

Modul Produktkonfektionierung in der Lebensmitteltechnologie und Pharmazie <i>Confectioning of Products for Food and Pharmaceutical Applications</i>	
Version 1 (seit SS15) Modulverantwortliche/r: Prof. Dr.-Ing. Eckhard Weidner	6 LP / 180 h
Lernziele/Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen wesentliche verfahrenstechnische Prozesse, Apparate und Methoden der Produktkonfektionierung und lernen diese gezielt einzusetzen. • Die Studierenden können die gewonnenen Erkenntnisse auf konkrete und neue Problemstellungen übertragen und wenden diese durch eine vertiefte Methodenkompetenz situativ angepasst an. • Die Studenten werden in besonderem Maße zu vernetztem, interdisziplinären und kreativen Denken angeregt. 	

Lehrveranstaltungen	
Produktkonfektionierung in Lebensmitteltechnologie und Pharmazie Lehrformen: Vorlesung mit Übung Lehrende: Jun.-Prof. S. Frerich Sprache: Deutsch Häufigkeit des Angebots: jedes Sommersemester	4 SWS
Inhalte: Ziel der Produktkonfektionierung ist die Erzeugung innovativer Produkte. Hierbei ist die Wissenschaft der Produktkonfektionierung ein extrem vielfältiges Gebiet. Zur Erzeugung innovativer wirtschaftlicher Produkte ist die Kenntnis der gängigen verfahrenstechnischen Grundoperationen sowie der Stoffeigenschaften der verwendeten Substanzen erforderlich. Im Rahmen dieser Veranstaltung wird jedoch auf eine grundlegende Erklärung der verfahrenstechnischen Grundoperationen bewusst verzichtet, da dies Gegenstand zahlreicher anderer Vorlesungen ist. Es werden vielmehr produktorientiert ausgewählte Verfahren aufgezeigt, die zur Konfektionierung einzelner Beispielprodukte genutzt werden können. Hierzu werden Beispiele aus dem Bereich der Lebensmitteltechnologie und Pharmazie vorgestellt. Ziel dieses Vorgehens ist es, den Teilnehmern dieses Kurses einen Einblick in die Möglichkeiten der Produktkonfektionierung zu geben.	
Arbeitsaufwände: - Vor und Nachbereitung (einschl. Prüfung): 120 h Eigenstudium - Präsenzzeit: 60 h Präsenzstudium	
Medienformen: Beamer, Tafelvortrag	
Literatur: <ol style="list-style-type: none"> 1. Heiss, Rudolf: Lebensmitteltechnologie. Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung, Springer Verlag, 1996 2. Kessler, Heinz-Gerhard: Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Molkereitechnologie, Verlag A. Kessler, 1996 	

3. Stieß, M.: Mechanische Verfahrenstechnik I, II, Springer Verlag, Berlin, 1997	
--	--

Prüfung : Produktkonfektionierung in der Lebensmitteltechnologie und Pharmazie

Seminar , Anteil der Modulnote : 100 %

Beschreibung :

Schriftlicher Seminarbeitrag und Präsentation