



|    |   |  |              |
|----|---|--|--------------|
| 1  | <b>LBT.18.011</b>   | <b>Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte</b>   |              |
| 2  | Modultitel (englisch)                                       | Current Topics in Non-Food-Products  |              |
| 3  | Verantwortlichkeiten  | alle Lehrenden des Studiengangs  |              |
| 4  | Credits   | 6  |              |
| 5  | Studiengänge  | LBT Master Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie<br>Pflichtmodul in der Vertiefungsrichtung<br>Non-Food-Produkte im 1. oder 2. Semester<br>Wahlpflichtmodul in den anderen Vertiefungsrichtungen<br>im 1. oder 2. Semester   | Version 2022 |
|    |   | FCE Master Food Chain Environments<br>Wahlpflichtmodul im 1. Semester  | Version 2022 |
| 6  | Turnus und Dauer  | startet jedes 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 Mündliche Prüfung im Umfang von 15 Minuten<br>oder<br>AR 15 Referat im Umfang von 15 Minuten  |              |
|    |   | Es kann von den Studierenden zwischen den beiden Prüfungsleistungen gewählt werden.  |              |
| 11 | Prüfungsvorleistungen                                       | I TNW Teilnahme am Praktikum (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO) und<br>II AHA Erstellung entsprechender Versuchsprotokolle,<br>Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n   |              |
| 12 | <b>Veranstaltungen und Arbeitsaufwand</b>                   |  |              |
|    | I LBT.18.011.01   | Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte<br>Vorlesung, 2 SWS  | 32 h         |
|    | II LBT.18.011.20  | Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte<br>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. |              |
| 1  | 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  |              |

Non-Food einzuarbeiten, diese rational und lösungsorientiert zu reflektieren, praktisch umsetzbare Lösungsvorschläge zu erarbeiten und diese angemessen zu kommunizieren.

- |    |                       |   |
|----|-----------------------|---|
| 17 | Lehr-/Lernformen      | Vorlesung, Labor Praktikum, 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. |