

<b>Modulnummer:</b>	<b>LBT.003</b>
<b>Modulname:</b>	<b>Produktentwicklung</b>
Modulname (eng.):	Product Development
verantw. Professor:	S. Bolenz (bolenz@hs-nb.de)
Vertiefung:	LM-Produkt-Management (Pflichtmodul)
Studiengang:	Master of Science in Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie
Semesterlage:	Wintersemester
Aufteilung der Stunden:	2 SWS Vorlesung, 2 SWS Praktikum
Credits:	6
Prüfung:	mündliche Prüfung mit Präsentation, 15 min
Prüfungsvorleistung:	Erfolgreiche Teilnahme am Praktikum, Protokolle
Modulvoraussetzungen:	Bachelor Abschluss in Lebensmitteltechnologie der HS NB oder vergleichbarer Abschluss einer anderen Hochschule (Näheres regelt die Master-Prüfungsordnung)
Lernziele:	<p>Absolventen der Lehrveranstaltung können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– auf der Basis eines Briefings von Geschäftsführung und Marketing selbständig Konzepte und Strategien zur technischen Produktentwicklung entwerfen</li> <li>– das entwickelte Konzept im Rahmen eines mehrstufigen Entwicklungsprozesses bearbeiten, wobei kreative Elemente in strukturiertes und effektives, ergebnisorientiertes Handeln umgesetzt wird</li> <li>– hierbei modernste Werkzeuge der statistischen Versuchsplanung einsetzen, um komplexe Fragestellungen mit einem Minimum an Ressourcen bearbeiten zu können</li> <li>– die erzielten Ergebnisse einer sensorischen Bewertung durch Verbraucher unterziehen und die erhobenen Daten zielorientiert auswerten</li> <li>– für das entwickelte Produkt eine detaillierte Planung zur fertigungstechnischen Umsetzung erstellen.</li> </ul>
Inhalt:	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. Instrumentell oder sensorisch messbare Einflüsse von Rezeptur, Technologie, Rohwaren etc. auf das Endprodukt werden ermittelt, wobei Aspekte der Wirtschaftlichkeit mit einfließen.
Material:	Skript zur Vorlesung, Anleitung zur Aufgabenstellung, Versuchsplanungs-Spezialsoftware
Literatur / Netz:	<p>Busch-Stockfisch, M. (Hrsg.): Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Hamburg: Behr's, 2002</p> <p>Busch-Stockfisch, M. (Hrsg.): Sensorik kompakt. Hamburg: Behr's, 2015</p> <p>Fölsch V. and Garloff H. (Ed.), Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel, B. Behr's Verlag, ISBN 3-86622-474-3</p> <p>Storm R., 1995, Wahrscheinlichkeitsrechnung, mathematische Statistik, statistische Qualitätskontrolle, Fachbuchverlag Leipzig, ISBN 3-343-00871-0, 221-233</p>