

<b>Modultitel</b>	<b>Modulcode</b>
Einführung in das wissenschaftliche und experimentelle Arbeiten in der Lebensmitteltechnologie	AEF-eI540
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
Prof. Dr. Karin Schwarz	
<b>Veranstalter</b>	
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde	
<b>Fakultät</b>	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
<b>Prüfungsamt</b>	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

<b>Leistungspunkte</b>	6
<b>Bewertung</b>	Benotet
<b>Dauer</b>	1 Semester
<b>Angebotshäufigkeit</b>	Findet in jedem Semester statt
<b>Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt</b>	30 Leistungspunkte
<b>Arbeitsaufwand insgesamt</b>	180 Stunden
<b>Präsenzstudium</b>	60 Stunden
<b>Selbststudium</b>	120 Stunden
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch

<b>Empfohlene Voraussetzung</b>			
Module des Propädeutikums			
<b>Modulveranstaltung(en)</b>			
<b>Veranstaltungsart</b>	<b>Lehrveranstaltungstitel</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>SWS</b>
Seminar	Einführung in das wissenschaftliche und experimentelle Arbeiten in der Lebensmitteltechnologie		2
Übung	Einführung in das wissenschaftliche und experimentelle Arbeiten in der Lebensmitteltechnologie		2
<b>Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)</b>			
Bestandene Module der Propädeutika			

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Mündliche Prüfung: Einführung in das wissenschaftliche und experimentelle Arbeiten in der Lebensmitteltechnologie	Mündlich	Benotet	Pflicht	100
<b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>				
<p>1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester  1. Prüfungszeitraum im Wintersemester</p> <p>1.+2. Prüfungszeitraum im Wintersemester  1. Prüfungszeitraum im Sommersemester</p> <p>Prüfer: Dr. Steffen-Heins  QIS: Konto 35100 mit PNR 35110</p>				

<b>Lehrinhalte</b>
<p>Im Seminar werden Grundlagen der chemischen Analyse und des Umgangs mit Technikumsanlagen erarbeitet (z.B. sicherer Umgang mit Chemikalien und Anlagen, chemisches Rechnen, Methodvalidierung). Weiterhin werden die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens vermittelt (z.B. Aufbau und Schreiben einer wissenschaftlichen Arbeit, Literaturrecherche, Zitation, Versuchsplanung und Auswertung, Präsentation von Ergebnissen).</p> <p>Im Rahmen der Übung werden grundlegende chemische Arbeiten (z.B. Herstellen von Lösungen, Erstellen von Kalibrierfunktionen) und das Arbeiten mit Technikumsanlagen geübt. Des Weiteren führen die Studierende experimentelle Versuchsplanungen (Faktorenversuche) und Auswertungen durch und erhalten eine Einführung in die instrumentelle Analytik, die zur Bearbeitung der experimentellen Bachelorarbeit erforderlich ist.</p> <p>Ergebnisse verschiedener Studien anhand eigener Forschungsfragen vergleichend gegenüber zu stellen und zu bewerten ist die Basis für die Übung für theoretische Bachelorarbeiten.</p>
<b>Lernziele</b>
<p>Ziel des Moduls ist es, Kenntnisse im wissenschaftlichen Arbeiten im Bereich der Lebensmitteltechnologie zu erlangen. Es soll Methodenkompetenz und Sicherheit zum grundlegenden Arbeiten im Labor und Technikum sowie zur Auswertung von Literatur erreicht werden. Das Modul soll die Studierenden auf die Durchführung einer Bachelorarbeit vorbereiten.</p>
<b>Literatur</b>
<p>GUV-I8553: GUV-Informationen Theorie und Praxis der Prävention:  Sicheres Arbeiten in chemischen Laboratorien</p> <p>Matthias Karmasin und Rainer Ribing (2011) Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Seminararbeiten, Bachelor-, Master- und Magisterarbeiten sowie Dissertationen. 6. Auflage facultas.wuv, Wien</p>

<b>Weitere Angaben</b>
<p>20 Plätze, Vorzug haben Studierende, die für eine experimentelle Bachelorarbeit in der Lebensmitteltechnologie vorgemerkt sind.</p> <p>Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben :</p> <p>Matrikelnummer                      Name                      Vorname                      angestrebter Abschluss                      Studiengang                      Propädeutika bestanden? Ja/nein                      stu-Email</p> <p>Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters entweder per OLAT oder E-Mail an die stu-Email.</p> <p>Die Annahme des Platzes durch Studierende erfolgt nur durch die Teilnahme an der ersten Lehrveranstaltung.</p> <p>Interessenten, die keine Platzzusage erhalten haben, können in der ersten Veranstaltung per Nachrückverfahren einen Platz erhalten.</p>

<b>Verwendung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Fachsemester</b>
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, (Version 2008)	Wahl	-