

Name des Moduls : NW21 Nachhaltige Produktentwicklung		
Prüfung: NW21 Nachhaltige Produktentwicklung	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [WPF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Guido Ritter	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • selbstständig einen Produktentwicklungsprozess unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien bearbeiten • Projektmanagement im Umfeld der Produktentwicklung durch die Organisation und die Durchführung von Sensoriktests einsetzen • eigenverantwortlich durch das Vortragen von selbst entwickelten Ergebnispräsentationen vor Entscheidern handeln • verschiedene Aspekte der Lebensmittelqualität mit Nachhaltigkeitsbezug in der Produktentwicklung bewerten • Marketing Argumente, lebensmittelrechtliche und ernährungsphysiologische Aspekte, Gesundheitsprävention und Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die -kultur im Ergebnis der Produktentwicklung bewerten • Konflikte im Team im Rahmen der Produktentwicklung lösen • unternehmerisch denken durch die Einbindung der nachhaltigen, unternehmerischen Perspektive in die Produktentwicklung 	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminar • Praktikum 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenständige Produktentwicklung eines Lebensmittels entsprechend eines Marketing-Briefings • Planung und Organisation des Produktentwicklungsprozesses • Prüfung der Lebensmittelqualität anhand sensorischer und lebensmittelanalytischer Parameter • Eigenständige Planung und Anwendung von analytischen Methoden (Sensorik und Lebensmittelanalytik) • Bewertung der Rohstoffe und des Endproduktes entsprechend selbst erarbeiteter Nachhaltigkeitskriterien • Ergebnispräsentation der Produktentwicklung vor der „Geschäftsführung“ 	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	Marketing Grundkenntnisse, Lebensmittelverarbeitung Grundkenntnisse, Sensorik Grundkenntnisse	

Formale Voraussetzungen	
Literaturempfehlungen	<p>Busch-Stockfisch (Hrsg.) Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und QS, Behr's Verlag (aktuellste Auflage)</p> <p>Lawless, H.T. / Heymann, H. (1998): Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. Chapman&Hall, New York.</p> <p>Fuller, G.W. (2005): New food product development: From concept to marketplace, 2nd ed., CRC Press.</p>