

<b>PBF Plant based food</b>		
<b>Modulcode:</b>		<b>ECTS-Credits: 4</b>
<b>Regelsemester:</b> 4	<b>Häufigkeit:</b> Sommersemester	<b>Dauer:</b> 1 Semester
<b>Studiengänge:</b>		<b>Pflicht / Wahlpflicht:</b>
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		
<b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r:</b>		
Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider, Prof. Dr. rer. nat. Martina Sokolowsky		
<b>Lehr- und Lernmethoden:</b>		
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)
<b>Workload:</b>		
Kontaktzeit:	60	Zeitstunden
Selbststudium (inkl. Prüfungsvorbereitung):	60	Zeitstunden
Gesamte Arbeitsbelastung pro Semester:	120	Zeitstunden
<b>Lernergebnisse:</b>		
Die Studierenden erlernen die Fachkompetenz zu der Produktkategorie der pflanzlichen Alternativprodukte zu Fleisch, Wurst, Milch und Milchprodukten sowie Fisch. Hierbei erwerben sie Kenntnisse über die Rohstoffe, die Technologie zur Herstellung dieser Produkte, die sensorischen Eigenschaften, den chemisch-physikalische Eigenschaften und weiteren Aspekten in Bezug auf die Produktgruppe der plant-based Alternativprodukte. Angrenzenden Themen wie die Nachhaltigkeit dieser Produkte und ethische Fragestellung werden ebenfalls behandelt.		
<b>Inhaltsbeschreibung:</b>		
Vorlesung: Ringvorlesung (hauptsächlich online) mit verschiedenen Dozent:innen TH OWL und aus der Industrie zu Themengebieten rund um plant-based Alternativprodukte  Praktikum: Praktische Bearbeitung einer Forschungsaufgabe in kleinen Projektgruppen zu Milch-, Fleisch- oder Fischalternativprodukten (z.B. zur Herstellung von Fleisch- oder Milchalternativprodukten, sensorische oder chemisch- analytische Untersuchungen von Fleisch- oder Milchalternativprodukten). Themenfindung und Arbeitsplanung erfolgen in Absprache mit dem/der jeweiligen Betreuer:in.		
<b>Lehrformen:</b>		
V, P		
<b>Gruppengröße:</b>		
Praktikum: 18		
<b>Prüfungsformen:</b>		
Ausarbeitung mit Präsentation und Kolloquium		

**Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Bestandene Modulprüfung

**Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen):**

Die Lehrveranstaltung ist eine Wahlpflichtveranstaltung in den Bachelorstudiengängen Lebensmitteltechnologie, Industrielle Biotechnologie, Pharmatechnik sowie Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie in den entsprechenden Studiengängen mit Praxissemester im Fachbereich Life Science Technologies der TH OWL.

**Literatur und Lernunterlagen:**

McClements, David Julian, and Lutz Grossmann. *Next-Generation Plant-based Foods: Design, Production, and Properties*. Springer Nature, 2022.

Skripte der Vorlesungen, weitere aktuelle Literatur wird durch die Lehrenden ausgegeben