



1	LBT.18.003	Produktentwicklung		
2	Modultitel (englisch)	Product Development		
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Prof. Dr. Jörg Meier		
4	Credits	6		
5	Studiengänge	LBT	Master Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie Pflichtmodul in der Vertiefungsrichtung Lebensmittel- produktmanagement im 1. oder 2. Semester	Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzungen	keine		
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	M 15	Mündliche Prüfung mit Präsentation im Umfang von 15 Minuten	
11	Prüfungsvorleistung	TNW	Teilnahme am Praktikum (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO), bestandene Anfertigung von Protokollen Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	I	LBT.18.003.10	Produktentwicklung Seminaristischer Unterricht, 2 SWS	32 h
	II	LBT.18.003.20	Produktentwicklung Praktikum, 2 SWS	32 h
	III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung inkl. Prüfungsvorbereitung	116 h
				Gesamt: 180 h
13	Lehrpersonal	Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Prof. Dr. Jörg Meier (Sensorik)		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		
15	Inhalte	Für den Erfolg eines neuen Produktes am Markt ist es völlig unerheblich, ob es dem Entwickler selber, dem Chef oder dessen Frau schmeckt. Vielmehr gilt es, die Wünsche der Verbraucher zu ermitteln, welche das Produkt schließlich kaufen - oder auch nicht. Man benötigt objektive Methoden zur Analyse derjenigen messbaren Parameter, welche die Verbraucherakzeptanz bestimmen. Anhand konkreter Entwicklungsaufgaben werden diese Arbeitstechniken eingeübt, wobei eine Spezial-Software zum Einsatz kommt. Analytisch oder sensorisch messbare Einflüsse von Rezeptur, Technologie, Rohwaren etc. auf das Endprodukt werden ermittelt, wobei Aspekte der Wirtschaftlichkeit mit einfließen.		
16	Lernziele/-ergebnisse	Absolventinnen/Absolventen der Lehrveranstaltung können <ul style="list-style-type: none">- auf der Basis eines Briefings von Geschäftsführung und Marketing selbständig Konzepte und Strategien zur technischen Produktentwicklung entwerfen- das entwickelte Konzept im Rahmen eines mehrstufigen Entwicklungsprozesses bearbeiten, wobei kreative Elemente in strukturiertes und effektives, ergebnisorientiertes Handeln umgesetzt wird		

- hierbei modernste Werkzeuge der statistischen Versuchsplanung einsetzen, um komplexe Fragestellungen mit einem Minimum an Ressourcen bearbeiten zu können
 - die erzielten Ergebnisse einer kritischen Bewertung durch Verbraucher unterziehen und die erhobenen Daten zielorientiert auswerten
 - für das entwickelte Produkt eine detaillierte Planung zur fertigungstechnischen Umsetzung erstellen.
- 17 Lehr-/Lernformen
- Lehrvortrag, Laborpraktikum, Übung, Referat, Gruppenarbeit, Diskussion, Recherche, Literaturstudium
- 18 Literatur
- Auswahl:
- Fölsch V. and Garloff H. (Ed.), Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel, B. Behr's Verlag, ISBN 3-86622-474-3
 - Storm R., 1995, Wahrscheinlichkeitsrechnung, mathematische Statistik, statistische Qualitätskontrolle, Fachbuchverlag Leipzig, ISBN 3-343-00871-0, 221-233
- Weitere Literatur zur spezifischen Aufgabenstellung wird zur Verfügung gestellt
- 19 Weitere Informationen
- Material: Skript zur Vorlesung, Anleitung zur Aufgabenstellung, Versuchsplanungs-Spezialsoftware