

## Anlage 2: Modulbeschreibungen

LT5085	Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher Lebensmittel .....	7
LT5087	Strategisches Management .....	8
LT5086	Biotechnologie / Bioverfahrenstechnik .....	10
LT5084	Physik und Lebensmittel.....	11
LT5090	Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse .....	13
LT5088	Food Processing.....	14
LT5032	Spezielle Themen der Lebensmitteltechnologie.....	15
LT5094	Gesundheitsrelevante Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung und Produktentwicklung .....	17
LT5092	Biochemie und Molekularbiologie .....	18
LT5020	Personalführung .....	19
LT5096	Prozessmodellierung .....	20
LT5089	Risikomanagement.....	21
LT5033	Ausgewählte Aspekte der Lebensmittelanalytik .....	23
LT5095	Softwarebasierte Simulation lebensmittelverarbeitender Prozessabläufe .....	24
LT5093	Betriebswirtschaftliche Entscheidungsinstrumente .....	25
LT5091	Vertiefte Kapitel der Technologie tierischer Lebensmittel.....	27
LT5031	Abschlussmodul (Master-Thesis).....	28

<b>LT5085 Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher Lebensmittel</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Advanced Topics in the Technology of Foods of Plant Origin			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semester im geraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden sind befähigt, Bearbeitungszusammenhänge im Bereich der Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Rohstoffe zu erkennen, zu transferieren und zu modifizieren.</li> <li>sind befähigt, aufgrund von Transferleistungen Innovationen im Lebensmittelbereich zu kreieren</li> <li>können neue Literatur, Forschungsprojekte und Patente zu verschiedenen Themen einordnen. können wissenschaftliches Vorgehen und die Wissenschaft verschiedener Themen beurteilen</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>wesentliche übergreifende Techniken der Lebensmitteltechnologie</li> <li>die Bearbeitung verschiedener Genussmittel und deren Komponenten (z.B. Aromen)</li> <li>neue Techniken der Lebensmitteltechnologie sowie deren Potentiale und Herausforderungen</li> <li>Wissenschaft in der Lebensmitteltechnologie</li> <li>Die Rolle von Veröffentlichungen, Patenten und Forschungsprojekten für bestimmte Themen</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Hausarbeit oder Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

<b>LT5087 Strategisches Management</b>				
<b>Modulcode FB:</b>		<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Strategic Management		
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium		<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semester im geraden Jahr)
<b>Art:</b> FPB 2012: Wahlpflichtmodul FPB 2022: Pflichtmodul		<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend	
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen den Unterschied zwischen kurz- und langfristiger Zielbildung und Unternehmenssteuerung kennen.</li> <li>• beherrschen die wesentlichen Tools zur strategischen Planung und können sie auf Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft übertragen.</li> <li>• können mit einem umfänglichen Verständnis der Instrumente und Methoden Entscheidungen von Unternehmen nachzeichnen und auf Begründungsqualität hin überprüfen.</li> <li>• sind in der Lage, eigene unternehmensstrategische Überlegungen zu entwickeln und zu diskutieren.</li> <li>• sind in der Lage, anhand praktischer Beispiele eigene unternehmensstrategische Überlegungen zu entwickeln und umzusetzen.</li> <li>• können eine umfassende strategische Analyse eines Beispielunternehmens der Lebensmittelindustrie erstellen</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenhang zwischen den drei Formalzielen Erfolgspotential - Gewinn - Liquidität</li> <li>• Shareholder- versus Stakeholder-Ansatz als Richtschnur für eine nachhaltige Sicherung der Unternehmensexistenz</li> <li>• Controllingkonzepte</li> <li>• Strategischer Planungsprozess (insb. Instrumente der Umfeld- und Unternehmensanalyse)</li> <li>• Vorstellung der grundlegenden strategischen Instrumente (Lebenszyklusanalyse, Erfahrungskurvenkonzept, Portfolioplanung, Wettbewerbsmatrix, Wettbewerbsstrategien: Kosten, Qualität, Zeit, Analyse der Wertschöpfungskette)</li> <li>• Herleitung von Schlüssel- versus Erfolgsfaktoren</li> <li>• Verknüpfung von strategische und operative. Planung sowie Herleitung von Renditeansprüchen</li> <li>• Identifikation von Werttreibern (Generierer versus Vernichter)</li> <li>• Berechnungsverfahren zum Shareholder Value</li> <li>• Überblick über Performance Measurement-Systeme</li> <li>• Frühwarnsysteme</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Online-Modul mit Arbeitsaufgaben und individueller Rückmeldung			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Umfang und Schwierigkeit setzen eine gewisse Affinität zur Beschäftigung mit betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen voraus.			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch			

<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

<b>LT5086 Biotechnologie / Bioverfahrenstechnik</b>				
<b>Modulcode FB:</b>		<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Biotechnology/Bioprocess Engineering		
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium		<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> zweite Wintersemester (Semester im geraden Jahr)
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul		<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend	
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können biotechnologische Prozesse anhand von Prozessdaten aus Experimenten modellieren.</li> <li>• sind in der Lage, sich dem biotechnologischen Prozess anschließende Prozessketten zur Produktaufbereitung zu entwerfen, umzusetzen und zu bewerten.</li> <li>• kennen Trends und aktuelle Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelherstellung.</li> <li>• sind in der Lage, Optimierungsansätze in bestehenden Prozessen zu erkennen und systematische Lösungsansätze zu entwickeln.</li> <li>• kennen das Potenzial biotechnologischer Prozesse für die Verarbeitung und Entwicklung von Lebensmitteln.</li> <li>• können biotechnologische Prozesse inklusive der Produktaufbereitung entwerfen und in die Praxis umsetzen.</li> <li>• kennen die besonderen Herausforderungen, die sich aus dem Upscaling vom Labor- auf den Technikums- bis hin zum Betriebsmaßstab ergeben.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modellierung von biotechnologischen Prozessen</li> <li>• Downstream-Processing als integraler Bestandteil einer bioverfahrenstechnischen Prozesskette</li> <li>• Aktuelle Forschungsschwerpunkte und -ergebnisse im Bereich der Lebensmittelherstellung und Bioverfahrenstechnik</li> <li>• Innovative Produkte</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik			

<b>LT5084 Physik und Lebensmittel</b>				
<b>Modulcode FB:</b>		<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Physics and Foods		
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium		<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022: 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semester im geraden Jahr)
<b>Art:</b> FPB 2012: Pflichtmodul FPB 2022: Wahlpflichtmodul		<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend	
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen weiterführende physikalische Modelle.</li> <li>• kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der Atom- und Kernphysik.</li> <li>• sind in der Lage, Aufgabenstellungen zu analysieren.</li> <li>• sind in der Lage, Aufgaben aus diesen Bereichen selbstständig zu lösen.</li> <li>• sind in der Lage, Aufgaben aus diesen Bereichen in die Praxis umzusetzen, bzw. praxisbezogene Fragestellungen mittels physikalischen Modellen zu beschreiben und zu lösen</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle Kapitel der Physik, die bei den Grundlagenvorlesungen nicht oder nur oberflächlich behandelt werden.</li> <li>• Physikalische Eigenschaften von Lebensmitteln:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Mechanik: Bestimmung von physikalischen Größen (Masse, Dichte...)</li> <li>– Optik: Optische Eigenschaften von Lebensmitteln: Strahlung, photometrische Größen, Beugung, Brechung, Brechungsindex, Polarisierung, optische Aktivität, Refraktion, Farbe</li> <li>– Elektrodynamik: Elektromagnetische Eigenschaften von Lebensmitteln, Mikrowelle, Wirkungsweise und Anwendung</li> <li>– Atomphysik: Struktur der Materie, Spektroskopie, Atom- u. Molekülspektren, Rasterelektronenmikroskop</li> <li>– Kernphysik: Kernmodelle, Kernspinresonanz, Radioaktivität in Lebensmitteln, Bestrahlung von Lebensmitteln, Messung der natürlichen Aktivität, Nuklidanalyse</li> </ul> </li> <li>• Anwendung physikalischer Methoden und Phänomene in der Lebensmittelverarbeitung und -forschung: z.B. Plasma (Sterilisation von Behältnissen, PVD- und CVD-Methoden), Mikrowelle, RFID-Technik, etc.</li> <li>• Unterschiedliche Messmethoden der Physik z.B. Feuchte (gravimetr. Methoden, elektr. Methoden, Wärmeleitfähigkeit, Gewichts-, Volumenänderung, LiCl-Feuchtegeber, Taupunkthygrometer, kapazitive Methoden, IR-Spektrometrie, NMR, etc.)</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur oder Präsentation			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			

<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Physik
----------	---

<b>LT5090 Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Mathematical Decision-Making and Data Analysis			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB 2012: 2. Semester FPB 2022: 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im ungeraden Jahr) FPB 2022: jedes zweite Sommersemester (Semester im geraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Pflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verstehen statistische Verfahren, Methoden und Tests.</li> <li>• bewerten statistische Ergebnisse und können die Anwendbarkeit für bestimmte Fragestellungen abschätzen.</li> <li>• wenden statistische Verfahren an.</li> <li>• ermitteln eigene Ergebnisse aus dem beruflichen Umfeld und sind in der Lage, diese kritisch zu interpretieren.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Statistik</li> <li>• Hypothesentests:</li> <li>• Varianzanalyse</li> <li>• Regressionsanalyse</li> <li>• Design of Experiments</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Grundlagen der Statistik			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Marktforschung, Mathematik und Statistik			



<b>LT5088 Food Processing</b>				
<b>Modulcode FB:</b>		<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Food Processing		
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium		<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im ungeraden Jahr)
<b>Art:</b> Pflichtmodul		<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend	
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können ausgewählte Unit Operations der Lebensmittelherstellung analysieren. Sie verstehen die Grundlagen für die Beschreibung und Darstellung der Unit Operations. Sie sind in der Lage, Grundlagen selbst zu recherchieren, aufzubereiten und zu vermitteln bzw. anzuwenden.</li> <li>• sind in der Lage, verfahrenstechnische Abläufe zu betrachten, zu analysieren und zu abstrahieren.</li> <li>• können Unit Operations bewerten und in Prozessschritten Alternativen aufzeigen und bewerten.</li> <li>• werden befähigt, im Rahmen von Forschungsprojekten Prozessschritte so auszulegen, zu berechnen und zu gestalten, dass sie in verschiedenen Anwendungsfällen zielführend genutzt werden können.</li> <li>• können auf dem Niveau der praktischen Anwendbarkeit Alternativen zu einzelnen Unit Operations erarbeiten.</li> <li>• können Beispiele aus dem Berufsumfeld analysieren, Prozessketten strukturieren.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefung der theoretischen Grundlagen der Grundoperationen zur Herstellung von Lebensmitteln</li> <li>• Recherche zu und Erarbeitung bzw. Vermittlung von Modellvorstellungen zu Grundoperationen</li> <li>• Abstraktion der Grundoperation (hergeleitet aus einem Anwendungsfall)</li> <li>• Transfer der Unit Operations in analoge Anwendungsgebiete auf Basis des theoretisch erarbeiteten Wissens</li> <li>• Verdeutlichung der Prinzipien der Verfahrenstechnik in ausgewählten Lebensmittelherstellungsprozessen / Modellrechnungen mit Projektcharakter</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Online-Modul mit Arbeitsaufgaben und individueller Rückmeldung			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik			

<b>LT5032 Spezielle Themen der Lebensmitteltechnologie</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Selected Topics of Food Analysis			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im ungeraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> FPB 2012: Wahlpflichtmodul FPB 2022: Pflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• erwerben einen interdisziplinären Einblick in folgende Bereiche der Lebensmittelherstellung und -vermarktung:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Getränketechnologie</li> <li>– Marketing und Verbraucherforschung</li> <li>– Aromentechnologie</li> </ul> </li> <li>• kennen die technischen und biochemischen Aspekte der Technologie ausgewählter Getränke.</li> <li>• können im Rahmen der Produkt- und Konzeptentwicklung geeignete Tools einsetzen, um Innovationen im Sinne eines maximalen Markterfolgs auf die Bedürfnisse des Verbrauchers bzw. des Marktes anzupassen. Hierzu zählen neben den eigentlichen sensorischen Produkteigenschaften zusätzliche Elemente des Marketingmixes, die das Kaufverhalten der Verbraucher beeinflussen.</li> <li>• kennen die rechtlichen, technologischen und analytischen Grundlagen für den Einsatz von Aromen in der Lebensmittelindustrie</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränketechnologie                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Alkoholfreie Getränke</li> <li>– Bier</li> <li>– Wein und Schaumwein</li> <li>– Spirituosen</li> </ul> </li> <li>• Marketing und Verbraucherforschung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen des Lebensmittel-Marketings</li> <li>– Konzeptentwicklung</li> <li>– Verbraucherverhalten</li> <li>– Sensorik und Verbraucherforschung</li> </ul> </li> <li>• Aromentechnologie                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allgemeine, rechtliche und gesundheitliche Aspekte</li> <li>– Chemische und physikalische Grundlagen</li> <li>– –Aromen und Sensorik</li> <li>– Aromenherstellung</li> <li>– Analytik und Qualitätssicherung</li> </ul> </li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Online-Modul mit Arbeitsaufgaben und individueller Rückmeldung			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Präsentation			

<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaft

<b>LT5094 Gesundheitsrelevante Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung und Produktentwicklung</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Health Aspects of Food Processing and Product Development			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im ungeraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>haben Kenntnisse zu toxikologisch wirksamen Substanzen in Lebensmitteln und deren Bildung während der Verarbeitung.</li> <li>können nährwertrelevante Veränderungen von Substanzen in Lebensmitteln während der Verarbeitung abschätzen und bewerten.</li> <li>sind befähigt, den Nährwert von Lebensmitteln zu beurteilen und verschiedene Ernährungsformen hinsichtlich des Einflusses auf die Gesundheit des Menschen kritisch zu bewerten.</li> <li>sind in der Lage, wissenschaftliche Studien auf dem Gebiet Ernährungsforschung und Toxikologie zu interpretieren und zu bewerten.</li> <li>sind in der Lage, aus den bearbeiteten wissenschaftlichen Studien innovative Praxisprojekte im Bereich der Produktentwicklung der jeweiligen Arbeitsgebiete abzuleiten.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beispielhafte Darstellung natürlicherweise vorhandener toxikologisch wirksamer Substanzen in Lebensmitteln</li> <li>Bildung von toxikologisch wirksamen Substanzen während Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln</li> <li>Projektarbeit zur Einschätzung der Risiken unterschiedlicher Ernährungsformen und des Einsatzes verschiedener Technologien hinsichtlich der Lebensmittelzusammensetzung eingebunden in die aktuellen Forschungsthemen</li> <li>Kritische Auseinandersetzung mit dem Einfluss der o.g. Aspekte auf die Gesundheit des Individuums und der Gesamtbevölkerung durch Auswertung epidemiologischer Studien</li> <li>Konzepte von Functional Food</li> <li>Darstellung von Problemfeldern aus der Berufspraxis im toxikologischen und ernährungsphysiologischen Kontext.</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Online-Modul mit Arbeitsaufgaben und individueller Rückmeldung			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Präsentation			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften			

<b>LT5092 Biochemie und Molekularbiologie</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Biochemistry and Molecular Biology			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semesterbeginn im ungeraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> FPB 2012: Pflichtmodul FPB 2022: Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• besitzen einen Überblick über wichtige Bereiche der Biochemie und der Molekularbiologie.</li> <li>• können ihre Kenntnisse der biochemischen Prozesse sowie der molekularbiologischen Stoffwechselabläufe und Regulationsmechanismen auf verschiedenste aktuelle lebensmitteltechnologische Entwicklungen anwenden und diese kritisch beurteilen. Sind in der Lage, wissenschaftliche Originalarbeiten in englischer Sprache zu bewerten.</li> <li>• können Erkenntnisse aus der Forschung aus der praktischen Anwendung heraus kritisch bewerten</li> <li>• sind in der Lage, die Aussagen von Forschungsansätzen und wissenschaftlichen Originalarbeiten für eigene Fragestellungen aus der praktischen Anwendung und den spezifischen Berufsfeldern zu interpretieren und zu transferieren.</li> <li>• können aus Problematiken der praktischen Anwendung Forschungsfragestellungen generieren</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften und Reaktionen von ausgewählten Biomolekülen</li> <li>• Grundlegende Stoffwechselwege in Tieren sowie in Pflanzen</li> <li>• Darstellung grundlegender zellbiologischer und molekulargenetischer Mechanismen der Molekularbiologie und Genetik</li> <li>• Darstellung von „Genetic engineering“ und „Epigenetic approaches“ und deren Anwendungsmöglichkeiten im Lebensmittelbereich</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Grundkenntnisse der Biochemie und Molekularbiologie			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch oder Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Mikrobiologie			

<b>LT5020 Personalführung</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Personnel Management			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semester im ungeraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verstehen, dass Personalführung sehr viel mit Kommunikation zusammenhängt.</li> <li>• lernen ihren eigenen Führungsstil zu erkennen und sind in der Lage, diesen entsprechend einzusetzen.</li> <li>• gewichten ihre Ansprüche an die Mitarbeiter anhand des KODE-Index.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemente der Gesprächsführung in Theorie und Praxis</li> <li>• Masterplan eines Gesprächs</li> <li>• Schlüsselkompetenzen für Führungskräfte</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik			

<b>LT5096 Prozessmodellierung</b>				
<b>Modulcode FB:</b>		<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Process Modelling		
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium		<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semester im ungeraden Jahr)
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul		<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend	
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verstehen Formalisierungen und Begrifflichkeiten und wenden sie sicher auf Beispielsystemen und Vorgängen an</li> <li>• sind in der Lage Prozesse zu gliedern, zu analysieren und mittels Bilanzen zu beschreiben</li> <li>• wenden Prozessmodelle an und können diese kritisch bewerten können in interdisziplinären Teams kommunizieren</li> <li>• verstehen und nutzen Bilanzen mit überwiegend technischer Zielsetzung</li> <li>• können praktische Systeme und Vorgänge beschreiben, analysieren und vergleichen</li> <li>• sind in der Lage technische Systeme und Vorgänge zu berechnen</li> <li>• entwickeln Kennzahlen für spezifische Problemstellungen und nutzen diese Kennzahlen zu Vergleichen und zum Benchmarking.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilanzräume und Systeme</li> <li>• Analogien zwischen den Vorgängen: Speicherung, Transport und Wandlung und den Bilanzmengen: Stoff, Energie und Impuls</li> <li>• Zurückführung von Prozessen auf Grundvorgänge und Formalisierung</li> <li>• Beschreiben von Prozessen mit Hilfe von Modellen</li> <li>• Allgemeine Bilanzen über Zeitabschnitte, Integral- und Differenzialbilanzen</li> <li>• Verstehen und Ableiten von Kennzahlen</li> <li>• Exemplarische Anwendung von Modellen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln.</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: Verfahrenstechnische Grundkenntnisse empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrenstechnik			

<b>LT5089 Risikomanagement</b>				
<b>Modulcode FB:</b>		<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Risk Management		
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium		<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 1. oder 3. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Wintersemester (Semester im ungeraden Jahr)
<b>Art:</b> FPB 2012: Wahlpflichtmodul FPB 2022: Pflichtmodul		<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend	
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind vertraut mit dem Aufbau, der Implementierung und der Beurteilung von Qualitäts- und Risikomanagement-Systemen in Unternehmen der Lebensmittelindustrie.</li> <li>• sind in der Lage, selbstständig und eigenverantwortlich Aufgaben im Bereich der Qualifizierung und Validierung durchzuführen und diese zu leiten.</li> <li>• sind qualifiziert, leitende Aufgaben im Bereich Qualitätswesen in der Industrie, Forschungsinstituten und anderen Institutionen zu übernehmen.</li> <li>• können eigene Qualitäts- und Risikoanalysen in typischen Entscheidungssituationen der Lebensmittelpraxis konzipieren und umsetzen.</li> <li>• sind in der Lage, umfassende Qualitäts- bzw. Risikomanagementsysteme für Unternehmen der Lebensmittelindustrie zu konzipieren, umzusetzen und zu evaluieren.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätsmanagementsystem (QMS), Elemente des QMS</li> <li>• Operative Q-Systeme (Gute Herstellungspraxis, kontinuierliche Verbesserungsprozesse u.a.)</li> <li>• Total Quality System</li> <li>• Erstellung von Checklisten und Spezifikationen</li> <li>• Qualitätsprüfung und Prüfmittelüberwachung, statistische Methoden</li> <li>• Zertifizierung</li> <li>• Kommunikations-, Allergen-, Beschwerde-, Krisen- und Risikomanagement</li> <li>• Europäisches Schnellwarnsystem</li> <li>• Rückrufaktionen unter Berücksichtigung der lebensmittelrechtlichen Grundlagen</li> <li>• Besondere Bedeutung der Zusatzstoffe, Rückstände und Kontaminanten im Rahmen des Qualitätssicherungsmanagements</li> <li>• Erarbeitung eines Qualitätsmanagementsystems aus dem Bereich von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Modul an Blocktagen und/oder vereinbarten Terminen in Kleingruppen			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: Grundlagen des Qualitätsmanagements und der -kontrolle			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			



<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel
----------	--

<b>LT5033 Ausgewählte Aspekte der Lebensmittelanalytik</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Selected Topics of Food Analysis			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im geraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Master Food Processing -berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verfügen über vertiefte Kenntnisse in der lebensmittelchemischen Analytik.</li> <li>• sind in der Lage, für ein bestimmtes Lebensmittel Analysemethoden auszuwählen und anzuwenden, um chemische Veränderungen in Lebensmitteln während der technologischen Verarbeitung nachzuverfolgen und diese Veränderungen auch im rechtlichen Kontext zu beurteilen.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> An aktuellen Beispielen wird die Veränderung der Lebensmittelzusammensetzung oder der Beschaffenheit der Lebensmittelinhaltsstoffe durch lebensmittelchemische Verfahren analysiert und nachverfolgt. Dabei stehen folgende Punkte im Mittelpunkt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methodenauswahl und -applikation</li> <li>• Vertiefung in der apparativen Analytik, insbesondere in chromatographischen Anwendungen</li> <li>• Bewertung der Zusammensetzung sowie der Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen während der technologischen Verarbeitung</li> <li>• Rechtliche Bewertung</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Präsentation oder Fachgespräch			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Chemie			

<b>LT5095 Softwarebasierte Simulation lebensmittelverarbeitender Prozessabläufe</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Software-Based Simulation of Food Processing Operations			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im geraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen den Unterschied zwischen physikalischer Modellierung und technischer Logistik (Materialfluss).</li> <li>• können Anlagenschemata in Blockdiagramme umsetzen.</li> <li>• sind in der Lage, kommerzielle Software zur robusten Simulation von Prozessen im Rahmen von Forschungsanwendungen einzusetzen, die Lösung zu bewerten und zu dokumentieren</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Unterschiede von physikalischer Modellierung und technischer Logistik</li> <li>• Grundlagen der robusten Programmierung</li> <li>• Interpretieren von Anlagenschemata</li> <li>• Erstellen von Fluss- bzw. Blockdiagrammen aus Anlagenschemata und Prozessbeschreibung</li> <li>• Erstellen (Programmierung) einfacher Blöcke</li> <li>• Simulation von einfachen Prozessabläufen mit kommerzieller Software anhand von Beispielen aus dem Berufsumfeld</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Klausur			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik			

<b>LT5093 Betriebswirtschaftliche Entscheidungsinstrumente</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Managerial Decision-Making Instruments			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> FPB 2012: jedes zweite Sommersemester (Semester im geraden Jahr) FPB 2022: jedes zweite Sommersemester (Semester im ungeraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• begreifen, dass unternehmerisches Handeln zielorientiert erfolgt. Die Zielorientierung besteht in der Suche nach optimalen Entscheidungen unter Unsicherheit. Dabei lenkt der Entscheidungssachverhalt (sprich: der Anlass der Entscheidung und der Wirkungshorizont der Maßnahme) nicht nur den Instrumenteneinsatz, sondern bestimmt auch die Zielebene (hier: operativ vs. strategisch).</li> <li>• lernen, geeignete Instrumente situationsspezifisch auszuwählen und praktisch zu gebrauchen.</li> <li>• werden in die Lage versetzt, Problemstellungen betriebswirtschaftlich aufzuarbeiten bzw. instrumentell zu analysieren, um so maßnahmengestützt zu einer rationalen Entscheidung zu gelangen.</li> <li>• können exemplarische Entscheidungsprobleme der Lebensmittelpraxis anhand betriebswirtschaftlicher Ziel- und Messgrößen analysieren und bewerten.</li> <li>• sind in der Lage, anhand der erworbenen Kenntnisse eigene unternehmerische Überlegungen (z. B. im Gründungskontext, im praktischen Entscheidungssituationen) zu entwickeln und betriebswirtschaftlich zu begründen.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur und System von Unternehmenszielen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Unterscheidung in Sach- und Formalziele und deren Verknüpfung</li> <li>– Vorstellung des dreigliedrigen Formalzielgebäudes und Ableitung dieses Zielspektrums aus der Wettbewerbsordnung</li> </ul> </li> <li>• Bestimmung gängiger Entscheidungssituationen mit Herleitung geeigneter Entscheidungsinstrumente. Exemplarisch:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Liquiditätskontrolle und Maßnahmen zur Liquiditätssicherung</li> <li>– Finanzierungsarten (Vor-/Nachteile)</li> <li>– Investitionsrechnungen (statische/dynamische) einschließlich                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>o Adaption von Unsicherheit</li> <li>o Adaption von qualitativen Momenten</li> </ul> </li> <li>– Überblick über Bilanzerstellung und Bilanzanalyse</li> <li>– Einführung in das Kostenrechnungssystem, u. a.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>o Kostenkontrolle</li> <li>o Preisuntergrenzen</li> <li>o Kalkulationsverfahren</li> </ul> </li> <li>– Stärken-/Chancen-Profile zur Generierung von Erfolgspotentialen</li> </ul> </li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Blended Learning			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine			

	empfohlen: Grundverständnis über Funktion und Handlungsweise von Unternehmen in einem wettbewerblichen Umfeld
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

<b>LT5091 Vertiefte Kapitel der Technologie tierischer Lebensmittel</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Advanced Topics in the Technology of Foods of Animal Origin			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 2. oder 4. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes zweite Sommersemester (Semester im geraden Jahr)	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Wahlpflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> M.Sc. Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verstehen es, Prozessabläufe bezüglich ihrer Einflussgrößen zu analysieren und deren Bedeutung für das Endprodukt zu gewichten.</li> <li>• sind in der Lage, aufgrund dieser Analyse den Prozess unter Berücksichtigung modernster Verfahrenstechnik zu optimieren.</li> <li>• sind in der Lage, Bearbeitungszusammenhänge im Bereich der Lebensmitteltechnologie tierischer Rohstoffe zu erkennen, Ergebnisse zu optimieren und zu transferieren.</li> </ul> sind in der Lage anwendungsbezogene Fragestellungen wissenschaftlich zu behandeln			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrenstechnische Grundprinzipien der Stoffumwandlung</li> <li>• wesentliche übergreifende Techniken der Lebensmitteltechnologie</li> <li>• Innovationen in der Lebensmitteltechnologie: Herausforderungen und Potenziale</li> <li>• Interdisziplinäre Darstellung der angeeigneten Kenntnisse anhand praktischer Beispiele aus dem Berufsumfeld</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Modul an Blocktagen und/oder vereinbarten Terminen in Kleingruppen			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: keine empfohlen: keine			
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Fachgespräch			
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet			
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung			
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie tierischer Lebensmittel			

<b>LT5031 Abschlussmodul (Master-Thesis)</b>				
<b>Modulcode FB:</b>	<b>Englische Modulbezeichnung:</b> Master Thesis			
<b>Arbeitsaufwand:</b> 900 h, davon 72 h Präsenzzeit 828 h Selbststudium	<b>ECTS-Punkte:</b> 30 ECTS	<b>Studiensemester:</b> FPB (2012, 2022): 5. Semester	<b>Häufigkeit des Angebots:</b> jedes Semester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Art:</b> Pflichtmodul	<b>Niveaustufe:</b> Master	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Master Food Processing berufsbegleitend		
<b>1</b>	<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, eine Problemstellung aus dem Feld des Studiums selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten. Das beinhaltet:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Erfassen und Formulieren der Aufgabe,</li> <li>– Erstellen eines Arbeitsplans,</li> <li>– wissenschaftlich begründetes Vorgehen bei der Problemlösung,</li> <li>– klar erkennbare Strukturierung des Handelns sowie eine</li> <li>– kritische Reflexion.</li> </ul> </li> <li>• können das im Rahmen der Master Thesis erarbeitete Wissen sowohl schriftlich als auch mündlich darstellen und vertreten.</li> </ul>			
<b>2</b>	<b>Inhalte des Moduls:</b> variieren je nach Themenstellung (vgl. § 24 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Bachelor- und Master-Studiengänge der Hochschule Fulda)			
<b>3</b>	<b>Lehr- und Lernmethoden:</b> 4 SWS Seminar Kolloquium			
<b>4</b>	<b>Sprache:</b> Deutsch/Englisch			
<b>5</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul:</b> notwendig: FPB 2022: ECTS-Punkte der Module LT5087, LT5089, LT5090, LT5088 und LT5032, ECTS-Punkte des Moduls LT5091 oder des Moduls LT5085; ggf. 30 ECTS-Punkte aus den Bachelor-Studiengängen des Fachbereichs LT (s. § 2 Abs. 2); ggf. zusätzliche ECTS-Punkte aus den Bachelor-Studiengängen des Fachbereichs LT (s. § 2 Abs. 4), ECTS-Punkte von 6 Modulen aus den Modulen LT5091, LT5093, LT5094, LT5095, LT5085, LT5086, LT5084, LT5096, LT5092, LT5020, LT5033. Diese sind von der/dem Studierenden frei wählbar. Ein Modul der 6 Wahlpflichtmodule kann durch ein Modul aus dem Angebot anderer verwandter Masterstudiengänge ersetzt werden, das mindestens die gleiche Anzahl an ECTS-Punkten haben und benotet sein muss. Der Austausch eines Wahlpflichtmoduls muss vor Ableistung des Moduls beim Prüfungsausschuss beantragt und von diesem genehmigt werden.  FPB 2012: ECTS-Punkte der Module LT5084, LT5090, LT5088 und LT5092, ECTS-Punkte des Moduls LT5091 oder des Moduls LT5085; ggf. 30 ECTS-Punkte aus den Bachelor-Studiengängen des Fachbereichs LT (s. § 2 Abs. 2); ggf. zusätzliche ECTS-Punkte aus den Bachelor-Studiengängen des Fachbereichs LT (s. § 2 Abs. 4), ECTS-Punkte von 7 Modulen aus den Modulen LT5091, LT5093, LT5094, LT5095, LT5085, LT5086, LT5087, LT5096, LT5089, LT5032, LT5020, LT5033. Diese sind von der/dem Studierenden frei wählbar. Ein Modul der 7 Wahlpflichtmodule kann durch ein Modul aus dem Angebot anderer verwandter Masterstudiengänge ersetzt werden, das mindestens die gleiche Anzahl an ECTS-Punkten haben und benotet sein muss. Der Austausch eines Wahlpflichtmoduls muss vor Ableistung des Moduls beim Prüfungsausschuss beantragt und von diesem genehmigt werden.			

	empfohlen: keine
<b>6</b>	<b>Form der Prüfung:</b> Ausarbeitung (Master-Thesis, 75%) und Kolloquium in Anlehnung an die Master-Thesis (25%)
<b>7</b>	<b>Bewertungsmethoden:</b> benotet
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten:</b> bestandene Modulprüfung
<b>9</b>	<b>Bemerkungen:</b> modulverantwortlich: Referent*in