

Aufgabenstellung Diplomarbeit/Belegarbeit

Bearbeiter: Max/Maxi Mustermann
Studiengang: Brötcheninformatik
Matrikelnummer: 01900815

Thema: „Untersuchung der Eigenschaften von warmen Brötchen im Kontext von Frühstückstransaktionen“

Betreuer: Dipl.-Bäcker Geselle
Verantwortlicher HSL: Professor Dr.-Back. habil Bäckermeister

Beginn am: 01.11.2006
Einzureichen am: 30.04.2007

Beschreibung der Arbeit:

Motivation: Nachdem in [Bäcker 06] der Ofen als Hilfsmittel zur Erstellung von Brötchen vorgestellt wurde, eröffnen sich neue Möglichkeiten zur Analyse von warmen Brötchen in Frühstücksszenarien. Diese reichen von Butter bis hin zu Mehrfachbelegung. Einen Schwerpunkt der Arbeit bildet die Untersuchung von Regeln für den Einsatz der warmen Brötchen und deren Verifizierung durch experimentellen Versuch. Die Ergebnisse können einen wesentlichen Beitrag zur Vervollständigung des Modells des Frühstücks leisten, wie dieses in [Esser et al. 2006] formuliert wurde.

Zielsetzung Folgende Punkte sind Gegenstand dieser Arbeit:

1. Optimierung des Algorithmus zum Brötchenbacken, Anpassung zur Erstellung warmer Brötchen.
2. Recherche zu Backwaren
3. Aufstellung für Regeln für die Anwendung von warmen Brötchen in Frühstückstransaktionen.
4. Implementierung der Erkenntnisse und Erstellung von Versuchsmaterial
5. Testen der Eigenschaften an einer Versuchsgruppe
6. Auswertung der Ergebnisse
7. Untersuchung von hybrid strukturierten Objekten (Lauwarme Brötchen) bezüglich der Anwendbarkeit in diesem Kontext.

Zwischenpräsentation: voraussichtlich Februar 2007

Literatur: [Bäcker 06] Bäcker, M.: Wie das Brot gebacken wird -Ein gastronomisches Verfahren zur Erstellung von Brot, Belegarbeit, Dresden, 2006

[Esser et al. 06] Esser, R.; Genießer, I.; Verdauer, M.: The Breakfast – a traditional meal, GASTRONOMIKA 2006, London, 2006

Unterschrift:

Student:

Betreuer:

Hochschullehrer: