



1	LTE.22.024	2. Projektarbeit	
2	Modultitel (englisch)	2nd Bachelor Project	
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Peter Meurer	
4	Credits	10	
5	Studiengänge	LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul im 5. Semester LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie Dual Pflichtmodul im 5, 7. und 9. Semester	Version 2022 Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzungen	Verbindliche Voraussetzung: mind. 83 Credits aus Modulen des 1. bis 3. Semesters im Studiengang Lebensmitteltechnologie	
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	AHA20 schriftliche Projektarbeit im Umfang von 20-40 Seiten	
11	Prüfungsvorleistung	I AR Bestandener Vortrag über die Problemstellung, das Ziel und die Versuchsplanung (10 Minuten). II AR Vortrag über die Ergebnisse der Arbeit (15 Minuten). III TNW Teilnahme am Seminaristischen Unterricht (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO) Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
I	LTE.22.024.10	2. Projektarbeit Praktikum, 6 SWS	96 h
II	LTE.22.024.20	2. Projektarbeit Seminaristischer Unterricht, 2 SWS	32 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung, Erstellung der schriftlichen Arbeit, Vorbereitung der Vorträge	172 h
			Gesamt: 300 h
13	Lehrpersonal	Dozent*innen aus dem Studiengang Lebensmitteltechnologie oder verwandter Fachrichtungen	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	Im Rahmen dieser Lehrveranstaltung werden von den beteiligten Dozent*innen (oder Studierenden) spezifische Problemstellungen aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie bzw. Technologie nachwachsender Rohstoffe als Projekt formuliert und an die Studierenden ausgegeben. Innerhalb eines Semesters wird die jeweilige Aufgabenstellung unter verschiedenen (interdisziplinären) Gesichtspunkten bearbeitet: Literaturrecherche, Aufstellung eines Arbeits- und Versuchsplans, Referat zur geplanten Vorgehensweise, Durchführung, Darstellung der Ergebnisse in einer mündlichen Präsentation und einer schriftlichen Abschlussarbeit. Die Studienarbeit wird selbständig geplant und durchgeführt; jeder Teilnehmer wird dabei von je zwei Dozentinnen / Dozenten betreut.	

16	Lernziele/-ergebnisse	Das Modul „2. Projektarbeit“ ist vor allem auf die Stärkung zweier wichtiger Fähigkeiten für künftige Ingenieure/innen in den Bereichen Lebensmitteltechnologie bzw. Technologie nachwachsender Rohstoffe gerichtet: Interdisziplinäres wissenschaftliches Denken und selbständiges Planen, Organisieren und Durchführen von Projektaufgaben. Dazu gehören auch das Erlernen einer umfassenden Literaturrecherche zu einem gegebenen Thema, der Grundzüge einer wissenschaftlichen Versuchsplanung sowie des Aufbaus einer wissenschaftlichen Präsentation in Wort und Schrift. Das Lernziel ist erreicht, wenn der/die Teilnehmer/in befähigt ist, Fachwissen und Managementfähigkeiten zielgerichtet mit einer realistischen Zeitplanung für eine vorgegebene Aufgabenstellung einzusetzen. Studierende mit einer Spezialisierung haben vertiefte Einblicke in das jeweilige Gebiet erlangt.
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag, Präsentation des Themas durch die Studierenden und Diskussion, Literaturrecherche, selbständige Planung, Durchführung und Auswertung von Versuchen im Technikum bzw. Labor.
18	Literatur	Spezifische Literatur wird von den jeweiligen Betreuern empfohlen.
19	Weitere Informationen	Das Modul ist für eine Spezialisierung gemäß § 5a (1) der Fachprüfungsordnung in den Gebieten „vegetarische und vegane Lebensmittel“, „Qualitätssicherung“ und „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ geeignet. Um sich zu spezialisieren, müssen die Studierenden ein Thema aus dem jeweiligen Gebiet bearbeiten.