Datenfeld	Erklärung
Raumbedarf	SU-Sem, Ü-Sem, Ü-Lab

Datenfeld	Erklärung
Modulnummer	B10
Titel	*Sustainability and Technical Terminology*
Leistungspunkte	5 LP
Workload:	6 SWS (4 SWS SU + 2 SWS SU) 102 Stunden Präsenzzeit, 48 Stunden Selbststudium
Verwendbarkeit	Eigener Studiengang Anerkennung für andere Studiengänge gemäß Rahmenstudien- und-prüfungsordnung
Lerngebiet	Fachspezifische Grundlagen
Qualifikationsziele/ Kompetenzen	B10.1 Sustainability and ethics in the food chain Die Studierenden beherrschen die Grundlagen für eine integrale Bewertung der Lebensmittelproduktion aus ethischer und insbesondere ökonomischer, ökologischer und sozialer Perspektive. B10.2 Technical Terminology in food sciences Sie sind in der Lage, englischsprachige Fachliteratur zu verstehen und lebensmitteltechnologische Grundzusammenhänge und Fachtermini in englischer Sprache mündlich und schriftlich darzulegen. Die Studierenden erweitern ihren englischen Fachwortschatz.
Voraussetzungen	Empfehlung: Kenntnisse der Physik für die Lebensmitteltechnologie (B02), der Grundlagen der Verfahrenstechnik 1 (B03), der Lebensmitteltechnologischen Grundlagen (B04), der Chemie der Lebensmittel (B05) sowie der Allgemeinen und Anorganischen Chemie (B06), Gleichzeitige Belegung der Module B07 Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe, B08 Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik und B09 Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung
Niveaustufe (Dauer)	2. Studienplansemester (einsemestrig)
Lehr- und Lernform	Seminaristischer Unterricht Sprach- und Schreibübungen zu einzelnen Themenschwerpunkten
Status	Pflichtmodul
Häufigkeit des Angebotes	Jedes Semester
Prüfungsform/ Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Prüfungsform wird nach §19 (2) RSPO durch die Lehrkraft festgelegt. Sofern die Lehrkraft die Prüfungsform und die Prüfungsmodalitäten nicht am Semesteranfang in der Frist nach §19 (2) RSPO festlegt, gilt folgende Prüfungsform: B10.1: Klausur (60 – 120 min) B10.2: Präsentation und schriftlicher Bericht (5-25 Seiten)
Ermittlung der Modulnote	siehe Studienplan
Inhalte	B10.1 Sustainability and ethics in the food chain Emissionen und Abfall in der Lebensmittelproduktion. Umgang mit erneuerbaren und nicht erneuerbaren Ressourcen. Verbrauchererwartungen, Ethik, soziale und internationale Gerechtigkeit, kulturelle und religiöse Determinanten. Strategien und Optionen zur Vermeidung und zur Nutzung von Rest- und Nebenprodukten. Strategien und Optionen zur Senkung des Energie- und Wassereinsatzes in der Lebensmittelproduktion. Nachhaltigkeitskriterien: Ökobilanzen, Stoffstromanalysen, Product Water- und Carbon-Footprint, Kostenoptimierung und andere.

Datenfeld	Erklärung
	B10.2 Technical Terminology in food sciences Diskussion aktueller technologischer Entwicklungen; auch in angrenzenden lebensmitteltechnologischen und –chemische Fächern. Vertiefung des chemisch-technologischen Wissens durch Studium und Aufarbeitung englischsprachiger Fachliteratur (Bücher, Fachzeitschriften etc.). Präsentation von Ergebnissen und Auswertungen in englischer Sprache.
Literatur	Steger, U.: Handbuch des Umweltmanagements, Oldenbourg-Verlag Porter, M. E.: Wettbewerbsstrategie – Methoden zur Analyse von Branchen und Konkurrenten, Campus-Verlag Hennicke, P.: Nachhaltigkeit, Hirzel-Verlag Brunner K.M., Schönberger, G. U.: Nachhaltigkeit und Ernährung: Produktion-Handel- Konsum, Campus-Verlag Einbezug aktueller englischsprachiger Fachzeitschriften. Weitere Empfehlungen in der Lehrveranstaltung.
Weitere Hinweise	Das Modul wird auf Englisch angeboten.
Raumbedarf	SU-Sem