

LPE Lebensmittelproduktentwicklung		
Modulcode:		ECTS-Credits: 4
Regelsemester: 4	Häufigkeit: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Studiengänge:		Pflicht / Wahlpflicht:
Lebensmitteltechnologie (B. Sc.) - 4. Semester - 4. Sem. Back- u. Süßwarentechnologie Lebensmitteltechnologie (B. Sc.) - 4. Semester - 4. Sem. Fleischtechnologie Lebensmitteltechnologie (B. Sc.) - 4. Semester - 4. Sem. Getränketechnologie Technologie der Kosmetika u. Waschmittel (B. Sc.) - 4. Semester Industrielle Biotechnologie (B.Sc.) - 4. Semester Pharmatechnik (B.Sc.) - 4. Semester		
Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r:		
Prof. Dr. rer. nat. Martina Sokolowsky, Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider		
Lehr- und Lernmethoden:		
Vorlesung:	2	SWS (à 45 Minuten)
Übung:	-	SWS (à 45 Minuten)
Praktikum:	2	SWS (à 45 Minuten)
Seminar:	-	SWS (à 45 Minuten)
Summe SWS:	4	SWS (à 45 Minuten)
Workload:		
Kontaktzeit:	NaN	Zeitstunden
Selbststudium (inkl. Prüfungsvorbereitung):	60	Zeitstunden
Gesamte Arbeitsbelastung pro Semester:	120	Zeitstunden

<p>Lernergebnisse:</p> <p>Die Studierenden erwerben die Fachkompetenz bzgl. der Hauptaufgaben und Methoden des Innovations- und Projektmanagements bei der Planung, Durchführung, Überwachung und Steuerung von F&E-Projekten am Beispiel der Produktentwicklung von Lebensmitteln. Hierzu lernen die Studierenden, eine innovative Produktidee zu entwickeln, Ziele und Kriterien für deren Entwicklung zu definieren, Risiken zu ermitteln, Phasen, Zwischenziele und Meilensteine zu planen und festzulegen, Versuche hierfür zu planen und technologisch (in Bezug auf Rohstoffe, Inhaltsstoffe, die Technologie zur Verarbeitung und die maschinelle Verarbeitung) umzusetzen sowie die Versuche auszuwerten und zu interpretieren.</p>
<p>Inhaltsbeschreibung:</p> <p>Vorlesung: Methoden und Prinzipien des Innovations-, Technologie- und Projektmanagements, Organisation von Projekten, Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie, Konsumentengeleitete Produktentwicklung</p> <p>Praktikum: Parallel zur Vorlesung wird in kleinen Projektgruppen jeweils ein Produktentwicklungsprojekt zu einem zu einem vorgegebenen Thema aus dem Bereich Lebensmittel bearbeitet, in dem die gelernten Methoden und Ansätze eingesetzt werden.</p>
<p>Lehrformen:</p> <p>V, P</p>
<p>Gruppengröße:</p> <p>Praktikum: 17</p>
<p>Prüfungsformen:</p> <p>Ausarbeitung mit Präsentation und Kolloquium</p>
<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</p> <p>Bestandene Modulprüfung</p>
<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen):</p> <p>Die Lehrveranstaltung ist eine Wahlpflichtveranstaltung in den Bachelorstudiengängen Lebensmitteltechnologie, Industrielle Biotechnologie, Pharmatechnik sowie Technologie der Kosmetika und Waschmittel im Fachbereich Life Science Technologies der TH OWL.</p>
<p>Literatur und Lernunterlagen:</p> <p>WEKA, Augsburg: Praxishandbuch Projektmanagement. 2003. Christensen et al.: „The Innovator’s Dilemma“, Vahlen, 2013 A. Osterwalder et al.: „Value Proposition Design“, Campus, 2015 O’sullivan, Maurice. „A handbook for sensory and consumer-driven new product development: Innovative technologies for the food and beverage industry.“ Woodhead Publishing, 2016. MacFie, Hal (Hrsg.) „Consumer-led food product development.“ Elsevier, 2007.</p>