

Notizen zur Einführungsveranstaltung Diplom/MSc, 15.10.12

1. Situation EMRT: ET-1 wird durch einen Lehrbeauftragten durchgeführt. MRT-Bio wird ebenfalls über einen Lehrauftrag durch eine ehemalige Mitarbeiterin des Fachgebiets von Herrn Prof. King im SS durchgeführt.
2. Äquivalente Lehrveranstaltungen für das Schwerpunktmodul im Diplomstudiengang LMT:
siehe Anhang zu Äquivalenzen. Die Prüfungsform ist eine mündliche Prüfung, die durch einen für diesen Schwerpunkt verantwortliche/n Professor/in durchgeführt wird. **Diese müssen noch benannt werden.**
3. Sonstige Moduläquivalenzen:
siehe Anhang. Die Modalitäten zur Zulassung zu Praktika werden durch den/die Modulverantwortliche/n festgelegt.
4. Komplexprüfungen in den Modulen TV, MV, LVT und LMMW:
Mit Ausnahme von TV handelt es sich um mündliche Prüfungen. Diese können und sollten bei den Modulverantwortlichen abgelegt werden, bei denen das Modul gehört wurde. Alternativ können diese durch eine/n Professor/in abgeprüft werden, der zukünftig hauptsächlich die Lehre der äquivalenten Module abhält, durchgeführt. Es werden vorgeschlagen:
 - a. TV: Nachfolge Prof Knorr
 - b. MV: Prof. Flöter, Prof. Senge
 - c. LVT: Prof. Flöter
 - d. Lebensmittelmaterialwissenschaft: Prof. Drusch

Die Komplexprüfungen können auch von den neuen „Modulverantwortlichen“ abgenommen werden.
5. Übergang vom Vordiplom zum Hauptdiplom. Die Regelung, das Hauptdiplomprüfungen angemeldet werden können, obwohl noch max. 10LP im Vordiplom offen sind, entfällt ab dem WS 2012/2013)
6. Die Prüfungsberechtigung von Prof. Knorr endet am 31.03.2013. Herr Prof. Knorr bietet im Oktober eine Klausur "Biochemische Verfahren" und bei Bedarf im Dezember eine Klausur "Thermische Verfahren" an. Darüber hinaus steht Herr Prof. Knorr noch für Prüfungen in den Schwerpunktmodulen und für Betreuung/Verteidigung/Gutachten zu Bachelor-/Diplomarbeiten und Dissertationen zur Verfügung.
7. Im Hauptdiplom gibt es nur ZWEI Prüfungsversuche.
§ 13 Abs. 6 PO: „Zweite Wiederholungsprüfungen gemäß Abs. 1 sowie erste Wiederholungsprüfungen gemäß Abs. 2 sind als Mündliche Modulprüfungen gemäß § 6 durchzuführen.“
8. Rücktritt von Prüfungen: Arztbesuch muss am gleichen Tag erfolgen.
§14 Abs.2 PO: „Erfolgt der Rücktritt oder das Versäumnis aus gesundheitlichen Gründen – auch des eigenen Kindes – so ist der Rücktritt unverzüglich, jedoch innerhalb von fünf Tagen ab Prüfungstermin bei der

zuständigen Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung mit ärztlichem Attest anzuzeigen.“

9. Lehrangebot im WS 2012/13:

Fette+Öle, Sensorische Bewertung von Lebensmitteln, Stärketechnologie (Dr. Binzus, WP BSc, Fr. Moser), Extrudertechnologie (Prof. von Lengerich, WP MSc, Diplom; Fr. Moser, Vor. Anfang April)

Äquivalenzliste Diplom Studiengang Lebensmitteltechnologie (Studien- und Prüfungsordnung 2003) und MSc-Studiengang Lebensmitteltechnologie (Studien- und Prüfungsordnung 2012)

Diplom			BSc- und MSc-Studiengänge		
Modul	LP (SWS)	PRÜF	Modul	LP	PRÜF
Mechanische Verfahren und Aufbereitungstechnologie (Mechanische Verfahren; Aufbereitungstechnologie)	15 (4VL, 3PR; 2VL)	M	Mechanische Verfahren (BSc), Aufbereitungstechnologie (Diplom)	9 (2VL, 2PR; 2VL)	
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene	8 (2VL, 6PR)	S	Keine Äquivalenz, da im Vordiplom Mikrobiologie LMT äquivalent ist zu Lebensmittelmikrobiologie (BSc) und im MSc kein entsprechendes Angebot ist.		
Prozess- und Qualitätskontrolle	8 (2VL, 3PR)	S	Prozess- und Qualitätskontrolle (BSc)	6 (2VL, 2PR)	PÄS
Elektro-, Mess- und Regelungstechnik (MRT-Bio; ET-1)	6 (2VL, 1UE; 2VL)	S	Elektro-, Mess- und Regelungstechnik (MRT-Bio; ET-1)	6 (2VL, 1UE; 2VL)	
Lebensmittelqualitätsmanagement	5 (2VL, 1SE)	M	Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht (MSc)	5 (2IV, 1VL)	S
Lebensmittelmateriawissenschaften (Lebensmittelfunktionalität, Chemische Verfahren, Lebensmittelrheologie)	15 (2VL, 3PR; 2VL; 2VL)	M	Lebensmittelmateriawissenschaft (BSc), Chemische Verfahren (BSc), Spezielle Lebensmittelrheologie (Diplom)	15 (2VL, 2PR; 2VL, 2PR; 2VL)	
Thermische Verfahren (Thermische Verfahren, Lebensmittelbiotechnologie)	15 (4VL, 3PR; 2VL)	PÄS	Thermische Verfahren (BSc), Lebensmittelbiotechnologie (BSc)	12 (2VL, 2PR; 2VL, 2PR)	
Lebensmittelverfahrenstechnik I	7 (2VL, 2SE)	M	Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik (MSc)	6 (4IV)	S
Freie Wahl	38				

Schwerpunktmodul	Diplom (18 LP, mündliche Prüfung)	Äquivalent Module aus BSc und MSc, aus denen der Schwerpunkt gebildet werden kann
Innovative Technologien und Prozessentwicklung	Innovative Technologien Spezielle Lebensmittelbiotechnologie, Planung und Bau von Lebensmittelfabriken, Spezielle Aspekte thermischer und nicht-thermischer Verfahren	Innovative Technologien der Lebensmittelprozessierung (MSc) sowie Module aus den folgenden Modulen des Wahlpflichtbereichs des MSc Lebensmitteltechnologie: Einführung in die Anlagen- und Prozesstechnik, Prozess- und Anlagendynamik, Verfahrenstechnische Apparate, Thermische Grundoperationen, Spezielle Aspekte thermischer und nicht-thermischer Verfahren, Emerging Technologies in Food Processing, Membranverfahren, Planung und Bau von Lebensmittelfabriken
Gewinnung von Lebensmittelinhaltsstoffen	Physiologie pflanzlicher Lebensmittel, Gewinnung von Lebensmittelinhaltsstoffen, Spezielle Prozesse der Obst- und Gemüseverarbeitung	Zur Zeit kein entsprechendes Angebot
Lebensmittelmateriawissenschaft und Produktentwicklung	Produktentwicklung, Spezielle Lebensmittelrheologie, Texturkennwerte, Materialwissenschaftliche Aspekte komplexer Lebensmittelsysteme Sensorische Bewertung von Lebensmitteln	Angewandte Lebensmittelmateriawissenschaften, sowie Module aus den folgenden Modulen des Wahlpflichtbereichs des MSc Lebensmitteltechnologie: Produktentwicklung, Sensorische Bewertung von Lebensmitteln, Verkapselungstechniken für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe
Rohstoffgewinnung und –anwendung	Nicht vorhanden	Extrudertechnik, Stärketechnologie, Technologie und Anwendung der Fette und Öle, Farm to Factory, Nachhaltigkeitsmanagement – Methoden und Tools
Biotechnologie	Nicht vorhanden	Lebensmittelbiotechnologie, Spezielle Lebensmittelbiotechnologie, Industrielle anaerobe Bioprozesse, Bioraffinerie, Process Analytical Technologies