



1	LTE.22.039	Vegane und vegetarische Lebensmittel		
2	Modultitel (englisch)	Vegan and Vegetarian Food		
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Peter Meurer		
4	Credits	5		
5	Studiengänge	LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul im 6. Semester	Version 2022	
		LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul im 6., 8. und 10. Semester	Version 2022	
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester		
7	Voraussetzung	Verbindliche Voraussetzung: Abschluss der Module: Lebensmittelrecht, Humanernährung und Lebensmittelkunde 2		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	AP Anfertigung und Präsentation eines wissenschaftlichen Posters		
11	Prüfungsvorleistung	I TNW Teilnahme am seminaristischen Unterricht (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO), II APP bestandene Bearbeitung und Präsentation einer Fallstudie Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
	I LTE.22.039.10	Vegane und vegetarische Lebensmittel Seminaristischer Unterricht, 3 SWS		48 h
	II .	Eigenständige Vor- und Nachbereitung, Erstellung eines wissenschaftlichen Posters und von Qualitätsmanagement-Unterlagen in Gruppenarbeit inkl. Erarbeitung einer Präsentation		102
			Gesamt:	150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Jörg Meier, Prof. Dr. Peter Meurer, Professur "Lebensmittelverfahrerstechnik"		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		
15	Inhalte	Im Rahmen von Impulsvorträgen durch Vertreterinnen und Vertreter aus Betrieben der Lebensmittelkette werden aktuelle und praktische Aspekte veganer und vegetarischer Lebensmittel vorgestellt. Ferner werden Vorträge zu Qualitätsmanagement und der nachhaltigen Lebensmittelproduktion, jeweils auch mit Bezug zum veganen und vegetarischen Lebensmitteln gehalten. Die jeweiligen Themen der Referentinnen und Referenten werden zu Beginn des Semesters durch die Lehrenden bekanntgegeben. Ferner erarbeiten die Studierenden exemplarisch eine Produktentwicklung eines veganen oder vegetarischen Lebensmittels. Hierzu fließen neben den lebensmitteltechnologischen Anforderungen insbesondere ernährungsphysiologische und rechtliche Fragen sowie Aspekte der Nachhaltigkeit, der Qualitätssicherung und der Anforderungen veganer und vegetarischer Label ein		
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach dem erfolgreichen Abschluss des Moduls in der Lage, spezielle Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Entwicklung, Herstell		

- lung und Verarbeitung vegetarischer und veganer Lebensmittel anhand von praktischen Beispielen anzuwenden. Ferner können Sie über ein Semester erarbeitete Materialien abstrahieren und in einem wissenschaftlichen Poster darstellen.
- 17 Lehr-/Lernformen Lehrvortrag, Übung, Gruppenarbeit, Fallstudienarbeit, Diskussion, Referat, Problemorientiertes Lernen (POL), Projektarbeit, Recherche, Literaturstudium, Exkursion
- 18 Literatur Höller N: Lebensmittel vegan, vegetarisch. Recht, Herausforderungen, Handlungsoptionen. Meyer Rechtsanwalts GmbH 2020.
- Leitzmann C, Keller M: Vegetarische und vegane Ernährung. Verlage Eugen Ulmer 2020.
- 19 Weitere Informationen Das Modul ist für eine Spezialisierung gemäß § 5a der Fachstudienordnung in den Gebieten „vegetarische und vegane Lebensmittel“ geeignet. Art und Umfang der Leistungen werden zu Beginn des Semesters durch die*den Dozierende*n bekanntgegeben.