtefunktion sowie Mengentyp
- Statistische Probenahme von pulverförmigen Produkten
- Zerkleinerungsprinzipien und Zerkleinerungsmaschinen, Trennmechanismen und Trennapparate
- Mischerbauarten und statistische Kennzeichnung der Mischgüte
- Haftkräfte bei den Agglomerationsverfahren, Extrudier- und Ausformprinzipien
- Grundaufbau der prozesstechnischen Anlagen zur Herstellung von pulverförmigen Lebensmitteln
- Grundlagen der Methoden der Maßstabsübertragung von Labor-/ Technikumsversuchen auf Produktionsanlagen.

Verwendbarkeit des Moduls

Lebensmitteltechnologie Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. G. Lübbe	Prof. Dr.-Ing. G. Lübbe

Literatur/Lernhilfen

Stieß, M.: Mechanische Verfahrenstechnik – Partikeltechnologie (978-3-540-32551-2)
 Heinze, G.: Handbuch der Agglomerationstechnik (ISBN 978-3527297887)
 Schubert, H.: Handbuch der Mechanischen Verfahrenstechnik (ISBN 978-3-527305773)

Stand: SS 2023

Modultitel: Bioprozesstechnik			Modulnr.: LMT-BA-10507	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Fachlich:

Die Studierenden erlernen die Fähigkeit, Methoden der Bioprocessentwicklung auf dem aktuellen Stand der Technik zu verstehen und anzuwenden. Unterschiede und Gemeinsamkeiten in den Reaktortechniken, sowie die dazugehörigen peripheren Prozesse werden beherrscht. Die Arbeitsmethoden können auf andere Kultivierungsprozesse übertragen werden. Technische Vorgaben bei der Reinigung und Sterilisation werden beherrscht.

Überfachlich:

Im Labor werden überfachliche Kompetenzen wie Kommunikations- und Teamfähigkeit, sowie Präsentationstechniken einstudiert.

Inhalte

Es werden anhand von konkreten Produkten und Prozessen die folgenden Themen behandelt:

- Fermentationstechnik (typische Reaktorarten und Betriebsweise)
- Gasversorgung und -abführung
- Upstream /Downstream
- Scale-Up/Down Scaling
- Sensortechnik
- Automatisierungstechnik
- Reinigung und Sterilisation
- Trenntechniken zur Produktgewinnung (Schwerpunkt Membrantechnik)

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Mikrobiologie, Mathematik,

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Klausur mit mindestens 4.0 bewertet und beständenes Labor-Testat
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Dr. Verena Eisner, M. Eng. Holger Weinand	Dr. Verena Eisner

Literatur/Lernhilfen

Chmiel, H.: Bioprozesstechnik (ISBN 978-3-662-54041-1)
 V. Hass, V. et.al.: Praxis der Bioprozesstechnik (ISBN 978-3-8274-2828-8)

Stand: SS 2023

Modultitel: Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelindustrie

Modulnr.: LMT-BA-10508

Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	5. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester	6 ECTS	Gewichtung entsprechend Prüfungsordnung (Curriculum lt. Anlage zur PO)
		<input type="checkbox"/> bei Bedarf			
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung Seminar		5 SWS / 75X Std.	105 Std.	180 Std.	

Kompetenzziele (Lernergebnisse)

Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Definition und Historie der Nachhaltigkeit sowie Wissen über die gängigen Modelle der Nachhaltigkeit. Studierende sind in der Lage, diese Modelle allgemein und speziell in Bezug auf die Lebensmittelindustrie anzuwenden und sind befähigt, Nachhaltigkeitskonzepte in Unternehmen zu implementieren. Weiterhin beherrschen Studierende die Ziele für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen im Rahmen der Agenda 2030. Dies umfasst die 17 Hauptziele (SDG) sowie 169 Unterziele (Targets). In diesem Zusammenhang sind die Studierenden in der Lage, die Erreichung dieser Ziele im Allgemeinen und im Umfeld der Lebensmittelindustrie anhand spezifischer Nachhaltigkeitsindikatoren messbar zu machen und zu überprüfen. Anhand von Seminarvorträgen wurden die Studierenden mit ausgewählten aktuellen Schwerpunktthemen im Bereich Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelindustrie und den daraus entstehenden Herausforderungen vertraut gemacht.

Inhalte

- Definition und Historie der Nachhaltigkeit
- Nachhaltigkeitsmodelle
- Ziele für Nachhaltige Entwicklung (UN Agenda 2030)
- Priorisierung und Finanzierung von Nachhaltigkeitszielen
- Sicherheit als Faktor zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele
- Unterziele (Targets) für Nachhaltige Entwicklung
- Indikatoren der Ziele für Nachhaltige Entwicklung
- Aktueller globaler, europäischer und nationaler Stand bei der Erreichung der Nachhaltigkeitsziele
- Konzepte und Instrumente des Nachhaltigkeitsmanagements in der Lebensmittelindustrie
- Aktuelle Schwerpunktthemen der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: keine
Inhaltlich: keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input checked="" type="checkbox"/> Seminarvortrag <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur und Seminarvortrag mit mind. 4.0 bewertet
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Dr. Michael Féchir, Tandemprofessor	Dr. Michael Féchir, Tandemprofessor

Literatur/Lernhilfen

- Corsten, H., & Roth, S. (2012). Nachhaltigkeit: Unternehmerisches Handeln in globaler Verantwortung. Springer-Verlag, Berlin
- Ekardt, F. (2016). Theorie der Nachhaltigkeit. Nomos Verlagsgesellschaft, Baden-Baden.
- Ernst, D., Sailer, U., & Gabriel, R. (2021). Nachhaltige Betriebswirtschaft. UTB, Bern.
- Feess, E., & Seeliger, A. (2021). Umweltökonomie und Umweltpolitik. Vahlen, München
- Kröger, F., Mohr, H., Sievers, N., & Weiß, R. (2022). Jahrbuch für Kulturpolitik 2021/22: Kultur der Nachhaltigkeit. Institut für Kulturpolitik der Kulturpolitischen Gesellschaft. Transcript Verlag, Bielefeld.
- Lucius, H. (2018). Wettbewerbsvorteil Nachhaltigkeit. CSR und Geschäftsmodelle: Auf dem Weg zum zeitgemäßen Wirtschaften. Springer, Berlin
- Vereinte Nationen (2023). Ziele für nachhaltige Entwicklung. Bericht 2022: Vereinte Nationen, New York.

Stand: WS 2023

Modultitel: Mechanische Verfahren			Modulnr.: LMT-BA-10601	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden ...
 ... kennen die Methoden der Rheometrie zur Qualitätskontrolle und Strömungsberechnung.
 ... beschreiben die Sedimentationsvorgänge von Einzelpartikeln und Partikelkollektiven.
 ... verstehen die Funktionsmechanismen, den technischen Aufbau von Zentrifugen u. Dekantern
 ... gewinnen Kenntnisse zu Filtrationstechniken und berechnen die nötigen Filterflächen.
 ... benennen die Einsatzfälle von Rührwerken in der Lebensmittelproduktion.
 ... benutzen dimensionslose Kennzahlen zur Auslegung von Rührapparaten.

Inhalte

- Rheologische Charakterisierung von Suspensionen und die Messmethoden in der Rheometrie
- Verhalten von Partikeln im Schwerkraftfeld
- Apparate zur Fest-Flüssig Trennung (Klärung), Ermittlung der Klärfläche
- Anschwemm-, Oberflächen- und Tiefenfiltration, Filtermittel und Filterhilfsmittel
- Berechnung der Filterkennlinie und Filterfläche anhand von Laborversuchen
- Zusammenspiel von Pumpen- und Filterkennlinien, Filterapparate (Nutsche, Kammerfilterpresse, Dreh-, Kerzen-, Bandfilter)
- Rühraufgaben und Rührertypen, Rührwerksaufbau im Behälter
- Auslegung von Rührwerken nach den Kriterien optimale Rührzeit und geringste Leistungsaufnahme
- Wechselwirkung Rührergeometrie Behälter; Rühren und Wärmeübergang im Behälter.

Verwendbarkeit des Moduls

Lebensmitteltechnologie Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. M. Regier	Prof. Dr.-Ing. M. Regier

Literatur/Lernhilfen

Bohnet, M.: Mechanische Verfahrenstechnik (ISBN 978-3-527-31099-9)
 Kraume, M.: Mischen und Rühren, Grundlagen und moderne Verfahren (ISBN 978-3-527307098)
 Mezger, Th.: Das Rheologie-Handbuch, für Anwender von Rotations- und Oszillations-Rheometern (ISBN 978-3-866306332)

Stand: SS 2023

Modultitel: Thermische Verfahren			Modulnr.: LMT-BA-10602	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden verstehen die Grundlagen des Stoff- und Wärmeübergangs und können sie analysieren und berechnen. Hierfür beherrschen sie die Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie können sie anwenden.</p> <p>Sie kennen die wichtigsten thermischen Grundoperationen und können sie mit Hilfe der Berechnungsmodelle des Wärme- und Stoffübergang beschreiben. Somit sind sie in der Lage, einfache Apparate wie Destillations- und Rektifikationskolonnen, Extraktionsapparate und Trockner auszulegen.</p>				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Wärme- und Stoffübertragung • Thermische Trennverfahren (Destillation, Rektifikation, Extraktion, Trocknung) 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Lebensmitteltechnologie		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				
Grundkenntnisse in Physik und Mathematik, Thermodynamik und Fluidmechanik				
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat				
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r	
Prof. Dr.-Ing. Marc Regier			Prof. Dr.-Ing. Marc Regier	
Literatur/Lernhilfen				
z.B. Mersmann, A.; Kind, M.; Stichlmair, J.: Thermische Verfahrenstechnik: Grundlagen und Methoden (ISBN 9783540236481)				
Stand: SS 2023				

Modultitel: Sensorik und Lebensmittelrecht			Modulnr.: LMT-BA-10603	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.

Kompetenzziele (Lernergebnisse)

Die Studierenden

- ... können die Grundlagen über die theoretischen und praktischen Inhalte der Lebensmittelsensorik wiedergeben
- ... sind nach den praktischen Laborübungen in der Lage, die Grundlagen der Lebensmittelsensorik und die statistische Auswertung praxisnah anzuwenden
- ... können die wesentlichen Grundlagen des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts erläutern

Inhalte

- Grundlagen der Lebensmittelsensorik
- Allgemeine Testverfahren und -auswertungen mit praktischen Beispielen
- Spezieller Einsatz der Lebensmittelsensorik in der Lebensmittelindustrie mit praktischen Übungen
- Einsatz von statistischen Methoden in der Lebensmittelsensorik
- Grundlagen des nationalen und EU-Lebensmittelrechts
- Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO mit praktischen Demonstrationen

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio	Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio

Literatur/Lernhilfen

- G. Jellinek (1985):** Sensory Evaluation of Food, Wiley-VCH Verlag, Weinheim (ISBN 978-3-52726-216-8)
A. Quadt (2009): Statistische Auswertungen in der Sensorik, Behr's Verlag, Hamburg (ISBN 987-3-89947-531-9)
D. Gorny (2003): Grundlagen des europäischen LM-Rechts, Behr's Verlag, Hamburg (ISBN 978-3-89947-032)

Stand SS 2023

Modultitel: **Produktentwicklung**

Modulnr.: LMT-BA-10604

Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester	<input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					

Die Studierenden

- ... verstehen die wichtigsten, prinzipiellen Produktkonzepte für Lebensmittel und die technologischen Möglichkeiten der Modifikation
- ... sind befähigt auch die prozesstechnischen Anforderungen und Herstelltechniken zur Umsetzung möglicher Modifikationen anzuwenden
- ... können die Bewertungskriterien für Produktveränderungen, ihre sensorische, ernährungsphysiologische und chemisch-analytische Bewertung im Kontext mit den lebensmittelrechtlichen Erfordernissen solcher Produktmodifikationen beurteilen

Inhalte

- Notwendigkeit von Neu- und Weiterentwicklungen
- LM-Grundstrukturen und ihre Modifikationsmöglichkeiten

Beispiele zu möglichen LM-Modifikationen unter:

- ernährungsphysiologischen und verfahrenstechnischen Aspekten
- Aspekten des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelsensorik
- praktische Entwicklungsaufgaben/Projektarbeiten im Technikum
- Anwendung von Labor- und Technikumseinrichtungen und „up-scale-Techniken“
- sensorische und analytische Prüfverfahren zur Ergebnisbeurteilung
- lebensmittelrechtliche und ernährungsphysiologische Aspekte der Entwicklungen und ihre Bewertung
- Präsentation und Demonstration der Projektergebnisse

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: keine

Prüfungsformen		Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur	<input type="checkbox"/> Portfolio	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
<input checked="" type="checkbox"/> mündliche Prüfung	<input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit	
<input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung	<input type="checkbox"/> praktische Prüfung	
<input type="checkbox"/> Kolloquium	<input type="checkbox"/> Referat	
<input checked="" type="checkbox"/> Projektpräsentation		
Lehrende/r		Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio		Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio
Literatur/Lernhilfen		
Literaturangaben im Seminar, individuell zu den gestellten Projektaufgaben		
Stand SS 2023		

Modultitel: Getränketechnologie und Reinigung			Modulnr.: LMT-BA-10605	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, seminaristischer Unterricht, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				

Die Studierenden

-können die Grundlagen der Herstellungstechnologie von Getränken aus pflanzlichen Rohstoffen (Früchten/Getreide), ergänzt durch die Technologie der alkoholischen Gärung, beschreiben. Sie können aus Eigenschaften der Rohstoffe und geeignete Anwendungen ableiten und qualitätsorientierte Prozesse definieren.
-kennen die prinzipiellen Bearbeitungs- und Haltbarmachungsverfahren für Getränke, Beurteilungskriterien zu deren Anwendbarkeit und können diese analysieren.
-kennen die Technik der Reinigung und Betriebshygiene für flüssige Lebensmittel. Sie können nach Bedarf nötige Anwendungen ermitteln und notwendige Verfahren beschreiben, auswählen und beurteilen.

Inhalte

Verfahrenstechnische und technologische Grundlagen der Herstellung von alkoholfreien Getränken (Wasser, Fruchtsaft, Limonadengewinnungsverfahren aus unterschiedlichen Rohstoffen)
 Verarbeitungsprozesse der Klärung, Filtration, Haltbarmachung – Konzentrieren, Verwendung von Zusatz- und Hilfsstoffen
 Alkoholische Gärung, Weinbereitung, Schaumweinherstellung, Bierbrauerei
 Anforderungen der Prozesse an Reinigung und Hygiene, Hygienisches Design, Reinigungstechnik

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Referat <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet und bestandenes Labor-Testat
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.- Ing. Jens Voigt	Prof. Dr.- Ing. Jens Voigt

Literatur/Lernhilfen

Tscheuschner, H.D. (Hrsg.), **Voigt., J.**, et al.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, Kap. Getränkestellung, Reinigungstechnik, Betriebshygiene
 4. Auflage, 2017, ISBN978-3-95468-412-0

Stand: SS 2023

Modultitel: Lebensmittelverpackungstechnik			Modulnr.: LMT-BA-10606		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					

Die Studierenden ...

- ... kennen die Anforderungen zur Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit
- ... verstehen die verpackungstechnischen Eigenschaften der Pack- und Verbundpackstoffe
- ... können die physikalischen und chemischen Wechselwirkungen zwischen Verpackung, Füllgut und Umgebung beurteilen
- ... können die lebensmitteltechnologischen Anforderungen umsetzen in eine geeignete Packmittelauswahl
- ... kennen die verschiedenen Verpackungsverfahren (MAP, Aseptik)
- ... können die Verpackungsabläufe und -Anlagen für flüssige und stückige Lebensmittel erklären
- ... kennen die qualitätsrelevanten Prüfmethoden für Packstoffe

Inhalte

- Aufgaben und Funktionen von Verpackungen für Lebensmittel
- gesetzliche Verordnungen, Recycling und Kreislaufwirtschaft
- Herstellverfahren von Primärverpackungen (Metall, Glas, Papier, Kunststoff, Biokunststoffe, Verbundpackstoffe)
- Physikalische Wechselwirkung zwischen Füllgut und Verpackung (Permeation und Migration)
- Verfahren zur Sterilisation von Packmitteln für die aseptische Verpackungstechnik
- Verfahren der Verpackung unter Vakuum und Schutzgas (Modified Atmosphere Packaging)
- Verpackungskonzepte, „Smart Packaging“, Nachhaltige Verpackungen
- Konzeption von Verpackungsanlagen für flüssige und stückige Lebensmittel
- Laborprüfmethoden zu den verpackungsrelevanten Parametern, beispielhaft Kunststoffe

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input checked="" type="checkbox"/> Seminararbeit	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. G. Lübbe	Prof. Dr.-Ing. G. Lübbe

Literatur/Lernhilfen

Barnes, K.A.; Chemical migration and food contact materials (ISBN 978-1-845690298)
 Bleisch, G.: Verpackungstechnische Prozesse (ISBN 978-3-89947-281-3)
 Blüml S.: Handbuch der Fülltechnik; Grundlagen und Praxis für das Abfüllen flüssiger Produkte (ISBN 3-89947-089-3)
 Pieringer, O.- G.: Verpackungen für Lebensmittel: Eignung, Wechselwirkungen, Sicherheit (ISBN 3-527-30004-X)

Stand: SS 2023

Modultitel: **Spezielle Lebensmittelmikrobiologie**

Modulnr.: LMT-BA-10607

Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester	<input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Labor		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	

Kompetenzziele (Lernergebnisse)

Die Studierenden

- ... können das Vorkommen und den Einfluss von Mikroorganismen auf pflanzliche und tierische Lebensmittel beschreiben
- ... erwerben Kenntnisse über pathogene Mikroorganismen und deren Vorkommen in Lebensmitteln
- ... können die Produktion von ausgewählten Lebensmitteln mit Hilfe von Mikroorganismen beschreiben.
- ... kennen die Anforderungen an die mikrobiologische Qualität von Lebensmitteln.
- ... kennen aktuelle lebensmittelmikrobiologische Methoden, können diese anwenden und die Ergebnisse beurteilen.

• Inhalte

- Mikrobiologie der pflanzlichen und tierischen Lebensmittel
- Haltbarmachen von Lebensmitteln
- Starter- und Schutzkulturen, Produktion von Lebensmitteln mit Mikroorganismen
- Lebensmittelrelevante pathogene Mikroorganismen
- Rechtliche Anforderungen an die mikrobiologische Qualität von Lebensmitteln
- Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Identifizieren von Mikroorganismen
- Aktuelle lebensmittelmikrobiologische Methoden

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1

Pflichtfach

Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Formal: keine

Inhaltlich empfohlen: Lebensmittelmikrobiologie, Biologie, Spezielle Botanik und Zoologie

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestanden mit mind. 4,0 und bestandenem Labor-Testat
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Beatrix Konermann	Prof. Dr. Beatrix Konermann

Literatur/Lernhilfen

Bast, E.: Mikrobiologische Methoden (ISBN 978-3-8274-1813-5)

Krämer, J., Prange, K.: Lebensmittel-Mikrobiologie (ISBN 9783825258542)

Madigan, M. et al.: BROCK Mikrobiologie (ISBN 978-3-86894-367-2)

Baumgart, J. et al. (Hrsg.): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln (ISBN 9783860221600)

Stand: SS 2023

Modultitel: **Ernährungsphysiologie**

Modulnr.: LMT-BA-10608

Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Vorlesung, Seminar		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.

Kompetenzziele (Lernergebnisse)

Die Studierenden

- ...verstehen die Prinzipien der Nahrungsaufnahme und der Nährstoffversorgung des Menschen
- ...können die Verdauungs- und Adsorptionsvorgänge im menschlichen Körper und die Stoffwechselwege der wichtigsten Nährstoffe erklären
- ...sind in der Lage, die Notwendigkeit und Möglichkeiten der Ernährungstherapien zu definieren und können den dabei gestellten Anforderungen an spezielle Lebensmittelzubereitungen herleiten

Inhalte

- Nährstoff- und Energiebedarf
- Verdauungsorgane - anatomische Grundlagen
- Nahrungsaufnahme und Verdauungsprozesse
- Stoffwechsel der Kohlenhydrate, der Proteine und der Lipide
- Wasserbilanz, Regelkreis Hormone, Säuren-Basen-Gleichgewicht
- Funktionelle Nährstoffe, Ernährungstherapien: Möglichkeiten und Anforderungen
- Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke

Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang 1 Pflichtfach Wahlpflichtfach

Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme

Keine

Prüfungsformen	Voraussetzung für die Vergabe von ECTS
<input type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input type="checkbox"/> Projektpräsentation	Bestandene Klausur mit mind. 4,0 bewertet
<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio	Prof. Dr.-Ing. Enrico Careglio

Literatur/Lernhilfen

Elmadfa, I., Leitzmann, C. (2015): Ernährung des Menschen, UTB GmbH, Stuttgart (ISBN 978-3825285524)

DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung „Ernährungsbericht“ (jeweils aktuelles Jahr)

Stand: SS 2023

Modultitel: Lebensmittelwirtschaft			Modulnr.: LMT-BA-10609		
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung, Seminar, Case Study Deutsch/Englisch		5 SWS / 75 Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden kennen die Aufgaben, Herausforderungen und Ziele der Lebensmittelwirtschaft und die Bedeutung von Trends im Verbraucherverhalten. Sie kennen die wichtigen Akteure in der Lebensmittelwirtschaft und wissen um die Bedingungen und Voraussetzungen der Distribution von Lebensmitteln. Die Studierenden verstehen die Grundlagen des Handels mit Lebensmitteln. Sie verstehen die Zusammenhänge und Einflussmöglichkeiten der gesamten Prozesskette auf Verfügbarkeit, Qualität, Preis und Umwelt. Sie können die grundlegenden Prinzipien der Kommunikation anwenden und Lebensmittelcommercials analysieren und beurteilen.</p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, die für eine Unternehmensgründung relevanten Elemente fachkompetent zu analysieren und die zur Realisierung jeweils notwendigen Aktivitäten durchzuführen. Sie erarbeiten das Fachwissen, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse ableiten. Sie beherrschen insbesondere die Erstellung eines Businessplans.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten und Aufgaben der Lebensmittelwirtschaft • Verbraucher und Verbraucherverhalten, Ernährungstrends, • Kommunikation / Marketing von Lebensmitteln • Grundlagen und Handlungsfelder des Nachhaltigkeitsmanagements, Kundenzufriedenheit • Strukturelle Trends in Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Stationärer Handel, Omnichannel und E-Commerce • Struktur LEH, Sortimentspolitik, Preis/Preissysteme, Category Management • Innovationen und Technologien für den digitalen Lebensmittelhandel, Digital Commerce • Fallbeispiele und aktuelle Entwicklungen • Methoden zur Ideenfindung und -selektion zur Entwicklung eines Geschäftsmodells 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input type="checkbox"/> Pflichtfach		<input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine, Inhaltlich: keine					
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS		
<input type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input checked="" type="checkbox"/> Projektpräsentation			<input type="checkbox"/> Portfolio <input checked="" type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat		
			Seminararbeit 4.500 Wörter und Präsentation 15 Minuten, Bewertung 70 % / 30 %		

Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Prof. Dr. Dr. Patrick Siegfried	Prof. Dr. Dr. Patrick Siegfried
Literatur/Lernhilfen	
<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelzeitung, wöchentlich, Deutscher Fachverlag, Frankfurt • Baumast, A./Pape, J. (Hrsg.): Betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement, Stuttgart 2013 • Brühl, R.: Corporate Social Responsibility – Die Ethik der gesellschaftlichen Verantwortung und ihre Umsetzung, München 2018 • Freiling, J.; Harima, J.: Entrepreneurship: Gründung und Skalierung von Startups. Springer Gabler, 2019. • Fueglistaller U.; Müller, C.; Müller, S.; Volery, T.: Entrepreneurship: Modelle – Umsetzung – Perspektiven mit Fallbeispielen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Springer Gabler, 2019, 5. Auflage. • Marc Knoppe, Martin Wild (Digitalisierung im Handel, Springer Gabler aktuelle Ausgabe) • Rainer Gläß, Bernd Leukert (Handel 4.0 - Die Digitalisierung des Handels), Springer Gabler aktuelle Ausgabe) 	
Stand: SS 2023	

Modultitel: Biochemie der Ernährung				Modulnr.: LMT-BA-10610	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots		Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
1 Semester	6. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf		6 ECTS	Gewichtung entsprechend Prüfungsordnung (Curriculum lt. Anlage zur PO)
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden	
Vorlesung		5 SWS / 75X Std.	105 Std.	180 Std.	
Kompetenzziele (Lernergebnisse)					
<p>Die Studierenden verfügen über detaillierte Kenntnisse zur Funktion und Struktur der Proteine, darunter vor allem der Enzyme, welche für die Funktion lebender Systeme eine entscheidende Rolle spielen. In diesem Zuge sind Studierende in der Lage, diese Kenntnisse mit Stoffwechselfvorgängen und biologischen Untereinheiten wie Membranbestandteilen und Organellen in Verbindung zu bringen, um deren Funktionen in der eukaryotischen Zelle zu ergründen. Aufbauend auf diesen Kenntnissen, verfügen Studierende ebenfalls über Kenntnisse zur Signaltransduktion, der Kommunikation zwischen Zellen mithilfe von Biomembranen und Hormonen am Beispiel des Gastrointestinaltraktes, der neuronalen Erregung und des Zellzyklus. Weiterhin sind Studierende vertraut mit den Bestandteilen und Funktionen des angeborenen und erworbenen Immunsystems. Diese Kenntnisse wurden anhand der Beispiele Allergien und Krebs vertieft. Abschließend verfügen Studierende über Kenntnisse zur Analyse des Genoms und Proteoms sowie dazu verwendeter Techniken zur analytischen Anwendung des erlangten Wissens in der Praxis.</p>					
Inhalte					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Struktur und Funktion von Proteinen, Mechanismen der Proteinfaltung ▪ Katalyse, Kinetik und Regulation von Enzymen ▪ Biologische Membranen, Organellen und intrazelluläre Kommunikation der eukaryotischen Zelle ▪ Energie-, Nukleotid- und Aminosäurestoffwechsel ▪ Signaltransduktion und zelluläre Funktionen <ul style="list-style-type: none"> - Funktionsträger von Biomembranen - Interzelluläre Kommunikation - Hormonelle Steuerung - Molekulare Physiologie des Gastrointestinaltraktes - Neuronale Erregung und Transmission - Zellzyklus und Zelltod ▪ Angeborenes und erworbenes menschliches Immunsystem ▪ Allergien und Krebs ▪ Genomanalyse ▪ Proteomanalyse 					
Verwendbarkeit des Moduls					
Studiengang 1		<input type="checkbox"/> Pflichtfach		<input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme					
Formal: keine Inhaltlich: keine					
Prüfungsformen				Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Klausur 90 Minuten | <input type="checkbox"/> Portfolio |
| <input type="checkbox"/> Seminarvortrag | <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit |
| <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung | <input type="checkbox"/> praktische Prüfung |
| <input type="checkbox"/> Kolloquium | <input type="checkbox"/> Referat |
| <input type="checkbox"/> Projektpräsentation | |

Bestandene Klausur

Lehrende/r	Modulverantwortliche/r
Dr. Michael Féchir, Tandemprofessor	Dr. Michael Féchir, Tandemprofessor

Literatur/Lernhilfen

Berg, J. M., Tymoczko, J. L. (2018). Stryer biochemie (Vol. 8). Heidelberg: Springer Spektrum.
 Ekardt, F. (2016). Theorie der Nachhaltigkeit. Nomos Verlagsgesellschaft, Baden-Baden.

Brody, T. (1998). Nutritional biochemistry. Elsevier.

Caterina, R. D. E., Martinez, J. A., & Kohlmeier, M. (2020). Principles of nutrigenetics and nutrigenomics.

Eskin, N. M., & Shahidi, F. (2012). Biochemistry of foods.

Föller, M., Stangl, G. (Eds.). (2020). Ernährung-Physiologische und Praktische Grundlagen. Springer Berlin.

Heinrich, P. C., Müller, M., Graeve, L. (Eds.). (2014). Löffler/Petrides Biochemie und Pathobiochemie. Springer-Verlag.

Müller-Esterl, W., Brandt, U., Anderka, O., Kerscher, S., Kieß, S., Ridinger, K. (2017) Biochemie: Eine Einführung für Mediziner und Naturwissenschaftler. Springer-Verlag, 2017.

Perez-Castineira, J. (2020). Chemistry and Biochemistry of Food. Walter de Gruyter GmbH & Co KG.

Rehner, G., Daniel, H. (2010). Biochemie der Ernährung. Springer-Verlag.

Stand: SS 2024

Modultitel: Praxisprojekt			Modulnr.: LMT-BA-10701	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
3 Monate	7. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	18 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Selbststudium, Betreuung durch Hochschulprofessor*in und Firmenbetreuer*in		0 SWS / 0 Std.	540 Std.	540 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen Produktionsabläufe/Technologien und innerbetriebliche Arbeitsabläufe im betreuenden Betrieb - arbeiten unter fachkundiger Anleitung an ingenieurtechnischen Projekten - wenden Erlerntes aus dem Studium systematisch an und vertiefen ihr Fachwissen in Teilgebieten - erarbeiten selbständig Lösungsansätze und erkennen übergreifende Zusammenhänge - wenden Datenbankrecherchen an und erarbeiten sich den Stand der Technik - können Projektmanagement Methoden anwenden - erstellen einen strukturierten ingenieurtechnischen Projektbericht - wenden bereits erlernte Kompetenzen an und erweitern diese - Kompetenzen: Anpassungsfähigkeit, Auftreten, Eigenverantwortung, Entscheidungsfähigkeit, Kooperationsbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit, Selbstreflexion, Teamfähigkeit und Verantwortungsbereitschaft 				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in betriebliche Gegebenheiten und Abläufe • Nutzenanalyse von Aufgabenstellungen • Interner und externer Wissenserwerb zu ingenieurtechnischen Aufgabenstellungen • Projektplanung und Projektdurchführung mit Zeitmanagement • Aufbau von Test- und/ oder Untersuchungsvorrichtungen • Durchführung von Versuchen und deren Auswertung • Erarbeiten von Optimierungsstrategien • Erstellen eines Projektberichtes und Präsentation der Ergebnisse 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				
Formal: Bestandene Prüfungsleistungen des 1- 4. Semesters und min. 36 ECTS aus dem 5. und 6. Semester				
Inhaltlich: keine				
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	
<input type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input checked="" type="checkbox"/> Praxisprojektbericht			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Praxisprojektbericht			Praxisprojektbericht benotet mit mind. 4,0	
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r	
Alle Dozentinnen, Dozenten, Professorinnen und Professoren der Fachrichtung			Alle Dozentinnen, Dozenten, Professorinnen und Professoren der Fachrichtung	
Literatur/Lernhilfen				
Keine				
Stand: SS 2023				

Modultitel: Abschlussarbeit (Bachelor-Thesis)			Modulnr.: LMT-BA-10702	
Moduldauer	Semester, in dem das Modul stattfindet	Häufigkeit des Angebots	Kreditpunkte (ECTS)	Gewichtung der Note für die Endnote
10 Wochen	7. Semester	<input checked="" type="checkbox"/> jedes Sommersemester <input checked="" type="checkbox"/> jedes Wintersemester <input type="checkbox"/> bei Bedarf	12 ECTS	entsprechend der Anzahl der Kreditpunkte
Lehr-/Lernformen		Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamtarbeitsaufwand (Workload) der/des Studierenden
Selbststudium, Betreuung durch Hochschulprofessor und ggf. Firmenbetreuer		0 SWS / X Std.	360 Std.	360 Std.
Kompetenzziele (Lernergebnisse)				
<p>Die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - können sich selbständig in neue Aufgabenstellung aus der Lebensmitteltechnik einarbeiten - können die Bedeutung und Ziele eines Projektes definieren - analysieren den Stand des Wissens und können den Forschungsstand in dem zu bearbeitenden Fachthema aufzeigen - führen Untersuchungen auf wissenschaftlicher Grundlage durch, beauftragen Untersuchungen, organisieren den Personaleinsatz - können mit anspruchsvollen Untersuchungsmethoden (Analysemessgeräte) umgehen - kennen die Anforderungen Ergebnisse auf statistischer Basis darzustellen - kennen die Anforderungen an einen wissenschaftlichen Bericht 				
Inhalte				
<ul style="list-style-type: none"> • Analyse der Aufgabenstellung, Formulierung der Ziele und Teilschritte • Entwicklung eines theoretischen und methodischen Ansatzes • Durchführung von Literaturrecherchen • Festlegung der praktischen Versuche und Messmethoden • Verifizierung und Kalibrierung von Messtechniken • Zeit- u- Personalplanung zur Durchführung der Untersuchungen • Auswertung und Bewertung der Ergebnisse mit statistischen Methoden • Analyse der Schwachstellen im Projekt und Erarbeiten von Optimierungspotentialen • Erstellen eines wissenschaftlichen Abschlussberichtes • Erstellen eines Projektberichtes und Präsentation der Ergebnisse 				
Verwendbarkeit des Moduls				
Studiengang 1		<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtfach	<input type="checkbox"/> Wahlpflichtfach	
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme				
Formal: Bestandene Prüfungsleistungen des 1- 4. Semesters mind. 36 ECTS aus dem 5. und 6. Semester				
Inhaltlich: keine				
Prüfungsformen			Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	
<input type="checkbox"/> Klausur <input type="checkbox"/> mündliche Prüfung <input type="checkbox"/> Praktikums-/Laborleistung <input type="checkbox"/> Kolloquium <input checked="" type="checkbox"/> Bachelor Thesis			<input type="checkbox"/> Portfolio <input type="checkbox"/> Seminar- und Hausarbeit <input type="checkbox"/> praktische Prüfung <input type="checkbox"/> Referat	
Bachelor Thesis			Bachelor Thesis benotet mit mind. 4,0	
Lehrende/r			Modulverantwortliche/r	
Alle Dozentinnen, Dozenten, Professorinnen und Professoren der Fachrichtung			Alle Dozentinnen, Dozenten, Professorinnen und Professoren der Fachrichtung	
Literatur/Lernhilfen				
Keine				
Stand SS 2023				