



1	LTE.22.032	Industriepraktikum		
2	Modultitel (englisch)	Internship in Industry		
3	Verantwortlichkeiten	Professur "Lebensmittelverfahrenstechnik"		
4	Credits	30		
5	Studiengänge	LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul im 6 und 7. Semester	Version 2022	
		LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie Dual Pflichtmodul im 5. und 6. oder 7. und 8. Semester	Version 2022	
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über zwei Semester		
7	Voraussetzungen	Verbindliche Voraussetzung: Nachweis von mind. 145 Credits		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird nicht benotet.		
10	Prüfungsleistung	AR15 Vortrag zum Stand der Projektbearbeitung im Umfang von 15 Minuten und AR20 Abschlusspräsentation im Umfang von 20 Minuten und AHA20 Hausarbeit (Belegarbeit) im Umfang von mind. 20 Seiten		
11	Prüfungsvorleistung	I TNW Nachweis über die Ableistung von mind. 16 Wochen Praktikum, II TNW Teilnahme am seminaristischen Unterricht (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO) Überprüfung erfolgt durch die*den Modulverantwortliche/n		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	Die Veranstaltung umfasst eine mind. 16wöchige Tätigkeit in einem Unternehmen sowie zwei Präsentationen an der Hochschule. Die Termine der einzelnen Veranstaltungen werden zu Beginn des Industriepraktikums bekannt gegeben.			
I	LTE.22.032.10	Industriepraktikum Seminaristischer Unterricht, 1,5 SWS	24 h	
II	LTE.22.032.20	Industriepraktikum Praxis, 8 Wochen (im Sommersemester)	320 h	
III	LTE.22.032.30	Industriepraktikum Seminaristischer Unterricht, 1,5 SWS	24 h	
IV	LTE.22.032.40	Industriepraktikum Praxis, 8 Wochen (im Wintersemester)	320 h	
V		Studentische Eigenarbeitszeit, Studentische Eigenarbeitszeit, Vorbereitung Präsentationen und Anfertigung Projektbericht	212 h	
			Gesamt:	900 h
13	Lehrpersonal	Dozent*innen aus dem Studiengang Lebensmitteltechnologie oder verwandter Fachrichtungen		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		

15	Inhalte	Die Lehrveranstaltung umfasst eine Tätigkeit in einem Unternehmen, dessen Geschäftsaktivitäten sich mit Lebensmitteln, nachwachsenden Rohstoffen oder Maschinen und Anlagen zu deren Verarbeitung und Herstellung befassen. Die Studierenden werden von einem Professor oder einer Professorin der Hochschule und einem Verantwortlichem aus dem Praktikumsbetrieb betreut.
16	Lernziele/-ergebnisse	Das vorgesehene Praktikum soll Studierende in die Situation versetzen, ihr bisher erworbenes Wissen in einem berufstypischen Umfeld auf praktische Problemstellungen hin anzuwenden. Hierzu bearbeiten die Studierenden eine von dem Unternehmen gestellte und mit der Hochschule abgestimmte Aufgabenstellung (Projekt). Mit zwei Referaten und einer Belegarbeit soll die Fähigkeit erworben werden, eigene Arbeitsergebnisse in mündlicher und schriftlicher Form professionell zu präsentieren.
17	Lehr-/Lernformen	Seminaristischer Unterricht und Begleitung des Praktikums -
18	Literatur	Ergibt sich nach dem gewählten Unternehmen
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. Art und Umfang der Leistungen werden zu Beginn des Semesters durch die*den Dozierende*n bekanntgegeben.