



1	LTE.18.014	Lebensmittelsensorik	
2	Modultitel (englisch)	Sensory Evaluation of Food	
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Jörg Meier	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul im 3. Semester LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie dual Pflichtmodul im 3. und 5. Semester	Version 2022 Version 2022
6	Turnus und Dauer	jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzungen	Verbindliche Voraussetzung: Erfolgreicher Abschluss des Moduls Mathematik und Statistik.	
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 seminaristischen Unterricht (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO) und II TNW Praktika (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO), III SCH bestandene Lösung von Übungsaufgaben und IV AHA bestandene Anfertigung der Protokolle und V APP bestandene Vorstellung der Projektarbeit. Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	LTE.18.014.10	Lebensmittelsensorik Seminaristischer Unterricht, 2 SWS	32 h
II	LTE.18.014.20	Lebensmittelsensorik Praktikum, 2 SWS	32 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung inklusive Prüfungs- vorbereitung	86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrpersonal	Prof. Dr. Jörg Meier	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	Während viele chemische und physikalische Eigenschaften mit instrumentellen Messgeräten untersucht werden, können Farbe, Form, Geruch, Geschmack und Textur eines Lebensmittels in der Gesamtheit nur durch das Messgerät „Mensch“ bestimmt werden. Im Rahmen der Lehrveranstaltungen lernen die Studierenden nicht nur die unterschiedlichen sensorischen Prüfverfahren und Auswertungsmethoden kennen, sondern erhalten auch einen breiten Einblick in die Planung und Durchführung sensorischer Prüfungen. Beginnend mit den Methoden der Prüferschulung werden anschließend Anatomie und Physiologie der olfaktorischen und gustatorischen Wahrnehmung beschrieben. Die Prinzipien der in Forschung und Praxis gebräuchlichen sensorischen Untersuchungsverfahren werden vorgestellt	

und jeweils Einsatzgebiete, Vor- und Nachteile der Verfahren besprochen. In den praktischen Untersuchungen werden verschiedene Lebensmittel mit den vorgestellten Methoden analysiert und die Daten statistisch ausgewertet.

- | | | |
|----|-----------------------|---|
| 16 | Lernziele/-ergebnisse | Die Studierenden können nach Abschluss des Moduls die sensorischen Untersuchungsmethoden planen, durchführen, statistisch auswerten und Ergebnisse interpretieren. Die Studierenden können somit in der beruflichen Praxis auch als Prüfungsleiterin oder Prüfungsleiter fungieren. |
| 17 | Lehr-/Lernformen | Lehrvortrag, Übung, Projektarbeit, Gruppenarbeit, Diskussion, Referat, Textarbeit, Recherche, Literaturstudium |
| 18 | Literatur | <ul style="list-style-type: none">- Busch-Stockfisch, M. (Hrsg.): Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Hamburg: Behr's, 2002- Busch-Stockfisch, M. (Hrsg.): Sensorik kompakt. Hamburg: Behr's, 2015- Lawless, H.; Heymann, H.: Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. 2nd ed. New York: Springer, 2010- Meilgaard, M.; Civille, G.; Carr, T.: Sensory Evaluation Techniques. 5th Ed. Boca Raton: CRC Press, 2016- O'Mahony, M.: Sensory Evaluation of Food. New York: Dekker, 1986- Stone, H.; Bleibaum, R.; Thomas, H.: Sensory Evaluation Practices. 5th Ed. San Diego: Academic Press, 2020 |
| 19 | Weitere Informationen | Material: Ausgewählte Darstellungen oder Zusammenfassungen aus dem seminaristischen Unterricht sowie jeweils ein Skript zu den Praktika werden zur Verfügung gestellt. |