

Name des Moduls: SL10 Lebensmitteltechnologie		
Prüfung: SL10 Lebensmitteltechnologie	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Guido Ritter	Modulturnus: Jedes SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter, Dipl.-Ing. Albrecht Fleischer		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • wichtige lebensmitteltechnologische Prozesse zur Herstellung einzelner Lebensmittel beschreiben • den Einfluss von technologischen Verfahren auf die Lebensmittelqualität bewerten • eine Risiko-Nutzen-Abschätzung zu neuen lebensmitteltechnologischen Verfahren treffen 	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Klausur (90 min)	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Praktikum 	
Lehrinhalte	Seminar: Technologien einzelner Lebensmittel, wie z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Brot • Käse • Kakao, Kaffee, Tee • Saft, Wein und Bier • Whisky • Convenience Produkte • Schokolade Besondere Lebensmitteltechnologische Verfahren, wie z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Konservierung • Biotechnologie – Enzymeinsatz Diskussion: Grenzen der Lebensmittel-Technologie Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung eines Lebensmittels mittels verschiedener technologischer Verfahren • Analyse der technologischen Einflussparameter 	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Heiss, R., (2004) Lebensmitteltechnologie, Springer, Berlin (aktuellste Auflage) • Leuchtenberger, A., Proll, J., Ruttloff, H., (1997) Lebensmittel – Biotechnologie und Ernährung, Springer, Berlin (aktuellste Auflage) 	