

Anlage 2: Modulbeschreibungen

LT5000	Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse I	7
LT5001	Food Processing.....	8
LT5006	Vertiefte Kapitel der Technologie tierischer Lebensmittel.....	9
LT5008	Betriebswirtschaftliche Entscheidungsinstrumente	10
LT5009	Vertiefte Kapitel der Lebensmittelchemie.....	12
LT5010	Industrielle Mikrobiologie	13
LT5011	Food Packaging and Transportation	14
LT5012	Gesundheitsrelevante Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung und Produktentwicklung	15
LT5013	Softwarebasierte Simulation lebensmittelverarbeitender Prozessabläufe.....	16
LT5002	Physik und Lebensmittel.....	17
LT5003	Product Design	18
LT5004	Biochemie und Molekularbiologie	19
LT5007	Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher Lebensmittel	20
LT5014	Biotechnologie / Bioverfahrenstechnik.....	21
LT5015	Vertiefte Kapitel der pharmazeutischen Technologie	22
LT5016	Strategisches Management	23
LT5017	Prozessmodellierung	25
LT5018	Risikomanagement.....	26
LT5019	Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse II	28
LT5005	Abschlussmodul (Master-Thesis).....	29

LT5000 Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse I				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Mathematical Decision-Making and Data Analysis I			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen statistische Verfahren, Methoden und Tests. • bewerten statistische Ergebnisse und können die Anwendbarkeit für bestimmte Fragestellungen abschätzen. • wenden statistische Verfahren an. • ermitteln eigene Ergebnisse im Rahmen von Forschungsaktivitäten und sind in der Lage, diese kritisch zu interpretieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Statistik • Hypothesentests: • Varianzanalyse • Regressionsanalyse • Design of Experiments 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Grundlagen der Statistik			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Marktforschung, Mathematik und Statistik			

LT5001 Food Processing				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Processing			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können ausgewählte Unit Operations der Lebensmittelherstellung analysieren. Sie verstehen die Grundlagen für die Beschreibung und Darstellung der Unit Operations. Sie sind in der Lage, Grundlagen selbst zu recherchieren, aufzubereiten und zu vermitteln bzw. anzuwenden. • sind in der Lage, verfahrenstechnische Abläufe zu betrachten, zu analysieren und zu abstrahieren. • können Unit Operations bewerten und in Prozessschritten Alternativen aufzeigen und bewerten. • werden befähigt, im Rahmen von Forschungsprojekten Prozessschritte so auszulegen, zu berechnen und zu gestalten, dass sie in verschiedenen Anwendungsfällen zielführend genutzt werden können. • sind in der Lage einzelne Unit Operations einer Prozesskette aus theoretischen Ansätzen vollständig zu beschreiben 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung der theoretischen Grundlagen der Grundoperationen zur Herstellung von Lebensmitteln • Recherche zu und Erarbeitung bzw. Vermittlung von Modellvorstellungen zu Grundoperationen • Abstraktion der Grundoperation (hergeleitet aus einem Anwendungsfall) • Transfer der Unit Operations in analoge Anwendungsgebiete auf Basis des theoretisch erarbeiteten Wissens • Verdeutlichung der Prinzipien der Verfahrenstechnik in ausgewählten Lebensmittelherstellungsprozessen / Modellrechnungen mit Projektcharakter 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: Deutsch/Englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik			

LT5006 Vertiefte Kapitel der Technologie tierischer Lebensmittel				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Advanced Topics in the Technology of Foods of Animal Origin			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen es, Prozessabläufe bezüglich ihrer Einflussgrößen zu analysieren und deren Bedeutung für das Endprodukt zu gewichten. • sind in der Lage, aufgrund dieser Analyse den Prozess unter Berücksichtigung modernster Verfahrenstechnik zu optimieren. • sind in der Lage wissenschaftliche Arbeitsmethoden in der Praxis anzuwenden. • können auf der Basis der gewonnenen Methodenkompetenz neue Ansätze für Technologieinnovationen generieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Interdisziplinäre Darstellung von <ul style="list-style-type: none"> – Stoffumwandlung vom Rohstoff zum Endprodukt – Definition der Einflussgrößen – Wirkung der verfahrenstechnischen Grundoperationen auf die Stoffumwandlung – Gewichtung der Einflussgrößen anhand praktischer Beispiele aus Forschungsprojekten • Darstellung der zunehmenden Automatisierung herkömmlicher Prozesse • Konstruktion moderner Prozesstechnik aufgrund der Definition der Rahmenbedingungen der Stoffumwandlung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie tierischer Lebensmittel			

LT5008 Betriebswirtschaftliche Entscheidungsinstrumente				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Managerial Decision-Making Instruments			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • begreifen, dass unternehmerisches Handeln zielorientiert erfolgt. Die Zielorientierung besteht in der Suche nach optimalen Entscheidungen unter Unsicherheit. Dabei lenkt der Entscheidungssachverhalt (sprich: der Anlass der Entscheidung und der Wirkungshorizont der Maßnahme) nicht nur den Instrumenteneinsatz, sondern bestimmt auch die Zielebene (hier: operativ vs. strategisch). • lernen, geeignete Instrumente situationsspezifisch auszuwählen und praktisch zu gebrauchen. • werden in die Lage versetzt, Problemstellungen betriebswirtschaftlich aufzuarbeiten bzw. instrumentell zu analysieren, um so maßnahmengestützt zu einer rationalen Entscheidung zu gelangen. • recherchieren und analysieren betriebswirtschaftliche Daten von Unternehmen der Lebensmittelindustrie und nutzen diese zur Plausibilitätsprüfung betriebswirtschaftlicher Entscheidungen. • sind in der Lage, betriebswirtschaftliche Entscheidungskriterien adäquat in eigene Forschungsarbeiten einzubringen und liquiditäts- bzw. kostenbezogene Überlegungen bei der Projektplanung und -steuerung zu berücksichtigen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Struktur und System von Unternehmenszielen <ul style="list-style-type: none"> – Unterscheidung in Sach- und Formalziele und deren Verknüpfung – Vorstellung des dreigliedrigen Formalzielgebäudes und Ableitung dieses Zielspektrums aus der Wettbewerbsordnung • Bestimmung gängiger Entscheidungssituationen mit Herleitung geeigneter Entscheidungsinstrumente. Exemplarisch: <ul style="list-style-type: none"> – Liquiditätskontrolle und Maßnahmen zur Liquiditätssicherung – Finanzierungsarten (Vor-/Nachteile) – Investitionsrechnungen (statische/dynamische) einschließlich <ul style="list-style-type: none"> o Adaption von Unsicherheit o Adaption von qualitativen Momenten – Überblick über Bilanzerstellung und Bilanzanalyse – Einführung in das Kostenrechnungssystem, u. a. <ul style="list-style-type: none"> o Kostenkontrolle o Preisuntergrenzen o Kalkulationsverfahren – Stärken-/Chancen-Profile zur Generierung von Erfolgspotentialen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Grundverständnis über Funktion und Handlungsweise von Unternehmen in einem wettbewerblichen Umfeld			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT5009 Vertiefte Kapitel der Lebensmittelchemie				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Advanced Topics of Food Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind imstande, ausgewählte Lebensmittel aus lebensmittelchemischer Sicht umfassend zu betrachten und dabei wesentliche Bezüge zu weiteren Gebieten der Lebensmitteltechnologie herzustellen. • sind in der Lage, Struktur-Wirkungs-Beziehungen von Lebensmittelkomponenten zu erkennen und vorherzusagen. • können die Grundsätze der wissenschaftlichen Literatuarbeit anwenden. Vor allem sind sie in der Lage, wissenschaftliche Originalarbeiten in englischer Sprache zu nutzen und deren Aussagen im Zusammenhang mit eigenen Fragestellungen zu bewerten. • sind in der Lage, sich zügig in ein neues Themengebiet einzuarbeiten, eine gestellte Aufgabe eigenständig zu bearbeiten und diese gut strukturiert zu präsentieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • vertiefte Besprechung ausgewählter Lebensmittel, wie zum Beispiel Milch, aus lebensmittelchemischer Sicht • Diskussion der „Funktion“ von Inhaltsstoffen im Hinblick auf technologische oder ernährungsphysiologische Wirkung • eigenständige Bearbeitung von Aufgabenstellungen und Präsentation der Ergebnisse 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS seminaristischer Unterricht 2 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch/englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Chemie			

LT5010 Industrielle Mikrobiologie				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Industrial Microbiology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen verschiedene Konzepte mikrobiologisch hergestellter Lebensmittel und können diese bewerten. kennen Problemlösungsstrategien für mikrobiologische Herstellungsverfahren von Lebensmitteln und können diese selbst erstellen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> Industrielle Mikrobiologie in der Lebensmittelherstellung: Beschreibung von Märkten, Produkten und Anwendungen mikrobiologisch hergestellter Produkte; Beschreibung von Arten und Anwendungen verschiedener Bioreaktoren, von Prozessabläufen und Steuerungen mikrobiologischer Herstellungsprozesse von Lebensmitteln Spezielle Mikrobiologie und molekulargenetische Aspekte in der Lebensmittelproduktion Darstellung aktueller Forschungsansätze der mikrobiologischen Herstellungsverfahren bei verschiedenen Lebensmittelgruppen Mikrobiologische Analytik: Beschreibung von Schnellverfahren der mikrobiologischen Analytik, Biosensorik und molekularbiologischen Analyseverfahren 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Mikrobiologie			

LT5011 Food Packaging and Transportation				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Packaging and Transportation			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, Verpackungen, insbesondere Lebensmittelverpackungen, vertieft zu verstehen, z.B. <ul style="list-style-type: none"> – analysieren sie Wechselwirkungen zwischen Lebensmitteln und Verpackungen. – bewerten sie Alternativen für biologisch empfindliche Produkte hinsichtlich Verpackung und Distribution. • können eigenständig Verpackungslösungen im Hinblick auf Packmittel, Packstoff und den Verpackungsvorgang entwickeln und bewerten. • können die Verpackung betreffende Forschungsfragestellungen aufarbeiten und in Projektplanungen umsetzen und die dafür geeigneten Mess- und Analyseverfahren auswählen und anwenden und die Ergebnisse interpretieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Wechselwirkungen zwischen Packgut und Verpackung • Anlagentechnische Realisierung für Einzelschritte des Verpackungsvorgangs • Entwickeln von Lösungsstrategien für Verpackungsprobleme • Vorgänge beim Transport von Lebensmitteln • Transport und Verpackung als technologische Schritte bei der Lebensmittelproduktion • Hygienische und produktgerechte Gestaltung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch/englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: empfohlen:			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Pharmazeutische Technologie und Verpackungswissenschaft			

LT5012 Gesundheitsrelevante Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung und Produktentwicklung				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Health Aspects of Food Processing and Product Development			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse zu toxikologisch wirksamen Substanzen in Lebensmitteln und deren Bildung während der Verarbeitung. • können nährwertrelevante Veränderungen von Substanzen in Lebensmitteln während der Verarbeitung abschätzen und bewerten. • sind befähigt, den Nährwert von Lebensmitteln zu beurteilen und verschiedene Ernährungsformen hinsichtlich des Einflusses auf die Gesundheit des Menschen kritisch zu bewerten. • sind in der Lage, wissenschaftliche Studien auf dem Gebiet Ernährungsforschung und Toxikologie zu interpretieren und zu bewerten. • sind in der Lage, aus den bearbeiteten wissenschaftlichen Studien neue Forschungsprojekte abzuleiten und zu planen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Beispielhafte Darstellung natürlicherweise vorhandener toxikologisch wirksamer Substanzen in Lebensmitteln • Bildung von toxikologisch wirksamen Substanzen während Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln • Projektarbeit zur Einschätzung der Risiken unterschiedlicher Ernährungsformen und des Einsatzes verschiedener Technologien hinsichtlich der Lebensmittelzusammensetzung eingebunden in die aktuellen Forschungsthemen • Kritische Auseinandersetzung mit dem Einfluss der o.g. Aspekte auf die Gesundheit des Individuums und der Gesamtbevölkerung durch Auswertung epidemiologischer Studien Konzepte von Functional Food 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch/Englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften			

LT5013 Softwarebasierte Simulation lebensmittelverarbeitender Prozessabläufe				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Software-Based Simulation of Food Processing Operations			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen den Unterschied zwischen physikalischer Modellierung und technischer Logistik (Materialfluss). • können Anlagenschemata in Blockdiagramme umsetzen. • sind in der Lage, kommerzielle Software zur robusten Simulation von Prozessen im Rahmen von Forschungsanwendungen einzusetzen, die Lösung zu bewerten und zu dokumentieren 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Unterschiede von physikalischer Modellierung und technischer Logistik • Grundlagen der robusten Programmierung • Interpretieren von Anlagenschemata • Erstellen von Fluss- bzw. Blockdiagrammen aus Anlagenschemata und Prozessbeschreibung • Erstellen (Programmierung) einfacher Blöcke • Simulation von einfachen Prozessabläufen mit kommerzieller Software 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik			

LT5002 Physik und Lebensmittel				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Physics and Foods			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen weiterführende physikalische Modelle. • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der Atom- und Kernphysik. • sind in der Lage, Aufgabenstellungen zu analysieren. • sind in der Lage, Aufgaben aus diesen Bereichen selbstständig zu lösen. • sind in der Lage, Aufgaben aus diesen Bereichen in Forschungsfragestellungen umzusetzen und geeignete wissenschaftliche Methoden auszuwählen und anzuwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Kapitel der Physik, die bei den Grundlagenvorlesungen nicht oder nur oberflächlich behandelt werden. • Physikalische Eigenschaften von Lebensmitteln: <ul style="list-style-type: none"> – Mechanik: Bestimmung von physikalischen Größen (Masse, Dichte...) – Optik: Optische Eigenschaften von Lebensmitteln: Strahlung, photometrische Größen, Beugung, Brechung, Brechungsindex, Polarisation, optische Aktivität, Refraktion, Farbe – Elektrodynamik: Elektromagnetische Eigenschaften von Lebensmitteln, Mikrowelle, Wirkungsweise und Anwendung – Atomphysik: Struktur der Materie, Spektroskopie, Atom- u. Molekülspektren, Rasterelektronenmikroskop – Kernphysik: Kernmodelle, Kernspinresonanz, Radioaktivität in Lebensmitteln, Bestrahlung von Lebensmitteln, Messung der natürlichen Aktivität, Nuklidanalyse • Anwendung physikalischer Methoden und Phänomene in der Lebensmittelverarbeitung und -forschung: z.B. Plasma (Sterilisation von Behältnissen, PVD- und CVD-Methoden), Mikrowelle, RFID-Technik, etc. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Physik			

LT5003 Product Design				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Product Design			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können Anforderungsprofile an Produkte und die einzusetzenden Rohstoffe ermitteln und bewerten. • sind in der Lage, ausgehend von den exakt definierten Randbedingungen (Markt, Produkteigenschaften, Rohstoffeigenschaften u.ä.), Strategien für Herstellungswege neuer innovativer Produkte zu entwickeln. • verstehen es, zur Realisierung der notwendigen verfahrenstechnischen und technologischen Teilschritte Alternativen zu entwickeln, zu bewerten und die erfolgversprechenden Prozessschritte zu ermitteln. 			
2	Inhalte des Moduls: Exemplarisch werden die folgenden Vorgehensweisen zur Modernisierung und Neugestaltung von Produkten und Prozessen dargestellt: <ul style="list-style-type: none"> • Ausgehend von den Eigenschaften des Rohstoffes und seiner Komponenten werden durch die Überprüfung der technologischen und verfahrenstechnischen Möglichkeiten weiterführende Einsatzmöglichkeiten definiert. • Nach einer exakten Definition der Eigenschaften des Rohstoffes und des Produktes, d.h. der zu vollziehenden Stofftransformation, werden die technologischen Rahmenbedingungen für die optimalen und notwendigen verfahrenstechnischen Operationen dargestellt. • Ausgehend von exakt definierten Produkteigenschaften (stofflichen und technischen: z.B. Zubereitungsart, -geschwindigkeit) werden die technologischen Ansprüche an Rohstoffeigenschaften, Prozessschritte und Verpackung definiert. Die während des Studiums erworbenen Kenntnisse auf technologischem und verfahrenstechnischem Gebiet werden zusammengeführt, um eine umfassende Betrachtung der Stofftransformation im Prozess und eine (für die Nahrungsmittelverarbeitung) neue Betrachtung der Verwendbarkeit der (nachwachsenden) Rohstoffe zu ermöglichen.			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch/englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie tierischer Lebensmittel			

LT5004 Biochemie und Molekularbiologie				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Biochemistry and Molecular Biology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • besitzen einen Überblick über wichtige Bereiche der Biochemie und der Molekularbiologie. • können ihre Kenntnisse der biochemischen Prozesse sowie der molekularbiologischen Stoffwechselabläufe und Regulationsmechanismen auf verschiedenste aktuelle lebensmitteltechnologische Entwicklungen anwenden und diese kritisch beurteilen. Sind in der Lage, wissenschaftliche Originalarbeiten in englischer Sprache zu bewerten. • können aus den erworbenen Kenntnissen weiterführende Forschungsfragestellungen ableiten sind in der Lage, die Aussagen von wissenschaftlichen Originalarbeiten im aktuellen Forschungskontext kritisch zu diskutieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften und Reaktionen von ausgewählten Biomolekülen • Grundlegende Stoffwechselwege in Tieren sowie in Pflanzen • Darstellung grundlegender zellbiologischer und molekulargenetischer Mechanismen der Molekularbiologie und Genetik • Darstellung von „Genetic engineering“ und „Epigenetic approaches“ und deren Anwendungsmöglichkeiten im Lebensmittelbereich 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: Deutsch/Englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Grundkenntnisse der Biochemie und Molekularbiologie			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Mikrobiologie			

LT5007 Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher Lebensmittel				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Advanced Topics in the Technology of Foods of Plant Origin			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, wissenschaftliche Aufgabenstellungen aus dem Bereich der pflanzlichen Lebensmitteltechnologie zu übernehmen und zu bearbeiten. • können Probleme erfassen, den aktuellen Stand des Wissens dazu erarbeiten, die Möglichkeiten weiterführender Untersuchungen erkennen, planen, durchführen und die gesamten Erkenntnisse in einem international anerkannten Schema (Veröffentlichung) darstellen. • erhalten dadurch die Qualifikation, wissenschaftlich zu denken, ihre Gedanken in realistische Planungen für weiterführende Experimente umzusetzen und diese planungstechnisch darzustellen und im eng gesetzten Zeitraum durchzuführen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Erfassung einer wissenschaftlichen Problemstellung • Wesensmerkmale wissenschaftlichen Denkens und Handelns • wissenschaftliche Herangehensweisen für die Erarbeitung von Problemlösungen anhand eines konkreten Beispiels • Erstellung des aktuellen Standes des Wissens für ein ausgewähltes Thema • international anerkannte Darstellung einer wissenschaftlichen Problemlösung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch/Englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit oder Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT5014 Biotechnologie / Bioverfahrenstechnik				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Biotechnology/Bioprocess Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können biotechnologische Prozesse anhand von Prozessdaten aus Experimenten modellieren. • sind in der Lage, sich dem biotechnologischen Prozess anschließende Prozessketten zur Produktaufbereitung zu entwerfen, umzusetzen und zu bewerten. • kennen Trends und aktuelle Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelherstellung. • sind in der Lage, Optimierungsansätze in bestehenden Prozessen zu erkennen und systematische Lösungsansätze zu entwickeln. • können Forschungsziele im Bereich der biotechnologischen Prozesse benennen. • sind in der Lage, dem Forschungsziel angepasste Experimente zu planen, auszuwerten und abschließend zu bewerten. • können eigene Fragestellungen ableiten und in den wissenschaftlichen Kontext setzen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Modellierung von biotechnologischen Prozessen • Downstream-Processing als integraler Bestandteil einer bioverfahrenstechnischen Prozesskette • Aktuelle Forschungsschwerpunkte und -ergebnisse im Bereich der Lebensmittelherstellung und Bioverfahrenstechnik • Innovative Produkte 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: Deutsch/Englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik			

LT5015 Vertiefte Kapitel der pharmazeutischen Technologie				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Advanced Topics of Pharmaceutical Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können auf der Basis vertiefter Grundlagen Produkte, zugehörige Technologien und Verfahren analysieren und nachfolgend bewerten. • schließen aus Zusammenhängen und leiten daraus Analogien ab, z.B. Entwicklung alternativer Lösungswege und Entscheidungen dazu. • sind in der Lage, technologische Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten und zu vertiefen und fundierte Stellungnahmen zu verfassen. • werden zu eigenverantwortlicher Tätigkeit, auch in leitender Stellung, im Bereich der Arzneimittelentwicklung, -herstellung und -prüfung befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Exemplarische Vertiefung von Grundlagen der pharmazeutischen Technologie • Entwicklung, Herstellung und Prüfung von pharmazeutischen Darreichungsformen • Vertieftes Darstellen und Verstehen von Vorgängen bei der Entwicklung, Herstellung und Prüfung von pharmazeutischen Produkten • Analogien und Unterschiede zwischen Lebensmittel- und pharmazeutischer Technologie • Charakterisierung von Arzneistoffen und -formen • Spezielle Arzneiformen und die Anforderungen an deren Herstellung, z.B. sterile Arzneiformen • Biopharmazeutische Probleme und Grenzen • Im Laborpraktikum werden selbstständig Aufgaben aus den Bereichen der Arzneimittelentwicklung, -herstellung und -prüfung bearbeitet. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Pharmazeutische Technologie			

LT5016 Strategisches Management				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Strategic Management			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • lernen den Unterschied zwischen kurz- und langfristiger Zielbildung und Unternehmenssteuerung kennen. • beherrschen die wesentlichen Tools zur strategischen Planung und können sie auf Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft übertragen. • können mit einem umfänglichen Verständnis der Instrumente und Methoden Entscheidungen von Unternehmen nachzeichnen und auf Begründungsqualität hin überprüfen. • sind in der Lage, eigene unternehmensstrategische Überlegungen zu entwickeln und zu diskutieren. • recherchieren und analysieren Sekundärdaten relevanter Märkte und nutzen diese als Grundlage für eigene strategische Entscheidungen sind in der Lage, strategische Konzepte auch in die Forschung einzubringen und strategische Überlegungen bei der Projektplanung einfließen zu lassen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhang zwischen den drei Formalzielen Erfolgspotential - Gewinn - Liquidität • Shareholder- versus Stakeholder-Ansatz als Richtschnur für eine nachhaltige Sicherung der Unternehmensexistenz • Controllingkonzepte • Strategischer Planungsprozess (insb. Instrumente der Umfeld- und Unternehmensanalyse) • Vorstellung der grundlegenden strategischen Instrumente (Lebenszyklusanalyse, Erfahrungskurvenkonzept, Portfolioplanung, Wettbewerbsmatrix, Wettbewerbsstrategien: Kosten, Qualität, Zeit, Analyse der Wertschöpfungskette) • Herleitung von Schlüssel- versus Erfolgsfaktoren • Verknüpfung von strategische und operative Planung sowie Herleitung von Renditeansprüchen • Identifikation von Werttreibern (Generierer versus Vernichter) • Berechnungsverfahren zum Shareholder Value • Überblick über Performance Measurement-Systeme • Frühwarnsysteme 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS seminaristischer Unterricht 2 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Umfang und Schwierigkeit setzen eine gewisse Affinität zur Beschäftigung mit betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen voraus.			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement
----------	--

LT5017 Prozessmodellierung				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Process Modelling			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen Formalisierungen und Begrifflichkeiten und wenden sie sicher auf Beispielsystemen und Vorgängen an • sind in der Lage Prozesse zu gliedern, zu analysieren und mittels Bilanzen zu beschreiben • wenden Prozessmodelle an und können diese kritisch bewerten können in interdisziplinären Teams kommunizieren • erarbeiten sich Differentialbilanzen u.a. aus bezogenen Integralbilanzen • entwickeln Formeln zur Vorgangsbeschreibung aus Differentialbilanzen • sind fähig, Systeme und Vorgänge mathematisch abzubilden und als • Basis für das Aufstellen von Theorien zur wissenschaftlichen Untersuchung und Weiterentwicklung zu nutzen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Bilanzräume und Systeme • Analogien zwischen den Vorgängen: Speicherung, Transport und Wandlung und den Bilanzmengen: Stoff, Energie und Impuls • Zurückführung von Prozessen auf Grundvorgänge und Formalisierung • Beschreiben von Prozessen mit Hilfe von Modellen • Allgemeine Bilanzen über Zeitabschnitte, Integral- und Differenzialbilanzen • Verstehen und Ableiten von Kennzahlen • Exemplarische Anwendung von Modellen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS seminaristischer Unterricht 1 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch/Englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: Verfahrenstechnische Grundkenntnisse empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrenstechnik			

LT5018 Risikomanagement				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Risk Management			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5 ECTS	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind vertraut mit dem Aufbau, der Implementierung und der Beurteilung von Qualitäts- und Risikomanagement-Systemen in Unternehmen der Lebensmittelindustrie. • sind in der Lage, selbstständig und eigenverantwortlich Aufgaben im Bereich der Qualifizierung und Validierung durchzuführen und diese zu leiten. • sind qualifiziert, leitende Aufgaben im Bereich Qualitätswesen in der Industrie, Forschungsinstituten und anderen Institutionen zu übernehmen. • können eigene Qualitäts- und Risikoanalysen unter Berücksichtigung theoretischer Erkenntnisse für lebensmittelbezogene Fragestellungen konzipieren, umsetzen sowie zielgerichtet analysieren und bewerten. • sind in der Lage, qualitäts- und risikobezogene Überlegungen adäquat in eigene Forschungsarbeiten einzubringen und bei der Projektplanung und -steuerung zu berücksichtigen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmanagementsystem (QMS), Elemente des QMS • Operative Q-Systeme (Gute Herstellungspraxis, kontinuierliche Verbesserungsprozesse u.a.) • Total Quality System • Erstellung von Checklisten und Spezifikationen • Qualitätsprüfung und Prüfmittelüberwachung, statistische Methoden • Zertifizierung • Kommunikations-, Allergen-, Beschwerde-, Krisen- und Risikomanagement • Europäisches Schnellwarnsystem • Rückrufaktionen unter Berücksichtigung der lebensmittelrechtlichen Grundlagen • Besondere Bedeutung der Zusatzstoffe, Rückstände und Kontaminanten im Rahmen des Qualitätssicherungsmanagements • Erarbeitung eines Qualitätsmanagementsystems aus dem Bereich von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS seminaristischer Unterricht 2 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Grundlagen des Qualitätsmanagements und der -kontrolle			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT5019 Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse II				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Mathematical Decision-making and Data Analysis II			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: FP (2012): 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen komplexe statistische Verfahren, Methoden und Tests. • bewerten deren Ergebnisse, können die Anwendbarkeit beurteilen und komplexe Methoden interpretieren. • wenden statistische Verfahren an, ermitteln eigene Ergebnisse aus aktuellen Forschungsarbeiten und sind in der Lage, diese kritisch zu bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Vergleich von mehr als zwei Stichproben • Ein- und mehrfaktorielle Designs • Allgemeines lineares Modell • Link-Funktionen (z.B. logistische Regression) • Einführung in multivariate Verfahren 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: bestandene Modulprüfung LT5000 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachgebietsleitung Marktforschung, Mathematik und Statistik			

LT5005 Abschlussmodul (Master-Thesis)				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Master Thesis			
Arbeitsaufwand: 900 h, davon 72 h Präsenzzeit 828 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 30	Studiensemester: FP (2012): 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Master	Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Food Processing		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, eine Problemstellung aus dem Feld des Studiums selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten. Das beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> – Erfassen und Formulieren der Aufgabe, – Erstellen eines Arbeitsplans, – wissenschaftlich begründetes Vorgehen bei der Problemlösung, – klar erkennbare Strukturierung des Handelns sowie eine – kritische Reflexion. • können das im Rahmen der Master Thesis erarbeitete Wissen sowohl schriftlich als auch mündlich darstellen und vertreten. 			
2	Inhalte des Moduls: variieren je nach Themenstellung (vgl. § 24 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Bachelor- und Master-Studiengänge der Hochschule Fulda)			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar Kolloquium			
4	Sprache: deutsch/englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: ECTS-Punkte der Module LT5000, LT5001, LT5002, LT5003, LT5004, ECTS-Punkte des Moduls LT5006 oder des Moduls LT5007; Ggf. 30 ECTS-Punkte aus den Bachelor-Studiengängen des Fachbereichs LT (s. § 2 Abs. 2); Ggf. zusätzliche ECTS-Punkte aus den Bachelor-Studiengängen des Fachbereichs LT (s. § 2 Abs. 4); ECTS-Punkte von 6 Modulen aus den Modulen LT5006 oder LT5007, LT5008 – LT5019, diese sind von den Studierenden frei wählbar. Ein Modul der 6 Wahlpflichtmodule kann durch ein Modul aus dem Angebot anderer verwandter Masterstudiengänge ersetzt werden, das mindestens die gleiche Anzahl an ECTS-Punkten haben und benotet sein muss. Der Austausch eines Wahlpflichtmoduls muss vor Ableistung des Moduls beim Prüfungsausschuss beantragt und von diesem genehmigt werden empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Ausarbeitung (Master-Thesis, 75%) und Kolloquium in Anlehnung an die Master-Thesis (25%)			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfungen			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Referent*in			