



1	LTE.22.006	1. Projektarbeit	
2	Modultitel (englisch)	1st Bachelor Project	
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Jörg Meier	
4	Credits	5 (3 credits im WiSe und 2 credits im SoSe)	
5	Studiengänge	LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul im 1. Und 2. Semester LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie dual Pflichtmodul im 1. Und 2. Semester	Version 2022 Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über 2 Semester	
7	Voraussetzungen	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	AHA26 Schriftliche Arbeit bestehend aus einem Basisteil (max. 20 DIN-A4-Seiten pro Gruppe; weitere Details siehe Dokument Rahmenbedingungen der 1. Projektarbeit auf der Moodle-Plattform) und je einem Spezialteil pro Gruppenmitglied (max. 6 DIN-A4-Seiten / Gruppenmitglied) im 2. Semester	
11	Prüfungsvorleistung	I TNW Teilnahme am seminaristischem Unterricht und an den Übungen (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO) und II AHA bestandene Anfertigung der Protokolle und III APP bestandene Vorstellung der Projektarbeit. Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	Die Semesterlage der einzelnen Veranstaltungen ist dem jeweiligen Studienplan zu entnehmen.		
I	LTE.22.006.10	1. Projektarbeit Seminaristischer Unterricht, 1 SWS, WiSe	16 h
II	LTE.22.006.20	1. Projektarbeit Übung, 2 SWS, WiSe	32 h
III	LTE.22.006.30	1. Projektarbeit Seminaristischer Unterricht, 1 SWS, SoSe	16 h
IV	LTE.22.006.40	1. Projektarbeit Übung, 1 SWS, SoSe	16 h
V		Eigenständige Vor- und Nachbereitung inklusive Prüfungsvorbereitung	70 h
		Gesamt:	150 h
13	Lehrpersonal	Professur "Lebensmittelverfahrenstechnik", Prof. Dr. Leif-Alexander Garbe, Professur "Lebensmittelverpackung und Logistik", Prof. Dr. Jörg Meier, Dipl.-Ing. Rita Schäpe	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	Die Anfertigung einer Studienarbeit erfolgt in mehreren Schritten:	

1. Prinzipien wissenschaftlichen Arbeitens

Anleitung zum selbständigen wissenschaftlichen Arbeiten sowie Vermittlung entsprechender Formen und Techniken, welche für ein erfolgreiches Studium unabdingbar sind. Schwerpunkt ist die Einführung in die Benutzung der erforderlichen Hilfsmittel und Medien (u. a. Hochschulbibliothek, verschiedene Datenbanken, Internet). Hierbei wird vorrangig auf die Quellen für die Lebensmitteltechnologie und der angrenzenden Fachgebiete eingegangen. Weiterhin wird auf den Aufbau und die Struktur einer wissenschaftlichen Arbeit einschließlich der richtigen Quellenangaben und der Gestaltung eingegangen.

2. Annäherung an das Thema

- Begründung und Zielvorstellung für ein Thema
- Ideensammlung (Brainstorming)
- Erste Literatursammlung (Lexika, Lehrbücher, Statistiken, Handbücher, Internet)

3. Genaue Formulierung, ggf. Einschränkung des Themas

- Kontrolle des Themas, der Zielvorstellungen, ggf. Einengung oder Erweiterung des Umfangs des Themas
- Studium neuer Zeitschriftenartikel zum Thema
- Definition der konkreten weiteren Arbeitsschritte für die verschiedenen fachlichen Aspekte
- Erarbeitung eines Zeitplanes für die weitere Bearbeitung

4. Praktische Durchführung der Studienarbeit

- Schriftliche Erarbeitung von Teilgebieten
- Mündliche Präsentationen
- Unter Beachtung neuester Literatur Fertigstellung der Studienarbeit

16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden verfügen nach erfolgreichem Abschluss des Moduls über grundlegende Kenntnisse des wissenschaftlichen Arbeitens, Schreibens und Präsentierens und sind in der Lage diese Kenntnisse anzuwenden. Die Studierenden können sich einzeln oder in Kleingruppen fächerübergreifend unter Anleitung der Dozentinnen und Dozenten ein begrenztes Gebiet (z. B. ein Lebensmittel, einen Rohstoff, eine Zutat, ein Produkt aus biogenen Ressourcen) erarbeiten. Die Studierenden können die so erworbenen Kenntnisse im Bearbeitungszeitraum mehrfach mündlich präsentieren und abschließend in einer schriftlichen Studienarbeit unter Anwendung der Kriterien wissenschaftlichen Arbeitens darlegen.
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag, Übung, Projektarbeit, Gruppenarbeit, Diskussion, Referat, Textarbeit, Recherche, Literaturstudium
18	Literatur	Zu Beginn des Moduls wird eine Liste mit Literaturangaben ausgegeben
19	Weitere Informationen	-