



1	<b>LBT.22.016</b>	<b>Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie</b>		
2	Modultitel (englisch)	Current Topics in Food Science and Technology		
3	Verantwortlichkeiten	alle Lehrenden des Studiengangs		
4	Credits	6		
5	Studiengänge	LBT	Master Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie Wahlpflichtmodul für alle Vertiefungsrichtungen im 1. oder 2. Semester	Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet zum Sommersemester über ein Semester		
7	Voraussetzungen	keine		
8	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	M 15 oder I AR 10 II M 5	Mündliche Prüfung im Umfang von 15 Minuten Referat im Umfang von 10 Minuten (Gewichtung 2fach) und Mündliche Prüfung im Umfang von 5 Minuten (Gewichtung: 1fach)	
			Die Prüfungsform wird durch die*den Dozierende*n zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.	
11	Prüfungsvorleistungen	I TNW Teilnahme am Praktikum (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO), II AHA Anfertigung der Protokolle und III APP Vorstellung der Projektarbeit. Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n.		
12	<b>Veranstaltungen und Arbeitsaufwand</b>			
	I	LBT.22.016.10	Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie Vorlesung, 2 SWS	32 h
	II	LBT.22.016.20	Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie Labor Praktikum, 2 SWS	32 h
	III		Eigenständige Vor-/Nachbereitung inkl. Prüfungsvorbereitung	116 h
			Gesamt:	180 h
13	Lehrpersonal	alle Lehrenden des Studiengangs		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		
15	Inhalte	Da dieses Modul aktuelle Inhalte aufgreift, können dieselben naturgemäß vorab nicht näher spezifiziert werden. Die Inhalte werden daher jährlich wechseln; das gleiche gilt für die Lehrenden. In dieses Modul können auch und insbesondere Gast-Dozenten eingebunden werden, welche aktuelle Themen aus ihren Herkunftsländern beleuchten und somit den Horizont der teilnehmenden Studierenden auf die internationale Ebene erweitern.		
16	Lernziele/-ergebnisse	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, sich in kürzester Zeit in aktuelle, eventuell auch brisante Themen aus dem Bereich der Lebensmittelwissenschaften einzuarbeiten, diese rational und lösungsorientiert zu		

- |    |                       |   |
|----|-----------------------|---|
| 17 | Lehr-/Lernformen      | reflektieren, praktisch umsetzbare Lösungsvorschläge zu erarbeiten und diese angemessen zu kommunizieren.<br>Lehrvortrag, Laborpraktikum, Übung, Referat, Gruppenarbeit, Diskussion, Recherche, Literaturstudium, Exkursion |
| 18 | Literatur             | Die notwendige Literatur wird aktuell zur Verfügung gestellt bzw. recherchiert.   |
| 19 | weitere Informationen | Vorlesungsskript, Praktikumsanleitung<br>Erforderliches Material wird in jährlich aktualisierter Form zur Verfügung gestellt.   |