



| | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 | LTE.22.023 | Fleisch- und Fischtechnologie | |
| 2 | Modultitel (englisch) | Meat- and Fish-Technology | |
| 3 | Verantwortlichkeiten | Prof. Dr. Marco Ebert | |
| 4 | Credits | 5 | |
| 5 | Studiengänge | LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul im 5. Semester LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie Dual Pflichtmodul im 5., 7. und 9. Semester | Version 2022 Version 2022 |
| 6 | Turnus und Dauer | startet jedes Wintersemester über ein Semester | |
| 7 | Voraussetzungen | Verbindliche Voraussetzung: Erfolgreicher Abschluss der Module Chemie, Lebensmittelphysik | |
| 8 | Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten | | |
| 9 | Benotung und Berechnung | Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen. | |
| 10 | Prüfungsleistung | M15 | Mündliche Prüfung im Umfang von 15 Minuten |
| 11 | Prüfungsvorleistung | I TNW Teilnahme am Praktikum (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO) II AHA des bestandenen Protokollierens der Praktikumsversuche III APP bestandene Bearbeitung und Präsentation einer Fallstudie Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n | |
| 12 | Veranstaltungen und Arbeitsaufwand | | |
| I | LTE.22.023.10 | Fleisch- und Fischtechnologie Vorlesung, 2 SWS | 32 h |
| II | LTE.22.023.20 | Fleisch- und Fischtechnologie Praktikum, 2 SWS Veranstaltung findet im Block statt | 32 h |
| III | | Eigenständige Vor- und Nachbereitung, Erstellung von Protokollen, Gruppenarbeit inkl. Erarbeitung einer Präsentation, Prüfungsvorbereitung | 86 h |
| | | | Gesamt: 150 h |
| 13 | Lehrpersonal | Prof. Dr. Marco Ebert | |
| 14 | Unterrichtssprache | Deutsch | |
| 15 | Inhalte | In der Vorlesung wird Wissen über die Lebensmittelkette von Fleisch- und Fischwaren auf den relevanten Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen vermittelt. In dem dazugehörigen Praktikum wird besonderen auf die Eigenarten der handwerklich orientierten Herstellung ausgewählter Fleisch- und Fischprodukte eingegangen. Zur Vertiefung werden in Kleingruppen verschiedene Fallstudien bearbeitet, die im Rahmen der Lehrveranstaltung präsentiert und diskutiert werden. Themenschwerpunkte: - Tierhaltung und Schlachtung - Fleischqualität und -reifung | |

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch verschiedener Tierarten - Zutaten von Fleischwaren und Fischereierzeugnissen - Wursthüllen - Herstellung von Wurstwaren - Herstellung von rohen und gegarten Pökelfleischerzeugnissen - Warenkunde von Fleischwaren - HACCP und GHP in der Fleisch- und Fischverarbeitung - Fischfang, Fischzucht und Fischverarbeitung |
| 16 | <p>Lernziele/-ergebnisse</p> <p>Die Studierenden sind nach dem erfolgreichen Abschluss des Moduls in der Lage, die komplexen Zusammenhänge der Fleischgewinnung, Fleischreifung und Fleischverarbeitung zu klassifizieren und zur Problemlösung anzuwenden. Ferner können sie die verschiedenen Produktgruppen, die Verarbeitung von Fischereierzeugnissen und die Primärproduktion von Fleisch und Fisch darstellen.</p> <p>Studierende, die sich in dem Modul spezialisiert haben, besitzen ferner profunde Kenntnisse darüber wie man aus vegetarischen / veganen Zutaten Fleisch- oder Fischsubstitute herstellen kann bzw. wie man produktspezifische Qualitätsparameter einhalten oder Gefahren managen kann bzw. wie man nachhaltig tierische Proteine produzieren kann.</p> |
| 17 | <p>Lehr-/Lernformen</p> <p>Lehrvortrag, Übung, Gruppenarbeit, Fallstudienarbeit, Diskussion, Referat, Problemorientiertes Lernen (POL), Recherche, Literaturstudium, Exkursion</p> |
| 18 | <p>Literatur</p> <p>Spezifische Literatur wird in den jeweiligen Vorlesungen empfohlen. Standardwerke sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latz N. (Hrsg.): Fleischerei heute. Hamburg: Verlag Handwerk und Technik GmbH, neueste Auflage - Koch H, Fuchs M.: Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH, neueste Auflage - Keim H, Franke R.: Fachwissen Fleischtechnologie. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH, neuste Auflage - Fischer A, Prändl O, Schmidhofer T.: Fleisch - Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung. Stuttgart: Eugen Ulmer KG, neuste Auflage |
| 19 | <p>Weitere Informationen</p> <p>Das Modul ist für eine Spezialisierung gemäß § 5a der Fachstudienordnung in den Gebieten „vegetarische und vegane Lebensmittel“, „Qualitätsmanagement“ und „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ geeignet. Art und Umfang der Leistungen werden zu Beginn des Semesters durch die*den Dozierende*n bekanntgegeben.</p> |