

Name des Moduls: WP14 Zusatzstoffe und Zutaten		
Prüfung: WP14 Zusatzstoffe und Zutaten	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: Begrenzte TN-Zahl: 12
Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter, Dipl.-Oecotroph. Alwine Kraatz		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • praktische Methoden im Labor gezielt anwenden • die sensorischen und technologischen Eigenschaften von Lebensmitteln aus eigener praktischer Erfahrung beschreiben • auf der Basis eines Marketing Briefings eigenständig eine Produktentwicklung im Lebensmittellabor planen, durchführen, auswerten und präsentieren • in Teams ein Projekt in einer vorgegeben Zeit wissenschaftlich bearbeiten, Entscheidungsprozesse konstruktiv und ergebnisorientiert selbständig steuern, dokumentieren und gegenüber Projekt-Auftraggebern vertreten • den technologischen Einfluss von Zusatzstoffen auf die Lebensmittelqualität bewerten 	
Prüfungsform- und umfang	Präsentation der Praktikumsergebnisse und fachlicher Inhalte zum Thema	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikum (4 SWS) 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Produktentwicklung von Lebensmitteln auf der Basis eines Marketing Briefings im Team. • Es werden verschiedene Zusatzstoffgruppen und Zutaten im Labor auf ihre sensorischen und technologischen Eigenschaften getestet. 	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	Teilnahme am Modul WP 13 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Handbuch der Lebensmittelzusatzstoffe Behr's Verlag 	