

Module Catalog

B.Sc. Pharmaceutical Bioprocessing Engineering

TUM School of Life Sciences

Technische Universität München

www.tum.de/

www.wzw.tum.de/index.php?id=2&L=1

Module Catalog: General Information and Notes to the Reader

What is the module catalog?

One of the central components of the Bologna Process consists in the modularization of university curricula, that is, the transition of universities away from earlier seminar/lecture systems to a modular system in which thematically-related courses are bundled together into blocks, or modules.

This module catalog contains descriptions of all modules offered in the course of study.

Serving the goal of transparency in higher education, it provides students, potential students and other internal and external parties with information on the content of individual modules, the goals of academic qualification targeted in each module, as well as their qualitative and quantitative requirements.

Notes to the reader:

Updated Information

An updated module catalog reflecting the current status of module contents and requirements is published every semester. The date on which the module catalog was generated in TUMonline is printed in the footer.

Non-binding Information

Module descriptions serve to increase transparency and improve student orientation with respect to course offerings. They are not legally-binding. Individual modifications of described contents may occur in praxis.

Legally-binding information on all questions concerning the study program and examinations can be found in the subject-specific academic and examination regulations (FPSO) of individual programs, as well as in the general academic and examination regulations of TUM (APSO).

Elective modules

Please note that generally not all elective modules offered within the study program are listed in the module catalog.

Index of module handbook descriptions (SPO tree)

Alphabetical index can be found on page 211

[20221] Pharmaceutical Bioprocessing Engineering | Pharmazeutische Bioprozesstechnik

[WZ5322] General and Inorganic Experimental Chemistry with Lab Course Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie inkl. Praktikum	7 - 9
[LS30040] Introduction to Bioprocess Engineering Einführung in die Bioprozesstechnik	10 - 12
[MA9615] Calculus Höhere Mathematik	13 - 15
[PH9035] Physics for Life Science Engineers 1 Physik für Life-Science-Ingenieure 1	16 - 18
Mandatory Modules Pflichtmodule	19
General Education Allgemeinbildung	19
[Allgemeinbildung] General Education Allgemeinbildung	19 - 20
[CIT3640001] Sanitätsausbildung Sanitätsausbildung	21 - 22
[SZ0219] Chinese A2.1 - Business Communication Chinesisch A2.1 - Berufskommunikation	23 - 24
[SZ0220] Chinese B2.1 - Chinese in Science Chinesisch B2.1 - Wissenschaftliches Chinesisch	25 - 26
[SZ0354] German as a Foreign Language B1 - Get for B2 Deutsch als Fremdsprache B1 Brückenkurs - Werden Sie fit für die B2	27 - 28
[SZ0820] Portuguese C1 - Communication Course Portugiesisch C1 - comunicação oral e escrita	29 - 30
[SZ0910] Russian - Communication Course B1/B2 Russisch - Kommunikationskurs B1/B2	31 - 32
[SZ1231] Spanish A2 plus - Writing and Grammar Skills Spanisch A2 plus - Sicherheit in Wortschatz und Grammatik	33 - 34
[SZ1232] Spanish B2 plus - Preparation for C1 Spanisch B2 plus - Vorbereitung auf C1	35 - 36
[SZ1234] Spanish C1.1 Spanisch C1.1 - Más allá de los límites	37 - 38
[SZ1812] Korean B1.1 plus B1.2 - Preparation for TOPIK Koreanisch B1.1 plus B1.2 - Vorbereitung auf die Sprachprüfung TOPIK	39 - 40
[LS30030] Drug Production Arzneimittelproduktion	41 - 43
[LS30045] Bioprocess Engineering Bioprozesstechnik	44 - 46
[LS30047] Biochemistry 2 and Metabolism Biochemie 2 und Energiestoffwechsel	47 - 48
[LS30001] Introduction to Microbiology Grundlagen der Mikrobiologie	49 - 51
[LS30035] Hygienic Processing Hygienic Processing	52 - 54
[WZ5414] Molecular Biotechnology Molekulare Biotechnologie	55 - 56
[LS30038] Economics for Life Science Engineering Ökonomie für Life Science Engineering	57 - 59

[WZ5426] Organic and Biological Chemistry Organische und Biologische Chemie	60 - 63
[LS30032] Pharmaceutical Technology Pharmazeutische Technologie	64 - 65
[PH9036] Physics for Life Science Engineers 2 Physik für Life-Science-Ingenieure 2	66 - 68
[LS30041] Seminar on Good Scientific Practice Seminar zur Guten Wissenschaftlichen Praxis	69 - 71
[WZ5013] Fluid Mechanics Strömungsmechanik	72 - 74
[WZ5299] Statistics Statistik	75 - 77
[LS30036] Thermodynamics Thermodynamik	78 - 80
[WZ5442] Applied Mechanics Technische Mechanik	81 - 83
[LS30039] Packaging Technology - Basics Verpackungstechnik - Grundlagen	84 - 86
[LS30037] Cell Biology Zellbiologie	87 - 89
Elective Modules Wahlmodule	90
Profile and Free Electives Profil und Freie Wahlmodule	90
Profile Area Profilbereich	90
[LS30022] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (5 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (5 CP)	90 - 92
[LS30023] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (10 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (10 CP)	93 - 95
[LS30048] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (8 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (8 CP)	96 - 98
[LS30060] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (6 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (6 CP)	99 - 101
[LS30061] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (7 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (7 CP)	102 - 104
[LS30062] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (9 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (9 CP)	105 - 107
[LS30021] Labour Law Arbeitsrecht	108 - 109
[WZ2755] Introduction to Economics Allgemeine Volkswirtschaftslehre	110 - 111
[WZ5010] Analytics of Biomolecules Analytik von Biomolekülen	112 - 113
[WZ5499] Communicating Science and Engineering Angewandte technisch-naturwissenschaftliche Kommunikation	114 - 115
[MW1326] Bioprocesses and Bioproduction Bioprozesse und biotechnologische Produktion	116 - 117
[LS30059] Beverage Analytics 1 Chemisch-Technische Analyse 1	118 - 121
[WI000314] Controlling Controlling	122 - 123
[WZ5207] Chemotechnical Analysis 2 Chemisch-Technische Analyse 2	124 - 126

[LS30050] Energy Supply for Technical Processes Energieversorgung Technischer Prozesse	127 - 128
[WI000664] Introduction to Business Law Einführung in das Zivilrecht	129 - 130
[WZ5046] Introduction to Electronics Einführung in die Elektronik	131 - 132
[WZ5047] Energetic Use of Biomass Energetische Biomassenutzung	133 - 134
[WZ5063] Basics in Programming Grundlagen des Programmierens	135 - 137
[WZ0022] Human and Animal Physiology Human- und Tierphysiologie	138 - 139
[WZ5434] Human Physiology Humanphysiologie	140 - 141
[ME510-1] Immunology Immunologie	142 - 143
[WZ5435] Machine and Plant Engineering Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen des Apparatebaus	144 - 145
[WI000316] Marketing of Consumer Goods Marketing in der Konsumgüterindustrie	146 - 147
[CH6000] Physical Chemistry Physikalische Chemie	148 - 149
[ME2413] Pharmacology and Toxicology for Students of Life Sciences Pharmakologie und Toxikologie für Studierende der Biowissenschaften (Vertiefung)	150 - 151
[ME511] Pharmacology and Toxicology Pharmakologie und Toxikologie für Naturwissenschaftler	152 - 153
[WI001071] Patents and Licensing Agreements Patente und Geheimnisschutz	154 - 155
[WZ2016] Proteins: Structure, Function, and Engineering Proteine: Struktur, Funktion und Engineering	156 - 157
[WZ5110] Practical Course Protein Technology Praktikum Proteintechnologie	158 - 159
[WZ5196] Intellectual Property Law Patente und Marken - Gewerblicher Rechtsschutz	160 - 161
[WZ5240] Laboratory Course Detection of Genetically Modified Organisms Praktikum Nachweis genetisch modifizierter Organismen	162 - 163
[WZ5279] Lab Course Beverage Analytics 2 Praktikum Chemisch- Technische Analyse 2	164 - 166
[WZ5005] Materials Engineering Werkstoffkunde	167 - 168
[WZ2017] Cell Culture Technology Zellkulturtechnologie	169 - 170
Free Electives Freie Wahlmodule	171
[WZ5327] Business Economics of Beverage Industry Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie	171 - 173
[WZ5329] Business Economics in Food Industry Betriebswirtschaftslehre der Lebensmittelindustrie	174 - 176
[WI000739] Consumer Behavior Consumer Behavior	177 - 178
[LS30027] Energy Monitoring Energiemonitoring	179 - 180

[IN2062] Techniques in Artificial Intelligence Grundlagen der Künstlichen Intelligenz	181 - 183
[WI000159] Business Plan - Basic Course (Business Idea and Market) Geschäftsidee und Markt - Businessplan-Grundlagenseminar [Business Plan Basic Seminar]	184 - 186
[WI001161] Basic Principles of Corporate Management Grundlagen der Unternehmensführung	187 - 188
[WZ5054] Beverage Filling Technology Getränkeabfüllanlagen	189 - 190
[WZ5183] Food Legislation Lebensmittelrecht	191 - 192
[WZ5413] Legal Aspects of Manufacturing and Distribution Requirements in the Beverage Industry Rechtliche Aspekte von Herstellungs- und Vertriebsvorgaben in der Getränkeindustrie	193 - 196
[WI001165] Sustainable Entrepreneurship - Getting Started Sustainable Entrepreneurship - Getting Started	197 - 199
[WZ5133] Sensory Analysis of Food Sensorische Analyse der Lebensmittel	200 - 201
[WI001180] Tech Challenge Tech Challenge	202 - 205
[WZ5138] Technological Innovation Management Technisches Innovationsmanagement	206 - 207
Bachelor's Thesis Bachelor's Thesis	208
[LS30044] Bachelor's Thesis Bachelor's Thesis	208 - 210

Module Description

WZ5322: General and Inorganic Experimental Chemistry with Lab Course | Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie inkl. Praktikum

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 120

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung besteht aus einer schriftlichen Prüfung (Klausur 90 Minuten) und einer Studienleistung (Laborpraktikum).

In der Prüfung soll nachgewiesen werden, dass einfache chemische Reaktionen verstanden werden. Einfache Gleichungen zur Elektrochemie werden aufgestellt und Berechnungen dazu durchgeführt.

Die praktischen Fertigkeiten werden anhand der Laborleistung überprüft. Zur Kontrolle des Verständnisses sowie der Fähigkeit zur Beschreibung, Auswertung und Interpretation der im Praktikum durchgeführten Experimente ist ein Protokoll zu führen. Die im Skript enthaltenen Beschreibungen der Vorgänge und die jeweiligen theoretischen Grundlagen müssen von den Studierenden ergänzt und mit den eigenen Ergebnissen verglichen werden. Die eigenen Versuche müssen hinsichtlich der notwendigen Vorbereitungen und der Durchführung exakt dokumentiert werden. Falls bei einem Versuch Berechnungen erforderlich sind, sind auch diese im Skript an vorgegebener Stelle einzutragen. Die eigenen Ergebnisse müssen von den Studierenden am Ende jedes Versuchstages basierend auf den Grundlagen im Skript ausgewertet und interpretiert werden. Das erworbene Wissen zu den im Praktikum behandelten Themengebieten wird anhand eines Testats überprüft. Testate und Protokolle werden mit den Betreuern des Praktikums besprochen und dabei das Verständnis der durchgeführten Versuche und der erhaltenen Ergebnisse überprüft und vertieft.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Zum Verständnis der Vorlesung sind gute Kenntnisse der Schulmathematik notwendig.

Content:

Die Modulveranstaltung "Allgemeine und anorganische Experimentalchemie" gibt einen Überblick über die grundlegenden Konzepte und Methoden der Chemie. Ausgehend vom Atomaufbau werden am Beispiel der anorganischen Chemie aktuelle Modellvorstellungen zur chemischen Bindung sowie zum molekularen Aufbau diskutiert. Besonderer Wert wird auf die Struktur-Eigenschaftsbeziehungen gelegt. Säure- und Base-Konzepte sowie Elektronentransfer-Reaktionen sind zentraler Bestandteil des Moduls. Qualitative und quantitative Reaktionen werden vorgestellt und durchgeführt. Sichere Arbeitsweise im Labor und Gefahrenquellen werden dabei erlernt.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung kennen die Studierenden die Vorschriften zur sicheren Arbeitsweise im Labor sowie die auftretenden Gefahrenquellen. Sie sind in der Lage einfache Versuche der allgemeinen und anorganischen Chemie zu verstehen, selbständig im Labor sicher durchzuführen und die Versuchsergebnisse zu interpretieren. Des Weiteren sind sie in der Lage einfache Problemstellungen aus den Bereichen Stöchiometrie, pH-Berechnungen und Elektrochemie selbständig zu analysieren und zu lösen. Sie sind in der Lage chemische Nachweise über Ionen durchzuführen und quantitative Reaktionen zu berechnen. Sie können ein Laborbuch führen und verstehen die Bedeutung sauberen und sicheren Arbeitens im Labor.

Teaching and Learning Methods:

Während der Vorlesung werden die besprochenen Inhalte durch begleitende Experimente veranschaulicht. Studierende sollen zum Studium der Literatur und der inhaltlichen Auseinandersetzung mit dem Thema angeregt werden. Die Studienleistung erfolgt in einem Laborpraktikum, zu dem jeweils Versuchsprotokolle angefertigt und abgegeben werden müssen.

Media:

Gemischte Präsentationsformen: PowerPoint Präsentation kombiniert mit Tablet PC, Experimentalvorlesung, moodle Kurs, Laborexperimente

Reading List:

Charles E. Mortimer, Ulrich Müller: Chemie, 10. Auflage Thieme Verlag
Theodore L. Brown, H. Eugene LeMay, Bruce E. Bursten: Chemie, 10. Auflage Pearson Verlag
Foliensammlung

Responsible for Module:

Prof. Dr. Peter Härter peter.haerter@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Anorganisch-chemisches Praktikum für Life Science Biologie und Ernährungswissenschaften (CH0142) (Praktikum, 4 SWS)
Drees M (Kubo T), Raudaschl-Sieber G

Anorganisch-chemisches Praktikum für Nebenfach Chemie (Praktikum, 4 SWS)
Drees M, Raudaschl-Sieber G

Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (Vorlesung, 4 SWS)

Kühn F (Kubo T, Zambo G)

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30040: Introduction to Bioprocess Engineering | Einführung in die Bioprozesstechnik

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung besteht aus einer schriftlichen Klausur (Dauer 90 Minuten), die ohne Hilfsmittel absolviert wird. Die Klausur bezieht sich nur auf den Vorlesungsinhalt und wird in Englisch gestellt. Sie darf in Deutsch oder Englisch bearbeitet werden. Anhand des erworbenen Wissens sollen verfahrenstechnische, biologische und enzymatische Prozesse nach ihrem Prinzip, ihrem Aufbau und der Funktion sowie ihrer Position im Gesamtprozess beschrieben, eingeordnet, erläutert und mit eigenen Skizzen veranschaulicht werden.

Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, eine freiwillige Studienleistung als Mid-Term-Leistung gemäß APSO §6 Abs. 5 zu erbringen. Hierfür ist eine Präsentation (15 min) zu halten. Durch das Bestehen der Studienleistung wird die Modulnote um 0,3 verbessert, wenn dies auf Grund des Gesamteindrucks den Leistungsstand des Studierenden besser kennzeichnet und die Abweichung auf das Bestehen der Prüfung keinen Einfluss hat. Für die Mid-Term-Leistung wird kein Wiederholungstermin angeboten. Im Falle einer Wiederholung der Modulprüfung wird eine bereits erbrachte Mid-Term-Leistung berücksichtigt.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Für eine Teilnahme an dieser Veranstaltung wird kein spezifisches Vorwissen vorausgesetzt.

Content:

Diese Modulveranstaltung gibt den Studierenden einen Einblick in das komplexe Feld der Bioprozesstechnik. Den Studierenden werden dabei grundlegende Kenntnisse auf den Gebieten des Up- und Downstream Processing vermittelt. In dem Modul werden unterschiedliche biotechnologisch genutzte Systeme vorgestellt und deren biochemischen Hintergrund kurz

erläutert. Der Schwerpunkt der Vorlesung liegt in der Beschreibung unterschiedlicher industrieller Prozesse und deren verfahrenstechnischen Umsetzung. Neben dem biotechnologischen Produktionsprozess (Enzymkatalyse, Fermentation, Zellkultur) selbst wird der Gesamtprozess mit Upstream- (Medien-/ Stammoptimierung; Hochdurchsatzverfahren) und Downstream (Reinigung der Zielmoleküle durch z.B. Zellaufschluss, Zentrifugation, Chromatographie) behandelt.

In der Mid-Term-Leistung werden weitere beispielhafte, industrielle Prozesse aus der Biotechnologie erarbeitet und präsentiert.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an diesem Modul kennen die Studierenden unterschiedliche biologische Systeme und ihre Eigenschaften, die in der Biotechnologie industriell eingesetzt werden. Sie sind in der Lage, einen kompletten Prozess abhängig vom biologischen System darzustellen und kennen die Schnittstellen zu anderen Wissenschaftsdisziplinen der Genetik, Biologie, Chemie und Verfahrenstechnik. Die Studierenden sind in der Lage, biologische Reaktionen in kontrollierten Modellbioreaktoren (Wachstum, Substrataufnahme und Produktbildung von Mikroorganismen und Zellen) in der Basis zu analysieren und Prozessverläufe zu bewerten. Die Studierenden können die Begriffe Upstream und Downstream Processing definieren und sind in der Lage, mehrere Verfahrensschritte zu kombinieren und als kompletten Prozess darzustellen.

Weiterhin kennen die Studierenden den Aufbau und die Aufgaben eines Bioreaktors. Sie kennen die Anforderungen an einen Bioreaktor sowie mögliche Prozessführungsstrategien und können das Wissen auf andere Anwendungsbeispiele übertragen. Sie sind in der Lage Enzym- und Reaktionskinetiken darzustellen. Zusätzlich kennen die Studierenden Verfahren des Downstream Processing, insbesondere Zentrifugation, Filtration und Chromatographie und beherrschen die Grundregeln der mehrstufigen Prozesskette.

Teaching and Learning Methods:

Die Lernziele werden anhand einer Power-Point gestützten Vorlesung mit zusätzlichen Erläuterungen vermittelt. Die Folien werden zusammen mit unterstützender Literatur zum Download auf Moodle zur Verfügung gestellt. Die Schriftsprache ist Englisch und die Vorlesung wird in Deutsch gehalten.

Zusätzlich zur Vorlesung ist eine Mid-Term-Leistung ein freiwilliger Bestandteil des Moduls. Zum Inhalt der Mid-Term-Leistung zählen Themenbereiche der klassischen bioverfahrenstechnischen Herstellungsprozesse und -verfahren.

Die vorab durchgeführte Themenwahl erfolgt am Anfang des Semesters über die bereitgestellte Themenliste zusammen mit jeweils einigen wenigen Start-Literaturquellen. Die Erarbeitung des jeweils ausgewählten Themas erfolgt durch die Studierenden ausschließlich auf theoretischer Ebene (Literaturrecherche). Es sind keine praktischen Versuche durchzuführen.

Der aktive Anteil kann in Einzel- oder Gruppenarbeit erfolgen. Ein aktiver Anteil wird in Form eines 15-minütigen Vortrags über das zuvor zugeteilte Thema mit anschließender Diskussion am Ende der Vorlesungszeit geleistet. Dazu wird ein separater Termin angeboten.

Die Studierenden werden durch das Seminar an die Literaturrecherche (wissenschaftliche Datenbanken, Bewertung der verschiedenen Quellentypen, Plausibilität und Vollständigkeit) herangeführt. Während der Recherchephase können die Studierende bei Unklarheiten die betreuende Person um Hilfe bitten.

Media:

Für diese Veranstaltung steht eine digital abrufbare Foliensammlung auf Moodle zur Verfügung, welche maßgeblich prüfungsrelevant ist.

Reading List:

Biochemistry, Voet&Voet ISBN: 978-0470570951

Bioprozesstechnik, Chmiel et al., ISBN: 978-3-662-54041-1

Industrielle Biotechnologie, Sahm et al. ISBN: 978-3827430397

Industrial Microbiology, Waites et al., ISBN: 978-0632053070

Engineering and Manufacturing for Biotechnology, Hofman, M ISBN: 978-9048156894

Fundamentals of Biochemical Engineering, Swamy ISBN: 978-9352300129

Responsible for Module:

Berensmeier, Sonja, Prof. Dr. rer. nat. s.berensmeier@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Einführung in die Bioprozesstechnik (Vorlesung, 2 SWS)

Berensmeier S [L], Berensmeier S, Fraga Garcia P

Seminar zur Vorlesung Einführung der Bioprozesstechnik (Seminar, 1 SWS)

Berensmeier S [L], Berensmeier S, Fraga Garcia P

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

MA9615: Calculus | Höhere Mathematik

Version of module description: Gültig ab summerterm 2021

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 8	Total Hours: 240	Self-study Hours: 135	Contact Hours: 105

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfung ist schriftlich (120 Minuten) und findet nach dem zweiten Semester statt. Die Lernergebnisse werden exemplarisch überprüft. Zu ausgewählten Inhalten der Lehrveranstaltung bearbeiten die Studierenden Aufgaben. Die Lösung der Aufgaben erfordert die Anwendung der erlernten und eingeübten Rechenschritte und Lösungsstrategien. Die Studierenden müssen Problemstellungen erkennen und einordnen, um dann geeignete Verfahren auszuwählen und anzuwenden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Keine Voraussetzungen erforderlich, da Grundkurs im ersten und zweiten Fachsemester.

Content:

Komplexe Zahlen

Folgen und Reihen

- Differentialrechnung und Anwendungen
- Elementare Funktionen und Anwendungen, Wachstum
- Grundidee der qualitativen Theorie dynamischer Systeme
- Integralrechnung und Anwendungen
- Kurvenintegrale und Integrale mehrerer Veränderlicher mit Anwendungen
- Lineare Gleichungssysteme und Matrizen
- Vektorräume, Basis
- Lineare Abbildungen, Determinante, Eigenwerte, Eigenvektoren, Singulärwertzerlegung
- Klassifizierung und analytische Lösungsverfahren gewöhnlicher Differentialgleichungen
- Numerik gewöhnlicher Differentialgleichungen
- Modellierung in den Lebenswissenschaften mit gewöhnlichen Differentialgleichungen

- Grundlagen der Vektoranalysis
- Grundlagen partieller Differentialgleichungen mit Bezug zur Navier-Stokes-Gleichung

Intended Learning Outcomes:

Übergeordnetes Ziel der Lehrveranstaltung ist es, dass die Studierenden mathematisch formulierte Problemstellungen der Lebenswissenschaften erkennen und verstehen und selbst im Rahmen der vermittelten Kompetenzen formulieren können.

Nach der Teilnahme an dem Modul kennen die Studierenden die komplexe Zahlenebene und können mit komplexen Zahlen rechnen. Sie sind in der Lage, komplexe Zahlen in kartesischer und polarer Darstellung darzustellen und anzuwenden. Die Studierenden können zwischen Folgen und Reihen unterscheiden, sie kennen die geometrische Reihe, können ein Kriterium für die Konvergenz angeben und den Grenzwert typischer Folgen ermitteln. Die Studierenden kennen elementare Funktionen und ihre Eigenschaften und ihre Anwendung als mathematische Modelle in den Lebenswissenschaften und können diese anwenden und interpretieren. Die Studierenden kennen die Differentiationsregeln und sind in der Lage, diese anzuwenden. Sie kennen das Taylorpolynom und das Newtonverfahren als Anwendung der Differentialrechnung. Es ist der Zusammenhang zwischen Differential- und Integralrechnung bekannt und kann angewendet werden. Die Studierenden kennen die Integrale elementarer Funktionen und können die Substitutionsregel und die partielle Integration anwenden. Die Studierenden können Kurvenintegrale berechnen und mehrfache Integrale, wie sie z. B. für die Berechnung von Schwerpunkten und Trägheitsmomenten benötigt werden, bestimmen, in dem sie gegebenenfalls zwischen kartesischen Koordinaten, Zylinderkoordinaten und Kugelkoordinaten wechseln. Die Studierenden kennen die Rechenregeln für Matrizen und Vektoren und können diese anwenden. Sie sind in der Lage, lineare Gleichungssysteme mit dem Gaußschen Eliminationsverfahren zu lösen und den Rang einer Matrix bestimmen und interpretieren. Die Studierenden können den Begriff der Basis richtig anwenden und gegebene Vektoren auf die Eignung als Basis untersuchen und das Gram-Schmidt-Orthogonalisierungsverfahren anwenden. Sie können die Determinante einer Matrix bestimmen und kennen den Zusammenhang zwischen Determinante und dem Lösungsverhalten eines linearen Gleichungssystems. Sie können Eigenwerte und Eigenvektoren berechnen und in der Singulärwertzerlegung anwenden. Die Studierenden sind in der Lage, gewöhnliche Differentialgleichungen zu klassifizieren und können trennbare, lineare autonome und ausgewählte nichtautonome Differentialgleichungen lösen. Die Studierenden kennen die Grundidee der Stabilitätstheorie dynamischer Systeme und können einfache Systeme hinsichtlich der Stabilität beurteilen. Die Studierenden kennen das Grundprinzip der Numerik gewöhnlicher Differentialgleichungen und können es beschreiben und Grenzen der Vorgehensweise benennen. Sie sind in der Lage, gewöhnliche Differentialgleichungen als Modellierungswerkzeug in den Lebenswissenschaften in der Populationsdynamik und Reaktionskinetik anzuwenden. Sie können die Grundzüge der Vektoranalysis erläutern und die hergeleiteten Formeln anwenden. Die Studierenden besitzen Kenntnisse der Grundlagen partieller Differentialgleichungen und können diese benennen und klassifizieren. Sie können die Terme partieller Differentialgleichungen, insbesondere der Navier-Stokes-Gleichung, hinsichtlich ihrer physikalischen Bedeutung interpretieren.

Teaching and Learning Methods:

Es werden Vorlesungen und Übungen angeboten. Sowohl in den Vorlesungen als auch den Übungen werden anhand von Beispielen aus den Lebenswissenschaften die erarbeiteten Inhalte angewandt und geübt. Begleitend findet eine freie Übungsstunde statt, in der die Studierenden in kleinen Gruppen gemeinschaftlich Aufgaben lösen und auf Anfrage eine Hilfestellung erhalten. Es finden Selbstkontrollen statt, die den Studierenden die Möglichkeit der Reflektion des Gelernten geben.

Media:

Tafelvortrag und rechnergestützte Simulationen

Reading List:

Ausgearbeitetes Skript für Vorlesung und Übungsbetrieb. Zusätzliches Material über eLearning-Plattform.

Responsible for Module:

Müller, Johannes

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Höhere Mathematik 1 Wissenschaftszentrum Weihenstephan [MA9601] (Vorlesung, 2 SWS)
Kuttler C, Petermeier J

Kleingruppenübungen zur Höheren Mathematik 1 Wissenschaftszentrum Weihenstephan
[MA9601] (Übung, 2 SWS)
Kuttler C, Petermeier J

Zentralübung zur Höheren Mathematik 1 Wissenschaftszentrum Weihenstephan [MA9601]
(Übung, 2 SWS)
Kuttler C, Petermeier J, Neumair M
For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

PH9035: Physics for Life Science Engineers 1 | Physik für Life-Science-Ingenieure 1

Version of module description: Gültig ab winterterm 2021/22

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 7	Total Hours: 210	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 105

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Modulprüfung besteht aus zwei Teilen. Die Lernergebnisse aus Vorlesung und Übung werden in einer 90-minütigen schriftlichen Klausur als Prüfungsleistung geprüft. Hierbei wird das Verständnis der grundlegenden Konzepte der Experimentalphysik durch offene Fragen und Fragen mit vorgegebenen Mehrfachantworten getestet. Die offenen Fragen zu Anwendungsbeispielen sind rechnerisch zu lösen. Die im Praktikum erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse werden in einer Laborleistung als Studienleistung geprüft, die mit der schriftlichen Erstellung eines Versuchsprotokolls abschließt. Diese Laborleistung dauert 240 Minuten und umfasst die Durchführung, Dokumentation, Auswertung und Diskussion eines Experimentes sowie die schriftliche Beantwortung von Fragen zu physikalischen Grundlagen, Durchführung und Versuchsaufbau. Die Note der Modulprüfung ergibt sich aus der Note der schriftlichen Klausur. Die Teilnahme am Übungsbetrieb wird dringend empfohlen. Auf die Note der Modulprüfung in der Prüfungsperiode direkt im Anschluss an die Vorlesung (nicht auf die Wiederholungsprüfung) wird ein Bonus (eine Zwischennotenstufe "0,3" besser) gewährt, wenn die/der Studierende mindestens zweimal korrekt eine Aufgabe in den Übungen vorgerechnet hat.

In der schriftlichen Klausur sind folgende Hilfsmittel zugelassen: Taschenrechner, handschriftliche Formelsammlung (maximal 1 A4-Blatt, handschriftlich beidseitig beschrieben).

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundwissen der Physik und Mathematik auf Abiturniveau ist wünschenswert.

Content:

Das Modul Physik für Life-Science-Ingenieure vermittelt die Grundlagen der Experimentalphysik und gehört somit zur naturwissenschaftlichen Grundausbildung in das Bioingenieurwesen.

Die Vorlesung ist zweisemestrig. Physik für Life-Science-Ingenieure 1 beinhaltet folgende Themengebiete:

1. Einheiten, Messgenauigkeit und Messfehler
2. Bewegungslehre, Newton-Bewegungsgesetze, Reibungs- und Scheinkräfte
3. Arbeit, Energie und Leistung, Energieumwandlung und Energieerhaltung
4. Elastische und plastische Stöße
5. Drehmoment, Trägheitsmoment und Drehimpuls, Rotationsenergie, Kreiselbewegungen.
6. Elastische und plastische Deformationen
7. Harmonische Schwingungen, Überlagerung von Schwingungen, gedämpfte und erzwungene Schwingungen
7. Mechanische Wellen, Wellengleichung, stehende Wellen, Interferenz und Beugung
8. Akustik und Doppler-Effekt
9. Hydrostatik und Hydrodynamik

Inhalt des Praktikums:

- Messen, statistische Theorie der Messunsicherheiten
- Mechanik (Waage, Schwingung und Resonanz)
- Wärmelehre (Zustandsgleichung realer Gase, Wärmeleitung, Brennstoffzelle)
- Optik (Spektralphotometrie, Mikroskop)
- Elektrizitätslehre (Elektrische Grundschaltungen, Wechselstrom, Elektrolyse)

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung können die Studierenden:

- die eingeführten Begriffe aus Mechanik, Hydrostatik und Hydrodynamik definieren.
 - die Bedeutung und die Aussagen der behandelnden mathematischen Gleichungen erklären.
 - diese zur Lösung neuer physikalischer Fragestellungen in Stile der Übungsaufgaben anwenden.
- Sie haben sich dabei ein vertieftes Wissen und Verständnis der grundlegenden Konzepte in der Experimentalphysik angeeignet, das sowohl auf theoretischen Betrachtungen als auch auf experimentellen Beobachtungen beruht.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul beinhaltet eine Vorlesung mit Demonstrationsexperimenten in der die grundlegenden Konzepte der Physik theoretisch vermittelt und praktisch veranschaulicht werden.

In der damit einhergehenden Übung werden die Vorlesungsinhalte anhand von Problemlösungen und Anwendungsbeispielen vertieft. Die Studierenden haben dabei die Möglichkeit, die Aufgaben mit Hilfestellung eines Tutors in der ersten Übungsstunde zu bearbeiten oder die Aufgaben vollständig selbstständig zu Hause zu lösen. Danach werden die Aufgaben in der Gruppe vorgerechnet und diskutiert.

Im Praktikum werden die theoretischen Grundlagen durch die Durchführung und Auswertung von Versuchen in Zweiergruppen vertieft, technische und labortechnische Arbeitsweisen geübt und die Messergebnisse kritisch bewertet.

Media:

Folgende Medienformaten finden Verwendung:

- Präsentationen und handschriftliche Herleitungen (Vorlesung)
- Unterstützende Experimente (Vorlesung)
- E-learning Tools (Vorlesung)
- Vorlesungsunterlagen sowie Aufgaben und Lösungen werden online zu Verfügung gestellt (Vorlesung und Übung)
- Übungsstunden mit Tafelanschrieb (Übung)
- Praktikumsanleitungen werden online zu Verfügung gestellt (Praktikum)
- Durchführung, Dokumentation, Auswertung und Diskussion verschiedenen Experimenten (Praktikum)

Reading List:

- Notizen zur Vorlesung
- Versuchsbeschreibungen
- Olaf Frutche: Physik für Biologen und Mediziner, Springer Spektrum 2013
- Paul A. Tipler: Physik. Spektrum Lehrbuch, 3. korr. Nachdruck 2000
- D. Giancoli: Physik, Pearson Verlag, 1. Auflage 2011
- Halliday, Resnick, Walker: Physik, Wiley-VCH, 1. Nachdruck 2005
- Ulrich Haas: Physik für Pharmazeuten und Mediziner. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft WVG, 6. bearb. U. erw. Auflage 2002

Responsible for Module:

Iglev, Hristo; Apl. Prof. Dr. rer. nat. habil.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Physik für Life-Science-Ingenieure 1 (Vorlesung, 2 SWS)

Iglev H

Physikalisches Praktikum für Life Sciences (Semesterpraktikum) (Praktikum, 3 SWS)

Iglev H [L], Allegretti F

Übung zu Physik für Life-Science-Ingenieure 1 (Übung, 3 SWS)

Iglev H [L], Reichert J (Allegretti F)

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Mandatory Modules | Pflichtmodule

General Education | Allgemeinbildung

Module Description

Allgemeinbildung: General Education | Allgemeinbildung

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor/Master	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 5	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Der mit dem Modul erworbene Kenntnisstand wird mit jeweils adäquaten Prüfungsformen abgeprüft (schriftliche oder mündliche Prüfung, Präsentation, Ausarbeitung, Projekt). Die Studierenden zeigen dabei, ob sie in der Lage sind, das erlernte Wissen zu strukturieren und die wesentlichen Aspekte darzustellen und ggf. einer Zuhörerschaft zu vermitteln.

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Ziel des Moduls ist es, den Studierenden Einblicke in ein möglichst breites Angebot an weiterbildenden, überfachlichen, persönlichkeitsbildenden und horizonterweiternden Veranstaltungen zu öffnen, aus dem sie individuell und interessengeleitet diejenigen Inhalte wählen können, die mit ihren persönlichen und beruflichen Zielen am besten vereinbar sind. Hierfür können die Studierenden aus unterschiedlichen Bereichen wählen: Angebote der Carl-von-Linde-Akademie und Angebote des Sprachenzentrums. Weitere Leistungen können in Absprache anerkannt werden, wenn diese dem angestrebten Profil des Moduls entsprechen.

Intended Learning Outcomes:

Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden die erarbeiteten Informationen beschreiben, interpretieren, sinnvoll kombinieren und auf ähnliche Sachverhalte übertragen. Sie sind in der

Lage, das Gelernte kritisch zu hinterfragen, im Alltag zu nutzen und an andere weiterzugeben. (Die detaillierten Lernergebnisse können den jeweiligen Modulbeschreibungen entnommen werden.)

Teaching and Learning Methods:

je nach gewählter Lehrveranstaltung

Media:

je nach gewählter Lehrveranstaltung

Reading List:

je nach gewählter Lehrveranstaltung

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

CIT3640001: Sanitätsausbildung | Sanitätsausbildung

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 15	Contact Hours: 75

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Das Erreichen der Lernergebnisse wird in einer benoteten, schriftlichen Prüfung ohne Hilfsmittel mit einem Umfang von 60 min geprüft. Die schriftliche Prüfung macht 40% der Abschlussnote aus. Voraussetzung für die Teilnahme an der schriftlichen Abschlussprüfung ist die erfolgreiche Absolvierung praktischer Leistungskontrollen zur Patientenversorgung sowie zur Reanimation im Kursverlauf, diese gehen mit jeweils 30% in die Abschlussnote ein.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Vorliegen eines Nachweises über einen aktuellen Erste-Hilfe-Kurs.

Content:

Vitalfunktionen, Erkrankungen der Atmung und des Herzkreislaufsystems, Einführung in Aufbau und Funktion des Bewegungsapparates, Versorgung von Wunden und anderen Verletzungen, Versorgung von Sportverletzungen, Erkennen und Versorgen weiterer Erkrankungen (z.B. Herzinfarkt, Schlaganfall, temperaturbedingte Erkrankungen), Reanimation, Rechtliche Rahmenbedingungen im Sanitätsdienst, Vorgehen und Einsatztaktik in der Patientenversorgung

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an dem Modul sind Studierende in der Lage, Notfallpatienten eigenständig zu versorgen. Hierzu notwendiges Wissen über Notfallbilder, Anatomie, Vitalfunktionen und eingesetztes Material kann wiedergegeben werden.

Teaching and Learning Methods:

Die Theorieinhalte des Moduls werden überwiegend im Unterrichtsgespräch unter Zuhilfenahme von PowerPoint-Präsentationen und Verschriftlichung an der Tafel erarbeitet, gegebenenfalls

finden auch Gruppenarbeiten statt. Die praktischen Fähigkeiten werden in Übungen sowie Fallbeispielen gefestigt. Kontinuierliche Wissensstandüberprüfungen finden in Form von Moodle-Quizzes statt.

Media:

Präsentationen (PowerPoint), Tafel, Fallbeispiele, Moodle-Quiz

Reading List:

ausgewählte Gesetzestexte, Videos und Fachartikel (Empfehlungen werden in der Veranstaltung genannt)

Responsible for Module:

Hayden, Oliver; Prof. Dr. rer. nat.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Kurs zum/zur Fachsanitäter*in (Vorlesung mit integrierten Übungen, 4 SWS)

Göppl M [L], Göppl M, Klüpfel J

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ0219: Chinese A2.1 - Business Communication | Chinesisch A2.1 - Berufskommunikation

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Chinesisch A2.1 - Berufskommunikation (Seminar, 2 SWS)

Zhou H

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ0220: Chinese B2.1 - Chinese in Science | Chinesisch B2.1 - Wissenschaftliches Chinesisch

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Chinesisch B2.1 - Wissenschaftliches Chinesisch (Seminar, 2 SWS)

Zhou H

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ0354: German as a Foreign Language B1 - Get for B2 | Deutsch als Fremdsprache B1 Brückenkurs - Werden Sie fit für die B2

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 4	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Deutsch als Fremdsprache B1 Brückenkurs - Werden Sie fit für die B2 (Seminar, 3 SWS)

Grigorieva A

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ0820: Portuguese C1 - Communication Course | Portugiesisch C1 - comunicação oral e escrita

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Portugiesisch C1 - comunicação oral e escrita (Seminar, 2 SWS)

Werkhausen R

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ0910: Russian - Communication Course B1/B2 | Russisch - Kommunikationskurs B1/B2

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Russisch - Kommunikationskurs B1/B2 (Seminar, 2 SWS)

Gauß K

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ1231: Spanish A2 plus - Writing and Grammar Skills | Spanisch A2 plus - Sicherheit in Wortschatz und Grammatik

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Spanisch A2 plus – Sicherheit in Wortschatz und Grammatik (Seminar, 2 SWS)

Martinez Wahnnon A

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ1232: Spanish B2 plus - Preparation for C1 | Spanisch B2 plus - Vorbereitung auf C1

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Spanisch B2 plus - Vorbereitung auf C1 (Seminar, 2 SWS)

Gomez Cabornero S

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ1234: Spsnish C1.1 | Spanisch C1.1 - Más allá de los límites

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 3	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Spanisch C1.1 - Más allá de los límites (Seminar, 2 SWS)

Tapia Perez T

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

SZ1812: Korean B1.1 plus B1.2 - Preparation for TOPIK | Koreanisch B1.1 plus B1.2 - Vorbereitung auf die Sprachprüfung TOPIK

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 1	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Koreanisch B1.1 plus B1.2 - Vorbereitung auf die Sprachprüfung TOPIK (Seminar, 1 SWS)

Lee K

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30030: Drug Production | Arzneimittelproduktion

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 75	Contact Hours: 75

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Lernergebnisse des Moduls werden in einer 60-minütigen schriftlichen Klausur abgeprüft. Diese Klausur besteht aus 10 – 20 kurzen Fragen, in denen Fachbegriffe abgefragt werden, grundlegende gesetzliche Inhalte in den richtigen Kontext gesetzt werden, Fallbeispiele bewertet, Prüfergebnisse von Labortest von Arzneiformen interpretiert und Herstellprozesse skizziert werden können. Außerdem möglich sind Zuordnungsaufgaben zu Arzneimitteproduktion und Qualitätsmanagement.

Begleitet wird die Klausur von einer Laborleistung als Studienleistung, die die erfolgreiche Teilnahme an den 6 Versuchen im Praktikum und der Präsentation des Qualitätsmanagement-Referats in der Kleingruppe beinhaltet.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Pharmazeutische Technologie

Content:

Die Lehrveranstaltung Qualitätsmanagement und Produktsicherheit gibt den Studierenden einen umfassenden Überblick über alle Aspekte, die die Qualität eines Arzneimittels beeinflussen, bzw. ausmachen. Es werden die Grundlagen der Arzneimittel-Entwicklung, Zulassung und der guten Herstellungspraxis, der Geschichte des Qualitätsmanagements, sowie der Einflüsse der Verpackung auf die Haltbarkeit des Arzneimittels und die Durchführung von Stabilitätsstudien besprochen. Weiterhin werden wichtige Begriffe wie Produkt- und Arzneimittelsicherheit definiert, sowie Auswirkungen auf die Arbeitsabläufe in pharmazeutischen Unternehmen diskutiert. Die Veranstaltung gibt außerdem einen Überblick über die Themen Qualifizierung und Validierung, Qualitätskontrollen sowie Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement-Systeme im pharmazeutischen Umfeld.

In der Übung Pharmazeutische Technologie wird die Herstellung und Prüfung von Arzneimittel anhand von Versuchen in Kleingruppen eingeübt. Beispielhaft werden sowohl orale, als auch dermale, sterile und unsterile Arzneiformen hergestellt und klassische Prüfverfahren des Europäischen Arzneibuches eingeübt.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage

- Alle rechtlich bindenden Aspekte, die die Qualität eines Arzneimittels ausmachen bzw. beeinflussen, zu nennen
- für konkrete Fragestellungen die korrekte Vorgehensweise zu recherchieren und anzuwenden, sowie im Rahmen der Recherche Dokumente, die sich mit Qualitätsmanagement befassen, zu beurteilen und zu erklären.
- die Auswirkungen der Arzneimittel- und Produktsicherheit auf Arbeitsabläufe in pharmazeutischen Unternehmen zu verstehen.
- Tools aus dem Qualitätsmanagement im pharmazeutischen Kontext anzuwenden.
- in Zusammenarbeit mit ihren Kommilitonen ein komplexes Thema erfassen, bearbeiten, zusammenfassen und einem Publikum präsentieren
- ausgewählte Arzneimittel im Labor herzustellen und deren Qualität fachgerecht zu prüfen
- die Herstellung und Prüfung eines Arzneimittels in einem Protokoll nachvollziehbar zu dokumentieren

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus zwei Lehrveranstaltungen:

1. Eine wöchentlich stattfindende Vorlesung. Im Vortrag wird sowohl mit PowerPoint als auch mit Tafelanschrieb und Kurzfilmen gearbeitet. Zum Thema Arzneimittelsicherheit wird mit den Studierenden eine Fallstudie durchgearbeitet. Alle Studierenden halten in Kleingruppen Referate zu vom Dozenten vorgegebenen Themen aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Arzneimittelsicherheit / Produktsicherheit, deren Inhalt sie selbst recherchieren müssen. In Kleingruppen wird das Erstellen von Dokumenten geübt. Begleitend zur Lehrveranstaltung sind alle Informationen und das Skript in einem moodle-Kurs verfügbar.
2. In der Übung stellen die Studierenden an 6 Tagen Arzneiformen her und prüfen die Qualität der selbst hergestellten Produkte. Sie arbeiten in 5er und 6er Gruppen zusammen und erstellen für jeden Praktikumstag ein Protokoll, das die Versuchsergebnisse und die daraus gezogenen Schlussfolgerungen enthalten muss. Versuche sind z.B. die Herstellung von Cremes und Salben, die Granulierung und Verpressung von Pulver oder die sterile Herstellung von Augentropfen.

Media:

Für diese Veranstaltung gibt es zwei Moodle-Kurse und für jede Lehrveranstaltung ein digitales Skript, das zum Download im moodle-Kurs bereitgestellt wird. Außerdem sind für die Recherche im Bereich Qualitätsmanagement die Original-Dokumente im Internet (gesetzl. Richtlinien, etc.) zur Vertiefung sehr sinnvoll.

Reading List:

D. Fischer, J. Breitenbach: Die Pharmaindustrie.

T. Schneppe, R.H. Müller: Qualitätsmanagement und Validierung in der pharmazeutischen Praxis

Bauer, Frömming, Führer: Lehrbuch der Pharmazeutischen Technologie

Voigt: Pharmazeutische Technologie

Responsible for Module:

Sönnichsen, Caren, Dr. rer. nat. caren.soennichsen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30045: Bioprocess Engineering | Bioprozesstechnik

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Lernergebnisse werden in einer 120-minütigen schriftlichen, benoteten Klausur abgeprüft. In der Klausur müssen Studierende die Theorie der Grundoperationen in der biotechnologischen Produktion in Rechenaufgaben auf Beispiele aus der Praxis anwenden. Des Weiteren müssen Sie Vorschläge für geeignete Prozesse bei konkreten Beispielen machen. Auch möglich sind Auswahlaufgaben, in denen für ein konkretes Ziel die passende Strategie gewählt werden muss. Zugelassene Hilfsmittel sind die jeweils von den Lehrstühlen zur Verfügung gestellten Formelsammlungen und ein nicht programmierbarer Taschenrechner.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Einführung in die Bioprozesstechnik

Content:

Inhaltsübersicht:

I. Upstream Processing & Prozesstechnik

- Biotechnologische Organismen & Produkte
- Bioprozeßkinetik & Modellierungskonzepte
- Medien
- Bioreaktoren, Peripherie und Steriltechnik
- Wärme- & Stofftransport
- Prozesskontrolle & Prozessführungsstrategien

II. Prozesse der industriellen Biotechnologie

- Produkte und Prozesse der industriellen Biotechnologie

- Verfahrenstechnische Herausforderungen
- Scale-up von Bioprozessen
- Neue alternative Kohlenstoffquellen
- Zukünftige Produkte der industriellen Biotechnologie

III. Downstream Processing

- Fest/flüssig Trennung, Zellaufschluss
- Präzipitation und Kristallisation
- Chromatographie, Extraktion, Refolding

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul sind Studierende in der Lage,

- die wesentlichen Eigenschaften biotechnologisch genutzter Organismen, Medien und Verfahren zu verstehen und zu erklären
- Reaktionsmechanismen und Prozessverläufe im Bioreaktor zu erklären und zu analysieren
- die Grundlagen des Wärme- und Stofftransports in Bioreaktoren wiederzugeben und daraus einfache Daten für Dimensionierungen abzuleiten
- eine Prozessführungsstrategie für einfache biotechnologische Prozesse zu entwickeln und zu erklären
- biotechnologische Produktionsprozesse hinsichtlich relevanter Effizienzparameter zu analysieren und mathematisch zu beschreiben
- verfahrenstechnische Grundoperationen in der biotechnologischen Produktion zu verstehen und aufgabenspezifische Bioreaktortypen, übliche Geräte und Peripherie auszuwählen und zu bewerten
- geeignete Produktionsstämme und grundlegende genetische Voraussetzungen (bspw. Modifikation der natürlichen Regulationsmechanismen) für ein definiertes Produktionsziel vorzuschlagen
- die Reinheit von biotechnologischen Produkten durch gezielte Auswahl von Aufreinigungsverfahren zu verbessern und diese Auswahl anhand des Ausgangsmaterials (verschiedene Produktklassen) zu begründen
- auf Basis einfacher Zusammenhänge eine grobe Auslegung von Aufreinigungssystemen (Geräte, Peripherie) für unterschiedliche Bioprodukte durchzuführen

Teaching and Learning Methods:

In der Vorlesung wird mit klassischem Tafelanschrieb und Powerpoint-Folien gearbeitet. Im moodle-Kurs können zusätzlich einzelne Inhalte als Lehrfilme bereitgestellt werden. Ergänzend sind die Vorlesungsunterlagen als digitales Skript verfügbar. Neben klassischem Frontalunterricht werden Methoden zur Aktivierung von Vorwissen und Einbeziehung der Studierenden verwendet. Hierzu kommen unter anderem Think-pair-share, Inverted Classroom, Brainstorming, One-Minute-Paper und die Erarbeitung von Zusammenfassungen zum Einsatz.

Neben dem Vorlesungsmaterial werden begleitende Übungen angeboten, um die gelernten Inhalte zu festigen und in typischen Fragestellungen, Herausforderungen und Praxisanwendungen kennenzulernen.

Media:

Der Dozent präsentiert und erläutert die Inhalte der Vorlesung gestützt durch Folien-Projektionen und (digitalen) Tafelanschrieb. Im begleitenden moodle-Kurs wird ein Skript zu Verfügung gestellt. Darüber hinaus werden für alle Übungsaufgaben Lösungswege gemeinsam erarbeitet und erläutert.

Reading List:

Sahm, H., G. Antranikian, K.-P. Stahmann, und R. Takors, (Hrsg.) 2012. Industrielle Mikrobiologie Springer-Spektrum

Ratledge, C., Kristiansen, B. (Hrsg.) 2006. Basic Biotechnology, 3rd revised edition, Cambridge University Press,

ISBN 978-0-521-54958-5

Responsible for Module:

Henkel, Marius, Dr. Dr.-Ing. marius.henkel@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30047: Biochemistry 2 and Metabolism | Biochemie 2 und Energiestoffwechsel

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung ist im Rahmen einer schriftlichen Klausur (90 min) zu erbringen. Darin müssen die Studierenden darlegen, dass sie befähigt sind, die Proteinbiosynthese sowie den intrazellulären Transport mittels Kanälen und Transportproteinen zu charakterisieren. Sie müssen zeigen, dass sie befähigt sind, die Mechanismen von Sensoren sowie die Signaltransduktion und die Wirkung von Hormonen auf den menschlichen Körper zu beherrschen, synaptische Funktionen zu erfassen und die Integration und Regulation des Stoffwechsels von Säugetieren einschätzen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Lehrveranstaltung Biochemie 1

Content:

Die Biochemie bildet die Basis aller zellbiologischen und physiologischen Vorgänge in der Biologie. Im Vordergrund dieser Vorlesung stehen die Struktur-Funktionsprinzipien der biomakromolekularen Stoffklassen sowie die Grundzüge des Stoffwechsels: Biomoleküle, Struktur und Funktion – Aminosäuren, Proteine, Kohlenhydrate, Lipide und biologische Membranen, Nukleinsäuren; Einführung in die biochemische Thermodynamik und Kinetik; Enzymkatalyse und Metabolismus; Glycolyse, Citratzyklus, oxidative Phosphorylierung; DNA-Replikation, Transkription und Translation/Proteinbiosynthese. Weiterhin werden die Themen Proteinbiosynthese, intrazellulärer Transport, Kanäle und Transportproteine, Signaltransduktion, Hormonwirkungen, Mechanismen von Sensoren, synaptische Funktionen sowie die Integration und Regulation des Stoffwechsels von Säugetieren behandelt.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul Biochemie 2 und Energiestoffwechsel sind die Studenten in der Lage, die Proteinbiosynthese zu charakterisieren. Weiterhin beherrschen die Studierenden die Mechanismen von Sensoren sowie die Signaltransduktion und die Wirkung von Hormonen auf den menschlichen Körper. Sie sind in der Lage, synaptische Funktionen zu unterscheiden und können Stoffwechselforgänge von Säugetieren erfassen.

Teaching and Learning Methods:

Lernaktivitäten: Relevante Materialrecherche/Nachbereitung in Hausarbeit mit Hilfe von Vorlesungsmitschrift, Foliensammlung und Literatur
Lehrmethode: Präsentation/Vortrag

Media:

Der Vortrag der Inhalte erfolgt mittels PowerPoint-Präsentation und Tafelanschrieb. Darüber hinaus steht eine digital abrufbare Foliensammlung zur Verfügung.

Reading List:

Berg, Tymoczko, Stryer: Stryer Biochemie, Springer Spektrum Verlag
Nelson, Cox: Lehninger Biochemie, Springer Verlag

Responsible for Module:

Gütlich, Markus, Dr. rer. nat. guetlich@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30001: Introduction to Microbiology | Grundlagen der Mikrobiologie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2021/22

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 90

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Eine Klausur (90 Minuten) dient der Überprüfung der erworbenen Kompetenzen. Die Studentinnen und Studenten zeigen in der Klausur, ob sie die erarbeiteten Informationen beschreiben, interpretieren und auf ähnliche Sachverhalte übertragen können sowie die unterschiedlichen Informationen zu einem neuartigen Ganzen verknüpfen können. Die Beantwortung der Prüfungsfragen erfordert auch in den Übungen erarbeitete Kompetenzen, so dass hier theoretisches Wissen mit praktischen Kenntnissen vernetzt wird.

In der Laborleistung (Studienleistung, unbenotet) identifizieren die Studierenden mithilfe von mikroskopischen und physiologischen Methoden eine Auswahl verschiedener Mikroorganismen und zeigen die erlernten Fertigkeiten im sicheren Umgang mit Mikroorganismen. In einem zu den Übungen erstellten Protokoll zeigen die Studierenden, ob sie in der Lage sind, die wesentlichen Aspekte der von ihnen durchgeführten praktischen Arbeiten darzustellen und zu interpretieren. Für den erfolgreichen Abschluss des Moduls muss die Laborleistung bestanden werden. Die Modulnote entspricht der Klausurnote.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundlagenkenntnisse in Biologie (v.a. Zellbiologie und Genetik) werden erwartet. Zum besseren Verständnis der Vorlesung sind Vorkenntnisse in anorganischer und organischer Chemie und Biochemie erforderlich.

Content:

Im Rahmen der Vorlesung Mikrobiologie werden Grundkenntnisse über Mikroorganismen, im Besonderen über prokaryotische Mikroorganismen, vermittelt. Im Vergleich zu den Eukaryoten werden die Vielfalt und besonderen Eigenschaften der Bakterien und Archaeen herausgearbeitet. Schwerpunkte liegen im Bereich der Zytologie, Wachstums-, Ernährungs- und

Stoffwechselphysiologie. Die Vielfalt der Mikroorganismen, ihre zentrale Bedeutung für globale Stoffkreisläufe, ihre Wechselwirkung mit anderen Lebewesen (Symbiosen, Pathogenität) und ihre Anwendung in biotechnologischen Verfahren werden anhand von Beispielen ebenfalls behandelt. In der Vorlesung zu den Übungen werden insbesondere die Hintergründe und theoretischen Kenntnisse zu den durchgeführten Experimenten vermittelt. Die theoretischen Anteile werden durch einen praktischen Anteil ergänzt. Hier werden v.a. einfache Laborfertigkeiten geübt, z. B. steriles Arbeiten, Anzucht in Nährmedien (aerob, anaerob), Mikroskopieren und mikroskopische Färbetechniken, Identifizierung von Bakterien und Hefen mit Hilfe mikroskopischer und phänotypischer Methoden, Versuche zur Wachstums- und Stoffwechselphysiologie von Bakterien, Statische Kultur, Anreicherung und Isolierung von Mikroorganismen und Bakteriophagen aus Umweltproben mit Hilfe von Verdünnungsreihen und geeigneter Nährmedien.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an dem Modul besitzen die Studierenden das grundlegende theoretische Verständnis und Fachwissen über prokaryotische und eukaryotische Mikroorganismen. Sie haben grundlegende Einblicke in mikrobiologische Techniken und die Fähigkeit, die Bedeutung von Mikroorganismen für Mensch und Umwelt abzuschätzen.

Sie sind in der Lage,

- grundlegende mikrobiologische Arbeitstechniken verlässlich anzuwenden
- mikrobiologische Fragestellungen zu verstehen und fachliche Fragen selbst zu entwickeln.
- Zusammenhänge zwischen Stoffwechselwegen und Stoffumsetzungen durch Mikroorganismen zu verstehen.
- das erworbene Wissen auf vertiefte Fragestellungen anzuwenden.

Das Modul soll den Studierenden weiterhin helfen, Fähigkeiten zum Lösen von Problemen zu entwickeln, sowie das Interesse an Mikrobiologie und die Fähigkeit zur Beurteilung von mikrobiologischen Problemen fördern.

Teaching and Learning Methods:

Veranstaltungsform/Lehrtechnik: Vorlesung mit Präsentation, Tafelarbeit.

Lehrmethode: Vortrag; in den Übungen Anleitung und Führung durch Tutoren, Demonstrationen, Experimente, Partnerarbeit, Ergebnisbesprechungen.

Lernaktivitäten: Studium von Vorlesungsskript und -mitschrift, Praktikumsskript; Üben von labortechnischen Fertigkeiten und mikrobiologischen Arbeitstechniken; Zusammenarbeit mit Praktikumpartner. Protokollführung zur Kontrolle des Verständnisses sowie der Fähigkeit zur Beschreibung, Auswertung und Interpretation der in den Übungen durchgeführten Experimente. Am Ende der Übungen demonstrieren die Studierenden, dass sie die erlernten experimentellen Techniken (insbesondere Färbungen, mikroskopische Analyse) mit theoretischen Kenntnissen zu ausgewählten Gruppen von Mikroorganismen kombinieren und auf neue Fragestellungen anwenden können.

Media:

Präsentationen mittels Powerpoint

Skript (Downloadmöglichkeit für Vorlesungsmaterial).

Reading List:

Das Modul ist nicht an ein einzelnes Lehrbuch angelehnt. Als Ergänzungsliteratur sind geeignet:
K. Munk (Hsg.) Mikrobiologie, Georg Thieme Verlag, Stuttgart, 2. Aufl. 2018.
Madigan, M.T., J.M. Martinko, P. Dunlap, D. Clark. Brock Biology of Microorganisms, Pearson Education, 15. Edition, 2017

Responsible for Module:

Liebl, Wolfgang; Prof. Dr.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Allgemeine Mikrobiologie (Vorlesung, 2 SWS)

Liebl W

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30035: Hygienic Processing | Hygienic Processing

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer schriftlichen, benoteten Klausur (120 min) erbracht. In der Prüfung müssen die Studierenden Fragen zu den Grundlagen von Reinigung und Desinfektion, Aseptik und Sterilprozesstechnik sowie der hygienisch optimierten Gestaltung von Produktionsanlagen beantworten. Sie müssen Verschmutzungs- und Reinigungsmechanismen anhand von eigenen Skizzen/qualitativen Zeichnungen erklären. Für konkrete Fallbeispiele bearbeiten sie Transferaufgaben: Sie schlagen zum Beispiel ein geeignetes Reinigungskonzept vor, diskutieren Vor- und Nachteile oder vergleichen die Reinigungseffizienz eines bestimmten Verfahrens mit anderen Methoden. Sie setzen sich in der Prüfung mit Fragen zur Inaktivierung von Mikroorganismen, dem Minimal Processing, Hürdenkonzept auseinander. In Fragen zu QS – QM-Systemen zeigen die Studierenden ihr theoretisches Wissen bzgl. der Abläufe und stellen einen Bezug zur praktischen Umsetzung her. Sie stellen Verfahren zur Trockenstoff- und Packstoffentkeimung vor und beurteilen diese, z. B. anhand deren Vor- und Nachteile.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Im Rahmen der Vorlesungen werden folgende Themen behandelt: Grundlagen zu Reinigung und Desinfektion:
Schmutzarten, Schmutzanhafung, produkt- bzw. anlagenspezifische Verschmutzungsmechanismen bzw. -reaktionen,
Reinigungsparameter, Chemie der Reinigungsmittel, Reinigungstechniken in Abhängigkeit vom Werkstoff, Korrosion und Korrosionsschutz – Rechtliche Grundlagen: Rahmenbedingungen nach

EHEDG und VDMA – Werkstoffe: Oberflächenbeschaffenheit, Testmethoden zur Qualifizierung, Reinigungsmethoden, Schweißverfahren, hygienegerechte Konzeption von Anlagen und Bauteilen: Rohrleitungen, Einbindung von Sensoren, Ventilen, Pumpen, Anforderungen im Rahmen aseptischer Prozesse und Behälter, Prüfmethode, Komponenten für offene Produktionsprozesse, Förderbänder und Reinräume, Hygienic Engineering – Desinfektion: physikalische Desinfektion, chemische Desinfektion, Betriebshygiene"

Die Methoden zum Erreichen und Aufrechterhalten eines keimfreien Zustands werden vorgestellt. Die Relevanz für die Lebensmittel- und Biotechnologie wird an Beispielen dargelegt. Konkrete Inhalte sind die Historie der Haltbarmachung durch Entkeimung und von Hygienemethoden; Thermische Keiminaktivierung: Grundlagen und Reaktionskinetik; Nichtthermische Keiminaktivierung: Apparate und Verfahren; Thermische Sterilisation von Produkten mit stückigem Anteil; Sterilfiltration; Kombinationsverfahren; Chemische Raum- bzw. Oberflächenentkeimung; Relevanz von Biofilmen und Fouling von Anlagenoberflächen; Qualitätsmanagementsysteme: HACCP/GMP; Hygienic Design Principles; Keiminaktivierung in Trockenstoffen durch thermische oder ionisierende Verfahren; Grundlagen, Analytik und Lösungen zur Endotoxinproblematik; DNA Dekontamination; Reinraumtechnik/Anlagenplanung in der pharmazeutischen Biotechnologie; Inaktivierung von Prionen.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modulteil Hygienic Processing 1 verstehen die Studierenden die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion von Anlagen und kennen die rechtlichen Rahmenbedingungen nach EHEDG und VDMA. Sie kennen die zentralen Anforderungen bei der Gestaltung von Bauelementen und Anlagen. Bestehende Anlagen können sie diesbezüglich beurteilen und optimieren sowie neue Anlagen nach den Maßgaben der hygienegerechten Konzeption auslegen. Sie kennen relevante Reinigungskonzepte und können diese auf konkrete Prozesse anwenden. Außerdem können die Teilnehmer produkt- und anlagenspezifische Reinigungskonzepte selbst entwickeln oder bestehende Verfahren auf andere Anwendungen übertragen. Sie kennen die Mechanismen der Verschmutzung, kennen die verschiedenen physikalischen und chemischen Möglichkeiten der Schmutzentfernung und wissen, welche Reinigungsparameter den Reinigungserfolg beeinflussen. Sie sind in der Lage, den Reinigungserfolg mit standardisierten Prüfmethode zu überprüfen.

Im Teil Hygienic Processing 2 soll ein grundlegendes Verständnis zur Problematik des Erreichens aseptischer Zustände vermittelt werden. Aseptik als Frage der Wahrscheinlichkeit des Überlebens einzelner Restkeime bzw. der Rekontamination. Die Teilnehmer sollen Grenzen und Leistungsmerkmale einzelner Verfahren einschätzen können.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus klassischen Vorlesungen, wobei insbesondere im Bereich Hygienic Design

Anschauungsmaterialien/reale Bauteile gezeigt werden (z. B. gute/fehlerhafte Schweißnaht, neue/korrodierte Bauteile, verschiedenartig behandelte Oberflächen, Pumpen, Ventile). Im Rahmen von Gastvorträgen werden aktuelle Industrieanwendungen und Praxisbeispiele vorgestellt und diskutiert.

Media:

Ein Skriptum ist digital verfügbar und wird über die Plattform Moodle bereitgestellt. Die Vorlesungsfolien sind zum Download verfügbar. Die gewöhnlich live gehaltenen Vorlesungen werden teilweise durch aufgezeichnete Videos zur besseren Nachbereitung der Vorlesungsinhalte unterstützt.

Reading List:

- Chmiel, H., Bioprozesstechnik, 2018
- Hauser, G., Hygienische Produktionstechnologie bzw. hygienegerechte Apparate und Anlagen, 2008
- Kessler, H.G., Food and Bioprocess Engineering, 2002
- Wildbrett, G., Reinigung und Desinfektion 1996
- Verschiedene Werke zu Biofilmen verfügbar in Bibliothek am WZW

Responsible for Module:

Kulozik, Ulrich, Prof. Dr.-Ing. habil. ulrich.kulozik@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5414: Molecular Biotechnology | Molekulare Biotechnologie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2020/21

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Eine schriftliche Prüfungen dient der Überprüfung, ob Studierende in der Lage sind die theoretischen Hintergründe der gentechnologischen Möglichkeiten im Bereich Mikroorganismen zu verstehen. Dabei sollen Sie zeigen, dass Sie die Tests auf genetisch modifizierte Organismen kennen. Sie sollen Fermentationsverfahren vergleichen. Apparate, Werkzeuge und Stoffwechselwege für die biotechnologische Einflussnahme müssen erkannt und hinsichtlich ihrer Anwendbarkeit eingeordnet werden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Für das Verständnis dieser Modulveranstaltung wird eine erfolgreiche Teilnahme an den Modulen Biochemie und Mikrobiologie empfohlen.

Content:

Im Rahmen dieser Modulveranstaltung werden Methoden zur Nutzung lebender Organismen zur Herstellung biogener Produkte vorgestellt. Hierbei wird sowohl die Nutzung von Mikroorganismen, wie auch der Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzen oder Tiere erläutert. Zunächst werden Methoden vorgestellt, mit deren Hilfe im Labor genetische Veränderungen an Organismen vorgenommen werden können. Weiterhin werden genetische und immunologische Testverfahren vorgestellt, die es ermöglichen genetisch veränderte Organismen zu detektieren. Darüber hinaus werden die Grundlagen der Fermentation besprochen, die zur Erzeugung von Proteinen im industriellen Maßstab genutzt werden. Schließlich werden Verfahren des metabolic engineering erklärt, die zur Veränderung ganzer Stoffwechselwege in Organismen führen können.

Intended Learning Outcomes:

Nach dieser Veranstaltung sind die Studierenden in der Lage die Erzeugung gentechnisch veränderter Mikroorganismen, Tiere und Pflanzen zu beschreiben und zu erklären, wie diese Organismen zur Erzeugung wirtschaftlich verwertbarer Produkte genutzt werden können. Die Studierenden sind weiterhin in der Lage Risiken im Zusammenhang mit der Verwendung gentechnisch veränderter Organismen zu bewerten. Sie kennen die Verfahren und Apparate zur genetischen Manipulation von Bakterien- und Hefekulturen. Sie können verschiedene Verfahren zu diesem Zwecke anhand der Vor- und nachteile bewerten.

Teaching and Learning Methods:

Die Lernziele werden anhand einer wöchentlich stattfindenden Vorlesung vermittelt.

Media:

Vorlesungsskript, PowerPoint, Videoaufzeichnung der Vorlesung

Reading List:

Molecular Biotechnology (3rd Edn.) von Glick B. R. und Pasternak J. J., ASM Press, Washington D. C.

Molekulare Biotechnologie von Wink M. (Ed.), Wiley-VCH, Weinheim

Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik von Schmid R. D., Wiley-VCH, Weinheim

Responsible for Module:

Prof. Dr. Dieter Langosch langosch@lrz.tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Praktikum Molekulare Biotechnologie (Praktikum, 3 SWS)

Benz J [L], Benz J, Gütlich M

Molekulare Biotechnologie (Vorlesung, 2 SWS)

Langosch D, Gütlich M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30038: Economics for Life Science Engineering | Ökonomie für Life Science Engineering

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer schriftlichen Klausur (120 Minuten) erbracht. In dieser soll nachgewiesen werden, dass die Teilnehmer:

- die Grundlagen von Wirtschaft und Unternehmen verstanden haben,
- wesentliche Grundlagen der Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre kennen,
- wichtige Herausforderungen für Unternehmen an Hand von Engineering relevanten Beispielen darstellen können
- sowie generelle mikro- und makroökonomische Zusammenhänge verstanden haben und wiedergeben können.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Content:

1 Wirtschaft und Unternehmen – Einführung und Überblick

1.1 Die Wirtschaft und ihre Elemente

Bedürfnisse, Bedarf, Wirtschaftsgüter, Wirtschaftseinheiten

1.2 Das Unternehmen als Gegenstand der Betriebswirtschaftslehre

Merkmale und betriebliche Umsatzprozesse, Typologien, Ziele

1.3 Grundprinzipien des Wirtschaftens

Basiselemente aus der VWL und BWL

2 Theorien und Grundlagen des Wirtschaftens - Marktmechanismen und Betriebsführung

2.1 Grundzüge der Volkswirtschaftslehre (Auswahl)

Märkte und Wohlfahrt (Angebot und Nachfrage, Elastizitäten, Externalitäten, BIP)

Konsumenten in der Entscheidung (Budget, Präferenzen)
Unternehmen in Wettbewerbsmärkten (Produktions-, Kostentheorie)
Marktstrukturen (Monopol, Oligopol)
2.2 Grundzüge der Betriebswirtschaftslehre (Auswahl)
Marketing (Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik, Kommunikationspolitik)
Supply Management (Beschaffungsplanung, Material- und Lagerplanung)
Produktionsmanagement (Produktion, Absatz, Produktionsplanung und –steuerung)
Externes Rechnungswesen (Rechnungslegung nach HGB und nach IFRS)
Internes Rechnungswesen (Kostenrechnungssysteme, Controlling)
Finanzierung (Finanzplanung, Beteiligungsfinanzierung, Innen- und Fremdfinanzierung)
Investitionsrechnung (Statische und dynamische Verfahren)
Organisation und Management (Arbeitsteilung, Managementfunktionen)
3 Aktuelle Herausforderungen für Unternehmen im ökonomischen Kontext
Beispiel: Nachhaltigkeitsaspekte im Spannungsfeld zwischen Gesellschaft und Unternehmen
Unternehmensethik und CSR-Konzepte
Arbeitsplatz- und Arbeitszeitmodelle
Umweltökonomische Aspekte (Externe Effekte, Instrumente)
Beispiel: Entrepreneurship – auf dem Weg zur Unternehmensgründung
Unternehmerische Fähigkeiten und Innovationsrelevanz
Erfolgsfaktoren von Unternehmensgründungen
Innovative Unternehmensgründungen (Beispiele)

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an dem Modul sind die Studierenden in der Lage:

- grundlegende volkswirtschaftliche und betriebswirtschaftliche Zusammenhänge zu erklären.
- die Wirtschaft und ihre Elemente wie Bedürfnisse, Bedarf, Wirtschaftsgüter, Wirtschaftseinheiten zu beschreiben.
- das Unternehmen als Gegenstand der Betriebswirtschaftslehre zu verstehen.
- das interne und externe Rechnungswesen eines Betriebes zu gebrauchen.
- aktuelle Herausforderungen für Unternehmen im ökonomischen Kontext zu verstehen und
- anhand von Beispielen zu veranschaulichen.

Teaching and Learning Methods:

Die Inhalte der Vorlesungen werden im Vortrag vermittelt und durch in die Vorlesung integrierte Fallbeispiele sowie Übungen anhand von realen aktuellen Problemen und Daten vertieft.

Media:

Präsentation, Folienskripte, Aufgabenblätter, PowerPoint, Videos, Tafelarbeit.

Reading List:

Mankiw/Taylor: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. 8. Aufl., 2021.

Thommen/Achleitner: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre. 9. Aufl., 2020.

Fritsch: Entrepreneurship. 2. Aufl., 2019.

Balderjahn/Specht: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre. 8. Aufl., 2020.

Vahs/Brem: Innovationsmanagement. 5. Aufl., 2015.

Pfannmöller: Kreative Volkswirtschaftslehre. 2018.

Engelkamp/Sell/Sauer: Einführung in die Volkswirtschaftslehre. 8. Aufl., 2020.

Responsible for Module:

Sauer, Johannes, Prof. Dr. agr. jo.sauer@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5426: Organic and Biological Chemistry | Organische und Biologische Chemie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 9	Total Hours: 270	Self-study Hours: 150	Contact Hours: 120

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Das Modul wird mit einer schriftlichen Modulprüfung in Form einer Klausur sowie einer Studienleistung in Form einer Laborleistung abgeschlossen. Die neuerworbenen theoretischen und praktischen Kompetenzen werden durch eine 120-minütige Klausur geprüft. Das Beantworten der Fragen erfordert teils eigene Formulierungen, teils Auflistungen, vergleichende Tabellen, Interpretationen sowie Analysen und Skizzen.

Die Klausurnote entspricht der Modulnote. Die Studienleistung „Laborleistung“ muss erfolgreich abgelegt werden, fließt aber nicht in die Modulnote ein.

Die Studierenden müssen zeigen, dass sie befähigt sind

- Grundstrukturen wichtiger biochemischer Stoffklassen und Prinzipien des Stoffwechsels zu verstehen,
- funktionelle Gruppen aus der organischen Chemie zu erkennen, die Nomenklatur organisch-chemischer Verbindungen anzuwenden und die Struktur und Eigenschaften wichtiger Stoffklassen sowie Reaktionsmechanismen wiederzugeben.

Die Studierenden zeigen im Rahmen des Laborpraktikums, dass sie grundlegende biochemische Labor-methoden verstehen, beschreiben und anwenden können sowie in der Lage sind, Versuchsergebnisse auszuwerten und zu interpretieren.

Im Laborpraktikum wird vor jedem Versuch durch ein Eingangstestat überprüft, ob die Studierenden die notwendigen Fertigkeiten zur Durchführung der üblichen Techniken und Labormethoden der Biochemie mit dem Ziel der Analyse von Proteinen, Nukleinsäuren, Kohlenhydraten und Lipiden besitzen und dass die Laborsicherheit für alle Teilnehmer gewährleistet ist. In diesen Testaten (schriftlich oder mündlich, ca. 20 min) werden die Versuchsdurchführung und der theoretische Hintergrund abgefragt. Das Bestehen

ist die Voraussetzung für die praktische Versuchsdurchführung unter den gegebenen Laborsicherheitsstandards.

Ergänzt wird die praktische Durchführung der Versuche durch eine schriftliche Dokumentation und Auswertung sowie die Diskussion der Versuchsergebnisse. Diese wird in Form eines Protokolls pro Versuch und Zweiergruppe bis zu drei Wochen nach dem Versuch eingereicht. Jedes Protokoll wird auf Basis vorher bekanntgegebener Kriterien mit 0 bis 16 Punkten bewertet. Voraussetzungen für das Bestehen des Praktikums sind:

- Bestehen der Eingangstestate
- Erfolgreiche Durchführung aller 8 Versuche
- Kein Protokoll darf mit 0 Punkten bewertet worden sein.
- Die Summe aller Punkte aus den Protokollen muss mindestens 64 betragen (50 % der maximalen Gesamtpunktzahl).

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Vorlesung "Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie"

Content:

Die organische Chemie bildet die Grundlage der chemischen Prozesse (z.B. Stoffwechsel) in biologischen Systemen.

Inhalte der Vorlesung „Organische Chemie“ sind insbesondere:

- Bindung und Isomerie (Atomaufbau/Bindungsarten/Isomerie/Mesomerie/Orbitaltheorie)
- Alkane/Cycloalkane (IUPAC-Regeln/Konformation/Oxidationen und Verbrennung/Halogenierung)
- Alkene/Alkine (IUPAC-Regeln/Orbitalmodell/polare Addition/Markownikow-Regel/Diels-Alder-Reaktion/Acidität/Additionsreaktionen)
- Aromatische Verbindungen (Nomenklatur/Reaktionsmechanismen)
- Stereoisomerie (Chiralität/optische Aktivität/Enantiomere/Fischer-Projektion/Diastereomere)
- Organische Halogenverbindungen/Substitution/Eliminierung
- Alkohole/Phenole/Thiole (Nomenklatur/Reaktionen/Wasserstoffbrückenbindungen/Acidität)
- Ether/Epoxide
- Aldehyde und Ketone (Nomenklatur/Nucleophile Addition/Keto-Enol-Tautomerie/Aldolkondensation)
- Carbonsäuren und Derivate (Acidität/Ester/Lactone/Säurehalogenide/Säureanhydride/Amide/Amidbindung)
- Amine und verwandte Stickstoffverbindungen

Die Biochemie bildet die Basis aller zellbiologischen und physiologischen Vorgänge in der Biologie.

Inhalte der Vorlesung „Biochemie“ sind insbesondere:

- Struktur-Funktionsprinzipien der biomakromolekularen Stoffklassen sowie Grundzüge des Stoffwechsels
- Biomoleküle, Struktur und Funktion (Aminosäuren/Proteine/Kohlenhydrate/Lipide/Nukleinsäuren)
- Biologische Membranen
- Einführung in die biochemische Thermodynamik und Kinetik
- Enzymkatalyse und Metabolismus
- Glycolyse, Citratzyklus, oxidative Phosphorylierung
- DNA-Replikation, Transkription und Translation/Proteinbiosynthese.

Im Praktikum werden grundlegende Arbeitstechniken und -methoden im Rahmen von Laborexperimenten mit Schwerpunkt Proteinbiochemie und Enzymologie unter inhaltlichem Bezug zur „Biochemie“-Vorlesung vermittelt:

- gekoppelter enzymatisch-optischer Test zu Nachweis- und Quantifizierungszwecken
- Ionenaustauschchromatographie
- Titrationskurven von Aminosäuren
- Absorptionsspektroskopie (UV/VIS)
- Ellman-Assay auf Thiolgruppen
- Gelfiltrationschromatographie
- SDS- und native Polyacrylamidgelelektrophorese
- Methoden zur Proteinkonzentrationsbestimmung
- ELISA
- Enzymregulation durch allosterische und kovalente Modifikation
- Michaelis/Menten-Kinetik

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage, organische Moleküle nach der IUPAC-Nomenklatur zu benennen. Sie verstehen die Grundlagen ihres räumlichen Aufbaus, können wichtige funktionelle Gruppen in organischen Verbindungen erkennen, verstehen daraus resultierende grundlegende Reaktionsmechanismen abzuleiten und sie können diese Grundlagen auf biochemische Prozesse übertragen.

Sie verstehen und können biochemische Grundstrukturen wichtiger Stoffklassen sowie die Prinzipien des Stoffwechsels beschreiben. Darüber hinaus verfügen sie über Kenntnisse und Fertigkeiten in der Durchführung wichtiger, in der Biochemie gebräuchlicher Techniken und Labormethoden zur Analyse von Proteinen, Nukleinsäuren, Kohlenhydraten und Lipiden. Dies umfasst insbesondere enzymatische, chromatographische, elektrophoretische, spektroskopische und immunochemische Verfahren.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus zwei Vorlesungen und einem Praktikum. In den Vorlesungen werden die Inhalte mit Powerpoint-Folien (inklusive Abbildungen, Animationen und evtl. Videos) vermittelt. Durch den Vortrag des Dozierenden ist ein stufenweiser Aufbau der Modulinhalte (Grundlagen zu weiterführenden Inhalten) möglich. Die Vermittlung der Inhalte kann dem Lerntempo der Studierenden angepasst werden. Durch Fragen des Dozenten an die Zuhörerschaft sollen das Wissen gefestigt und die Studierenden zum selbständigen Literaturstudium angeregt werden. Im

Rahmen der Vorlesung Organische Chemie gibt es regelmäßig Übungsaufgaben, um theoretische Grundlagen zu vertiefen. Für die Nacharbeit der Vorlesungsinhalte wird das Studium einschlägiger Fachliteratur empfohlen.

Das Praktikum findet in der Regel an einem Halbttag pro Woche statt. Dabei müssen, zusammen mit einem Laborpartner, 8 proteinbiochemische Versuche durchgeführt werden. Krankheitsbedingt verpasste Einzelversuche können im gegebenen Rahmen während des Praktikums oder im folgenden Semester nachgeholt werden. Den Studierenden stehen Laborbereiche mit entsprechender Ausrüstung für die Versuche zur Verfügung. Es wird jeweils ein Versuch an einem Halbttag durchgeführt.

Während des Praktikums müssen die Studierenden ein Protokoll zur Dokumentation ihrer Ergebnisse nach guter wissenschaftlicher Praxis führen. Vorbereitungs- und Ergebnisbesprechungen dienen zur Klärung offener Fragen und weiterführender Zusammenhänge und Aspekte in Verbindung mit den Inhalten der Vorlesung.

Media:

Die gesamten Vorlesungsfolien sind für die Studierenden online verfügbar. Für das Praktikum gibt es ein Skript, das online abrufbar ist und dessen Passwort in der Vorbesprechung bekannt gegeben wird.

Reading List:

Hart, H., Craine, L.E., Hart, D.J., Hadad, C.M., Organische Chemie, Wiley-VCH, 3. Auflage, 2007

Berg, J.M., Tymoczko, J.L., Stryer, L., Biochemie. Spektrum Akademischer Verlag; Auflage: 5. Auflage, (2003), ISBN- 10: 3827413036

Lehninger, A.L., Nelson, D.L., Cox, M.M., Lehninger Biochemie, Springer, Berlin; Auflage: 3., vollst. überarb. u. erw.

Auflage, (Januar 2009), ISBN-10: 354041813X

Voet, D.J., Voet, J.G., Pratt, C.W., Lehrbuch der Biochemie, Wiley-VCH, 1. Auflage (27. September 2002), ISBN-10: 352730519X

Responsible for Module:

Skerra, Arne; Prof. Dr. rer. nat. habil.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Biochemie 1: Grundlagen der Biochemie (Vorlesung, 3 SWS)

Skerra A [L], Skerra A

Biochemisches Grundpraktikum (für Studierende der Fachrichtungen "Brauwesen und Getränketechnologie", "Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel" und "Bioprozesstechnik") (Praktikum, 3 SWS)

Skerra A [L], Skerra A, Eichinger A, Schlapschy M, Brandt C, Anneser M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30032: Pharmaceutical Technology | Pharmazeutische Technologie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

In der 90-minütigen, schriftlichen Modulprüfung müssen die Studierenden 20 - 30 Fragen zu den Lernergebnissen beantworten. Es werden keine Hilfsmittel benötigt. In der Prüfung wird mit Zuordnungsaufgaben gearbeitet, mit kurzen Freitextaufgaben, mit Multiple Choice-Fragen, mit Tabellen, die zu vervollständigen sind, und mit Skizzen, die zu erklären sind. So müssen die Studierenden z.B. die grundlegenden Arzneiformen nennen. Außerdem müssen sie Herstellprozesse den passenden Arzneiformen zuordnen. Weiterhin müssen die Studierenden geeignete Arzneiformen für therapeutische Fallbeispiele vorschlagen. In anderen Fragen müssen sie die Prozesse im Körper nach Applikation einer Arzneiform beschreiben. Auch möglich sind Fragen zur Zusammensetzung einer gegebenen Arzneiform, sowie der Funktion der eingesetzten Stoffe. Pharmazeutische Fachbegriffe müssen erklärt werden. Der Einfluss kleinerer Prozessänderungen auf die Arzneiform und ihr Verhalten im Körper wird hinterfragt. Prozesse zur Herstellung von Arzneiformen müssen schematisch mit Skizzen dargestellt oder entsprechende Skizzen beschriftet werden. Typische Ergebnisse der Qualitätsprüfung von Arzneiformen müssen erklärt werden, sowie einfache physikalische Hintergründe hinter der Messung.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Allgemeine und anorganische Chemie, organische Chemie

Content:

In diesem Modul werden die grundlegenden Arzneiformen, ihre Interaktion mit dem menschlichen Körper, ihre Qualitätsmerkmale und ihre Herstellung besprochen. Zu Beginn der Vorlesung werden zunächst verfahrenstechnische Grundoperationen, die bei mehreren Arzneiformen Anwendung finden, behandelt. Danach schließen sich Grundlagen der Biopharmazie, also der Interaktion des Körpers mit der Arzneiform, an.

Folgende grundlegende Arzneiformen werden vorgestellt: Lösungen, Suspensionen, Emulsionen, Cremes, Salben, Gele, Pasten, Injektionen und Infusionen, Augenarzneien, Inhalanda, Pulver, Granulate, Tabletten und Filmtabletten sowie Kapseln.

(Im Masterstudium schließt sich dann das Modul Pharmazeutische Technologie 2 an, in dem spezielle Arzneiformen wie therapeutische Pflaster, Mikro- und Nanopartikel, etc.) behandelt werden.)

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an diesem Modul sind Studierende in der Lage,

- die grundlegenden Arzneiformen zu unterscheiden und zu beschreiben.
- die Herstellung der grundlegenden Arzneiformen zu skizzieren.
- Qualitätsmerkmale der grundlegenden Arzneiformen sowie Methoden zu deren Überprüfung zu nennen.
- Hilfsstoffklassen für grundlegende Arzneiformen zu nennen.
- bestehende Herstellungsprozesse der grundlegenden Arzneiformen hinsichtlich einer konkreten Fragestellung zu variieren und Vorschläge zu kleineren Optimierungen zu machen.
- Applikationswege für Arzneiformen zu benennen.
- Faktoren, die die Stabilität von Arzneiformen beeinflussen, und Maßnahmen zur Untersuchung der Stabilität zu benennen.
- Pharmazeutische Fachbegriffe korrekt zu verwenden.

Teaching and Learning Methods:

In der wöchentlich stattfindenden Vorlesung wird sowohl mit Powerpoint als auch mit Tafelanschrieb und Kurzfilmen gearbeitet. Alle Arzneiformen werden anhand von Anschauungsmaterial vorgestellt. Der Lernerfolg wird wöchentlich mit Übungsfragen in OnlineTED überprüft. Durch anschließende Diskussion der Fragen wird das Verständnis der Studierenden zu den behandelten Themen vertieft. Begleitend dazu sind alle Informationen und das Skript in einem moodle-Kurs verfügbar. Zu großen Teilen der Vorlesung existieren darüber hinaus Lehrfilme.

Media:

Für diese Veranstaltung gibt es ein digitales Skript, das zum Download im moodle-Kurs bereitgestellt wird und maßgeblich prüfungsrelevant ist.

Außerdem sind Lehrfilme im moodle-Kurs verfügbar.

Reading List:

Bauer, Frömming, Führer: Lehrbuch der Pharmazeutischen Technologie

Voigt: Pharmazeutische Technologie

Responsible for Module:

Sönnichsen, Caren, Dr. rer. nat. caren.soennichsen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

PH9036: Physics for Life Science Engineers 2 | Physik für Life-Science-Ingenieure 2

Version of module description: Gültig ab summerterm 2022

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 75	Contact Hours: 75

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Lernergebnisse des Moduls werden mit einer 90-minütigen schriftlichen Klausur geprüft. Das Verständnis der grundlegenden Konzepte der Experimentalphysik wird hier durch offene Fragen und Fragen mit vorgegebenen Mehrfachantworten getestet. Die offenen Fragen zu Anwendungsbeispielen sind rechnerisch zu lösen.

Die Teilnahme am Übungsbetrieb wird dringend empfohlen. Auf die Note der Modulprüfung in der Prüfungsperiode direkt im Anschluss an die Vorlesung (nicht auf die Wiederholungsprüfung) wird ein Bonus (eine Zwischennotenstufe "0,3" besser) gewährt, wenn die/der Studierende mindestens zweimal korrekt eine Aufgabe in den Übungen vorgerechnet hat.

Es sind folgende Hilfsmittel zugelassen: Taschenrechner, handschriftliche Formelsammlung (maximal 1 A4-Blatt, handschriftlich beidseitig beschrieben).

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundwissen der Physik und Mathematik auf Abiturniveau, sowie Grundlagen aus der Vorlesung Physik für Life-Science-Ingenieure 1 sind wünschenswert.

Content:

Das Modul Physik für Life-Science-Ingenieure vermittelt die Grundlagen der Experimentalphysik und gehört somit zur naturwissenschaftlichen Grundausbildung in das Bioingenieurwesen.

Die Vorlesung ist zweisemestrig. Physik für Life-Science-Ingenieure 2 beinhaltet folgende Themengebiete:

1. Grundlagen der Thermodynamik, ideales Gas, Hauptsätze der Thermodynamik
2. Zustandsänderungen, Wärmekraftmaschinen und Wärmepumpen
3. Reale Gase, Aggregatzustände, Wärmetransportmechanismen

4. Elektrostatik, Coulomb-Gesetz, elektrische Felder, Gaußscher Satz, Influenz
5. Kondensatoren und Widerstände, Arbeit und Leistung, Schaltungen
6. Magnetismus, magnetische Kräfte, Spulen, Lorentz-Kraft, Magnetisierung
7. Induktionsgesetz, Motor, Generator und Transformator, Maxwell-Gleichungen
8. Strahlenoptik, Brechung und Reflexion, Linsen und Spiegel, optische Instrumente
9. Wellenoptik, Interferenz und Beugung von Licht, Polarisation und Streuung
10. Grundlagen der Quanten- und Kernphysik

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung können die Studierenden:

- die eingeführten Begriffe aus Thermodynamik, Elektrodynamik, Optik, Kern- und Quantenphysik definieren.
 - die Bedeutung und die Aussagen der behandelnden mathematischen Gleichungen erklären.
 - diese zur Lösung neuer physikalischer Fragestellungen in Stile der Übungsaufgaben anwenden.
- Sie haben sich dabei ein vertieftes Wissen und Verständnis der grundlegenden Konzepte in der Experimentalphysik angeeignet, das sowohl auf theoretischen Betrachtungen als auch auf experimentellen Beobachtungen beruht.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul beinhaltet eine Vorlesung mit Demonstrationsexperimenten in der die grundlegenden Konzepte der Physik theoretisch vermittelt und praktisch veranschaulicht werden.

In der damit einhergehenden Übung werden die Vorlesungsinhalte anhand von Problemlösungen und Anwendungsbeispielen vertieft. Die Studierenden haben dabei die Möglichkeit, die Aufgaben mit Hilfestellung eines Tutors in der ersten Übungsstunde zu bearbeiten oder die Aufgaben vollständig selbstständig zu Hause zu lösen. Danach werden die Aufgaben in der Gruppe vorgerechnet und diskutiert.

Media:

Folgende Medienformaten finden Verwendung:

- Präsentationen und handschriftliche Herleitungen (Vorlesung)
- Unterstützende Experimente (Vorlesung)
- E-learning Tools (Vorlesung)
- Vorlesungsunterlagen sowie Aufgaben und Lösungen werden online zu Verfügung gestellt
- Übungsstunden mit Tafelanschrieb

Reading List:

- Notizen zur Vorlesung
- Versuchsbeschreibungen
- Olaf Frutche: Physik für Biologen und Mediziner, Springer Spektrum 2013
- Paul A. Tipler: Physik. Spektrum Lehrbuch, 3. korr. Nachdruck 2000
- D. Giancoli: Physik, Pearson Verlag, 1. Auflage 2011
- Halliday, Resnick, Walker: Physik, Wiley-VCH, 1. Nachdruck 2005
- Ulrich Haas: Physik für Pharmazeuten und Mediziner. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft WVG, 6. bearb. U. erw. Auflage 2002

Responsible for Module:

Iglev, Hristo; Apl. Prof. Dr. rer. nat. habil.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Physik für Life-Science-Ingenieure 2 (Vorlesung, 3 SWS)

Iglev H

Übung zu Physik für Life-Science-Ingenieure 2 (Übung, 3 SWS)

Iglev H [L], Reichert J

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30041: Seminar on Good Scientific Practice | Seminar zur Guten Wissenschaftlichen Praxis

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 4	Total Hours: 120	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 15

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Bestandteil der Portfolio-Prüfung sind die eine Literaturrecherche sowie die Absolvierung der eLearning-Kurse. Das

Modul ist bestanden, wenn alle Teilaufgaben zur Projekt- und Zeitmanagement, Literaturrecherche, Umgang mit

Tabellenkalkulation und mathematischen Softwarepaketen erfolgreich absolviert wurden und eine Ausarbeitung im Umfang von mindestens 4 höchstens 8 Seiten sowie eine Präsentation mit mindestens 5 höchstens 8 Folien vorgestellt wurde. Die Präsentation muss inhaltlich korrekt sein und den vereinbarten formalen Vorgaben entsprechen.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

keine

Content:

- Literaturrecherche, Literaturverwaltung
- Projektmanagement, Zeitmanagement
- Textverarbeitung: Formatvorlagen nutzen, automatisch Verzeichnisse erstellen, Einhalten von Formatvorgaben
- Tabellenkalkulation: Daten importieren, exportieren; Zellbezüge; Tabellenfunktionen; Strategien zur Gestaltung von Tabellen; Grafiken erstellen; Grenzen der Anwendung von Tabellenkalkulationsprogrammen
- Mathematische Softwarepakete: Daten importieren, exportieren; Grafiken erstellen; grundlegende Anwendung von Statistik; Literate programming; Problemlösungsstrategien mit der Hilfefunktion

- Präsentationsprogramm und Vortragsstil: Anwendung, Erstellung einer Gliederung, Bedeutung der „Geschichte“ hinter dem Vortrag
- Gliederung einer wissenschaftlichen Arbeit; einfache Stilmittel zum Abfassen von Texten; Formulieren einer Forschungsfrage oder Hypothese, Einhaltung eines einheitlichen Schreibstils
- Anwendung auf ein fachspezifisches Thema wie z. B. einen Laborversuch mit Datenerhebung und Verfassen eines Berichts

Intended Learning Outcomes:

Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, Techniken zum Informationserwerb anzuwenden und eine selbstständige Literaturrecherche durchzuführen. Sie kennen verschiedene Programme zur Literaturverwaltung und sind mit dem Umgang vertraut. Die Studierenden können korrekte Zitierweisen erkennen und anwenden. Die Studierenden können für ein kleineres Projekt selbstständig ein Zeitmanagement erarbeiten und umsetzen. Sie kennen verschiedene Textverarbeitungssysteme und sind in der Lage eine wissenschaftliche Arbeit mit Formatvorgaben zu erstellen. Sie sind mit grundlegenden Funktionsweise eines Tabellenkalkulationsprogrammes vertraut und können es anwenden. Die Studierenden können mathematische Softwarepakete nennen und Standardprobleme lösen, sowie Grafiken und statistische Auswertungen erstellen. Die Studierenden können Hypothesen mit Bezug zu einem Aufgabenfeld aufstellen. Sie erinnern sich an Stilmittel wissenschaftlichen Schreibens und können diese Stilmittel in einem Text anwenden sowie fremde Texte analysieren. Die Studierenden sind in der Lage, ein Präsentationsprogramm zu nutzen, eine kurze Präsentation zu erstellen und einem Publikum zu präsentieren.

Teaching and Learning Methods:

Das Seminar besteht aus kurzen, insgesamt ca. 4-stündigen, Einheiten, in denen die verschiedenen Elemente der unterschiedlichen Programme (z.B. Präsentationssoftware, Textverarbeitung, Tabellenkalkulation) anhand von Beispielen anschaulich erklärt werden. Im Anschluss sollen die Studierenden eigenständig lernen und werden nur noch durch regelmäßige individuelle Rücksprache mit den Dozenten angeleitet.

Selbstständige Arbeitsweise in einem vorgegebenen Umfeld und das Reagieren auf kritische Rückmeldungen ist ein wesentlicher Bestandteil wissenschaftlichen Arbeitens. Daher werden die Lehrinhalte von den Studierenden selbstständig im Eigenstudium erarbeitet und die Teilnahme an den einzelnen Bestandteilen des Lehrportfolios selbst gesteuert. Die Studierenden legen dabei zu Beginn der Lehrveranstaltung selbst den zeitlichen Ablauf fest und wählen aus einem Themenpool wie z.B. einzelne Aufgaben oder Versuche eines studienbegleitenden Laborpraktikums das zu bearbeitende Thema aus. Die schriftliche Ausarbeitung und der Vortrag werden durch Rückmeldung und Verbesserungsvorschlägen moderiert von einem Fachmentor durch die Studierenden begleitet. Die Studierenden erhalten auf Nachfrage angemessene Rückmeldung von einem Fachmentor.

Media:

eLearning-Kurs, Präsenzveranstaltungen

Reading List:

Responsible for Module:

Petermeier, Johannes; Dr.-Ing. hannes.petermeier@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Seminar zur guten wissenschaftlichen Praxis (Seminar, 1 SWS)

Petermeier J [L], Petermeier J, Sönnichsen C

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5013: Fluid Mechanics | Strömungsmechanik

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird im Rahmen einer schriftlichen, benoteten Klausur (120 min) erbracht. Die Studierenden beantworten in eigenen Worten Verständnisfragen zu den Grundgleichungen der Strömungsmechanik sowie deren Herleitungen, zu Messprinzipien und Anwendungen, und zeigen damit, dass sie die Prinzipien der Strömungsmechanik verstanden haben. Anhand von Rechenaufgaben müssen die Studierenden die Grundgleichungen der Strömungsmechanik (Kontinuitätsgleichung und Impulserhaltungsgleichung) in verschiedenen, analytisch lösbaren Fällen anwenden. Sie müssen überdies hinaus zeigen, dass sie befähigt sind, strömungsmechanische Fragestellungen des betrieblichen Alltags sachgerecht zu diskutieren.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Die erfolgreiche Teilnahme am Modul Strömungsmechanik setzt den sicheren Umgang mit den in Mathematik für Ingenieure erlernten Grundtechniken voraus. Insbesondere die korrekte Handhabung von Differentialgleichungen ist unabdingbar. Die Module Physik für Life Science Ingenieure 1 + 2 und Technische Mechanik oder vergleichbare Module anderer Universitäten legen die mechanischen Grundlagen für die Strömungsmechanik und werden als bekannt vorausgesetzt.

Content:

Grundlage des Moduls Strömungsmechanik sind die strömungsmechanischen Grundgleichungen. Aus diesen lassen sich wesentliche Zusammenhänge einzelner strömungsmechanischer Teilgebiete ableiten. Die Veranstaltung umfasst die folgenden Themenkapitel:

I. Einführung

Einordnung der Strömungsmechanik, Transportgrößen und Ströme, Systemgrenzen, Eigenschaften der Fluide

II. Hydrostatik

Hydrostatischer Druck, Auftrieb, Druckkräfte, Hydrostatik in bewegten Systemen (bspw. Zentrifugen)

III. Erhaltungssätze

Massenerhaltung, Impulserhaltung, Stromfadentheorie, Energieerhaltung (Bernoulligleichung)

IV. Rohrströmungen

Verlustbehaftete Rohrströmung, Moody-Diagramm, Bernoulli-Gleichung bei Rohrströmungen, Rheologie, Pumpen und Dimensionierung, Gerinneströmung

V. Räumliche Konzepte

Navier-Stokes, Euler-Gleichung, Wirbelsysteme und Turbulenzmodelle, Poröse Medien und Filter Schichtenströmungen, Potentialtheorie

VI. Ähnlichkeitstheorie

Dimensionsanalyse, Maßstabsvergrößerung, Ähnlichkeitsbegriff, Dimensionslose Kennzahlen

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul Strömungsmechanik kennen und verstehen die Studierenden die Grundgleichungen der Strömungsmechanik (Kontinuitätsgleichung und Impulserhaltungsgleichung) und sind in der Lage, die Gleichungen in verschiedenen, analytisch lösbaren Fällen anzuwenden. Insbesondere sind die Studierenden in der Lage die Grundgleichungen der Strömungsmechanik auf ausgesuchte Anwendungsbeispiele zu übertragen (z.B. Kapillar-, Schichten-, Schleich- oder Grenzschichtenströmung). Weiterhin sind die Studierenden nach dem Modul in der Lage auf Basis grundlegender Abschätzungen relevante Daten bereitzustellen, die zu einer Auslegung von Geräten und Peripherie herangezogen werden können.

Mit Hilfe der Beispiele aus den Life Sciences haben die Studierenden Konzepte der Übertragung strömungsmechanischer Grundlagen kennengelernt, und sind in der Lage, diese in einfachen Anwendungen zu analysieren und diskutieren. Mit Hilfe der Ähnlichkeitstheorie können die Studierenden dimensionslose Kennzahlen herleiten und sie verstehen die Möglichkeiten und Grenzen in der Anwendung dieser Zahlen. Komplexe Problemstellungen in der Praxis können die Studierenden unter Berücksichtigung dominanter Einflussgrößen in analytisch lösbare Fälle vereinfachen. Diese Kompetenz hilft den Studierenden, in ihrem späteren Berufsalltag die Kompetenz zu entwickeln, ihren Mitarbeitern komplizierte Sachverhalte pragmatisch zu erklären sowie grundlegende strömungsmechanische Fragestellungen des betrieblichen Alltags zu analysieren, zu bewerten und sachgerecht zu hinterfragen. Insbesondere lernen die Studierenden Lösungsstrategien für strömungsmechanische relevante Anwendungen zu entwickeln.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer Vorlesung und einer Übung. In der Vorlesung wird mit klassischem Tafelanschrieb und Powerpoint-Folien gearbeitet. Im moodle-Kurs können zusätzlich einzelne Inhalte als Lehrfilme bereitgestellt werden. Ergänzend sind die Vorlesungsunterlagen als digitales Skript verfügbar. Neben klassischem Frontalunterricht werden Methoden zur Aktivierung von Vorwissen und Einbeziehung der Studierenden verwendet. Hierzu kommen unter anderem Think-pair-share, Inverted Classroom, Brainstorming, One-Minute-Paper und die Erarbeitung von Zusammenfassungen zum Einsatz. Zur aktiven Förderung des Lernprozesses erarbeiten und diskutieren die Studierenden regelmäßig während der Veranstaltung ausgewählte strömungsmechanische Fragestellungen unter Anleitung des Dozenten. Neben dem Vorlesungsmaterial werden begleitende Übungen angeboten, um die gelernten Inhalte zu festigen und in typischen Fragestellungen, Herausforderungen und Praxisanwendungen kennenzulernen. Die Aufgabenstellungen lösen die Studierenden mit den in der Vorlesung gewonnenen Erkenntnissen zunächst unter Anleitung, dann in zunehmender Eigenarbeit. Die Ergebnisse werden abschließend durch den Dozenten oder die Studierenden nochmals detailliert erläutert. Während der Eigenarbeitsphase aufgekommene Fragen werden hierbei im Plenum diskutiert und beantwortet.

Media:

Der Dozent präsentiert und erläutert die Inhalte der Vorlesung gestützt durch Folien-Projektionen und (digitalen) Tafelanschrieb. Im begleitenden moodle-Kurs wird ein Skript zu Verfügung gestellt. Darüber hinaus werden für alle Übungsaufgaben Lösungswege gemeinsam erarbeitet und erläutert.

Reading List:

- Grundlagen der Strömungsmechanik: Eine Einführung in die Theorie der Strömung von Fluiden. Franz Durst. Springer, Berlin, 2006
- Strömungslehre: Einführung in die Theorie der Strömungen. Joseph H. Spurk, Nuri Aksel. Springer, Berlin, 2007

Responsible for Module:

Henkel, Marius, Prof. Dr.-Ing. marius.henkel@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5299: Statistics | Statistik

Version of module description: Gültig ab summerterm 2016

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 75	Contact Hours: 75

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfung ist schriftlich (120 min) und findet nach dem zweiten Semester statt. Die Lernergebnisse werden exemplarisch überprüft. Zu ausgewählten Inhalten der Lehrveranstaltung bearbeiten die Studierenden Aufgaben. Die Lösung der Aufgaben erfordert die Anwendung der erlernten und eingeübten Rechenschritte und Lösungsstrategien. Die Studierenden müssen Problemstellungen erkennen und einordnen, um dann geeignete Verfahren auszuwählen und anzuwenden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Keine Voraussetzungen.

Content:

Beschreibende Statistik

- graphische Methoden: Histogramm, Boxplot, Punktdiagramm
- rechnerische Methoden: Mittelwert, Varianz, Kovarianz, Streuungszerlegung für einfaktorielle Varianzanalyse
- Bivariate Daten: Streudiagramm, Kleinstquadratmethode, Formeln für Achsenabschnitt und Steigung, Korrelationskoeffizient, Bestimmtheitsmass, Linearisierung

Wahrscheinlichkeitstheorie

- Axiome der Wahrscheinlichkeit
- Unabhängige Ereignisse, bedingte Wahrscheinlichkeit, Satz von Bayes
- Zufallsvariable, Verteilung, Dichte: Bernoulli-, Binomial-, Poisson-, Normalverteilung
- Näherungsverteilung, Zentraler Grenzwertsatz

Schließende Statistik

- Konfidenzintervall, Einstichprobentest für Lage und Anteil

- Zweistichproben test für Lage und Anteil
- Anpassungs-, Unabhängigkeits-, Homogenitätstest (Kontingenztafel)
- einfaktorische Varianzanalyse, Post-Hoc-Test

Vertiefung lineare Regression

- Erweiterung auf mehrere Erklärende
- Normalengleichung für die Bestimmung der Regressionskoeffizienten
- Hypothesentest für die Koeffizienten des linearen Modells
- Diagnosediagramme, Modellwahl, Dummy-Variable

Vertiefung Varianzanalyse

- Zwei- und Mehrfaktorielle Varianzanalyse
- Wechselwirkungen, Interaktionsdiagramme
- Zusammenhang zwischen Varianzanalyse und linearer Regression

Nichtparametrische Testverfahren

- Vorzeichentest, Wilcoxon-Test, Mann-Whitney-Test
- Kruskal-Wallis-Test

Jackknife und Bootstrap

- Ermittlung der Verzerrung mit Jackknife-Verfahren
- Bootstrap als Strategie zur Ermittlung von Konfidenzintervallen
- Bootstrap-Regression, Kreuzvalidierung

Planung und Organisation von Experimenten

- Erfolgsfaktor Planung
- Antwortflächenmethode
- Versuchspläne

Intended Learning Outcomes:

Die Studierenden sind in der Lage, zwischen beschreibender und schließender Statistik zu unterscheiden. Sie kennen die Bedeutung der Wahrscheinlichkeitstheorie als Grundlage für Verteilungen und Zufallsvariablen und können zugehörige empirische Verteilungen benennen. Die Studierenden kennen das allgemeine Prinzip eines Hypothesentests und sind so in der Lage Ergebnisse eines ihnen nicht bekannten Hypothesentests zu interpretieren und richtige Schlüsse ziehen. Die Studierenden sind in der Lage, die Zahl der beobachteten Merkmale und Skalenniveaus richtig zu erkennen und anhand dieser Charakteristika den Lerninhalten richtig zuzuordnen, Formeln und Vorgehensweisen richtig anzuwenden und richtige Schlüsse zu ziehen. Die Studierenden wissen um die Bedeutung von Statistikprogrammen und können ausgewählte Standardverfahren benennen und anwenden sowie die Ausgaben richtig zuzuordnen und interpretieren. Die Studierenden sind in der Lage, Planung als Erfolgsfaktor bei Experimenten zu erkennen und kennen Strategien zur erfolgreichen Planung. Sie kennen die Reduktion zur experimentellen Einheit und können dies bei der Strukturierung der Daten anwenden. Die Studierenden können den Unterschied zwischen Faktorplänen und der Antwortflächenmethode erläutern und beides in einfachen Fällen anwenden.

Teaching and Learning Methods:

Es werden Vorlesungen und Übungen angeboten. Sowohl in den Vorlesungen als auch den Übungen werden anhand von Beispielen aus den Lebenswissenschaften die erarbeiteten Inhalte

angewandt und geübt. Begleitend findet eine freie Übungsstunde statt, in der die Studierenden in kleinen Gruppen gemeinschaftlich Aufgaben lösen und auf Anfrage eine Hilfestellung erhalten. Es finden Selbstkontrollen statt, die den Studierenden die Möglichkeit der Reflektion des Gelernten geben.

Media:

Klassischer Tafelvortrag, blended learning

Reading List:

Ausgearbeitetes Skript für Vorlesung und Übungsbetrieb. Zusätzliches Material über eLearning-Plattform.

Peck, Olsen, Devore. Introduction to Statistics and Data Analysis, 3rd International Student Edition. Copyright 2008. Brooks/Cole

Responsible for Module:

Dr.-Ing. Hannes Petermeier hannes.petermeier@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Angewandte Statistik (WZW) [MA9607] (Vorlesung, 2 SWS)

Petermeier J

Übungen zu Angewandte Statistik (WZW) [MA9607] (Übung, 1 SWS)

Petermeier J, Neumair M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30036: Thermodynamics | Thermodynamik

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Examination is in the form of a written exam of 120 minutes that consists of short questions and calculation exercises. Via calculation exercises, students are evaluated for their ability to apply the theoretical knowledge gained in the module to technical systems and processes.

Permitted support material for the exam is the collection of formulas provided by the Professorship of Biothermodynamics and a non-programmable calculator.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Für das Verständnis dieses Moduls empfiehlt sich die erfolgreiche Teilnahme an den Modulveranstaltungen "Physik für Life Science Ingenieure 1 & 2" und "Höhere Mathematik". Grundkenntnisse in den Naturwissenschaften Physik und Chemie sind Voraussetzung.

Content:

The module introduces the fundamentals of thermodynamics and their application to technical processes. The following topics are treated:

- Basic concepts, terminology and definitions (system; intensive, extensive and specific/molar properties; state and process variables; thermodynamic equilibria)
- First law of thermodynamics: energy and energy forms
- Ideal gases and changes of state
- Second Law of Thermodynamics: entropy and dissipation
- Thermodynamic properties of pure fluids (equation of state; phase diagrams)
- Technically important cycle processes (power cycles; work consuming cycles)
- Humid air and processes with humid air

Intended Learning Outcomes:

After successful participation in the module, students are able to

- describe the fundamental quantities, relationships and laws of thermodynamics.
- distinguish between state and process properties and know the meaning of different state properties such as enthalpy and entropy.
- understand the relationship between different types of energy and are aware of the limits of energy conversion.
- describe states and state changes of ideal gases and pure fluids using equations of state and/or state diagrams.
- remember basic cycle processes (e.g. Carnot, Joule, Clausius-Rankine) and differentiate between power cycles and work consuming cycles and are able to depict them in thermodynamics-related diagrams.
- understand quantities used to describe the state of humid air and are confident in using the Mollier diagram.
- describe important processes with “humid air” (e.g. adiabatic cooling and heating, humidification, mixing of streams of humid air) both mathematically and graphically.

Teaching and Learning Methods:

The module consists of a lecture and a guided exercise course. During the lecture, the theoretical background is taught with the help of power point presentations and additional black board notes. Essential lecture content is repeated and deepened during the exercise course.

By applying the in-depth theory and methods presented in the lecture to the solution of application-oriented problems, the students have the opportunity to master the skills and knowledge needed for applying thermodynamics to technical systems and basic processes for energy conversion. All learning materials (slides with theoretical content, calculation assignments and solutions) are available on the Moodle learning platform. For selected exercises, explanatory videos are available on the Moodle learning platform.

Media:

Powerpoint-Presentation, Whiteboard, Moodle-Course

Reading List:

Cerbe G., Wilhelms G.: Technische Thermodynamik: Theoretische Grundlagen und praktische Anwendungen, Hanser

Lüdecke D., Lüdecke C.: Thermodynamik. Physikalisch-chemische Grundlagen der thermischen Verfahrenstechnik

Baehr, H. D.: Thermodynamik, Springer

Wilhelms, G.: Übungsaufgaben Technische Thermodynamik, Hanser

Responsible for Module:

Minceva, Mirjana, Prof. Dr.-Ing. habil. mirjana.minceva@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Technische Thermodynamik Übung (Übung, 2 SWS)

Minceva M [L], Gerigk M, Luca S, Schmieder B

Technische Thermodynamik (Vorlesung, 2 SWS)

Minceva M [L], Minceva M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5442: Applied Mechanics | Technische Mechanik

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: summer semester
Credits:* 8	Total Hours: 240	Self-study Hours: 150	Contact Hours: 90

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Fachkompetenz der Studierenden wird in einer schriftlichen Klausur (120 min) geprüft. Die Studierenden zeigen, dass sie die Gesetzmäßigkeiten, die der Statik, Elastostatik, Dynamik, Kinetik und Kinematik zu Grunde liegen, kennen und in mathematisch korrekter Form wiedergeben können. Weiterhin müssen sie diese Gesetzmäßigkeiten anhand von ausgewählten Fallbeispielen auf verschiedene mechanische Systeme übertragen. Hierzu müssen sie vorgegebene Problemstellungen in mathematische Ausdrücke überführen und so fehlende Größen und Parameter berechnen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Höhere Mathematik, Physik für Life Science Ingenieure.

Ein sicherer Umgang mit den in der Vorlesung verwendeten mathematischen Werkzeugen (Algebraische

Umformungen, Differentiation, Integration, Vektoralgebra - Skalarprodukte, Kreuzprodukte) ist elementar.

Content:

Das Modul beinhaltet die mathematische Herleitung von Grundgleichungen der Statik, Elastostatik, Dynamik, Kinetik, sowie der Kinematik. Es umfasst Themengebiete wie physikalische Einheiten, Newton'sche Axiome, Kräfte- und Momentengleichgewicht, Schwerpunkt, Lager und Lagerreaktionen, Freikörperbilder, Fachwerke, Stabwerke, Freiheitsgradanalyse, Schnittgrößenverläufe, Spannungen und Deformation, Biegelinien, Kinematik (in kartesischen und Polarkoordinaten, Relativbewegung), Dynamik von Punktmassen und starren Körpern (Bewegungsgleichungen, Impuls- und Drehimpulssatz in integraler und differentieller Form,

Energiesatz, Newton'sche Axiome), sowie Trägheits-, Feder- und Widerstandskräfte. Aus diesen lassen sich wesentliche Zusammenhänge einzelner mechanischer Teilgebiete ableiten.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul kennen und verstehen die Studierenden die Grundgleichungen der Statik, Elastostatik, Dynamik, Kinetik und Kinematik und sind in der Lage, die Gleichungen auf verschiedene Fälle anzuwenden. Die Studierenden sind in der Lage, die in einem vorliegenden System dominierenden Kräfte zu erkennen und dann die für die Lösung des Problems relevanten Terme korrekt zu formulieren. Neben dieser Fach- und Methodenkompetenz erweitern die Studierenden ihre Selbstkompetenz, da sie nach erfolgreicher Teilnahme am Modul die Möglichkeiten und Grenzen mathematischer Beschreibungen in den Ingenieurwissenschaften kennen. Darüber hinaus sind sie befähigt, komplexe Problemstellungen in der Praxis in mathematische Ausdrücke zu überführen. Diese Kompetenz ermöglicht den Studierenden, in ihrem Berufsalltag ihren Mitarbeitern komplizierte Sachverhalte pragmatisch zu erklären sowie grundlegende Fragestellungen der technischen Mechanik des betrieblichen Alltags sachgerecht zu hinterfragen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus zwei Lehrveranstaltungen - Technische Mechanik 1 und 2. Beide Elemente beinhalten eine Vorlesung und eine begleitende Übung.

Lehrmethode: Vortrag, unterstützt durch Folien und ppt-Präsentation, Diskussion ausgewählter Fragestellungen in Gruppen unter Anleitung des Dozenten, Einzelarbeit, Co-teaching, einwöchiges Repetitorium Lernaktivitäten:

Relevante Materialrecherche, Studium von Literatur, Bearbeiten von Problemen und deren Lösungsfindung, Zusammenarbeit mit anderen Studierenden.

Media:

Der komplette Foliensatz, alle Übungsaufgaben und Musterklausuren mit Lösungen sowie weitere vertiefende Materialien sind digital verfügbar und werden über die eLearning Plattform Moodle zur Verfügung gestellt.

Reading List:

R. C. Hibbeler: Technische Mechanik 1 - Statik; Pearson Studium, 2005.

R. C. Hibbeler: Technische Mechanik 2 - Festigkeitslehre; Pearson Studium, 2006.

R. C. Hibbeler: Technische Mechanik 3 - Dynamik; Pearson Studium, 2005.

Responsible for Module:

Prof. Dr.-Ing. Heiko Briesen, heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Technische Mechanik 2 (Vorlesung, 2 SWS)

Briesen H [L], Briesen H

Übungen zur Technischen Mechanik 2 (Übung, 1 SWS)

Briesen H [L], Müller H, Friedrich T

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30039: Packaging Technology - Basics | Verpackungstechnik - Grundlagen

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Modulprüfung erfolgt mittels einer schriftlichen benoteten Klausur (120 min). Anhand eines vorgegebenen Verpackungsbeispiels geben die Studierenden verpackungstechnische Begriffe wieder und ordnen sie den Bestandteilen des betrachteten Verpackungssystems zu. Sie identifizieren die Reaktionen des Qualitätsabbaus an einem vorgegebenen Produkt und führen vereinfachte Abschätzungen zu Stofftransport, Produktreaktionen und resultierender Produkthaltbarkeit durch. Sie diskutieren die Produktreaktionen und die Ergebnisse der eigenen Abschätzungen bezüglich Verbrauchererwartung, Haltbarkeit und gesetzlicher Vorgaben und beurteilen das gegebene Verpackungsbeispiel im Vergleich zu möglichen Alternativen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundlagenwissen in den Bereichen Mathematik, Physik, Biologie, Chemie und Mikrobiologie wird vorausgesetzt. Insbesondere ein erfolgreicher Abschluss des Moduls Statistik wird dringend empfohlen.

Content:

In dieser Pflichtvorlesung werden Studierende in das Verpackungswesen eingeführt. Die gesetzlichen Grundlagen (z.B. Fertigpackungsverordnung/Berechnungen zur Füllmengenkontrolle) werden dabei ebenso behandelt wie das Herstellen und Verarbeiten von Packstoffen und deren Umformung zu Packmitteln. Wesentliche Themen sind die spezifischen Eigenschaften der Füllgüter (Lebensmittel, Getränke, Kosmetika, Pharmaka), die Mechanismen ihres Qualitäts- oder Wirkungsverlustes und die Möglichkeiten, diese Vorgänge durch verpackungstechnische Maßnahmen zu verlangsamen. Für die wichtigsten Packstoffe (Glas, Metalle, Papier, Kunststoff)

wird sowohl auf die gängigen Produktionsmethoden als auch auf die charakteristischen Werkstoffeigenschaften eingegangen. Die maschinellen Prozesse zur Umformung zu Packmitteln, zum Füllen und zum Verschließen werden in ihren Grundlagen ebenfalls angesprochen. Insbesondere bei Kunststoffverpackungen sind die chemischen und physikalischen Wechselwirkungen zwischen Füllgütern, Packstoffen und Umwelteinwirkungen ein weiterer zentraler Punkt. Stofftransportprozesse wie Migration von Additiven oder Permeation von Gasen, Wasserdampf und Aromastoffen sowie die Einflussfaktoren dafür werden qualitativ beschrieben. Sie werden mit den Anforderungen der verpackten Produkte abgeglichen.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an diesem Modul besitzen die Studierenden ein grundlegendes Verständnis für die Bedeutung der Verpackung unter wirtschaftlichen, rechtlichen und umweltrelevanten Aspekten. Sie verstehen die physikalisch-chemischen Prinzipien der Abbaureaktionen von Füllgütern und kennen die für Verpackungen relevanten rechtlichen Vorgaben in der Europäischen Union.

Sie können Füllmengenprüfungen von Fertigpackungen durchführen, die Ergebnisse statistisch auswerten und beurteilen und den Abfüllprozess im Rahmen der technischen und gesetzlichen Rahmenbedingungen bewerten.

Weiterhin können die Studierenden Transportvorgänge und Austauschprozesse von Substanzen zwischen Füllgütern, Packstoffen und der Umwelt verstehen, beschreiben und auch näherungsweise abschätzen. Sie sind in der Lage, Herstellungsprozesse für Packstoffe und Packmittel zu beschreiben. Darüber hinaus sind die Studierenden in der Lage, den Aufbau unterschiedlicher Packstoffe und Packmittel zu charakterisieren, deren Vor- und Nachteile zu bewerten und für ein vorgegebenes Produkt geeignete Verpackungsvarianten auszuwählen.

Teaching and Learning Methods:

Die Inhalte dieser Modulveranstaltung werden in einer wöchentlich stattfindenden Vorlesung mit begleitender PowerPoint-Präsentation vermittelt. Ausgewählte Fallbeispiele werden mit Anschauungsmaterial unterlegt und in Form von Übungsaufgaben behandelt, um das im Rahmen der Vorlesung vermittelte Fachwissen zu vertiefen und die gelernten Berechnungsmethoden zu festigen. Weitere Aufgaben werden für die Einzel- oder Gruppenarbeit mit den Lehrveranstaltungsunterlagen zur Verfügung gestellt.

Media:

PowerPoint-gestützte Vorlesung mit eingebauten Übungsblöcken: die präsentierten Folien stehen den Studierenden zum Download zur Verfügung. Die behandelten Fallbeispiele werden durch Anschauungsmaterial (Beispielverpackungen, Materialproben) ergänzt.

Reading List:

BUCHNER, Norbert S. Verpackung von Lebensmitteln: Lebensmitteltechnologische, verpackungstechnische und mikrobiologische Grundlagen. Springer-Verlag, 2013

HEISS, Rudolf. Verpackung von Lebensmitteln: Anwendung der wissenschaftlichen Grundlagen in der Praxis. Springer-Verlag, 2013.

LANGOWSKI, Horst-Christian; MAJSCHAK, Jens-Peter. Lexikon Verpackungstechnik. Behr's Verlag DE, 2014.

PIRINGER, Otto G.; BANER, Albert Lawrence (Hg.). Plastic packaging: interactions with food and pharmaceuticals. John Wiley & Sons, 2008.

ROBERTSON, Gordon L. Food packaging: principles and practice. CRC Press, 2016.

Blüml, S., Fischer, S. (Hrsg.): Handbuch der Fülltechnik, Behr's Verlag, 2004

Responsible for Module:

Schrettl, Stephen, Prof. Dr. stephen.schrettl@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Verpackungstechnik - Grundlagen (Vorlesung, 3 SWS)

Schrettl S

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30037: Cell Biology | Zellbiologie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung für das Modul wird im Rahmen einer schriftlichen, benoteten Klausur (90 min.) Die Klausurnote entspricht der Modulnote.

In der Klausur müssen die Studierenden anhand von Verständnisfragen darlegen, dass sie die biologischen

Grundlagen von zellulären Systemen beherrschen. Das umfasst insbesondere Aufbau und Funktion von Membranen, Organellen, sowie das Zusammenspiel der einzelnen Stoffwechselprozesse.

Sie müssen zeigen, dass sie die genetischen Grundlagen in Zellen, z.B. Genstruktur, Replikation, Transkription und Translation verstanden haben und auf Beispielaufgaben anwenden können.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

keine

Content:

Die Vorlesung gliedert sich in die Teile Zellbiologie und Genetik/Molekularbiologische Grundlagen. Die Zellbiologie umfasst die wichtigsten Grundlagen, die für ein Verständnis lebendiger Systeme und deren biotechnologische Anwendung notwendig sind. Die Vorlesung beinhaltet insbesondere:

- Aufbau von Pro- und eukaryotische Zellen
- Aufbau und Funktion von Membranen und Zellorganellen
- Methoden der zell- und molekularbiologischen biologischen Forschung
- Grundlagen des Stoffwechsels
- Proteinsortierung

- Vesikeltransport
- Zellteilung

Die genetischen Grundlagen werden in biochemischen und zellbiologischen Kontext gestellt, wobei der Schwerpunkt auf Prozessen liegt, die bei der biotechnologischen Herstellung von Getränken, Pharmazeutika oder Lebensmitteln relevant sind:

- Struktur von Genen und Genomen
- Genexpression: Transkription und Translation
- Weitergabe der genetischen Information
- Genetische Rekombination in Pro- und Eukaryonten
- Rekombinante DNA und Gentechnik
- Genomik und biotechnologische Methoden
- Regulation der Genexpression

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage:

- die molekularen Grundlagen der Genetik und Zellbiologie in Bezug auf ihre Studienrichtung zu verstehen - die Möglichkeiten der modernen Molekularbiologie für die Herstellung von gewünschten Produkten (z.B. rekombinantes Insulin) zu erkennen und kritisch zu bewerten
- Eingriffe in den Stoffwechsel von Pro- und Eukaryonten zu verstehen, die das Ziel haben, rekombinante Produkte zu erzeugen

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer Vorlesung (4SWS)

In der Vorlesung werden die Grundlagen der Zellbiologie und der Molekularbiologie erarbeitet. PowerPoint-Präsentationen werden genutzt, um schwierige Sachverhalte visuell aufzubereiten. Die Vorlesung wird durch selbstverantwortliches, Literaturstudium begleitet. Regelmäßig werden Übungsaufgaben gelöst um theoretische Grundlagen zu vertiefen.

Media:

Ein Vorlesungsskript wird den Studierenden zur Verfügung gestellt. Zusätzlich gibt es eine Sammlung aller gezeigten Präsentationsfolien. Die Vorlesung wird aufgezeichnet und die Filme zum Streaming zur Verfügung gestellt.

Reading List:

Aktuelle Lehrbücher der Zellbiologie und Genetik, z.B.:

- Griffiths, A. J. F. et al., Modern Genetic Analysis, W.H. Freeman and Company
- Alberts, Bray, Hopkin, Johnson, Lewis, Raff, Roberts, Walter: „Lehrbuch der Molekularen Zellbiologie“
- Alberts, Johnson, Lewis, Raff, Roberts, Walter: "Molekularbiologie der Zelle"

Responsible for Module:

Hammes, Ulrich, PD Dr. rer. nat. habil. ulrich.hammes@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Molekularbiologische Grundlagen (Vorlesung, 4 SWS)

Hammes U [L], Hammes U, Kramer K

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Elective Modules | Wahlmodule

Profile and Free Electives | Profil und Freie Wahlmodule

Profile Area | Profilbereich

Module Description

LS30022: B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (5 CP) | B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (5 CP)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 120

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module is completed by completing an industrial internship with the minimum duration of 150 h (equivalent to 3 weeks of internship at 40 h full-time + 30 h report).

Students must submit an internship report listing the company, the period of time, the main contents and activities as well as the total number of hours of the internship performed.

The academic performance (ungraded) of the module will be in the form of a report of max. 2 pages. In the report, the work activities are formulated and a relationship of the activities to the studies is established. A critically reflective summary of the essential learning outcomes of the internship and personal orientation is also important.

Important notes:

- If an internship was recognized in the Bachelor's degree, the hours already credited cannot be credited again in the Master's degree. Longer internships can be recognized split between Bachelor's and Master's. If you have any questions about this, please contact the Internship Office Weihenstephan (<https://www.praktikantenamt-weihenstephan.de/>).
- Apprenticeships are no longer recognized as internships.
- If a report has already been submitted for the internship in the Bachelor's program, a second report does not have to be submitted in the Master's program. However, 30 h will no longer be credited for this. For the full 5 CP, 150 h of working time must be completed!

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The student's attendance, or work time, is performed at a TUM-external national or international internship institution.

In order to ensure continuous processing of the topic, the attendance time should be provided as contiguously as possible with a weekly working time of at least 20 hours.

The industrial internship enables students to gain insight into practical working methods and production techniques of future employers in a business, company, institution or authority of their choice. The study contents learned during the course of study can be deepened and put into practice. The theories learned are practically illustrated as well as supplemented by experts from professional practice.

The individual orientation of the internship serves the orientation of the students in the intended professional field.

The internship can be performed in a private or public institution and, depending on the master's program, with a clear professional reference to the professional field of either food technology, brewing and beverage technology or bioprocess technology. This includes in particular the areas of production, laboratory, quality assurance, research and development as well as companies in the food, beverage, pharmaceutical and cosmetic industries. This applies analogously to the relevant supplier companies (mechanical engineering, chemical industry, automation technology, etc.).

Internships in companies whose fields of activity are not relevant to the respective course of study are not eligible for recognition. Internships at universities in Germany and abroad are also not recognized. We ask you to take this into particular consideration. Recognition is also not possible for: Internships in canteens, restaurants, shipping, online trade, warehouse, logistics, fleet, sales, distribution, administration, marketing, pharmacies and own or parental/relative businesses. Also, internships related to online or literature research activities or leading brewing courses cannot be accepted.

Intended Learning Outcomes:

After successful completion of the industry internship in the master's program, students are able to:

- Link and deepen theoretical learning content from their studies with practical application and implementation.
- Reflect their practical work experiences and their insights into the daily, operational and strategic processes of a business, company or authority on the knowledge and skills they have acquired during their studies.
- Operate, solve, and execute various machines, tasks, and manufacturing practices in the context of industry.

- Analyze operational and organizational or research-related structures and processes, evaluate them and develop independent planning and project proposals.
- Assess the areas of activity and tasks of employees and managers within the social structure of a company or an authority and evaluate the knowledge and skills required for this.

In addition, they are able to:

- Communicate in an adequate manner with employees and supervisors, evaluating necessary communication and teamwork skills.
- Assess their position and its further development opportunities in the department and thereby orient themselves individually in the professional field and make decisions for further professional orientation according to the desired personal profile.

Teaching and Learning Methods:

During the industrial internship, students take part in the day-to-day work of different companies, enterprises or authorities. In different companies, enterprises or authorities. They get to know the occupational field by seeing it for themselves and by working together with experts on site. Through the practical activity, the theories learned are deepened by practical observation and supplemented by practical experience.

Media:

Depending on the chosen industry internship.

Reading List:

Depending on the chosen industry internship.

Responsible for Module:

Briesen, Heiko; Prof. Dr.-Ing. heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30023: B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (10 CP) | B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (10 CP)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 10	Total Hours: 300	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 270

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module is completed by completing an industrial internship with the minimum duration of 300 h (equivalent to 270 h internship + 30 h report).

Students must submit an internship report listing the company, the period of time, the main contents and activities as well as the total number of hours of the internship performed.

The academic performance (ungraded) of the module will be in the form of a report of max. 2 pages. In the report, the work activities are formulated and a relationship of the activities to the studies is established. A critically reflective summary of the essential learning outcomes of the internship and personal orientation is also important.

Important notes:

- If an internship was recognized in the Bachelor's degree, the hours already credited cannot be credited again in the Master's degree. Longer internships can be recognized split between Bachelor's and Master's. If you have any questions about this, please contact the Internship Office Weihenstephan (<https://www.praktikantenamt-weihenstephan.de/>).
- Apprenticeships are no longer recognized as internships.
- If a report has already been submitted for the internship in the Bachelor's program, a second report does not have to be submitted in the Master's program. However, 30 h will no longer be credited for this. For the full 10 CP, 300 h of working time must be completed!

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The student's attendance, or work time, is performed at a TUM-external national or international internship institution.

In order to ensure continuous processing of the topic, the attendance time should be provided as contiguously as possible with a weekly working time of at least 20 hours.

The industrial internship enables students to gain insight into practical working methods and production techniques of future employers in a business, company, institution or authority of their choice. The study contents learned during the course of study can be deepened and put into practice. The theories learned are practically illustrated as well as supplemented by experts from professional practice.

The individual orientation of the internship serves the orientation of the students in the intended professional field.

The internship can be performed in a private or public institution and, depending on the master's program, with a clear professional reference to the professional field of either food technology, brewing and beverage technology or bioprocess technology. This includes in particular the areas of production, laboratory, quality assurance, research and development as well as companies in the food, beverage, pharmaceutical and cosmetic industries. This applies analogously to the relevant supplier companies (mechanical engineering, chemical industry, automation technology, etc.).

Internships in companies whose fields of activity are not relevant to the respective course of study are not eligible for recognition. Internships at universities in Germany and abroad are also not recognized. We ask you to take this into particular consideration. Recognition is also not possible for: Internships in canteens, restaurants, shipping, online trade, warehouse, logistics, fleet, sales, distribution, administration, marketing, pharmacies and own or parental/relative businesses. Also, internships related to online or literature research activities or leading brewing courses cannot be accepted.

Intended Learning Outcomes:

After successful completion of the industry internship in the master's program, students are able to:

- Link and deepen theoretical learning content from their studies with practical application and implementation.
- Reflect their practical work experiences and their insights into the daily, operational and strategic processes of a business, company or authority on the knowledge and skills they have acquired during their studies.
- Operate, solve, and execute various machines, tasks, and manufacturing practices in the context of industry.
- Analyze operational and organizational or research-related structures and processes, evaluate them and develop independent planning and project proposals.
- Assess the areas of activity and tasks of employees and managers within the social structure of a company or an authority and evaluate the knowledge and skills required for this.

In addition, they are able to:

- Communicate in an adequate manner with employees and supervisors, evaluating necessary communication and teamwork skills.
- Assess their position and its further development opportunities in the department and thereby orient themselves individually in the professional field and make decisions for further professional orientation according to the desired personal profile.

Teaching and Learning Methods:

During the industrial internship, students take part in the day-to-day work of different companies, enterprises or authorities. In different companies, enterprises or authorities. They get to know the occupational field by seeing it for themselves and by working together with experts on site. Through the practical activity, the theories learned are deepened by practical observation and supplemented by practical experience.

Media:

Depending on the chosen industry internship.

Reading List:

Depending on the chosen industry internship.

Responsible for Module:

Briesen, Heiko; Prof. Dr.-Ing. heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30048: B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (8 CP) | B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (8 CP)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 8	Total Hours: 240	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 210

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module is completed by completing an industrial internship with the minimum duration of 240 h (equivalent to 210 h internship + 30 h report).

Students must submit an internship report listing the company, the period of time, the main contents and activities as well as the total number of hours of the internship performed.

The academic performance (ungraded) of the module will be in the form of a report of max. 2 pages. In the report, the work activities are formulated and a relationship of the activities to the studies is established. A critically reflective summary of the essential learning outcomes of the internship and personal orientation is also important.

Important notes:

- If an internship was recognized in the Bachelor's degree, the hours already credited cannot be credited again in the Master's degree. Longer internships can be recognized split between Bachelor's and Master's. If you have any questions about this, please contact the Internship Office Weihenstephan (<https://www.praktikantenamt-weihenstephan.de/>).
- Apprenticeships are no longer recognized as internships.
- If a report has already been submitted for the internship in the Bachelor's program, a second report does not have to be submitted in the Master's program. However, 30 h will no longer be credited for this. For the full 8 CP, 240 h of working time must be completed!

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The student's attendance, or work time, is performed at a TUM-external national or international internship institution.

In order to ensure continuous processing of the topic, the attendance time should be provided as contiguously as possible with a weekly working time of at least 20 hours.

The industrial internship enables students to gain insight into practical working methods and production techniques of future employers in a business, company, institution or authority of their choice. The study contents learned during the course of study can be deepened and put into practice. The theories learned are practically illustrated as well as supplemented by experts from professional practice.

The individual orientation of the internship serves the orientation of the students in the intended professional field.

The internship can be performed in a private or public institution and, depending on the master's program, with a clear professional reference to the professional field of either food technology, brewing and beverage technology or bioprocess technology. This includes in particular the areas of production, laboratory, quality assurance, research and development as well as companies in the food, beverage, pharmaceutical and cosmetic industries. This applies analogously to the relevant supplier companies (mechanical engineering, chemical industry, automation technology, etc.).

Internships in companies whose fields of activity are not relevant to the respective course of study are not eligible for recognition. Internships at universities in Germany and abroad are also not recognized. We ask you to take this into particular consideration. Recognition is also not possible for: Internships in canteens, restaurants, shipping, online trade, warehouse, logistics, fleet, sales, distribution, administration, marketing, pharmacies and own or parental/relative businesses. Also, internships related to online or literature research activities or leading brewing courses cannot be accepted.

Intended Learning Outcomes:

After successful completion of the industry internship in the master's program, students are able to:

- Link and deepen theoretical learning content from their studies with practical application and implementation.
- Reflect their practical work experiences and their insights into the daily, operational and strategic processes of a business, company or authority on the knowledge and skills they have acquired during their studies.
- Operate, solve, and execute various machines, tasks, and manufacturing practices in the context of industry.
- Analyze operational and organizational or research-related structures and processes, evaluate them and develop independent planning and project proposals.
- Assess the areas of activity and tasks of employees and managers within the social structure of a company or an authority and evaluate the knowledge and skills required for this.

In addition, they are able to:

- Communicate in an adequate manner with employees and supervisors, evaluating necessary communication and teamwork skills.
- Assess their position and its further development opportunities in the department and thereby orient themselves individually in the professional field and make decisions for further professional orientation according to the desired personal profile.

Teaching and Learning Methods:

During the industrial internship, students take part in the day-to-day work of different companies, enterprises or authorities. In different companies, enterprises or authorities. They get to know the occupational field by seeing it for themselves and by working together with experts on site. Through the practical activity, the theories learned are deepened by practical observation and supplemented by practical experience.

Media:

Depending on the chosen industry internship.

Reading List:

Depending on the chosen industry internship.

Responsible for Module:

Briesen, Heiko; Prof. Dr.-Ing. heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30060: B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (6 CP) | B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (6 CP)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 150

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module is completed by completing an industrial internship with the minimum duration of 180 h (150 h industrial internship + 30 h report).

Students must submit an internship report listing the company, the period of time, the main contents and activities as well as the total number of hours of the internship performed.

The academic performance (ungraded) of the module will be in the form of a report of max. 2 pages. In the report, the work activities are formulated and a relationship of the activities to the studies is established. A critically reflective summary of the essential learning outcomes of the internship and personal orientation is also important.

Important notes:

- If an internship was recognized in the Bachelor's degree, the hours already credited cannot be credited again in the Master's degree. Longer internships can be recognized split between Bachelor's and Master's. If you have any questions about this, please contact the Internship Office Weihenstephan (<https://www.praktikantenamt-weihenstephan.de/>).
- Apprenticeships are no longer recognized as internships.
- If a report has already been submitted for the internship in the Bachelor's program, a second report does not have to be submitted in the Master's program. However, 30 h will no longer be credited for this. For the full 6 CP, 180 h of working time must be completed!

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

keine

Content:

The student's attendance, or work time, is performed at a TUM-external national or international internship institution.

In order to ensure continuous processing of the topic, the attendance time should be provided as contiguously as possible with a weekly working time of at least 20 hours.

The industrial internship enables students to gain insight into practical working methods and production techniques of future employers in a business, company, institution or authority of their choice. The study contents learned during the course of study can be deepened and put into practice. The theories learned are practically illustrated as well as supplemented by experts from professional practice.

The individual orientation of the internship serves the orientation of the students in the intended professional field.

The internship can be performed in a private or public institution and, depending on the master's program, with a clear professional reference to the professional field of either food technology, brewing and beverage technology or bioprocess technology. This includes in particular the areas of production, laboratory, quality assurance, research and development as well as companies in the food, beverage, pharmaceutical and cosmetic industries. This applies analogously to the relevant supplier companies (mechanical engineering, chemical industry, automation technology, etc.).

Internships in companies whose fields of activity are not relevant to the respective course of study are not eligible for recognition. Internships at universities in Germany and abroad are also not recognized. We ask you to take this into particular consideration. Recognition is also not possible for: Internships in canteens, restaurants, shipping, online trade, warehouse, logistics, fleet, sales, distribution, administration, marketing, pharmacies and own or parental/relative businesses. Also, internships related to online or literature research activities or leading brewing courses cannot be accepted.

Intended Learning Outcomes:

After successful completion of the industry internship in the master's program, students are able to:

- Link and deepen theoretical learning content from their studies with practical application and implementation.
- Reflect their practical work experiences and their insights into the daily, operational and strategic processes of a business, company or authority on the knowledge and skills they have acquired during their studies.
- Operate, solve, and execute various machines, tasks, and manufacturing practices in the context of industry.
- Analyze operational and organizational or research-related structures and processes, evaluate them and develop independent planning and project proposals.
- Assess the areas of activity and tasks of employees and managers within the social structure of a company or an authority and evaluate the knowledge and skills required for this.

In addition, they are able to:

- Communicate in an adequate manner with employees and supervisors, evaluating necessary communication and teamwork skills.
- Assess their position and its further development opportunities in the department and thereby orient themselves individually in the professional field and make decisions for further professional orientation according to the desired personal profile.

Teaching and Learning Methods:

During the industrial internship, students take part in the day-to-day work of different companies, enterprises or authorities. In different companies, enterprises or authorities. They get to know the occupational field by seeing it for themselves and by working together with experts on site. Through the practical activity, the theories learned are deepened by practical observation and supplemented by practical experience.

Media:

Depending on the chosen industry internship.

Reading List:

Depending on the chosen industry internship.

Responsible for Module:

Briesen, Heiko; Prof. Dr.-Ing. heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30061: B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (7 CP) | B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (7 CP)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 7	Total Hours: 210	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 180

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module is completed by completing an industrial internship with the minimum duration of 180 h (equivalent to 180 h internship + 30 h report).

Students must submit an internship report listing the company, the period of time, the main contents and activities as well as the total number of hours of the internship performed.

The academic performance (ungraded) of the module will be in the form of a report of max. 2 pages. In the report, the work activities are formulated and a relationship of the activities to the studies is established. A critically reflective summary of the essential learning outcomes of the internship and personal orientation is also important.

Important notes:

- If an internship was recognized in the Bachelor's degree, the hours already credited cannot be credited again in the Master's degree. Longer internships can be recognized split between Bachelor's and Master's. If you have any questions about this, please contact the Internship Office Weihenstephan (<https://www.praktikantenamt-weihenstephan.de/>).
- Apprenticeships are no longer recognized as internships.
- If a report has already been submitted for the internship in the Bachelor's program, a second report does not have to be submitted in the Master's program. However, 30 h will no longer be credited for this. For the full 7 CP, 210 h of working time must be completed!

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The student's attendance, or work time, is performed at a TUM-external national or international internship institution.

In order to ensure continuous processing of the topic, the attendance time should be provided as contiguously as possible with a weekly working time of at least 20 hours.

The industrial internship enables students to gain insight into practical working methods and production techniques of future employers in a business, company, institution or authority of their choice. The study contents learned during the course of study can be deepened and put into practice. The theories learned are practically illustrated as well as supplemented by experts from professional practice.

The individual orientation of the internship serves the orientation of the students in the intended professional field.

The internship can be performed in a private or public institution and, depending on the master's program, with a clear professional reference to the professional field of either food technology, brewing and beverage technology or bioprocess technology. This includes in particular the areas of production, laboratory, quality assurance, research and development as well as companies in the food, beverage, pharmaceutical and cosmetic industries. This applies analogously to the relevant supplier companies (mechanical engineering, chemical industry, automation technology, etc.).

Internships in companies whose fields of activity are not relevant to the respective course of study are not eligible for recognition. Internships at universities in Germany and abroad are also not recognized. We ask you to take this into particular consideration. Recognition is also not possible for: Internships in canteens, restaurants, shipping, online trade, warehouse, logistics, fleet, sales, distribution, administration, marketing, pharmacies and own or parental/relative businesses. Also, internships related to online or literature research activities or leading brewing courses cannot be accepted.

Intended Learning Outcomes:

After successful completion of the industry internship in the master's program, students are able to:

- Link and deepen theoretical learning content from their studies with practical application and implementation.
- Reflect their practical work experiences and their insights into the daily, operational and strategic processes of a business, company or authority on the knowledge and skills they have acquired during their studies.
- Operate, solve, and execute various machines, tasks, and manufacturing practices in the context of industry.
- Analyze operational and organizational or research-related structures and processes, evaluate them and develop independent planning and project proposals.
- Assess the areas of activity and tasks of employees and managers within the social structure of a company or an authority and evaluate the knowledge and skills required for this.

In addition, they are able to:

- Communicate in an adequate manner with employees and supervisors, evaluating necessary communication and teamwork skills.
- Assess their position and its further development opportunities in the department and thereby orient themselves individually in the professional field and make decisions for further professional orientation according to the desired personal profile.

Teaching and Learning Methods:

During the industrial internship, students take part in the day-to-day work of different companies, enterprises or authorities. In different companies, enterprises or authorities. They get to know the occupational field by seeing it for themselves and by working together with experts on site. Through the practical activity, the theories learned are deepened by practical observation and supplemented by practical experience.

Media:

Depending on the chosen industry internship.

Reading List:

Depending on the chosen industry internship.

Responsible for Module:

Briesen, Heiko; Prof. Dr.-Ing. heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30062: B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (9 CP) | B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (9 CP)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 9	Total Hours: 270	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 240

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module is completed by completing an industrial internship with the minimum duration of 270 h (equivalent to 240 h internship + 30 h report).

Students must submit an internship report listing the company, the period of time, the main contents and activities as well as the total number of hours of the internship performed.

The academic performance (ungraded) of the module will be in the form of a report of max. 2 pages. In the report, the work activities are formulated and a relationship of the activities to the studies is established. A critically reflective summary of the essential learning outcomes of the internship and personal orientation is also important.

Important notes:

- If an internship was recognized in the Bachelor's degree, the hours already credited cannot be credited again in the Master's degree. Longer internships can be recognized split between Bachelor's and Master's. If you have any questions about this, please contact the Internship Office Weihenstephan (<https://www.praktikantenamt-weihenstephan.de/>).
- Apprenticeships are no longer recognized as internships.
- If a report has already been submitted for the internship in the Bachelor's program, a second report does not have to be submitted in the Master's program. However, 30 h will no longer be credited for this. For the full 9 CP, 270 h of working time must be completed!

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The student's attendance, or work time, is performed at a TUM-external national or international internship institution.

In order to ensure continuous processing of the topic, the attendance time should be provided as contiguously as possible with a weekly working time of at least 20 hours.

The industrial internship enables students to gain insight into practical working methods and production techniques of future employers in a business, company, institution or authority of their choice. The study contents learned during the course of study can be deepened and put into practice. The theories learned are practically illustrated as well as supplemented by experts from professional practice.

The individual orientation of the internship serves the orientation of the students in the intended professional field.

The internship can be performed in a private or public institution and, depending on the master's program, with a clear professional reference to the professional field of either food technology, brewing and beverage technology or bioprocess technology. This includes in particular the areas of production, laboratory, quality assurance, research and development as well as companies in the food, beverage, pharmaceutical and cosmetic industries. This applies analogously to the relevant supplier companies (mechanical engineering, chemical industry, automation technology, etc.).

Internships in companies whose fields of activity are not relevant to the respective course of study are not eligible for recognition. Internships at universities in Germany and abroad are also not recognized. We ask you to take this into particular consideration. Recognition is also not possible for: Internships in canteens, restaurants, shipping, online trade, warehouse, logistics, fleet, sales, distribution, administration, marketing, pharmacies and own or parental/relative businesses. Also, internships related to online or literature research activities or leading brewing courses cannot be accepted.

Intended Learning Outcomes:

After successful completion of the industry internship in the master's program, students are able to:

- Link and deepen theoretical learning content from their studies with practical application and implementation.
- Reflect their practical work experiences and their insights into the daily, operational and strategic processes of a business, company or authority on the knowledge and skills they have acquired during their studies.
- Operate, solve, and execute various machines, tasks, and manufacturing practices in the context of industry.
- Analyze operational and organizational or research-related structures and processes, evaluate them and develop independent planning and project proposals.
- Assess the areas of activity and tasks of employees and managers within the social structure of a company or an authority and evaluate the knowledge and skills required for this.

In addition, they are able to:

- Communicate in an adequate manner with employees and supervisors, evaluating necessary communication and teamwork skills.
- Assess their position and its further development opportunities in the department and thereby orient themselves individually in the professional field and make decisions for further professional orientation according to the desired personal profile.

Teaching and Learning Methods:

During the industrial internship, students take part in the day-to-day work of different companies, enterprises or authorities. In different companies, enterprises or authorities. They get to know the occupational field by seeing it for themselves and by working together with experts on site. Through the practical activity, the theories learned are deepened by practical observation and supplemented by practical experience.

Media:

Depending on the chosen industry internship.

Reading List:

Depending on the chosen industry internship.

Responsible for Module:

Briesen, Heiko; Prof. Dr.-Ing. heiko.briesen@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30021: Labour Law | Arbeitsrecht

Version of module description: Gültig ab summerterm 2022

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

In the final assessment students will demonstrate to what extent they have met the Learning Objectives. This assessment will be a written exam of 120 minutes.

Students will be asked theoretical questions. They have to demonstrate to what extent they have memorised and understood principles of labour law.

Students will also be asked to apply their knowledge to known and fictional cases. This second part demonstrates if students have developed the required legal analytical skills. Students also need to demonstrate their ability to apply their knowledge to fact settings not discussed in the lecture, and to evaluate the legal consequences.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Introduction to Civil Law (WI000664) or equivalent knowledge (but not necessary for participation)

Content:

This module provides an introduction to basic concepts of labour law. It consists of a lecture and a tutorial.

Topics covered are:

- purpose of labour law; the role of labour law in the German legal system
- unique characteristics of employment contracts
- conclusion of employment contracts (employer's right to information prior to concluding an employment contract, nullity of the contract)
- de facto employment
- employer's and employee's rights and obligations
- legal sources (employment contract, statutory provisions, collective agreements, works agreement)

- termination of contracts
- breach of obligation (impossibility, poor performance, creditor's default, operational risk, risk of labour dispute)
- continued remuneration

Intended Learning Outcomes:

At the end of this subject students will be able

- (1.) to understand the basic principles of labour law and their impact on employment contracts and personnel management,
- (2.) to grasp the legal framework of business activities,
- (3.) to analyse legal implications of typical business situations and to identify their options,
- (4.) to present the results of their analysis in a written memorandum.

Teaching and Learning Methods:

The lecture will cover the theoretical aspects of the module in a discussion with the lecturer. The tutorial will focus on case studies. It will provide the opportunity to work individually or in groups on case scenarios (known and unknown), covering issues of labour law. The purpose is to repeat and to intensify the content discussed in the lecture and to review and evaluate legal issues from different fields of law. Students will develop the ability to present these findings in a concise and well-structured written analysis.

Media:

Presentations, case studies with proposed solutions, detailed reader

Reading List:

- Arbeitsgesetze; Beck-Texte im dtv, latest edition (allowed tool in the exam)
- Wörlen R./ Kokemoor A., Grundbegriffe des Arbeitsrechts, Carl Heymanns publ., latest edition.
- Müssig P., Wirtschaftsprivatrecht, Chapter 16: Arbeitsrecht, C.F.Müller publ., latest edition.

Responsible for Module:

Böttcher, Eberhard, AD Ass. Jur. eberhard.boettcher@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ2755: Introduction to Economics | Allgemeine Volkswirtschaftslehre

Version of module description: Gültig ab summerterm 2017

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Zur Vorbereitung auf die Vorlesung soll das entsprechende Kapitel des Lehrbuchs durchgelesen und daran anschließend die Wiederholungsfragen beantwortet und das Arbeitskript vervollständigt werden. Anhand der Vorlesung können die Antworten überprüft, und die Inhalte verfestigt werden. Eine Klausur (60 min, benotet) dient der Überprüfung der in Vorlesung erlernten Kompetenzen. Die Studierenden zeigen in der Klausur, ob sie in der Lage sind, das erlernte Wissen zu strukturieren und die wesentlichen Aspekte darzustellen. Darüber hinaus zeigen sie ihre Fähigkeit, die erlernten Methoden auf einfache Fragestellungen anzuwenden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Keine

Content:

MIKROÖKONOMIE:

- " Einführung in das Volkswirtschaftliche Denken (Zehn volkswirtschaftliche Regeln);
- " Was bestimmt Angebot und Nachfrage;
- " Elastizitäten und ihre Anwendung;
- " Wirtschaftspolitische Maßnahmen und deren Wirkung auf Angebot und Nachfrage;
- " Konsumenten, Produzenten und die Effizienz von Märkten;
- " Die Kosten der Besteuerung;
- " Die Ökonomik des öffentlichen Sektors (Externalitäten);
- " Produktionskosten;
- " Unternehmungen in Märkten mit Wettbewerb;

MAKROÖKONOMIE:

- " Die Messung des Volkseinkommens;

- " Produktion, Produktivität und Wachstum;
- " Sparen, Investieren und das Finanzsystem;
- " Das monetäre System;
- " Geldmengenwachstum und Inflation;
- " Gesamtwirtschaftliche Nachfrage und Angebot und Wirtschaftspolitik

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage die grundlegenden Funktionsweisen von Märkten, die Gründe für Marktversagen und die wirtschaftspolitischen Möglichkeiten in Märkte einzugreifen, zu verstehen. Sie haben einen ersten Einblick darüber wie Firmen im Wettbewerb ihre Entscheidungen treffen. Sie sind mit makroökonomischen Zusammenhängen zwischen Inflation, Arbeitslosigkeit, Zinssätze und Wirtschaftswachstum, so wie die Möglichkeiten diese Faktoren durch Wirtschaftspolitik zu beeinflussen, vertraut. Sie verstehen welche Größen kurzfristig und langfristig das Wirtschaftswachstum bestimmen. Darüber hinaus kennen Sie die wichtigsten ökonomischen Grundbegriffe (economic literacy). Ebenfalls verstehen Sie wie in den Wirtschaftswissenschaften mit Hilfe von Abstraktion und Annahmen komplexe Probleme auf das wesentliche reduziert werden können.

Teaching and Learning Methods:

Studium des Lehrbuchs; Überprüfung des Gelernten mittels Wiederholungsfragen und Arbeitsskripts; Verfestigung der Inhalte in der Vorlesung

Media:

PowerPoint, Arbeitsskriptum

Reading List:

Mankiw: Grundzüge der VWL, 3. Auflage, Verlag Schäffer-Poeschel

Responsible for Module:

Sauer, Johannes; Prof. Dr. agr.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Allgemeine Volkswirtschaftslehre (WI000189) (Vorlesung, 2 SWS)

Sauer J [L], Sauer J

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5010: Analytics of Biomolecules | Analytik von Biomolekülen

Version of module description: Gültig ab winterterm 2015/16

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird im Rahmen einer schriftlichen Klausur (60 min) erbracht. Die Studierenden müssen in der Prüfung analytische Strategien zur Untersuchung biologischer und pharmazeutischer Moleküle hinsichtlich geeigneter Einsatzmöglichkeiten diskutieren und diese beschreiben. Sie sollen eine Methode zur Analyse eines Beispiels auswählen und die dahinter stehende Technologie erklären.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Es werden Grundkenntnisse vorausgesetzt, die bis zum Besuch dieses Moduls im Rahmen des regulären Studium erworben wurden. Dies sind insbesondere die Module Organische Chemie, Allgemeine und anorganische Experimentalchemie, Biochemie, Experimentalphysik 1 und 2.

Content:

Im Rahmen des Moduls "Analytik von Biomolekülen" werden analytische Technologien zur Untersuchung verschiedener biologischer und pharmazeutischer Moleküle (z. B. UV-Vis-, Fluoreszenz- und IR-Spektroskopie, sowie radioisotopische Detektion, Massenspektrometrie, Kernresonanzspektrometrie sowie verschiedene bioanalytische Methoden) behandelt.

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme am Modul sind die Studierenden in der Lage, bei gegebenen analysetechnischen Fragestellungen zu entscheiden, welche analytische Technologie anwendbar ist. Sie kennen analytische Strategien und Methoden zur Untersuchung biologischer und pharmazeutischer Moleküle und können für eine vorgegebenes analytisches Problem die richtige Analysenmethode entwickeln. Sie können die verschiedenen Technologien bezogen auf konkrete Anwendungsfälle hinsichtlich ihrer Einsatzmöglichkeit sowie der damit verbundenen Vor- und

Nachteile bewerten, diskutieren und vergleichen. Sie sind in der Lage Analysenergebnisse der behandelten Verfahren auszuwerten und charakteristische Strukturen anhand ihrer Spektren zu identifizieren.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul umfasst eine Vorlesung. Verschiedene im Bereich der Bioprozesstechnik relevante Analysetechniken werden anhand von relevanten Anwendungsbeispielen präsentiert und erklärt, um so ein Verständnis für die zugrunde liegenden Reaktions- und Messprinzipien zu schaffen.

Lehrmethode: Vorlesung mit Unterstützung von Powerpoint-Folien und Tafelanschriften, Hausaufgaben in Form von Auswertung von Analyseergebnissen.

Lernaktivitäten: Bearbeiten von Problemen und deren Lösungsfindung in Einzel- oder Gruppenarbeit "

Media:

PowerPoint-Präsentation, Tafelanschrieb, Arbeitsblätter

Reading List:

- Hesse, Meyer, Zeeh: Spektroskopische Methoden in der organischen Chemie, 7. Auflage, 2005, Thieme, ISBN-13: 978-3135761077

-- Lottspeich, Zorbas: Bioanalytik, 1998, Spektrum Akademischer Verlag, IISBN-10: 3827400414

-- Rehm, Letzel: Der Experimentator Proteinbiochemie/Proteomics, 6. Auflage, 2009, Spektrum Akademischer Verlag, ISBN 978-3-8274-2312-2

Responsible for Module:

PD Dr.rer.nat. habil. Thomas Letzel t.letzel@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Vorlesung

Analytik von Biomolekülen (2SWS)

PD Dr.rer.nat. habil. Thomas Letzel

t.letzel@tum.de

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5499: Communicating Science and Engineering | Angewandte technisch-naturwissenschaftliche Kommunikation

Version of module description: Gültig ab winterterm 2021/22

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird durch die eigenständige Ausarbeitung einer Lehridee in Gruppenarbeit oder als Einzelperson erbracht. Der Inhalt und Umfang des Lehrprojekts wird dabei von den Studierenden in Zusammenarbeit mit einem fachverantwortlichen Dozenten ausgewählt und die zu erarbeitenden Inhalte festgelegt. Die Ausarbeitung, die Praxisübung und das zugehörige Prüfungsgespräch (z.B. Präsentation des erarbeiteten Lehrprojekts in der Lehrveranstaltung) gehen zu gleichen Teilen in die Gesamtbeurteilung mit ein.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Das Modul behandelt die Prinzipien von Termin- und Ablaufplanung, Grundlagen des Projektmanagements sowie unterschiedliche Medien- und Präsentationsformen für die Lehre und Kommunikation von Wissen im technischen und naturwissenschaftlichen Bereich. Der fachbezogene Inhalt, der jeweils bearbeitet wird, richtet sich - individuell nach Themenwahl der Studierende - nach aktuellen natur- und/oder ingenieurwissenschaftlichen Themen der Lehre am Wissenschaftszentrum Weihenstephan. Daneben können auch andere wissenschaftliche Aspekte aus verschiedenen Fachbereichen von den Studierenden ausgewählt werden (z.B. Entwicklung eines Tutoriums für Latex).

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an diesem Modul verstehen die Studierenden die Grundprinzipien der Kommunikation und können dieses Wissen für die Vermittlung technisch-

naturwissenschaftlicher Zusammenhänge anwenden. Die Studierenden sind weiterhin in der Lage, ein Kommunikationsprojekt zur Vermittlung technisch-naturwissenschaftlicher Zusammenhänge zu planen, angemessene Medien- und Präsentationsformen auszuwählen und einzusetzen. Sie sind in der Lage die Termin- und Ablaufplanung für ein Projekt durchzuführen. Weiterhin sind sie in der Lage, vertieftes Faktenwissen zu einem technischen/naturwissenschaftlichen Thema selbst zu recherchieren, die Ergebnisse der Recherche zu bewerten, zu strukturieren und für die Lehre aufzubereiten.

Teaching and Learning Methods:

Zu Beginn werden im Rahmen eines eLearning-Kurses die Prinzipien von Kommunikation im technisch- naturwissenschaftlichen Bereich vorgestellt. Auf Basis dieser Grundlagen wählen die Studierenden als Team oder als Einzelperson ein im eigenen Studium relevantes Thema. In Gruppenarbeit und Eigenstudium sowie in Abstimmung mit einem fachverantwortlichen Dozenten wird ein konkretes Lehrprojekt erarbeitet und erstmalig erprobt. Wenn möglich wird zum Abschluss des Moduls wird das erarbeitete Lehrprojekt in einer Lehrveranstaltung (z.B. im Rahmen eines Tutoriums oder Repetitoriums) abgehalten und mit Hilfe einer Evaluierung durch die Teilnehmer oder im Rahmen eines Feedback-Gesprächs bewertet.

Media:

Flipchart, PowerPoint, Präsentationen, Beratungsgespräch, eLearning-Kurs

Reading List:

Wird bezogen auf das bearbeitete Projekt vom verantwortlichen Fachdozenten bekannt gegeben.

Responsible for Module:

Dr.-Ing. Johannes Petermeier hannes.petermeier@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

MW1326: Bioprocesses and Bioproduction | Bioprozesse und biotechnologische Produktion

Version of module description: Gültig ab winterterm 2021/22

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 4	Total Hours: 32	Self-study Hours: 16	Contact Hours: 16

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The examination consists of a written, graded exam (duration: 90 min; allowed aid: pocket calculator, optional: dictionary if German language skills are insufficient). In case the exam is not passed, it can be repeated in the subsequent semester. The content of the exam is equally divided into calculation and knowledge inquiry (50/50 %). The students have to describe bioprocesses, name reactor types and all required spare parts and sketch the most important biotechnological production processes. Furthermore, the students have to apply the acquired knowledge to concrete case studies, to develop process strategies, calculate target values and point out optimization possibilities.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Knowledge in bioprocess engineering

Content:

In this module a general overview of biotechnological production processes is given. The focus is on industrial biotransformations. Major topics are enzymes in industrial processes, identification and optimisation of biocatalysts, enzyme kinetics and modelling of enzymatic processes, reactor types for enzymatic transformations, production of chiral molecules, and biotransformations of toxic, poorly water-soluble or instable substrates. The topics are illustrated with specific examples of biotechnological production processes.

Intended Learning Outcomes:

Upon completion of the module, students are able to:

- Understand bioprocesses and biotechnological production processes in industrial applications

- Select suitable enzymes for certain production goals
- Name all common reactor types and be able to choose the suitable one for a process
- Evaluate the yield of an industrial biotransformation and highlight possibilities for optimization
- Formulate the reaction mechanism inside a reactor and analyse the course of the reaction

Teaching and Learning Methods:

The theoretical knowledge of the module is imparted by power-point presentation. In this way fundamental understanding of bioprocesses and biotechnological production processes in the field of industrial biotransformation is reached. Essential matters are broad up repeatedly and are deepened in exercises with calculation examples for all major topics of the module. The slides shown during the lecture are made available to the students in advance and in an appropriate form. In this way, preparation is possible and clerical work is reduced during the lecture, so that students are able to actively take part in discussions and questions posed to deepen knowledge already during the lecture. Exercises are handed out regularly and sample solutions are issued and discussed a week later. This enables students to familiarize with the subject matter and develop their own answer. There is the possibility to present the own answer and in this way receive a direct feedback on the personal learning process.

Media:

Lecture, PowerPoint

Reading List:

Chmiel: „Bioprozesstechnik“, 3. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag Heidelberg, 2011

Faber: „Biotransformations in Organic Chemistry“, 6. Auflage, Springer Verlag Berlin-Heidelberg, 2011

Liese, Seelbach, Wandrey: „Industrial Biotransformations“, 2. Auflage, Wiley-VCH Weinheim, 2006

Bisswanger: "Enzyme Kinetics - Principles and Methods", 2. Auflage, Wiley-VCH, Weinheim, 2008

Responsible for Module:

Weuster-Botz, Dirk; Prof. Dr.-Ing.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30059: Beverage Analytics 1 | Chemisch-Technische Analyse 1

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 90

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung erfolgt durch eine schriftliche, benotete Klausur (60 min). Es müssen die theoretischen Erkenntnisse aus der Vorlesung, ergänzt durch die praktischen Versuche wiedergegeben werden. Im Rahmen der schriftlichen Klausur sollen die Studierenden etablierte Methoden zur chemisch-technischen Analyse in eigenen Worten beschreiben und für den Einsatz braurelevanter Untersuchungsmethoden bewerten, sowie auf konkrete Anwendungen übertragen können. Zudem müssen die Studierenden zeigen, dass sie die im Praktikum erlernten Fertigkeiten haben, ausgewählte qualitative und quantitative Analysen durchführen zu können und die Ergebnisse zu diskutieren.

Im Rahmen des Laborpraktikums müssen die Studierenden zu den durchgeführten Versuchen Ergebnisprotokolle verfassen, die von der Praktikumsleitung überprüft werden und ggf. nachzubessern sind. Diese Laborleistung ist eine freiwillige Studienleistung, die als Mid-Term-Leistung gemäß APSO §6 Abs. 5 zu erbringen ist. Die Laborleistung wird als zweier/dreier Team erbracht. Zum Bestehen der Laborleistung sind mindesten 53 von 58 möglichen Punkten zu erreichen. Durch das Bestehen der Studienleistung wird die Modulnote um 0,3 verbessert, wenn dies auf Grund des Gesamteindrucks den Leistungsstand des Studierenden besser kennzeichnet und die Abweichung auf das Bestehen der Prüfung keinen Einfluss hat. Für die Mid-Term-Leistung wird kein Wiederholungstermin angeboten.

Im Falle einer Wiederholung der Modulprüfung wird eine bereits erbrachte Mid-Term-Leistung nicht berücksichtigt.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Bachelor:

WZ5322 Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie inkl. Praktikum

WZ5426 Organische und Biologische Chemie

PH 9035 + PH 9036 Physik für Life-Science-Ingenieure 1+2

LS30033 Einführung in die Getränketechnologie

Diplombraumeister:

CH0632 Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie

WZ0013 Organische Chemie

PH 9011 Experimentalphysik

LS30033 Einführung in die Getränketechnologie

Content:

Vorlesung / Praktikum:

Einführung, Analytischer Prozesses, Literatur, Verfälschungen, Lebensmittelchemische Analytik; Analyseverfahren, Sicherheitsunterweisung, Handhabung von Waagen, Pipetten, Pipettierhilfen, Umgang mit Chemikalien, Glas (Arten, Eigenschaften), Volumenmessgeräte, Meniskus-, Parallaxen- und Nachlauffehler, Bestimmung von Masse und Gewicht, mechanische und elektronische Waagen, Dichte (Biegeschwinger, Aräometrie), Pyknometrie, Tauchgewichtsverhältnis (sL20/20), Massenanteil, Massen-, Volumen-, Stoffmengen-, Äquivalentkonzentration), Viskosität, Lösen, Lösung, Löslichkeit, Mischungsgleichung, -kreuz, Maß- und Pufferlösungen, Erhitzen und Kühlen von Flüssigkeiten, Exsikkatoren, Stofftrennung (Filtration, Zentrifugation, Extraktion, Gleichstrom-, Gegenstrom-, Vakuum-, Wasserdampf-, Azeotrope Destillation, Rotationsverdampfer), Gravimetrie, Titrimetrie (Voraussetzungen, Säure-Base-, Redox-, Fällungs-, Komplexbildungstitrationen, Normal-Lösungen, Urtitern, Indikatoren, pH-Wert, Titrationsdiagramme, Titrierfehler), Elektrometrie (pH-Messung; Potentiometrie; Konduktometrie), Kalibrieren-Eichen-Justieren, optische Methoden (Refraktometrie, Polarimetrie, Kolorimetrie, UV-VIS-Photometrie, Küvetten, externe Kalibrierung, Standard-Additionsverfahren, AAS, FES, Infrarot-Spektrometrie), Stärke (Amylose, Amylopektin, alpha-Amylase, beta-Amylase, Diastatische Kraft, alpha-Amylaseaktivität), Stärkeabbau, Enzymaktivitäten, Enzymatik (Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose, Lactose, Raffinose, Stärke, Ethanol, Glycerin, Äpfel-, Milch-, Zitronen-, Essigsäure, Sulfit, Nitrat, Ascorbinsäure), Schleimreaktion), Analysen von Lebensmitteln (Übersicht; Ziele, qualitative-, quantitative Analyse), Trink- und Brauwasser, (Anforderungen, Trinkwasserordnung, qualitative Prüfungen, quantitative Untersuchungen (Gesamt-, Karbonat-, Nichtkarbonathärte, Alkalität, Calcium, Magnesium, p- und m-Wert, Acidität (HCO₃⁻, Ca²⁺, Mg²⁺), Restalkalität, Sulfat, Chlorid, Chlorung, Oxidierbarkeit, Nitrat, Nitrit, Eisen, Ammonium, Phosphat, Sauerstoff (Winkler, elektrochemisch, opto-chemisch), Verschmutzungsindikatoren, Brauwasseranalysen (Restalkalität, Aufbereitung von Brauwasser, biologische Säuerung), Probennahme (Hopfen, Gerste, Malz, Flüssigkeiten), Wassergehalt (Trockenschrank, Karl-Fischer-Titration), Asche, Mineralstoffe, Proteine/Eiweiß/Gesamtstickstoff (Kjeldahl, Dumas, Schnellmethoden, Farbstoffbindung (Biuret, Lowry, Bradford, etc.)), Aminosäuren (HPLC, Ninhydrin-Reaktion, Formoltitration), Kohlenhydrate (sL20/20, optisch, chromatographisch, Vergärung, reduktometrisch, oxidimetrisch), Luff-Schoorl, „Klären“, Endvergärungsgrad, Gesamtkohlenhydrate, Gesamtglucose, Mürbigkeit (Friabilimeter), Extraktgehalt von Malz (DLFU-Mühle, Kongress-Maischverfahren, Iso-65 #C Maische), Rohfrucht und Treber, Fettbestim-

mungsverfahren (Soxhlet, Freies Fett, Gesamtfett), physiologischer Brennwert, Bieranalyse (Bittereinheiten, iso- α - und α Säure), Stammwürze, Probenvorbereitung, Balling-Formel, Scheinbarer, Wirklicher Extrakt, Stammwürze (Destillations-, Refraktometerverfahren, Dichte/Schallgeschwindigkeit, SCABA, NIR, Enzymatische Alkoholbestimmung), Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Korrelationsanalyse, Beurteilung von Analysenwerten, (Fehler, Präzision, Richtigkeit und Genauigkeit)

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme am Modul Chemisch-Technische Analyse 1 sind die Studierenden in der Lage, die Grundlagen der chemisch-technischen Analyse in Brauereien zu definieren um Inhaltsstoff mittels grundlegende chemisch-technische Methoden und Analysen selbstständig identifizieren und quantifizieren sowie die erhaltenen Ergebnisse zu bewerten. Sie sind befähigt, verschiedenste nasschemische chemisch-technische Analysen im Brauwesen im Bereich Trink- und Brauwasser, Gerste, Malz, Rohfrucht, Treber sowie der Grundanalytik von Bier anzuwenden. Sie sind in der Lage die Ergebnisse und mögliche Auswirkungen auf den Brauprozess qualitativ zu beurteilen.

Sie beherrschen die Grundregeln zum sicheren Umgang mit Gefahrstoffen im Labor und die erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen beim Umgang mit diesen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer Vorlesung Chemisch-Technische Analyse 1 (2 SWS) und einem begleitenden Praktikum Chemisch-Technische Analyse 1 (4 SWS). Die in der Vorlesung behandelten Themen werden im Praktikum vertieft.

Vorlesung: Vortrag, unterstützt durch Folien bzw. Präsentationen; digitales Skript

Praktikum: Partner-/Gruppenarbeit; digitales Praktikumsskript; Betreuung durch wissenschaftliches Personal; Lernaktivitäten: Studium von Vorlesungs- und Praktikumsskript; Studium von Literatur, Zusammenarbeiten mit anderen Studierenden, Üben von labortechnischen Fertigkeiten, Anfertigung von chemischen Laborprotokollen.

Media:

Das Skript zur Vorlesung sowie die Arbeitsvorlagen und Analysenvorschriften für die Praktika stehen digital auf der Moodle-Plattform der TUM zur Verfügung.

Reading List:

- MEBAK® Online: Methoden-Datenbank; <https://www.mebak.org/methoden-datenbank>
- Methodensammlungen der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission: Brautechnischen Analysemethoden (Wasser, Rohstoffe, Würze - Bier - Biermischgetränke)
- ANALYTICA EBC; <https://brewup.eu/ebc-analytica>
- European Brewery Convention, Analytika-EBC Band 1, Getränke-Fachverlag Hans-Carl
- Fanghänel, E., Lehrwerk Chemie, Einführung in die Laboratoriumspraxis, VEB Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie

Responsible for Module:

Gerold Reil, Dr.rer.nat. reil@wzw.tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Chemisch-technische Analyse 1 (Kurs A, Mo 13-17 Uhr) (Praktikum, 4 SWS)

Reil G

Chemisch-technische Analyse 1 (Vorlesung, 2 SWS)

Reil G

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI000314: Controlling | Controlling

Version of module description: Gültig ab winterterm 2015/16

Module Level: Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

At the end of the semester, the students will have to take a 60-minutes written exam. The exam will consist of both closed and open questions. By means of the closed questions it is possible to test whether the students understand the basic elements of cost accounting and annual financial statements and can reproduce them. Furthermore, they must be able to understand and evaluate financial and investment issues in the food industry context. By means of open questions the students need to show that they can apply and analyze the methods (e.g. profit and loss statement).

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

In this lecture the students will be introduced to the basics of controlling. The focus is put on the basic elements of cost accounting, annual financial statements (balance sheets, profit and loss statements), as well as on basic financing and investment issues. In addition to theoretical elements, the lecture will focus on practical examples and show practical applications by inviting a CFO as guest speaker to introduce the students to how such methods are applied in organizations (IT solutions, organization, production, QM,...). Therefore, the lecture also addresses non-business students.

Intended Learning Outcomes:

After completing the module students will be able to describe the use and application of operational controlling techniques. They will be able to explain and differentiate the basic elements of controlling (e.g. balance sheets, profit and loss statements, financing, investments). They will

be able to select, apply and evaluate the appropriate tools. Furthermore, they will be able to understand the relevance of controlling in the food industry, e.g. for product development.

Teaching and Learning Methods:

As students will get an elementary introduction into the use and application of controlling tools, a lecture is the appropriate teaching method. It will mainly consist of presentations held by the professor; students can ask questions if required. Furthermore, guest speakers will give presentations on how these tools can be practically applied in different organizations.

Media:

Presentations, slides, exercise and solution sheets will be provided via www.moodle.tum.de

Reading List:

Literature will be listed at the end of each presentation. Required readings will be provided via www.moodle.tum.de

Responsible for Module:

Belz, Frank-Martin; Prof. Dr. oec.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Controlling (WI000314) (Vorlesung, 2 SWS)

Huckemann S

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5207: Chemotechnical Analysis 2 | Chemisch-Technische Analyse 2

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung erfolgt durch eine schriftliche, benotete Klausur (60 min) ohne Hilfsmittel. Es müssen die theoretischen Erkenntnisse aus der Vorlesung wiedergegeben werden. Im Rahmen der Klausur sollen die Studierenden verschiedene etablierte Methoden zur chemisch-technischen Analyse in eigenen Worten beschreiben und für den Einsatz braurelevanter Untersuchungsmethoden bewerten, sowie auf konkrete Anwendungen übertragen können.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

WZ5322 Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie inkl. Praktikum

WZ5426 Organische und Biologische Chemie

PH 9035 + PH 9036 Physik für Life-Science-Ingenieure 1+2

LS 30033 Einführung in die Getränketechnologie

WZ5431 Chemisch-Technische Analyse 1

Content:

Gerste/Malz: Zusammensetzung, Probennahme, Bonitierung, Kornanomalien, mechanisch/physiologische Untersuchungen, Sortierung, Mehlkörperbeschaffenheit, Keimfähigkeit/-energie, Mürbigkeit/Friabilimeter, Lösung/Homogenität, Chemisch-technische Untersuchungen, Hochmolekulare Glucane, Viskosität (Kapillar-, Kugelfall), Iodwert (Treber), Löslicher Stickstoff, Diastatische Kraft, Verkleisterungstemperatur
Chromatographie: Dünnschicht-, Flüssig-, Gas- (Prinzip, Trennsäulen, Detektoren, Head-Space), Gärungs-nebenprodukte, HPLC (Prinzip, Trennsäulen, Isokratische-, Gradienten-Elution, Normal-/Umkehr-Phase, Detektoren, Elutrope Reihe), Ionenpaar-, Ionenaustausch-, Größenausschluss- oder Gelchromatographie

Hopfen: Anwendung, Botanik, Anbau, Dynamik Flächenentwicklung, α -Säuregehalt, α -Säureeinsatz, Hopfenzyklus, Hopfenanbaugebiete und Hopfensorten, Neue Sorten, Bonitierung, Hopfen-Siegeln, Zusammensetzung Rohhopfen / Hopfenprodukte, Einfluss der Hopfenbitterstoffe, der -öle und der -gerbstoffe auf die Bierqualität, α -Säuren, iso- α -Säuren (Isomerisierung der α -Säuren, Lichtgeschmack, Lichtdurchlässigkeit von Flaschen), β -Säuren, Hulupone, Humulinone, Doldenhopfen (Probenahme, Probenvorbereitung, Wassergehalt), Pellets und Hopfenextrakte, Analyse der Hopfenbitterstoffe (spezifische / unspezifische Methoden, Harzfraktionierung (Wöllmer), Konduktometerwert, Hop Storage Index, HPLC (für α - und β -Säuren für iso- α -, α - und β -Säuren), Reinheitsgebot, Produktionsablauf (Pellets Typ 90, angereicherte-Pellets (Pellets Typ 45), Ethanol- und CO₂-Extrakte), Downstream-Produkte, isomerisierte / reduzierte Produkte), Hopfenöle, Linalool

Bier: Beschaffenheit, Nationale Bestimmungen, Verkehrsauffassung, Handelsbrauch, Bierarten, Gesetze, Verordnungen und Erlasse, Alkoholfreies Bier, frühere Biergattungen, Zusammensetzung, Flüchtige Stoffe, Bildung höherer Alkohole, Nichtflüchtige Stoffe, Vergärungsgrad, Endvergärungsgrad, physiologischer Brennwert, Vicinale Diketone, Polyphenole (Systematik, Wasserlöslichkeit, Polyphenol-Protein-Komplex, Anthocyanogene, Gesamtpolyphenole), Reduktionsvermögen (spektralphotometrisch, ITT), Hauptgesetze der Gasphysik, Sauerstoff (Folgen einer Oxidation, elektrometrisch, optochemisch, Gesamtsauerstoffgehalt), Kohlendioxid (Bedeutung im Bier, titrimetrisch (Blom und Lund), manometrische Methoden (Stadler & Zeller, Mehrfach-Volumen-Expansionsverfahren), Bier-Schaum (disperse Systeme, Schaumhaltbarkeit, Einflussfaktoren, Einschenk-Methode, Ross und Clark, NIBEM, Foam Stability Tester), Kolloidale Stabilität (Einflussfaktoren, Mindesthaltbarkeit, Größe der Trübungspartikel, Einfluss der Bierinhaltsstoffe, Sauerstoffeinfluss), Nephelometrie (Grundlagen, Einflussfaktoren, visuelle / optische Methode, Streulichtmessung, Gerätestandards, Trübungseinheiten), Vorausbestimmung der chemisch-physikalischen Stabilität (Eiweißstabilität, Forciertest, Warmtage, Alkohol-Kälte-Test nach Chapon, Oxalat- und Kleister-Trübung), Stabilisierungsverfahren (§ 9 Vorläufiges Biergesetz, Kieselgel, Bentonit, Tannin, Papain, Ionenaustauscher, PVPP, Controlled Stabilization System (CSS), Formaldehyd, Ascorbinsäure, Schwefeldioxid), Ammoniumsulfat-Fällungsgrenze, Gesamtschwefeldioxid, Pasteurisation, Pasteurisationsnachweis), Eisen in Bier (VIS), Farbe (Komparator, VIS), Thiobarbitursäurezahl, photometrische Iodprobe, Mindestprüfumfang

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme am Modul Chemisch-Technische Analyse 2 sind die Studierenden in der Lage, grundlegende chemisch-technische Methoden und Analysen von Würze, Bier und Hopfen zu verstehen und Analysenergebnisse zu bewerten. Sie besitzen ein grundlegendes theoretisches Wissen über besondere Analysentechniken (z.B. Refraktometrie, NIR-Spektrometrie, Nephelometrie, Bestimmung der Schaumhaltbarkeit, elektrochemische Sauerstoffbestimmung, Konduktometrie, Gaschromatographie, HPLC). Sie sind damit in der Lage, die Ergebnisse und mögliche Auswirkungen auf den Brauprozess qualitativ zu beurteilen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus der Vorlesung Chemisch-Technische Analyse 2 (2 SWS).

Media:

Das Skript zur Vorlesung steht digital auf der Moodle-Plattform der TUM zur Verfügung.

Reading List:

- MEBAK® Online: Methoden-Datenbank; <https://www.mebak.org/methoden-datenbank>
- Methodensammlungen der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission: Brautechnischen Analysemethoden (Wasser, Rohstoffe, Würze - Bier - Biermischgetränke)
- ANALYTICA EBC; <https://brewup.eu/ebc-analytica>
- European Brewery Convention, Analytika-EBC Band 1, Getränke-Fachverlag Hans-Carl
- Fanghänel, E., Lehrwerk Chemie, Einführung in die Laboratoriumspraxis, VEB Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie

Responsible for Module:

Reil, Gerold; Dr. rer. nat.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30050: Energy Supply for Technical Processes | Energieversorgung Technischer Prozesse

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer Klausur erbracht (90 min). Die Studierenden erstellen in der Prüfung Energie- und Massenbilanzen für ausgewählte Anlagen bzw. Anlagenteile und berechnen verschiedene technisch relevante Größen und Parameter anhand von gegebenen Praxisbeispielen. Sie beantworten weiterhin Verständnisfragen zu den in der Vorlesung behandelten Maschinen und Anlagen(-teilen), erklären in Worten deren Funktionsprinzipien und geben zugrunde liegende Formeln wieder. Sie geben Definitionen wieder und zeichnen bzw. skizzieren ausgewählte Anlagen/Bauteile.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundlegende mathematische und physikalische Kenntnisse (Module Höhere Mathematik sowie Physik für Life Science Ingenieure 1 & 2) werden genauso vorausgesetzt, wie eine erfolgreiche Teilnahme an den Modulen Thermodynamik und Strömungsmechanik.

Content:

Im Rahmen dieses Moduls werden den Studierenden Energiebedarf sowie Möglichkeiten und Verfahren zur Energieversorgung in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie erläutert. Insbesondere behandelt werden Themen wie Brennstoffe und Verbrennung, Feuerungen und Dampferzeugung, Wärmekraftmaschinen und Kältetechnik.

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage,

- wichtige Begriffe der Energietechnik sowie die Aufgaben der Energieversorgung zu definieren.

- Verbrennungsvorgänge zu beschreiben und verschiedene Kesselsysteme für die Dampferzeugung zu unterscheiden und zu bilanzieren.
- die Hauptsätze der Thermodynamik auf verschiedene technische Bauteile anzuwenden.
- Anlagenschemata mit den in der Technik üblichen Symbolen zu zeichnen.
- Funktionsprinzipien von verschiedenen Verbrennungskraftmaschinen, Dampfkessel- und Kälteanlagen, sowie die theoretischen Hintergründe, die diesen zu Grunde liegen, zu verstehen.
- Wärme- und Energie-Bilanzen sowie Massenbilanzen von Kälteanlagen, Wärmepumpen, Turbinen und Wärmeverbrauchern aufzustellen und zu berechnen sowie die betrachteten Prozesse mathematisch zu beschreiben.
- komplexe Problemstellungen unter Berücksichtigung verschiedener Einflussgrößen in analytisch lösbare Fälle zu vereinfachen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer wöchentlich stattfindenden Vorlesung mit integrierter Übung. Die Inhalte der Vorlesung werden an praktischen Rechenbeispielen veranschaulicht und dann vertieft. Es werden sowohl Aufgaben vorgerechnet und ausführlich erklärt, als auch Aufgaben selbstständig durch die Studierenden mit Betreuung durch die Vortragenden erarbeitet.

Media:

Es steht eine digital abrufbare Foliensammlung über die Inhalte der Vorlesung zur Verfügung. Weiterhin gibt es eine Sammlung von Übungsaufgaben mit Musterlösungen zum Download.

Reading List:

keine Angabe

Responsible for Module:

Minceva, Mirjana; Prof. Dr.-Ing. habil.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Energieversorgung technischer Prozesse (Vorlesung mit integrierten Übungen, 3 SWS)

Minceva M [L], Minceva M, Schmieder B

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI000664: Introduction to Business Law | Einführung in das Zivilrecht

Version of module description: Gültig ab summerterm 2012

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

In the final assessment students will need to demonstrate to what extent they have met the Learning Objectives. This assessment will be held as a written exam of 90 minutes.

In this exam students will be asked theoretical questions. This will demonstrate to what extent they have memorised and understood principles of the law of contracts (formation, discharge, and liability), tort law, and property law. Students will also be asked to apply their knowledge to known and fictional cases. This second part demonstrates if students have developed the required legal analytical skills. Students also need to demonstrate their ability to apply their knowledge to fact settings not discussed in the lecture, and to evaluate the legal consequences.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

This module provides an introduction to basic concepts of the german legal system and the German Civil Law.

Topics covered are:

- Introduction to law: function of law, the building of the german legal system; fields of law; application of the law
- declaration of intent, contract
- General Terms and Condition
- Law of obligations - general rules: creation, content and termination of obligations
- General Terms and Conditions
- representation
- Law of obligations - general rules: creation, content and termination obligations

- Law of obligations - special rules: agreement categories, act of sale/ contract of services, defaults (breach of duty), cancellation, abatement, compensation, purchase of consumer goods
- Unjust enrichment
- Law of torts
- Real law: possession and property, transfer of ownership

Intended Learning Outcomes:

At the end of this subject students will be able (1.) to understand the basic principles of German civil law, (2.) to grasp the legal framework of business activity, in particular regarding liability under tort and contract, (3.) to analyse legal implications of typical business situations and to identify their options, (4.) to assess real life scenarios regarding their civil law implications.

Teaching and Learning Methods:

The lecture will cover the theoretical aspects of the module in a discussion with the lecturer. It will also provide the opportunity to work individually or in groups on case scenarios covering issues of contract, tort, and property law. The purpose is to repeat and to intensify the content discussed in the lecture and to review and evaluate legal issues. Students will develop the ability to present these findings in a concise and well-structured analysis.

Media:

Presentations (PPT), Reader, Cases (including model answers)

Reading List:

Legal digest Civil Law, Bürgerliches Gesetzbuch: BGB , Beck Texte im dtv (allowed in the written examination)

Ann/Hauck/Obergfell, Wirtschaftsprivatrecht kompakt, Verlag Vahlen

Müssig, Wirtschaftsprivatrecht, Verlag C.F. Müller

Responsible for Module:

Ann, Christoph; Prof. Dr.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Vorlesung "Einführung in das Zivilrecht"

Ass. Jur. Eberhard Böttcher

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5046: Introduction to Electronics | Einführung in die Elektronik

Version of module description: Gültig ab summerterm 2022

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Fach- und Methodenkompetenz der Studierenden wird in einer 60 minütigen schriftlichen Prüfung geprüft. Hierzu steht den Studierenden eine vorgegebene Formelsammlung zur Verfügung, aus der sie die für die korrekte Lösung der Aufgabenstellung relevanten Gleichungen auswählen und ggf. geeignet adaptieren. In vorgelegten Schaltplänen müssen die Bauteile und deren Funktion richtig benannt werden. Die Studierenden zeigen durch passende Adaptionen der Schaltpläne, dass sie so neue Funktionen realisieren können.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Die erfolgreiche Teilnahme am Modul setzt den sicheren Umgang mit den in Mathematik für Ingenieure 1 + 2 und Experimentalphysik 1 + 2 (oder vergleichbaren Modulen anderer Universitäten) erlernten Grundtechniken voraus. Insbesondere die korrekte Handhabung von komplexen Zahlen, Integral- und Differentialrechnung und der Umgang mit elektrischen Größen sind unabdingbar.

Content:

In der Vorlesung werden Funktion und Schaltzeichen der wichtigsten elektronischen Bauteile (z.B. Halbleiterdioden, Bipolartransistor, Operationsverstärker) sowie deren Grundsaltungen behandelt. Der Schwerpunkt liegt dabei auf dem Verständnis und dem Entwurf von Sensorschaltungen. Daneben wird das Interpretieren einfacher Schaltpläne, das Benutzen von Datenblättern und das Entwerfen einfacher Schaltungen vermittelt.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung kennen die Studierenden Funktion und Schaltzeichen der wichtigsten elektronischen Bauteile und verstehen deren Grundsaltungen.

Sie sind in der Lage, Schaltpläne zu zeichnen, zu interpretieren, einfache Schaltungen zu entwickeln, Bauteile zu dimensionieren und dazu ggf. Datenblätter zu benutzen. Durch die im Modul erworbenen Grundkenntnisse im Bereich der Elektronik sind die Studierenden auch in der Lage, in ihrem Berufsalltag mit Ingenieuren anderer Fachrichtungen (insb. Elektrotechnik, Informatik) kompetent zu kommunizieren.

Teaching and Learning Methods:

"In der Vorlesung werden die Grundlagen der Elektronik mittels Powerpoint-Präsentation, die durch Tafelanschrieb unterstützt wird, erläutert. Aufkommende Fragen werden im Plenum diskutiert und beantwortet.

Übungsaufgaben dienen zur vertiefenden Auseinandersetzung der Studierenden mit den vorgestellten Themen. Die Studierenden diskutieren die Lösungsstrategie unter Anleitung des Dozenten, lösen dann anschließend die Aufgaben in Eigenarbeit. Die Ergebnisse werden abschließend durch den Dozenten nochmals detailliert erläutert.

Unmittelbar vor der Prüfung bietet der Dozent in freiwilliger Ergänzung der Eigenstudiumszeit ein zweitägiges Repetitorium an. In dieser Veranstaltung vertiefen die Studierenden ihr Wissen anhand weiterer Aufgaben und Musterprüfungen. "

Media:

Eine Foliensammlung, ein Skript und Übungsblätter sind online abrufbar.

Reading List:

"– H. Hartl, E. Krasser, W. Probyl, P. Söser, G. Winkler:

Elektronische Schaltungstechnik, Pearson Studium

– U. Tietze, C. Schenk: Halbleiterschaltungstechnik.

Springer-Verlag

– A. Rost: Grundlagen der Elektronik. Springer"

Responsible for Module:

Dr. rer. nat. Kornelia Eder cornelia_eder@mytum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Einführung in die Elektronik (Vorlesung, 2 SWS)

Eder K [L], Eder K

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5047: Energetic Use of Biomass | Energetische Biomassenutzung

Version of module description: Gültig ab summerterm 2022

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

60 min schriftlich

Die Studierenden müssen Funktionsprinzipien der behandelten Verfahren der energetischen Biomassenutzung beschreiben. Zu ausgewählten chemischen und physikalischen Umsetzungen müssen sie die ablaufenden Reaktionen nennen, als Reaktionsgleichung darstellen und einfache stöchiometrische und energetische Berechnungen durchführen. Weiterhin müssen sie die erforderlichen technischen und rechtlichen Rahmenbedingungen für einzelne Verfahren nennen und beschreiben. Sie müssen verschiedene Verfahren miteinander vergleichen, für einen bestimmten Biomassetyp ein geeignetes Verfahren auswählen und ihre Entscheidung in Worten sinnvoll und nachvollziehbar begründen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundlagenwissen in den Naturwissenschaften Physik, Biologie, Chemie ist notwendig. Empfohlen ist außerdem die erfolgreiche Teilnahme am Modul "WZ5004 Technische Thermodynamik".

Content:

"Es werden die aktuell üblichen Verfahren zur energetischen Nutzung von Biomasse bearbeitet. Dabei werden sämtliche relevanten Prozessbedingungen, Einflussgrößen und Prozessabläufe erläutert. Der Schwerpunkt liegt dabei auf folgenden Aspekten:

- Allgemeine Rahmenbedingungen
- Rechtliche Grundlagen
- Erzeugung und Bereitstellung von Biomasse
- Thermochemische Umwandlungsverfahren
- Biochemische Umwandlungsverfahren

- Physikalische Umwandlungsverfahren
- Kraftstoffsynthese und -einsatz
- Wirtschaftlichkeit der Verfahren
- Ökologische Folgen energetischer Biomassenutzung

Von den einzelnen Nutzungsverfahren werden dabei die verfahrenstechnischen Grundlagen und Berechnungsverfahren vermittelt."

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul Energetische Biomassenutzung kennen die Studierenden die aktuell üblichen und möglichen Verfahren der energetischen Biomassenutzung und die jeweiligen Rahmenbedingungen und Vor- und Nachteile der einzelnen Verfahren. Sie entwickeln ein Verständnis für die mögliche Nutzung von Biomasse und deren Auswirkungen. Sie sind in der Lage, die ablaufenden biochemischen und physikalischen Umwandlungen zu verstehen und die relevanten chemischen Formeln und Reaktionen wiederzugeben. Sie können einfache energetische Berechnungen der besprochenen Prozesse durchführen.

Teaching and Learning Methods:

"Lehrmethode: Vortrag, unterstützt durch Folien bzw. ppt-Präsentation
Lernaktivitäten: Zusammenfassen von Dokumenten, Auswendiglernen"

Media:

Präsentation und Skript

Reading List:

Vorlesungsskript/Foliensammlung zum Download verfügbar

Responsible for Module:

Ulrich Buchhauser, Dr.-Ing. ne97ped@mytum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5063: Basics in Programming | Grundlagen des Programmierens

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor/Master	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 135	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Das Lernergebnis wird durch eine Übungsleistung mit einer Bearbeitungszeit von 120 Minuten überprüft.

Die Übungsleistung besteht aus zwei Teilen. Im ersten Teil sollen die Studierenden Programmieraufgaben am Rechner lösen; im zweiten Teil werden theoretische Grundlagen der Programmierung schriftlich abgefragt, die den ersten Teil betreffen.

Die Bearbeitungszeit der Programmieraufgabe ist mit ca. 90 Minuten angesetzt; der Schriftliche Teil mit ca. 30 Minuten.

Dieses Verhältnis spiegelt sich auch in der Gewichtung der beiden Teile wieder. Somit geht die Programmieraufgabe mit 75 % und die Schriftliche Aufgabe mit 25 % in die Note mit ein.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Content:

Das Modul Grundlagen des Programmierens behandelt folgende Themen in Vorlesung und Übungsaufgaben:

- Einteilung der verschiedenen Programmierparadigmen
- Aufbau eines Programms
- Schleifen
- Konditionalsätze
- Kontrollstrukturen

- Aufrufen von Funktionen
- Entwicklung von Funktionen
- Strukturierung von Daten
- Einlesen von Datensätzen
- Verarbeiten von Datensätzen
- Graphische Darstellung von Datensätzen
- Durchsuchen von Datensätzen
- Umgang mit Bibliotheken

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an den Modulveranstaltungen verfügen Studierende über die Fähigkeit einfache Programme zu entwickeln und die Fertigkeit diese in der Programmiersprache Python 3.10+ zu schreiben. Diese dienen exemplarisch zum Kompetenzerwerb beim Importieren, Transformieren, Illustrieren und Speichern von Daten, mit Relevanz im wissenschaftlichen Umfeld.

Teaching and Learning Methods:

In der Vorlesung Grundlagen der Programmierung werden den Studierenden die theoretischen Grundlagen mittels klassischen Vortrags vermittelt. Innerhalb des Vortrags werden kleine Programmbeispiele gezeigt. Der gewählte Dokumententyp, Jupyter Notebook, ermöglicht die gleichzeitige Darstellung von Skript, Programmcode und Ergebnisdarstellung in einem Dokument. Der Fokus des Modules liegt in der Übung Grundlagen der Programmierung, in der die Studierenden die erlernten Inhalte durch das Lösen von anwendungsbezogenen Problemstellungen am Rechner vertiefen. Hierbei erstellen die Studierenden Programme in JupyterLab 3+ mit Python 3.10+. Das Programmieren kann in Gruppenarbeit oder alleine stattfinden. Bei komplexeren Aufgaben präsentieren Studierende ihre Lösung den Mitstudierenden und besprechen die Ansätze gemeinsam. Eine Aufgabensammlung wird zur Verfügung gestellt. Die erstellten Programme können mit den Dozierenden besprochen werden.

Media:

Sowohl die Präsentation als auch die Übungsaufgaben werden den Studierenden als Jupyter Notebook zur Verfügung gestellt.

Jupyter Notebook bietet neben einem „klassischem“ Skript die Möglichkeit zusätzlich Programmcode in diesem Dokument zu entwickeln und auszuführen.

Reading List:

Python 3 | Das umfassende Handbuch von Johannes Ernesti, Peter Kaiser | ISBN 978-3-8362-7926-0

<http://openbook.rheinwerk-verlag.de/python/>

Weitere aktuelle Literatur wird zum Beginn des Moduls bekannt gegeben.

Responsible for Module:

Gaßner, Günther, M.Sc. guenther.gassner@tum.de Nophut, Christoph, Dipl.-Braumeister M.Sc. christoph.nophut@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Grundlagen des Programmierens (Vorlesung, 3 SWS)

Voigt T [L], Voigt T (Gaßner G, Nophut C)

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ0022: Human and Animal Physiology | Human- und Tierphysiologie

Version of module description: Gültig ab summerterm 2012

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Überprüfung der Lernergebnisse des Moduls findet mittels Klausur (60 Minuten) statt. Die Studierenden zeigen in der Klausur, ob sie die Grundlagen der Physiologie (z.B. Stoffgleichgewichte) beschreiben können und eine Übersicht der physiologischen Forschungsgebiete (z.B. geschichtlicher Hintergrund, Methoden) erlangt haben. Die Studierenden können die Grundlagen der Erregungsphysiologie (z.B. Muskelkontraktion) skizzieren und können die Sinnesphysiologie (z.B. visuelle Reizwahrnehmung) beschreiben. Des Weiteren wissen die Studierenden um die Organisation und Informationsverarbeitung im Zentralnervensystem der Tiere. Dazu anschließend können die Studierenden die Atmung, den Kreislauf und die Thermoregulation erklären. Weitere Lernergebnisse des Moduls (Ernährung, Energiestoffwechsel, Exkretion und Wasserhaushalt, Hormonsysteme) können von den Studierenden wiedergegeben werden. Die Aufgabenstellung in der Klausur kann sich über die beschreibende/erklärende Fragestellung hinaus, hin zur interpretativen und übertragenden Darstellung von Sachverhalten erstrecken. Vereinzelt wird überprüft, ob die Studierenden in der Lage sind, die erlernten Informationen zu einem neuartigen Ganzen zu verknüpfen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Keine

Content:

- Grundlagen der Physiologie: Gleichgewichte, Gradienten, Energieformen
- Physiologische Forschungsgebiete, Methoden, Geschichte
- Grundlagen der Erregungsphysiologie bei Nerven und Muskeln
- Sinnesphysiologie
- Organisation und Informationsverarbeitung im Zentralnervensystem der Tiere

- Atmung, Kreislauf und Thermoregulation
- Ernährung, Energiestoffwechsel, Exkretion und Wasserhaushalt
- Hormonsysteme

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an dem Modul besitzen die Studierenden wissenschaftlich fundierte, grundlagen- und methodenorientierte Kenntnisse zur Funktion tierischer Organismen. Die Studierenden erwerben folgende Fähigkeiten und Kompetenzen

- Zentrale Fragestellungen der vergleichenden Tierphysiologie zu erkennen sowie fachliche Fragen selbst zu entwickeln.
- Forschungsergebnisse der vergleichenden Tierphysiologie angemessen darzustellen und in ihrer fachlichen Bedeutung und Reichweite einzuschätzen.
- Die Funktion ihres eigenen Körpers zu beurteilen. Hierzu gehört insbesondere das Wissen um die Regeln der Tagesrhythmik und des Lernens.
- Das erworbene Wissen auf vertiefte Fragestellungen anzuwenden.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer Vorlesung.

Der Vortrag des Dozierenden wird durch PowerPoint-Präsentationen unterstützt, die Folien werden den Studierenden online zur Verfügung gestellt.

Durch den Vortrag des Dozierenden ist ein stufenweiser Aufbau der behandelten Themen möglich und kann dem Lerntempo der Studierenden angepasst werden. Durch Fragen des Dozierenden an die Zuhörerschaft, soll das Wissen gefestigt werden und die Studierenden zum selbstständigem Literaturstudium angeregt werden.

Media:

Präsentationen mittels Powerpoint, Skript

Reading List:

Moyes und Schulte: Tierphysiologie, Pearson Verlag

Heldmaier, Neuweiler: Vergleichende Tierphysiologie, 2 Bd, Springer-Verlag

Müller und Frings: Tier- und Humanphysiologie. Eine Einführung, Springer Verlag

Eckert: Tierphysiologie, Thieme Verlag

Penzlin: Lehrbuch der Tierphysiologie, Fischer-Verlag

Responsible for Module:

Harald Luksch (harald.luksch@wzw.tum.de)

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5434: Human Physiology | Humanphysiologie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2019/20

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in einer schriftlichen Prüfung von 120 Minuten Dauer erbracht. In der Prüfung müssen die Studierenden 10 offen formulierte Fragen zu allen im Modul behandelten Themen beantworten. Erwartet werden Definitionen bzw. Beschreibungen wichtiger Termine, verbale oder graphische Darstellung grundlegender funktioneller Zusammenhänge, sowie Beschriftungen einfacher schematischer Darstellungen. Desweiteren werden auch Multiple Choice Fragen in der Prüfung verwendet.

Repeat Examination:

Next semester / End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

keine

Content:

Das Modul Physiologie vermittelt den Studierenden einen intensiven Einblick in die Grundlagen der physiologischen Regelvorgänge.

Inhalte:

Grundsätze der Physiologie, Zellphysiologie und Einführung Histologie

Entwicklungsbiologie und Embryologie

Knochenbau und Knochenpyhsiologie

Leberphysiologie und Fettstoffwechsel

Endokrinologie, Reproduktionsbiologie

Physiologie des Zentralen Nervensystems

Haut und Thermoregulation

Atmung

Herz und Kreislauf

Muskulatur und Muskelphysiologie

Wachstum
Nervenphysiologie
Sinnesphysiologie
Nierenphysiologie
Grundlagen Immunologie und Infektionsabwehr
Verdauungsphysiologie
Repitatorium / Pathophysiologie.

Intended Learning Outcomes:

Nach dem erfolgreichen Bestehen des Moduls Physiologie sind die Studierenden in der Lage

- die Grundlagen der physiologischen Regelvorgänge im Menschen und die zu Grunde liegenden Reaktionsmechanismen und Stoffwechselfvorgänge zu verstehen.
- die Aufgaben und Funktionsweisen der Organe zu beschreiben.
- physiologische Zusammenhänge im menschlichen Körper in eigenen Worten wieder zugeben.
- Regulationsmechanismen des menschlichen Körpers als Reaktion auf äußere Einflüsse zu erklären.
- Auswirkungen von Organfehlfunktionen auf die menschliche Gesundheit einzuschätzen.

Das Modul bildet die Grundlage für weiterführende Module, v.a. im Bereich der Pharmakologie.

Teaching and Learning Methods:

Das Wissen wird im Rahmen einer klassischen Vorlesung mit Hilfe von PowerPoint-Folien und Tafelanschrieb vermittelt.

Media:

Interaktive Vorlesung anhand von Powerpoint-Präsentation

Reading List:

Eine Foliensammlung zur Vorlesung ist online verfügbar.

Responsible for Module:

Zehn, Dietmar; Prof. Dr.med.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Humanphysiologie 1 (Vorlesung, 2 SWS)

Zehn D, Pfaffl M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

ME510-1: Immunology | Immunologie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2017/18

Module Level: Bachelor	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die theoretischen Aspekte und das grundlegende Verständnis der Zusammenhänge wird durch eine Klausur (90 min, benotet) überprüft. In der Klausur sollen die Studierenden zeigen, dass sie immunologische Sachverhalte grundsätzlich verstehen und das Fachwissen über die beteiligten Komponenten und Abläufe erlangt haben. Die Antworten erfordern Ankreuzen von vorgegebenen Mehrfachantworten (multiple choice) in englischer Sprache.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Zum besseren Verständnis der Vorlesung sind gute Kenntnisse der Zell- und Molekularbiologie sowie grundlegende anatomische Kenntnisse hilfreich. Erste Erfahrungen mit dem Lesen wissenschaftlicher Publikationen sind von Vorteil.

Content:

Das Modul soll die Grundlagen der Immunologie vermitteln und gleichzeitig einen ersten Einblick in krankheits-relevante immunologische Zusammenhänge, Methoden der immunologischen Forschung sowie aktuelle Fragestellungen der Immunologie gewähren.

In der Vorlesung werden aufbauend auf der Einteilung in angeborenes und adaptives Immunsystem zunächst die verschiedenen immunologischen Zelltypen und Organe sowie deren Funktion und Wirkungsweise behandelt. Anschließend wird mithilfe dieser Grundlagen der Blick auf das Zusammenspiel der Zellen und Organe im Verlaufe von Immunantworten gerichtet. In Vorlesung und Seminar werden zudem Fragestellungen und Anwendungen aus der immunologischen Grundlagenforschung und medizinischen Anwendungen wie Autoimmunität und Impfungen erörtert.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul 'Immunologie' besitzen die Studierenden das grundlegende theoretische Verständnis der Funktion und Wirkungsweise des Immunsystems. Dies beinhaltet zum einen die Kenntnis der beteiligten Organe, Zelltypen sowie das Verständnis der molekularen Grundlagen und des Zusammenspiels dieser Faktoren bei verschiedenen Arten von Immunantworten. Dieses Wissen können die Studierenden auf verschiedene immunologische Fragestellungen anwenden: Sie verstehen zum Beispiel die Abläufe im Körper bei Infektionen und auf welche Weise bestimmte medizinische Anwendungen wie zum Beispiel Impfungen wirken; des Weiteren besteht ein grundlegendes Verständnis von Krankheiten, die durch Fehlfunktionen oder Überreaktionen des Immunsystems charakterisiert sind, wie z.B. Autoimmunerkrankungen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer Vorlesung. Die Studierenden werden zum Eigenstudium der Literatur in Form von Lehrbüchern angeregt.

Zusammenfassung Lernaktivitäten: Studium von Vorlesungsskript, -mitschrift und Literatur.

Media:

Präsentationen mittels PowerPoint, Skript (Downloadmöglichkeit für Vorlesungsmaterial).

Reading List:

Janeway's Immunobiology (English) by Kenneth Murphy, Will Travers und Walport; Garland Publishing Inc. ISBN-10: 0815344457.

Abul K. Abbas, Andrew H. Lichtman und Shiv Pillai: Cellular and Molecular Immunology (English); Saunders, ISBN-10: 0323479782.

Christine Schütt, Barbara Bröker: Grundwissen Immunologie, Verlag: Spektrum Akademischer Verlag, ISBN-10: 382742027X.

Responsible for Module:

Dirk Busch dirk.busch@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Vorlesung Einführung in die Immunologie für Biologen und Biochemiker (2SWS)

Dirk Busch

dirk.busch@tum.de

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5435: Machine and Plant Engineering | Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen des Apparatebaus

Version of module description: Gültig ab summerterm 2021

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 75	Contact Hours: 105

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird im Rahmen einer Klausur (150 min) erbracht. In der Klausur werden die theoretischen Grundlagen und Auslegungsmodelle für Behälter und Bauteile des Anlagen- und Apparatebaus abgeprüft. Die Studierenden müssen zeigen, dass sie die physikalischen und mechanischen Gesetzmäßigkeiten für Behälter und Verbindungselemente verstehen und grundsätzliche Gestaltungsregeln berücksichtigen, um diese auszulegen.

Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, eine freiwillige Studienleistung als Mid-Term-Leistung gemäß APSO §6 Abs. 5 zu erbringen. Hierfür werden in zwei Einheiten die vermittelten Kenntnisse des Technischen Zeichnens anhand von eigens anzufertigenden Zeichnungen abgefragt. Durch das Bestehen der Studienleistung kann die Modulnote um 0,3 verbessert werden, wenn dies auf Grund des Gesamteindrucks den Leistungsstand der/s Studierenden besser kennzeichnet und die Abweichung auf das Bestehen der Prüfung keinen Einfluss hat. Für die Mid-Term-Leistung wird kein Wiederholungstermin angeboten. Im Falle einer Wiederholung der Modulprüfung wird eine bereits erbrachte Mid-Term-Leistung berücksichtigt.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Erfolgreiche Teilnahme am Modul Technische Mechanik

Content:

Technische Zeichnungen von Anlagen und Apparaten bzw. Details wie Verbindungselementen, Bohrungen, Gewinden, Bolzen, Wellen und Lager (Ansicht/Beschriftung/Bemaßung/Schnittart/Schnittverlauf/Linienart/Format/Maßstab/Norm)

- Festigkeit (Vergleichsspannung/Wöhlerkurve/Gestaltfestigkeit) - Behälter (Druckbehälter/ Berechnung der Zargenstärke/ Druckverteilung)
- Schraubenverbindungen (Gewindearten/Schraubensicherungen/ Schraubenanziehmoment)
- Schweißverbindungen (Schweißnähte/Vergleichsspannung)
- stoffschlüssige Verbindungen (Löten/Kleben)
- Fließbilder/Rohrleitungen/Fördern von Flüssigkeiten/Kavitation
- Werkstoffe (Kunststoffe/Stahl/Edelstahl/Zweistoffsysteme)
- Korrosion (Ursachen/Erscheinungsformen/Schutz gegen Korrosion/Katodischer Schutz)
- Hygienic Design (Rechtliche Grundlagen/Werkstoffe/Gestaltungsgrundsätze/Testmethoden)

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul sind die Studierenden in der Lage, technische Zeichnungen von Anlagen, Apparaturen und Einzelbauteilen zu verstehen und selbstständig zu erstellen. Darüber hinaus sind sie in der Lage, Bauteile für den Anlagen- und Apparatebau unter Berücksichtigung der physikalischen und mechanischen Gesetzmäßigkeiten und grundsätzlicher Gestaltungsregeln in geeigneten Fließbildern zu veranschaulichen sowie dementsprechend auszulegen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus zwei Vorlesungen und zwei vorlesungsbegleitenden Übungen.
Lernaktivitäten: Studium von Literatur, Bearbeiten von Problemen und deren Lösungsfindung

Media:

Für das Modul ist ein digitales Skript verfügbar, das über die Homepage des Lehrstuhls abzurufen ist.

Reading List:

- Böge, A., Handbuch Maschinenbau, ISBN 978-3-8348-0487-7
- Hoischen, H., Technisches Zeichnen, Cornelsen Verlag GmbH + C; Auflage: 29., aktualis. A. (Januar 2003), ISBN-10: 3464480097
- Labisch, S., Technisches Zeichnen, Grundkurs, Vieweg Verlagsgesellschaft; Auflage: 1 (September 2004), ISBN-10:3528049618
- Läßle, V., Einführung in die Festigkeitslehre, ISBN 978-3-8348-0426-6
- Roloff/Matek, Maschinenelemente, ISBN 978-3-8348-0262-0

Responsible for Module:

Prof. Dr. Heiko Briesen heiko.briesen@mytum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI000316: Marketing of Consumer Goods | Marketing in der Konsumgüterindustrie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2015/16

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

At the end of the semester, the students will have to take an 60 minutes written exam consisting of several open questions. In their answers the students have to show that they can reflect on marketing problems relating to the food and beverage industry and are able to find solutions applying the introduced marketing tools and to provide own practical examples. The students need to show that they know the elementary types of brand positioning strategies and are able to develop a basic positioning strategy for an exemplary case.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The lecture aims at presenting a market oriented perspective of corporate management and at giving an overview of strategic and operational marketing management tools. In the first part of the lecture, the micro and macro environment of marketing will be presented. The latest approaches to marketing research and consumer behavior will be introduced. Furthermore, the students will be provided with different tools to carry out a market segmentation and a portfolio analysis. In the next part, a focus will be put on brand management (corporate identity, image and architecture). Finally, the 4 P's of marketing will be theoretically discussed and their application will be shown using several practical examples.

Intended Learning Outcomes:

After hearing this lecture, the students will be able to develop simple marketing strategies for consumption goods. They understand the viewpoint of strategic management and are able to apply the four components of operational marketing management (product, price, communication, and distribution policies) and to provide examples.

Teaching and Learning Methods:

As teaching method a lecture is appropriate as it aims at providing basic insights into the topic of market oriented corporate management and to give an overview of strategic and operational marketing management. Most of the time, the lecturer will present his slides while the students can ask questions when necessary.

Media:

Presentations and additional slides will be provided via the moodle platform

Reading List:

Literature will be listed in the slides at the end of each lecture. Required readings will be provided via the moodle platform

Responsible for Module:

Belz, Frank-Martin; Prof. Dr. oec.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Konsumgütermarketing (WI000315, WI000316) (Vorlesung, 2 SWS)

Schrädler J

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

CH6000: Physical Chemistry | Physikalische Chemie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Master	Language: German	Duration: two semesters	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 75	Contact Hours: 75

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form von zwei Klausuren erbracht. Prüfungsdauer PC1 beträgt 90 Minuten, für PC2 60 Minuten. In diesen soll nachgewiesen werden, dass in begrenzter Zeit mithilfe eines nichtprogrammierbaren Taschenrechners ein Problem erkannt und Wege zu dessen Lösung gefunden werden können. Die Prüfungsfragen umfassen den gesamten Modulstoff. Die Antworten erfordern eigene Berechnungen und Formulierungen, möglicherweise auch die Wahl zwischen vorgegebenen Mehrfachantworten oder das Aufzeigen eines Lösungsweges. Die Bewertung des Gesamtmoduls erfolgt im Verhältnis 1:1.

Die Hilfsmittel zur Prüfung sind dem semesteraktuellen Moodle-Kurs zu entnehmen. Zugriff auf diesen wird durch die Anmeldung zur Lehrveranstaltung des entsprechenden Semesters erlangt.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundlagen der Mathematik, Allgemeine und Anorganische Chemie

Content:

1) Zustandsgleichungen für ideale und reale Gase (intermolekulare Wechselwirkungen, van-der-Waals-Gleichung, Virialentwicklung) 2) Kinetische Gastheorie, spezifische Wärme, Translations- Rotations- und Schwingungsfreiheitsgrade 3) Boltzmann- und Maxwellverteilung 4) Erster Hauptsatz der Thermodynamik 4) Innere Energie und Enthalpie als Zustandsfunktionen (vollständiges Differential, Wegunabhängigkeit, Satz von Hess, Kirchhoff'scher Satz, Haber-Born-Zyklus) 5) Isotherme und adiabatische Prozesse 6) Zweiter Hauptsatz der Thermodynamik (Reversibilität, Carnotzyklus, Wirkungsgrad, Entropie thermodynamisch und statistisch, Trouton'sche Regel, dritter Hauptsatz der Thermodynamik, 7) Gibb'sche Fundamentalgleichungen, Maxwell'sche Gleichungen, Freie Enthalpie, Freie Energie, van't Hoff Gleichung 8) Gleichgewicht, partielle molare Größen, chemisches Potential, Raoult'sches Gesetz, Massenwirkungsgesetz,

Gleichgewichtskonstanten, Prinzip von Le Chatelier, Fugazität und Aktivität 9) Formale Kinetik (Reaktionsordnung, Parallel- und Folgereaktionen, Relaxationskinetik, Fließgleichgewicht) 10) Theoretische Behandlung der Reaktionskinetik (Arrheniusgesetz, Übergangszustandtheorie, diffusionskontrollierte Reaktionen) 11) Grundprinzip der Spektroskopie

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an den Modulveranstaltungen sollen die Studierenden in der Lage sein, 1) den statistischen Charakter der Thermodynamik und Kinetik wiederzuerkennen und sich an den Gibb'schen Formalismus zu erinnern. 2) Die Bedeutung der Zustandfunktionen und deren Funktion in der Thermodynamik, beim Gleichgewicht und in der Kinetik zu verstehen und zu erklären. 3) die erarbeiteten Grundlagen auf konkrete Probleme der Thermodynamik und Kinetik anzuwenden und zu diese zu lösen. 4) Standardphänomene der Thermodynamik und Kinetik zu analysieren und sie mikroskopisch zu deuten.

Teaching and Learning Methods:

Vorlesung mit optischer Präsentation und Animationen, Übungen zur Vertiefung des Stoffes und Einübung üblicher Lösungswege, Diskussion verschiedener Strategien zur Lösung von gestellten Problemen.

Media:

Optische Präsentation, Übungsblätter, die Materialien werden über moodle zugänglich gemacht.

Reading List:

1) Wedler, Lehrbuch der Physikalischen Chemie, WILEY-VCH Verlag 2) Elstner, Physikalische Chemie 1 Springer Verlag, 3) Atkins und de Paula, Physikalische Chemie, WILEY-VCH Verlag 4) Atkins, Physical Chemistry, Oxford

Responsible for Module:

Bachmann, Annett; Dr. phil.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Grundlagen der Physikalischen Chemie 1, Übung (CH1091/CH7201 bzw. CH6000/CH0144)
(Übung, 1 SWS)

Bachmann A

Grundlagen der Physikalischen Chemie 1 (CH1091/CH7201 bzw. CH6000/CH0144) (Vorlesung, 3 SWS)

Bachmann A

Physikalische Chemie 2 für Biologen (CH6000) (Vorlesung, 2 SWS)

Bachmann A

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

ME2413: Pharmacology and Toxicology for Students of Life Sciences | Pharmakologie und Toxikologie für Studierende der Biowissenschaften (Vertiefung)

Version of module description: Gültig ab winterterm 2018/19

Module Level: Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module concludes with a written exam (75 min) in the form of free questions. Two to three questions are formulated for each topic, covering the essential learning content of the module from the beginnings of drug development through the various drug classes to toxic and addictive effects. A special focus is on current drug developments in pharmacology. Through regular active participation in the course and self-study on the basis of the instructional slides provided, the students are enabled to reproduce the knowledge acquired and present the essential aspects in a structured way in a limited time and without aids. Through their own formulations, the students show in the exam whether they have reached a deeper understanding of the topics. The exam is passed if at least grade 4.0 has been achieved. A possibility for repetition is given at the end of the semester.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Module WZ2522: General Pharmacology for students of life sciences (bachelor)

Content:

As part of the module the knowledge in pharmacology will be extended from the bachelor's degree. The knowledge of many novel drug classes for treatment of common and serious diseases is acquired. In a historical overview, examples of drugs from nature are learned. The development and optimization of drugs is discussed from drug design to the approval of drugs. Clinical studies and the transmissibility to humans are discussed. Additional contents includes the treatment of tumors and cancer pain, allergies and autoimmunity, infectious diseases such as HIV, heart rhythm disorders and psychoses, as well as biologicals, gene therapy, toxicology and dependence on

psychotropic substances. The seminar serves to strengthen and expand the lecture content, and provides the opportunity for practical exercises.

Intended Learning Outcomes:

After completing the module, students are able to reproduce the development of a drug from target identification through lead identification and optimization up to the approval and clinical studies. The students can name different resources for drugs and classify alternative treatment methods. They are able to remember important new drug groups, their targets and mechanisms of action. For each drug class, students can reproduce the lead compounds. They are further able to remember the most common and serious side effects and drug interactions and explain their occurrence. With this knowledge they can differentiate treatment options for common and serious diseases. Finally, students are able to detect toxic and addictive effects and select appropriate antidotes and remedies.

Teaching and Learning Methods:

The module consists of a lecture and a seminar. In the lecture the necessary knowledge is mediated through lectures and presentations by department staff. Students are encouraged to study the literature and discuss the issues with each other. In the seminars, the contents of the lecture is deepened and expanded. Different learning and teaching methods are used. E. c. Students prepare and show presentations in small groups or they answer specific questions or collaborate on selected (case) examples. Occasionally, examination questions are exercised. To prepare for each seminar a relevant material research is necessary.

Media:

PowerPoint, board work, flipchart, exercise sheets, OnlineTED, movies, downloads

Reading List:

There is no textbook available that covers all the contents of this module. Current literature is provided by the respective lecturers. As a basis or to supplement is recommended: Pharmakologie und Toxikologie: Arzneimittelwirkungen verstehen - Medikamente gezielt einsetzen von Heinz Lüllmann, Klaus Mohr und Lutz Hein (Gebundene Ausgabe - 18. Auflage von Januar 2016)

Responsible for Module:

Stefan Engelhardt (Stefan.Engelhardt@tum.de) Andrea Welling@tum.de (andrea.welling@tum.de)

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

ME511: Pharmacology and Toxicology | Pharmakologie und Toxikologie für Naturwissenschaftler

Version of module description: Gültig ab winterterm 2016/17

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 3	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird von den Studierenden im Rahmen einer schriftlichen, benoteten Klausur erbracht. Darin müssen die Studierenden Fragestellungen der Pharmakologie sowie verschiedene Rezeptormodelle und die Mechanismen der Pharmakodynamik und -kinetik wiedergeben, vergleichen und diskutieren. Sie müssen anhand von Beispielsubstanzen zeigen, dass die zugrundeliegenden Wirkmechanismen verstehen, dieses Wissen auf die Behandlung häufiger Krankheitsbilder übertragen können und die Toxikologie der behandelten Arzneimittel verstehen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Besuch der Module "Allgemeine und anorganische Experimentalchemie", "Organische Chemie", "Physiologie" sowie "Biochemie" und "Biochemie 2"

Content:

Im Rahmen des Moduls werden Grundlagen der Pharmakologie behandelt: Zeitliche Abläufe der Arzneimittelkonzentration im Organismus (Pharmakokinetik), Wirkungen von Arzneimitteln auf den Organismus (Pharmakodynamik) sowie Einfluss genetischer Merkmale des Patienten auf die Wirkung von Arzneimitteln (Pharmakogenetik). Des Weiteren wird ein Überblick über die Wirkmechanismen ausgewählter Arzneistoffe sowie die verschiedenen Wirkprinzipien der Arzneimittelklassen gegeben. Für das Verständnis dieser Mechanismen und Wirkungen der Arzneimittelgruppen werden Grundlagen zu Rezeptortypen mit ihren jeweiligen Agonisten und Antagonisten, Parasympathikus und Sympathikus, der glatten Muskulatur, Schmerzformen und -modalitäten sowie Blut vermittelt. Weitere behandelte Arzneimittel mit deren Wirkmechanismen sind Chemotherapeutika und Kontrazeptiva, Hypnotika sowie Antibiotika und Virustatika zur Behandlung von Infektionskrankheiten. Darüber hinaus wird die Resorption, Verteilung,

Speicherung und Elimination der Wirkstoffe erlernt. Um ein Verständnis für die Toxikologie von Arzneistoffen zu entwickeln, werden Dosis-Wirkungsbeziehungen erläutert. Abschließend wird ein Überblick über die Entwicklung von Arzneimitteln gegeben: von der präklinischen Entwicklung über die klinischen Phasen bis hin zur Zulassung.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme am Modul besitzen die Studierenden grundlegende Kenntnisse auf dem Gebiet der Pharmakologie. Sie kennen die verschiedenen Rezeptormodelle mit möglichen Agonisten und Antagonisten und können Begriffe wie Pharmakokinetik, -dynamik sowie -genetik definieren. Die Studierenden können die grundlegenden Wirkmechanismen der großen Arzneimittelgruppen unterscheiden und sind in der Lage dieses Wissen auf die Behandlung häufiger Krankheitsbilder zu übertragen. Weiterhin verstehen die Teilnehmer die Toxikologie der behandelten Arzneimittel. Sie können beispielhafte Pharmazeutika und ihre Wirkungen und Nebenwirkungen abrufen.

Teaching and Learning Methods:

Die Lernziele werden anhand einer wöchentlich stattfindenden Vorlesung vermittelt.

Lernaktivitäten: Auswendiglernen/ Studium von Literatur

Lehrmethode: Präsentation

Media:

Tafelanschrieb, Powerpoint-Präsentation und Skript (erhältlich als Download auf der Lehrstuhl-Homepage, Zugang wird bei Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben);

Reading List:

Lüllmann, H., Mohr, K., Hein, L., Pharmakologie und Toxikologie: Arzneimittelwirkungen verstehen - Medikamente gezielt einsetzen, 2010

Responsible for Module:

Stefan Engelhardt, Prof. Dr. med. stefan.engelhardt@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Vorlesung

Pharmakologie und Toxikologie

Stefan

Engelhardt, Prof. Dr. med.

stefan.engelhardt@tum.de

Andrea

Welling, PD Dr. rer. nat.

welling@ipt.med.tum.de

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI001071: Patents and Licensing Agreements | Patente und Geheimnisschutz

Version of module description: Gültig ab winterterm 2019/20

Module Level: Master	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

In the final assessment students will need to demonstrate to what extent they have met the learning objectives. This assessment will be held as a written exam of 120 minutes. Students will be asked theoretical questions. This will demonstrate to what extent they have memorized and understood principles of patent law, trade secrets law, and of the law of licence agreements. Students will also be asked to apply their knowledge to known and fictional cases. This second part demonstrates if students have developed the required legal analytical skills. Students also need to demonstrate their ability to apply their knowledge to fact settings not discussed in the lecture, and to evaluate the legal consequences.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

German Business Law 1 and 2 (WI0000027, WI0000030) or corresponding knowledge.

Content:

This module provides an introduction to basic concepts of patent law, trade secret law and the law of licensing agreements. It consists of two lectures: "Patents and trade secret" and "Licensing".

Topics covered are:

- 1) Patents and trade secrets
 - a) Patent law
 - subject-matter under protection and prerequisites
 - proceedings before the Patent Office
 - legal effects of a patent
 - the inventor's right to the patent
 - assignment and licensing

- enforcing a patent
- termination of a patent
- b) Trade secret law
- 2) Licensing:
 - economic purposes
 - license agreement: basic content
 - pitfalls in licensing projects
 - antitrust issues

Intended Learning Outcomes:

At the end of this lecture students will be able to,

1. understand the basic principles of patent law and trade secret law,
2. grasp the legal framework of business activity
3. analyse legal implications of typical business situations and to identify their options,
4. present the results of their analysis in a written memorandum.

Teaching and Learning Methods:

The lecture will cover the theoretical aspects of the module in a discussion with the lecturer. It will also provide the opportunity to work individually or in groups on case scenarios (known and unknown), covering issues of patent law, trade secret law and the law of licensing agreements. The purpose is to repeat and to intensify the content discussed in the lecture and to revise and evaluate legal issues from different areas of law in everyday situations. Students will develop the ability to present these findings in a concise and well-structured written analysis.

Media:

Reader, presentations (PPT), cases (Including model answers)

Reading List:

Kraßer/Ann, Patentrecht

Ann/Loschelder/Grosch, Praxishandbuch Know-how-Schutz

Responsible for Module:

Ann, Christoph; Prof. Dr.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Geheimnisschutz (WI001217) (Vorlesung, 2 SWS)

Ann C (Dubov B, Duque Lizarralde M)

Patentschutz (WI001218, WI001071) (Vorlesung, 2 SWS)

Dubov B, Fromberger M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ2016: Proteins: Structure, Function, and Engineering | Proteine: Struktur, Funktion und Engineering

Version of module description: Gültig ab summerterm 2013

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Prüfungsdauer (in min.): 90.

Die Studierenden zeigen in der Klausur, ob sie die vermittelten Informationen zur Struktur und Funktion von Proteinen verstanden haben und wiedergeben können. Dies umfaßt die Beschreibung, Interpretation und Übertragung der Informationen auf ähnliche Sachverhalte, unter anderem anhand konkreter Beispiele aus dem Protein-Engineering.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Voraussetzungen für die erfolgreiche Teilnahme sind theoretische und praktische Kenntnisse der Grundlagen der Biochemie.

Content:

Die Proteine bilden die funktionell vielfältigste Stoffklasse innerhalb der Biomakromoleküle. Als Enzyme, Hormone und Antikörper, Membran-, Struktur-, Transport- und Speicherproteine erfüllen sie eine Vielzahl von Aufgaben innerhalb und außerhalb der Zelle. Die Gentechnik ermöglicht heute nicht nur die Überproduktion von Proteinen in mikrobiellen Expressionssystemen oder Zellkultur; vielmehr ist durch Manipulation der kodierenden Gensequenz auch der Austausch von Aminosäuren innerhalb eines Proteins oder gar die Verknüpfung verschiedener Proteine zu einer einzigen Polypeptidkette möglich. Dieses Protein-Engineering macht sich neben biophysikalischen Methoden auch die modernen Techniken der Strukturanalyse zunutze, u.a. X-ray und NMR. Auf folgende Aspekte wird insbesondere eingegangen: Aminosäuren, Polypeptide und Proteine; selektive chemische Modifizierung; Grundlagen und Beschreibung der dreidimensionalen Struktur; Faltung und Denaturierung von Proteinen; Molekulare Erkennung; Praktische Modellsysteme des Protein-Engineerings zum Studium der Faltung, Ligandenbindung und enzymatischen Katalyse.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an dem Modul verfügen die Studierenden über theoretische Grundlagen der Struktur und Funktion der Proteine. Lernergebnisse umfassen einerseits Kenntnisse über den chemischen Aufbau der Proteine aus Aminosäuren und die daraus resultierenden Reaktivitäten und andererseits die Zusammenhänge zwischen Raumstruktur, biophysikalischen Wechselwirkungen innerhalb der Polypeptidkette, mit dem Lösungsmittel Wasser sowie mit Liganden und Substraten. Damit sind die Studierenden in der Lage, das Verhalten von Proteinen unter praktischen Aspekten einzuschätzen und Strategien zu ihrer Optimierung für gegebene Anwendungsbedingungen zu entwickeln.

Teaching and Learning Methods:

Veranstaltungsform/Lehrtechnik: Vorlesung/Präsentation

Lernaktivität: Literaturstudium

Lehrmethode: Vortrag

Media:

Die Vorlesung erfolgt mit graphischen Präsentationen (Projektor und PowerPoint). Die Folien werden den Studenten in elektronischer Form oder als Ausdruck rechtzeitig zugänglich gemacht.

Reading List:

Fersht, "Structure and Mechanism in Protein Science", W.H.Freeman, 1998.

Petsko, Ringe, "Protein Structure and Function", Sinauer Associates, 2004.

Whitford, "Proteins - Structure and Function", John Wiley & Sons, 2005.

Responsible for Module:

Arne Skerra skerra@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Proteine: Struktur, Funktion und Engineering (Vorlesung, 2 SWS)

Skerra A [L], Skerra A

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5110: Practical Course Protein Technology | Praktikum Proteintechnologie

Version of module description: Gültig ab summerterm 2014

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 150	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 90

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Modulprüfung besteht zum einem aus einer wissenschaftlichen Ausarbeitung und zum anderen aus einer Klausur. Die Gesamtnote des Moduls ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der beiden Prüfungsformen. Das Modul ist ab einer Modulnote besser als 4,09 bestanden.

Die wissenschaftliche Ausarbeitung wird von jedem Studierenden individuell erstellt und ist zu einem gesetzten Termin einzureichen. Die Version der Ausarbeitung wird vom Praktikumsleiter korrigiert und zur Überarbeitung den Studierenden zurückgegeben. Die Endversion wird bewertet. Diese hier gewählte Art der Prüfung ist besonders gut zur Erreichung des Lernziels einer wissenschaftlichen Diskussion, da hier eine qualitativ international normierte Art der Darstellung wissenschaftlicher Ergebnisse nachgewiesen wird.

Die Klausur setzt sich aus arbeitstäglichen Fragebögen zusammen (je 10 min), in welchen aus praktiumsbezogenen und laborsicherheitstechnischen Gründen unabdingbar die theoretischen und praktischen Fortschritte abgefragt werden. Hierbei sind sowohl freie Formulierungen, Lückentexte als auch das Ankerzen von vorgegebenen Mehrfachantworten vorgesehen. Nach Abschluss aller Testate werden die Einzelbewertungen zu einem Klausurergebnis gleichgewichtig gemittelt. Durch die Klausurkomponente wird geprüft, ob die Studierenden die theoretischen Grundlagen der durchgeführten Experimente sowie deren Auswertung beherrschen und anstehende Nachfolgeexperimente sicherheitstechnisch unbedenklich und effektiv durchführen können.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Molekulare Biotechnologie (WZ5039)

Content:

In diesem Modul wird ein rekombinantes Protein exprimiert und analysiert. Die Proteinexpression wird mittels SDS-PAGE und Western blot nachgewiesen und das Protein mittels Affinitätschromatographie isoliert. Die Identität des Proteins wird mittels Massenspektrometrie bestätigt. Ein Enzymtest des rekombinanten Proteins schließt die Laborarbeiten ab. Die einzelnen Versuche bauen hierbei aufeinander auf.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an den Modulveranstaltungen sind die Studierenden in der Lage die Grundlagen der Proteintechnologie zu verstehen und unter Anleitung praktisch anzuwenden. Sie können einfache Experimente zeitlich über kleine Zeiträume selbständig strukturieren und Störungen im zeitlichen Ablauf und die daraus resultierenden Probleme selbständig erkennen, formulieren und in gewissem Maße auch selbständig beheben.

Sie können verlässlich abschätzen, ob sie das jeweilige individuelle Tagesziel erreicht haben und darauf aufbauend den nächsten Tag planen. Darüber hinaus sind die Studierenden in der Lage, ein wissenschaftliches Praktikumsprotokoll zu verfassen und nach professioneller Anleitung dem wissenschaftlichen Anspruch entsprechend zu optimieren. Sie können durchgeführte Experimente mit grafischen Mitteln und erläuterndem Text zusammenfassen und in einer kritischen Diskussion, gegebenenfalls auch unter Zuhilfenahme von wissenschaftlichen Veröffentlichungen, bewerten.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul ist als Übung mit wesentlichen praktischen Teilen konzipiert. In der Übung werden Rechenbeispiele sowie Auswertungen der geplanten wissenschaftlichen Experimente im Detail erläutert und mit den Studierenden diskutiert. Anschließend werden die in der Übung vorbesprochenen Experimente unter Anleitung in 2-er Gruppen praktisch durchgeführt. Die gewählte Kombination von Übung und praktischer Tätigkeit in Kombination mit der täglichen schriftlichen Auswertung und Anfertigung des Protokolls gestattet es, dass theoretische und praktische Ausbildungselemente perfekt miteinander verknüpft werden.

Media:

Praktikumsskript

Reading List:

Responsible for Module:

Dieter Langosch langosch@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Proteintechnologie (Übung, 5 SWS)

Gütlich M [L], Gütlich M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5196: Intellectual Property Law | Patente und Marken - Gewerblicher Rechtsschutz

Version of module description: Gültig ab winterterm 2017/18

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfung wird schriftlich (Klausur, Dauer 60 min) abgehalten. Das erlernte Wissen wird hierbei in Gruppen abgefragt. Die Prüfungsleistung wird im Rahmen einer schriftlichen, benoteten Klausur abgefragt. In dieser müssen die Studierenden Fragen zu Patent-, Marken- und Designrecht in eigenen Worten beantworten und entsprechende Sachverhalte erklären. Darüberhinaus müssen sie Beispiele zu den jeweiligen Themengebieten aus der Vorlesung mit dem gelernten Wissen beantworten und diese miteinander vergleichen.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

Keine Voraussetzungen

Content:

Die Vorlesung vermittelt Kenntnisse über verschiedene Rechtsaspekte:

- Patentrecht
- Markenrecht
-
- Designrecht

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme am Modul "Patente und Marken" können die Studierenden einschätzen, was für eine Patent-, Marken-, und Designanmeldung notwendig ist und welche rechtlichen Hürden es auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene hierfür gibt. Sie sind in der Lage einzuschätzen, wann bzw. warum es zu einer Rechtsverletzung kommt und welche entsprechenden rechtlichen Rahmenbedingungen gelten.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul umfasst eine Blockvorlesung, welche in der Kanzlei "Bardehle Pagenberg" in München abgehalten wird. In dieser werden den Studierenden die Inhalte, die relevanten Definitionen sowie rechtlichen Grundlagen des Patent-, Marken- und Designsrechts aufgezeigt und erklärt. Die Studierenden werden mit Fallbeispielen konfrontiert und versuchen mittels Gesetzestexten und dem vorher erlernten Wissen die gewählten Beispiele zu lösen. Zwischen den verschiedenen Rechtsblöcken wird das Wissen zur Festigung offen abgefragt.

Media:

Präsentation, Skript (wird in der Kanzlei ausgeteilt), Fallbeschreibungen.

Reading List:

Patent- und Musterrecht: PatR, Heinemann | ISBN 978-3-423-05563-5 oder ISBN 978-3-406-69930-6 (käuflicher Erwerb notwendig für die Prüfung).

Responsible for Module:

Müller-Stoy, Tilman; Hon.-Prof. Dr.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Der Schutz von Patenten, Marken und Designs – rechtliche Grundlagen und Praxisfälle
(Vorlesung, 2 SWS)

Kutschke P, Müller-Stoy T

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5240: Laboratory Course Detection of Genetically Modified Organisms | Praktikum Nachweis genetisch modifizierter Organismen

Version of module description: Gültig ab winterterm 2017/18

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 2	Total Hours: 150	Self-study Hours: 105	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Das Lernergebnis des GMO Praktikums wird mit einer 60 minütigen schriftlichen Klausur abgefragt. Zu jedem Praktikumsteil, (1) den Referaten, (2) den Extraktionsmethoden, (3) dem GMO Nachweis via qPCR und (4) dem GMO Nachweis via ELISA müssen Fragen beantwortet werden:

- Die verschiedenen Extraktionsmethoden von DNA und Proteinen müssen exemplarisch beschrieben werden.
- Der Aufbau, der Ablauf und die Funktionsprinzipien verschiedener PCR und ELISA müssen z.T. anhand von Skizzen erklärt werden. Zudem müssen Einflussfaktoren benannt und beurteilt werden.
- Der Einsatz von GMOs muss an aktuellen Beispielen vor dem Hintergrund der gesellschaftlichen und politischen Problematik von GMOs auf nationaler und internationaler Ebene diskutiert werden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Keine.

Content:

Im Praktikum "GMO Nachweis in Lebensmitteln" soll den Studenten der molekularbiologische Nachweis von gentechnisch modifizierter Organismen (GMO) in Lebensmitteln nahe gebracht werden.

Die behandelten Themen sind:

- GMO und deren Problematik - Deutschland, Europa und weltweit
- Proteinextraktion

- ELISA Immunoassay
- DNA Extraktion
- PCR und quantitative PCR (qPCR)

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme am Modul kennen die Studierenden die rechtlichen Grundlagen zu GMO in Deutschland und Europa und können die gesellschaftlichen und politischen Diskussionen über GMO einschätzen und bewerten. Sie sind in der Lage einen DNA- und Proteinnachweis von GMO in Lebensmitteln selbst im Labor durchzuführen und die Ergebnisse zu interpretieren und zu bewerten.

Teaching and Learning Methods:

Die theoretischen Grundlagen zu den oben genannten Themen werden in einem Seminar vermittelt. Die Studierenden halten Vorträge dazu und diskutieren diese mit dem Dozenten. Dabei werden den Studierenden die nationale und internationale Problematik um GMO verständlich gemacht. Die praktischen Teile der Lehrveranstaltung (Extraktion, PCR und ELISA) sollen dem Studierenden die Methoden näherbringen sodass er diese in der Praxis anwenden kann. Gängige Labormethoden zum Nachweis von GMO werden anschließend am Beispiel Mais in einem Laborpraktikum eingeübt. Dazu wird von einem transgenen (Bt-176) und einem isogenen (konventionellem) Mais aus Pflanzenmaterial (Maisblätter und Maiskörnern) sowie aus einem verarbeiteten Lebensmittel (selbst hergestelltes Popcorn) DNA und Protein extrahiert und verglichen. Mit folgenden Methoden werden spezifische Marker detektiert und quantifiziert:

- auf DNA Ebene (transgene Cry1Ab DNA) mittels qPCR
- auf Proteinebene (Cry1Ab Protein) mittels Immunoassay

Media:

PowerPoint Präsentationen und Tafelskizzen während der Präsentationen und dem Praktikum.

Reading List:

Responsible for Module:

Prof. Dr. rer. nat. Michael Pfaffl michael.pfaffl@wzw.tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Nachweis gentechnisch modifizierter Organismen (Praktikum, 3 SWS)

Pfaffl M

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5279: Lab Course Beverage Analytics 2 | Praktikum Chemisch-Technische Analyse 2

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 4	Total Hours: 120	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Mit der Laborleistung werden die theoretischen Erkenntnisse aus der Vorlesung Chemisch-Technische Analyse 2 (WZ5207) durch die praktischen Versuche vertieft. Die Studierenden lernen im Praktikum verschiedene etablierte Methoden zur chemisch-technischen Analyse kennen und können diese für den Einsatz bei braurelevanter Untersuchungsmethoden bewerten, sowie auf konkrete Anwendungen übertragen. Die Studierenden zeigen, dass sie durch die im Praktikum erlernten Fertigkeiten ausgewählte qualitative und quantitative Analysen durchführen können. Sie sind in der Lage die Ergebnisse zu bewerten und zu diskutieren. Im Rahmen des Laborpraktikums müssen die Studierenden zu den durchgeführten Versuchen Ergebnisprotokolle verfassen, die von der Praktikumsleitung überprüft werden und ggf. nachzubessern sind. Die Laborleistung wird als zweier/dreier Team erbracht. Zum Bestehen der Laborleistung sind mindestens 47 von 52 möglichen Punkten zu erreichen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

WZ5322 Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie inkl. Praktikum

WZ5426 Organische und Biologische Chemie

PH 9035 + PH 9036 Physik für Life-Science-Ingenieure 1+2

LS30033 Einführung in die Getränketechnologie

WZ5431 Chemisch-Technische Analyse 1

Content:

Gerste/Malz: Mürbigkeit/Friabilimeter, Chemisch-technische Untersuchungen

Bier: Viskosität (Kapillar-, Kugelfallviskosimeter), Diastatische Kraft, Verkleisterungstemperatur, Endvergärungsgrad, Vicinale Diketone, Anthocyanogene, Gesamtpolyphenole,

Reduktionsvermögen (spektralphotometrisch, ITT), Sauerstoff (elektrometrisch, optochemisch, Gesamtsauerstoffgehalt), Kohlendioxid (titrimetrisch (Blom und Lund), manometrisch (Stadler & Zeller)), Bier-Schaum (disperse Systeme, Schaumhaltbarkeit, Einflussfaktoren, NIBEM, Foam Stability Tester), Kolloidale Stabilität (Einflussfaktoren, Mindesthaltbarkeit, Größe der Trübungs-partikel, Einfluss der Bierinhaltsstoffe, Sauerstoffeinfluss) Nephelometrie (Grundlagen, Einflussfaktoren, visuelle/optische Methode, Streulichtmessung, Gerätestandards, Trübungseinheiten), Ammoniumsulfat-Fällungsgrenze, Gesamtschwefeldioxid, Pasteurisationsnachweis, Eisen in Bier (VIS), Farbe (Komparator, VIS), Thiobarbitursäurezahl, photometrische Iodprobe
Gaschromatographie: Prinzip, Trennsäulen, Detektoren, Head-Space, Gärungsnebenprodukte
HPLC: Prinzip, Trennsäulen, Isokratische-, Gradienten-Elution, Normal-/Umkehr-Phase, Detektoren, Elutrope Reihe
Hopfen: Konduktometer-Wert, HPLC (für α - und β -Säuren für iso- α -, α - und β -Säuren)

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme am Modul WZ5279 Chemisch-Technische Analyse 2 (Praktikum) sind die Studierenden in der Lage, grundlegende chemisch-technische Methoden und Analysen von Würze, Bier und Hopfen anzuwenden und Analysenergebnisse zu bewerten. Weiter haben die Studierenden Fertigkeiten zur Durchführung brauspezifischer Analysen (Würze, Bier und Hopfen) erworben. Sie können die wichtigsten grundlegenden Analysenmethoden selbstständig durchführen und besitzen ein grundlegendes experimentelles Wissen über besondere Analysentechniken (z.B. Refraktometrie, NIR-Spektrometrie, Nephelometrie, Bestimmung der Schaumhaltbarkeit, elektrochemische Sauerstoffbestimmung, Konduktometrie, Gaschromatographie, HPLC) und können diese entsprechend den wissenschaftlichen Gepflogenheiten dokumentieren und auswerten.

Sie sind damit in der Lage, die Ergebnisse und mögliche Auswirkungen auf den Brauprozess qualitativ zu beurteilen.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus dem Praktikum Chemisch-Technische Analyse 2 (4 SWS). Die in der Vorlesung WZ5207 Chemisch-Technische Analyse 2 behandelten Themen werden im Praktikum vertieft.

Partner-/Gruppenarbeit; digitales Praktikumsskript; Betreuung durch wissenschaftliches Personal; Lernaktivitäten: Studium von Vorlesungs- und Praktikumsskript; Studium von Literatur, Zusammenarbeiten mit anderen Studierenden, Üben von labortechnischen Fertigkeiten, Anfertigung von chemischen Laborprotokollen.

Media:

Die Arbeitsvorlagen und Analysenvorschriften für die Praktika stehen digital auf der Moodle-Plattform der TUM zur Verfügung.

Reading List:

• MEBAK® Online: Methoden-Datenbank; <https://www.mebak.org/methoden-datenbank>

- Methodensammlungen der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission: Brautechnischen Analysemethoden (Wasser, Rohstoffe, Würze - Bier - Biermischgetränke)
- ANALYTICA EBC; <https://brewup.eu/ebc-analytica>
- European Brewery Convention, Analytika-EBC Band 1, Getränke-Fachverlag Hans-Carl
- Fanghänel, E., Lehrwerk Chemie, Einführung in die Laboratoriumspraxis, VEB Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie

Responsible for Module:

Reil, Gerold; Dr. rer. nat. gerold.reil@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5005: Materials Engineering | Werkstoffkunde

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer benoteten Klausur erbracht (60 Minuten). Die Studierenden müssen in der Prüfung darlegen, dass Sie kristalline Gitterstrukturen anhand von vorgelegten Beispielen verstehen. Sie müssen die Eigenschaften verschiedener Werkstoffgruppen kennen sowie die Phasenverhalten verschiedener Werkstoffe anwenden. Sie müssen die Herstellung von Stahl an einem gewählten Beispiel im Phasendiagramm nachvollziehen und die Festigkeit des entstandenen Materials bewerten. Sie sollen nicht-metallische Werkstoffe unterscheiden und deren Vor- und Nachteile für Beispiele, sowohl im Lebensmittel- und Getränkebereich, als auch im Maschinen- und Apparatebau diskutieren. Sie sollen die Ursachen der Korrosion, die verschiedenen Korrosionsarten sowie Möglichkeiten des Korrosionsschutzes kennen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundkenntnisse in Technischer Mechanik, Chemie, Physik und physikalischer Chemie

Content:

"Im Modul Werkstoffkunde werden die grundlegenden Aspekte der Materialwissenschaften sowie Werkstofftechnik behandelt:

- Struktur kristalliner Festkörper: Gitterstruktur, Klassen, Defekte in Kristallsystemen
- Phasendiagramme und deren Einsatz in der Stahlproduktion: Herleitung, Übergänge, Erstarren, Kristallisation, Schmelzen, Beispiel Wasser, mischbare und unmischbare Systeme, Hebelgesetze, Eisen-Eisencarbid-System, Stahlerzeugung
- Mechanische und physikalische Eigenschaften von Stoffen
- Nichtmetallische Werkstoffe: Kunststoffmonomere und -polymere, Herstellung, Duro-/ Thermoplasten, Elastomere, Formgebung, Additive, mechanische Eigenschaften, Alterung

- Festigkeitslehre: statisch (Torsion, Spannung, Schub, Dehnung), Elastizität, Dauerfestigkeit, Härte
- Metallische Werkstoffe: Herkunft, Roheisengewinnung, Verfahren zur Stahlproduktion, Stahleigenschaften im Maschinen- und Anlagenbau, Härten, Vergüten, Legierungen, Korrosion"
- Nichtmetallische Werkstoffe Glas und Keramik, Herstellung, Werkstoffeigenschaften und Unterschiede
- Verbundwerkstoffe

Intended Learning Outcomes:

Nach dem Modul sind die Studierenden in der Lage, geeignete Werkstoffe für den Maschinen- und Anlagenbau auszuwählen. Sie kennen die chemischen Strukturen und den molekularen Aufbau und können anhand der kristallinen oder amorphen Struktur Festigkeiten und Belastbarkeiten einschätzen. Sie kennen die verschiedene Stahlsorten und deren Aufbau und können deren Herstellverfahren und die entstanden Eisenstruktur diskutieren. Sie können Festigkeitskennwerte beurteilen und kennen die gängigsten Verfahren der Werkstoffprüfung. Sie kennen alle für den Anlagenbau und die Lebensmittelindustrie wichtigen Kunststoffe und können deren Anwendung beurteilen. Sie verstehen verschiedene Ursachen von Korrosion und kennen die Schutzmechanismen diesen Prozess zu unterbinden.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer wöchentlich stattfindenden Vorlesung mit interaktiven Elementen.

Media:

Die Folien werden über moodle bereitgestellt. Ebenso gibt es Erklärvideos.

Reading List:

Technische Mechanik 2 - Festigkeitslehre von Russell C. Hibbeler, Pearson Studium

Materialwissenschaften und Werkstofftechnik von Callister und Rethwisch, Wiley-VCH

Werkstoffkunde für Ingenieure von Roos und Maile, Springer Verlag

Werkstoffkunde von Bargel und Schulze, Springer Verlag

Responsible for Module:

Prof. Dr.-Ing. Petra Först petra.foerst@tum.de in Zukunft: Professor für Functional Materials

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ2017: Cell Culture Technology | Zellkulturtechnologie

Version of module description: Gültig ab summerterm 2012

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Eine Klausur (90 min, benotet) dient der Überprüfung der erworbenen theoretischen Kompetenzen. Die Studierenden zeigen in der Klausur, ob sie in der Lage sind, das erlernte Wissen zu strukturieren und die wesentlichen Aspekte darzustellen. Sie sollen die erarbeiteten Informationen beschreiben, interpretieren, sinnvoll kombinieren und auf ähnliche Sachverhalte übertragen können. Die Klausurnote bildet die Gesamtnote des Moduls.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Zur erfolgreichen Teilnahme am Modul wird das Basiswissen Zellbiologie aus dem Grundstudium BSc Biologie vorausgesetzt.

Content:

Die Vorlesung dient als theoretische Einführung in die Grundlagen der Zellkulturtechnik. Neben einer allgemeinen Einführung wird hier ein breiter Bereich von Zellkulturtechniken praxisnah vorgestellt. Im Vordergrund stehen unterschiedliche Formen der Kultur von Säugerzellen gepaart mit einer Auswahl an Applikationen, die am Bedarf von Studierenden der Biologie orientiert ist. Grundlagen Zellkulturlabor, Steriltechnik, Kulturmedien, Routinemethoden Zellkulturen Primärkultur, Permanentlinien, Säugerzellkultur (Bsp. Stammzellen), Kultur von Pflanzen-, Verte- und Invertebratenzellen Applikationen Modellsysteme in der Forschung, Toxizitätstests, Tissue engineering, zellbasierte Produktion, Virologie, Gentherapie, Drug discovery mit HTS/HCS etc.

Intended Learning Outcomes:

Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung sind die Studierenden in der Lage, aus dem Spektrum der Zellkulturtechniken geeignete Methoden zur Bearbeitung konkreter

wissenschaftlicher Fragestellungen auszuwählen und diese, zumindest in Theorie gezielt einzusetzen. Zudem sollen Sie eine fundierte Befähigung darin erlangen, den Einfluss einzelner Parameter der Zellkultur auf das Versuchsergebnis einzuschätzen.

Teaching and Learning Methods:

Lehrtechnik: Vorlesung;

Lernaktivitäten: Studium von Vorlesungsskript, -mitschrift und Literatur.

Media:

Präsentationen mittels PowerPoint (Downloadmöglichkeit für Vorlesungsmaterial); Tafelarbeit

Reading List:

Es ist kein Lehrbuch verfügbar, das alle Inhalte dieses Moduls abdeckt. Das Präsentationsmaterial wird durch spezifische Literaturhinweise für die einzelnen Themen ergänzt. Als Grundlagen werden empfohlen:

Animal Cell Culture -a practical approach (R.I. Freshney), IRL press

Kultur tierischer Zellen (S.J. Morgan, D.C. Darling), Labor im Fokus, Spektrum Verlag

Animal cell culture methods (J.P. Mather, D. Barnes)

Zell-und Gewebekultur (T. Lindl), Spektrum Verlag

Responsible for Module:

Karl Kramer karl.kramer@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Zellkulturtechnologie: Grundlagen und praktische Anwendungen (Vorlesung, 2 SWS)

Küster B [L], Kramer K

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Free Electives | Freie Wahlmodule

Module Description

WZ5327: Business Economics of Beverage Industry | Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie

Version of module description: Gültig ab winterterm 2015/16

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer schriftlichen, benoteten Klausuren (120 min) erbracht. In der Prüfung müssen die Studierenden darlegen, dass sie die Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre verstehen und ihr Wissen auf konkrete Fragestellungen anwenden können. Weiterhin sollen sie zeigen, dass sie betriebswirtschaftliche Zusammenhänge (güter- und finanzwirtschaftliche Umsatzprozesse) und spezielle Aspekte innerhalb der Brau- und Getränkeindustrie verstehen, indem sie Verständnisfragen in eigenen Worten beantworten und branchenspezifische betriebswirtschaftliche Probleme diskutieren und Lösungsansätze finden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

keine

Content:

Das Modul "Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie" vermittelt folgende Inhalte:

- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre unter besonderer Berücksichtigung von Unternehmen aus der Lebensmittelbranche (Agrarbetriebe, Lebensmittelverarbeiter, Lebensmittelhandel).
- Nachhaltige Entwicklung als zentrale Herausforderung für Lebensmittelunternehmen im 21. Jahrhundert (nachhaltige Beschaffung und Produktion, Nachhaltigkeitsmarketing)
- Güterwirtschaftlichen Umsatzprozesse (Beschaffung, Produktion, Absatz/Marketing)
- Finanzwirtschaftliche Umsatzprozesse (Bilanzierung, Finanzierung und Investition)
- Ein Gastvortrag gibt einen näheren Einblick in die Unternehmenspraxis und rundet die Lehrveranstaltung ab

- Unternehmen und Umwelten
- Bilanzierung, Finanzierung und Investition
- Grundlagen des Managements
- Der Getränkemarkt in Deutschland/Selbstverständnis einer BWL der Getränkeindustrie
- Marketing-Management/Planung von Unternehmens- und Marketingstrategien/
Produkt- und Sortimentspolitik/Preis- und Konditionenpolitik/Marken- und
Kommunikationspolitik
- Distributions- und Vertriebsmanagement/Absatzkanalmanagement/Absatzwege von
Getränkeherstellern im Export/Formen des Getränkefachgroßhandels/Logistikmodelle/Verknüpfung
von Preissystem, Distribution und Logistik/Verkaufsmanagement/Formen des Verkaufs/
Kapazitätsplanung im Verkauf/Verkaufsprozesse/Budgetplanung
- Produktions- und Kostenmanagement/Grundlagen/Wertschöpfung, Kostenstrukturen,
Optimierungsmodelle
- Beschaffungsmanagement und Materialwirtschaft/Normstrategien der Beschaffung/Global
Sourcing/ABC-Analyse/Organisation des Einkaufs

Intended Learning Outcomes:

Am Ende der Lehrveranstaltung sind Sie in der Lage:

1. Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre wiederzugeben und auf Unternehmen der
Lebensmittelbranche
anzuwenden;
2. Beschaffung, Produktion und Absatz als zentrale Unternehmensfunktionen näher zu erläutern;
3. Nachhaltige Entwicklung als zentrale Herausforderung für Unternehmen der
Lebensmittelbranche zu verstehen;
4. Grundlegende betriebswirtschaftliche Zusammenhänge in der Wertschöpfungskette von
Getränkeunternehmen zu verstehen und auf betriebswirtschaftlicher Ebene branchenspezifische
Problemstellungen zu diskutieren;
5. die Prinzipien der Beschaffung, Produktion und Absatz als zentrale Unternehmensfunktionen
näher zu erläutern und nachhaltige Entwicklungskonzepte als zentrale Herausforderung für
Unternehmen der Lebensmittelbranche zu verstehen.

Teaching and Learning Methods:

Lehrmethode: Vortrag, unterstützt durch Folien bzw. ppt-Präsentationen

Lernaktivität: Studium von Literatur; Bearbeiten von Problemen und deren Lösungsfindung

Lernaktivitäten: relevante Materialrecherche

Media:

Skriptum ist digital verfügbar und wird auf der elearning Plattform Moodle bereitgestellt.

Reading List:

- Schrädler, J., Die strategische Bedeutung der Absatzwege für Brauereien in Brauwelt: Nr. 22,
1992
- Thommen, J-P./Achleitner, A.-K., Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, 2. Aufl. Wiesbaden, 1998

- Belz, Frank-Martin and Peattie, Ken (2009): Sustainability Marketing: A Global Perspective, Chichester: Wiley
- Hamprecht, J./Carsten D. (2008) Exzellenz durch Nachhaltigkeit im Einkauf, in: Hacklin, F./Marxt, C. (Hrsg): Business Excellence in technologieorientierten Unternehmen, Berlin u.a.

Im Rahmen der Vorlesung "Allgemeine Betriebswirtschaftslehre" wird zudem eine klausurrelevante Pflichtlektüre vorgegeben. Diese wird am Ende jeder Vorlesung angegeben und als pdf Dateien auf der Lernplattform Moodle zur

Verfügung gestellt. Multimediaterialien wie Videos und Interviews sind online abrufbar.

Responsible for Module:

Hon.-Prof. Dr. Josef Schrädler josef.schraedler@mytum.de Prof. Dr. Martin Moog moog@mytum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (WI000190, WI001062, WZ5327, WZ5329) (Vorlesung, 2 SWS)

Moog M [L], Moog M, Miladinov T

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5329: Business Economics in Food Industry | Betriebswirtschaftslehre der Lebensmittelindustrie

Version of module description: Gültig ab summerterm 2017

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Modulprüfung besteht aus einer schriftlichen, benoteten Klausur (120 min).

In der Klausur müssen die Studierenden zeigen, dass sie ein betriebswirtschaftliches Grundverständnis erworben haben und einfache Rechenaufgaben zu betriebswirtschaftlichen Themen selbstständig durchführen können. Sie müssen beispielsweise betriebswirtschaftliche Berechnungen durchführen, Kennzahlen berechnen sowie offene Fragen u.a. zu den Themen: Gegenstand der Betriebswirtschaftslehre; Betriebswirtschaftslehre als Wissenschaft; Grundkonzepte der Betriebswirtschaftslehre; Subsysteme eines Betriebes; Leitbilder, Grundsätze und Ziele in Betrieben; Führung und Management des Betriebs; Konstitutive Entscheidungsfelder sowie weiteren Teilgebieten der Betriebswirtschaftslehre beantworten. Darüber hinaus beantworten die Studierenden Rechenaufgaben im Hinblick auf unternehmerische Entscheidungen. Sie geben Definitionen wieder und beantworten Verständnisfragen zur ökonomischen Theorie unternehmerischen Handelns und den entsprechenden Marketingstrategien.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Content:

In der Lehrveranstaltung "Allgemeine Betriebswirtschaftslehre" wird ein Überblick über die Betriebswirtschaftslehre gegeben. Zu Beginn wird die Betriebswirtschaftslehre als wissenschaftliche Disziplin mit verschiedenen Basiskonzepten (bspw. Preis-Mengen Modelle, Ausrichtungsstrategien, Homo oeconomicus) vorgestellt. Dann werden die Subsysteme von Betrieben, die Ziele sowie Techniken des Managements behandelt. Anschließend werden die

sogenannten konstitutiven Entscheidungsfehler dargestellt sowie die wichtigsten Teilgebiete der Betriebswirtschaftslehre.

Die Veranstaltung „Produktions- und Absatzwirtschaft“ vermittelt im ersten Teil die ökonomische Analyse individueller Entscheidungen, die insbesondere Unternehmen betreffen. Die Tatsache, dass unternehmerische Entscheidungen stark vom Absatzmarkt abhängen, wird im zweiten Teil der Veranstaltung behandelt. Die Veranstaltung wird durch Übungen ergänzt. Fragestellungen und Themen sind u.a.:

1. Theorie der Unternehmensentscheidungen: Wovon ist abhängig, was Unternehmen produzieren können? Wie verändern sich die Kosten der Produktion mit der Produktionshöhe? Welche Ziele verfolgen Unternehmen? Wie entscheidet ein Unternehmen bei vollständiger Konkurrenz über die Höhe seiner Produktion? Was ist ein Monopol? Wie trifft ein Monopolist seine Produktionsentscheidung?

Auf eine Einführung in die Theorie des Konsumentenverhaltens wird in dieser Veranstaltung bewusst verzichtet. Allerdings stellt sich die Frage, welches Ziel Konsumenten verfolgen und wie sie mit beschränkten Mitteln zwischen verschiedenen Konsumalternativen entscheiden? Wovon ist es abhängig, was und wie viel ein Verbraucher konsumiert?

Inwieweit diese Entscheidungen durch Marketing mitbeeinflusst werden können, wird im zweiten Teil der Veranstaltung behandelt.

2. Marketing: Was sind Käufermärkte und wie funktionieren sie? Wie kann der Absatzmarkt durch Marketing erschlossen werden? In der kurzen Einführung in das Marketing stellt sich die Frage, inwiefern Marketingentscheidungen den potentiellen Kunden und seine Nutzenansprüche im Blick haben und wie unter Käufermarktbedingungen, der Erfolg und die Existenz des Unternehmens gesichert werden kann. Im Rahmen des sogenannten Marketing-Mix, werden die sogenannte Leistungspolitik, die Preis- und Konditionenpolitik, die Kommunikationspolitik sowie die Distributionspolitik erläutert.

Intended Learning Outcomes:

Nach erfolgreichem Abschluss der Teilleistung "Allgemeine Betriebswirtschaftslehre" sind die Studierenden in der Lage, Inhalte nachfolgender Lehrveranstaltungen leichter zu verstehen und einzuordnen. Sie können beispielsweise wichtige Kennzahlen wie die Produktivität und Wirtschaftlichkeit errechnen sowie Rechtsformen, verschiedene entscheidungstheoretische Ansätze, unterschiedliche Managementtechniken und die Begriffe der Organisationslehre wiedergeben und erläutern. Darüber hinaus sind sie in der Lage, verschiedene Basiskonzepte (bspw. Preis-Mengen Modelle, Ausrichtungsstrategien, Homo oeconomicus) zu erklären. Die Studierenden können wirtschaftliche Probleme von Unternehmen, besonders aus dem Bereich des Agrarsektors i.w.S., erkennen. Sie können betriebswirtschaftliche Analysemethoden und Entscheidungsunterstützungsansätze skizzieren.

Nach der erfolgreichen Teilnahme an der Lehrveranstaltung "Produktions- und Absatzwirtschaft" sind die Studierenden in der Lage, wichtige Begriffe der Produktions- und Absatzwirtschaft zu definieren. Die Studierenden können rechnerisch herleiten, welche unternehmerische Entscheidung unter bestimmten Beschränkungen optimal wäre. Darüber hinaus können sie die

Unternehmensentscheidungen im Kontext eines Käufermarktes analysieren und entsprechende Marketingstrategien benennen und auswählen.

Teaching and Learning Methods:

Die Vorlesungsunterlagen der Lehrveranstaltung "Allgemeine Betriebswirtschaftslehre" werden in Form von PDF-Dateien auf der Lernplattform Moodle zur Verfügung gestellt. Des Weiteren stehen Übungsaufgaben im Moodle-Portal bereit. Die Lehrveranstaltung besteht aus einer Vorlesung, in der das notwendige Wissen von dem Dozenten in Form von Vorträgen und Präsentationen vermittelt wird. Darüber hinaus sollen die Studierenden mittels Pflichtlektüre zur selbstständigen inhaltlichen Auseinandersetzung mit den Themen angeregt werden.

Die Inhalte der Lehrveranstaltung "Produktions- und Absatzwirtschaft" werden in einer wöchentlich stattfindenden Vorlesung vermittelt und erklärt. Vorlesungsbegleitend findet eine Übung statt. In der Übung werden die Inhalte der Vorlesung an praktischen Rechenbeispielen veranschaulicht und vertieft. Es werden teilweise Aufgaben vorgerechnet und ausführlich erklärt.

Media:

Es stehen digital abrufbare Foliensammlungen über die Inhalte des Moduls zur Verfügung. Für die Lehrveranstaltung "Allgemeine Betriebswirtschaftslehre" stehen Fachliteratur und Übungsaufgaben in Moodle zur Verfügung. Bei der Vorlesung "Produktions- und Absatzwirtschaft" steht zum Ende der Veranstaltung eine Sammlung von Übungsaufgaben mit Musterlösungen zum Download bereit.

Reading List:

Thommen, J.-P./Achleitner, A.-K. (2005). Allgemeine Betriebswirtschaftslehre. Umfassende Einführung aus managementorientierter Sicht, 5. Aufl.;

Mankiw, N. (2004): Grundzüge der VWL, 3. Auflage, Verlag Schäffer-Poeschel; Balderjahn, I./

Specht, G. (2008): Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, 5. Aufl., Verlag Schäffer-Poeschel

Varian, Hal R. (2007: Kapitel 16, 19, 20, 22): Grundzüge der Mikroökonomik. München, D:

Oldenbourg Verlag.

Freter, Herman (2004: Kapitel 1-8): Marketing. Die

Einführung mit Übungen. Pearson Verlag.

Responsible for Module:

Prof. Dr. Martin Moog moog@mytum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (WI000190, WI001062, WZ5327, WZ5329) (Vorlesung, 2 SWS)

Moog M [L], Moog M, Miladinov T

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI000739: Consumer Behavior | Consumer Behavior

Version of module description: Gültig ab summerterm 2021

Module Level: Master	Language: English	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The written examination (120 min) contains a question part and a case study part. The objective of the examination is that students are able to show that they can explain, apply, and reflect upon theoretical approaches that are used to describe and analyze consumer behavior, affective and cognitive processes, consumer decision-making and marketing aspects of consumer behavior. In addition, the examination is used to assess if learned concepts can be applied to a specific socio-economic context.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Basic knowledge from the fields of social science;
it is recommended to also follow the course on consumer behavior research methods

Content:

The objective of this module is to provide students with a deep understanding of consumer behavior and scientific approaches to consumer behavior research. The students get to know and learn how to apply the main models of consumer behavior and the main determinants of consumer behavior in the cultural and socio-demographic background. The module also provides an advanced understanding of how consumers make choices and which factors influence the process of decision-making.

Intended Learning Outcomes:

At the end of the module, students will be able to describe and analyze types and trends in consumer behavior. They know and can apply different theoretical approaches to consumer behavior and examine consumer behavior in different socio-economic contexts. Students can

critically assess alternative theoretical approaches. Students will also be able to analyze and evaluate implications of market developments for consumer behavior.

Teaching and Learning Methods:

The lecture includes interactive elements. During the lecture, the contents are delivered via presentation and talks. Interactive elements consist of group discussions, case studies, discussion of scientific articles and a poster session.

Media:

slides, case studies, exercises, posters

Reading List:

Peter, J. P. and J. C. Olsen (2010). Consumer Behavior and Marketing Strategy. Boston, McGraw Hill;

Hoyer, W.D., MacInnis, D.J., Pieters, R. (2016) Consumer Behavior. 7th edition. Cengage Learning
Scientific research articles will also be discussed during the course

Responsible for Module:

Jutta Roosen, Prof. Dr. (jroosen@tum.de)

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Consumer Behavior (WI000739) (Vorlesung mit integrierten Übungen, 4 SWS)

Benninger N, Roosen J

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

LS30027: Energy Monitoring | Energiemonitoring

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer Klausur (60 min) mit Verständnisaufgaben erbracht. In dieser müssen die Studierenden darlegen, dass sie befähigt sind, Grundlagen der Energietechnik, des Stoff- und Wärmetransports, der Messdatenaufnahme, der Anlagentechnik und der Energiewirtschaft auf energietechnische Anlagen in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, in der Getränkeindustrie und in der Bioprozesstechnik anzuwenden, indem Sie Anlagen bzw. Anlagenkomponenten technisch, umwelttechnisch und wirtschaftlich bewerten. Des Weiteren müssen sie zeigen, dass sie befähigt sind, Berechnungen und einfache Dimensionierungen zu Anlagen durchzuführen und die Ergebnisse dementsprechend energie- und umwelttechnisch als auch energiewirtschaftlich nachhaltig zu bewerten. Außer einem Taschenrechner sind keine Hilfsmittel erlaubt.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Grundlegende Kenntnisse aus den Vorlesungen Physik, Mathematik und Thermodynamik.

Content:

Es werden Grundlagen zur energietechnischen Überprüfung von Wärmeübertragern, Kesselanlagen, Kälteanlagen, Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen (BHKW), Trocknungsanlagen und Druckluftanlagen vermittelt. Der Aufbau eines Energiedatenmanagements in einer digitalisierten Welt wird vermittelt. Das Energie-managementsystem ISO 50001 wird vorgestellt und relevante praktische Aktivitäten für Industriebetriebe vermittelt. Energiewirtschaftliche Bewertungen der genannten Anlagen schließen sich an. Grundlagen zur Energiebeschaffung (Strom, Gas) für Unternehmen werden vorgestellt. Es werden verschiedene Methoden erörtert, um Energieanlagen messtechnisch zu überprüfen. Sowohl umwelttechnische als auch sicherheitstechnische Anforderungen, die an Energieanlagen zu stellen sind, werden besprochen. Ein Schwerpunkt

ist die effiziente und vor allem die langfristige Nutzung verfügbarer Ressourcen und die Reduzierung der Treibhausgasemissionen sowie anderer negativer Umweltauswirkungen bei Industrieprozessen.

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an der Veranstaltung sind die Studierenden in der Lage, energietechnische Anlagen wie z.B. Wärmerezeuger, Kälteanlagen und Blockheizkraftwerke bezüglich Effizienz, Umweltfreundlichkeit, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit bewerten zu können. Daraus eventuell ergebende technische oder wirtschaftliche Maßnahmen können fachgerecht umgesetzt werden. Die Studierenden besitzen wichtige Kenntnisse, um ein betriebliches Energiemanagementsystem/Energiemonitoring aufzubauen, kontinuierlich zu verbessern und nachhaltig zu betreiben.

Teaching and Learning Methods:

Die Inhalte werden in einer Vorlesung mittels Präsentation und Tafelanschrieb vermittelt. Zusätzlich haben in der Lehrveranstaltung die Studierenden die Möglichkeit, durch Fragen sowie Diskussionen die Lehrinhalte weiter zu vertiefen. Berechnungen werden im Rahmen der Vorlesungen vorgestellt.

Media:

Für diese Veranstaltung steht eine digital abrufbare Foliensammlung zur Verfügung, welche maßgeblich prüfungsrelevant ist.

Reading List:

keine Angabe

Responsible for Module:

Hackensellner, Thomas, Apl. Prof. Dr.-Ing. habil. thomas.hackensellner@tum.de Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie (Prof. Becker)

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

IN2062: Techniques in Artificial Intelligence | Grundlagen der Künstlichen Intelligenz

Version of module description: Gültig ab winterterm 2020/21

Module Level: Bachelor/Master	Language: German/English	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Written exam of 90 minutes at the end of the semester. A collection of formulas and tables required to solve the given problems is provided. Students are only allowed to bring pens and a calculator (non-programmable). The questions will cover most of the learned material and are typically shorter than the problems solved in the exercise, but similar in difficulty.

Repeat Examination:

End of Semester

(Recommended) Prerequisites:

IN0007 Fundamentals of Algorithms and Data Structures

IN0015 Discrete Structures

IN0018 Discrete Probability Theory

Content:

- Task environments and the structure of intelligent agents.
- Solving problems by searching: breadth-first search, uniform-cost search, depth-first search, depth-limited search, iterative deepening search, greedy best-first search, A* search.
- Constraint satisfaction problems: defining constraint satisfaction problems, backtracking search for constraint satisfaction problems, heuristics for backtracking search, interleaving search and inference, the structure of constraint satisfaction problems.
- Logical agents: propositional logic, propositional theorem proving, syntax and semantics of first-order logic, using first-order logic, knowledge engineering in first-order logic, reducing first-order inference to propositional inference, unification and lifting, forward chaining, backward chaining, resolution.
- Bayesian networks: acting under uncertainty, basics of probability theory, Bayesian networks, inference in Bayesian networks, approximate inference in Bayesian networks.

- Hidden Markov models: time and uncertainty, inference in hidden Markov models (filtering, prediction, smoothing, most likely explanation), approximate inference in hidden Markov models.
- Rational decisions: introduction to utility theory, utility functions, decision networks, the value of information, Markov decision processes, value iteration, policy iteration, partially observable Markov decision processes.
- Learning: types of learning, supervised learning, learning decision trees.
- Introduction to robotics: robot hardware, robotic perception, path planning, planning uncertain movements, control of movements, robotic software architectures, application domains.

Intended Learning Outcomes:

After attending the module, you are able to create artificial intelligence on a basic level using search techniques, logics, probability theory and decision theory. Your learned abilities will be the foundation for more advanced topics in artificial intelligence. In particular, you will acquire the following skills:

- You can analyze problems of artificial intelligence and judge how difficult it is to solve them.
- You can recall the basic concepts of intelligent agents and know possible task environments.
- You can formalize, apply, and understand search problems.
- You understand the difference between constraint satisfaction and classical search problems as well as apply and evaluate various constraint satisfaction approaches.
- You can critically assess the advantages and disadvantages of logics in artificial intelligence.
- You can formalize problems using propositional and first-order logic.
- You can apply automatic reasoning techniques in propositional and first-order logic.
- You understand the advantages and disadvantages of probabilistic and logic-based reasoning.
- You can apply and critically assess methods for probabilistic reasoning with Bayesian networks and Hidden Markov Models.
- You understand and know how to compute rational decisions.
- You have a basic understanding on how a machine learns.
- You know the basic areas and concepts in robotics.

Teaching and Learning Methods:

The module consists of a lecture and exercise classes. The content of the lecture is presented via slides, which are completed during the lecture using the blackboard. Students are encouraged to additionally study the relevant literature. In the exercise classes, the learned content is applied to practical examples to consolidate the content of the lecture. Students should ideally have tried to solve the problems before they attend the exercise. To encourage more participation, you are regularly asked questions or encouraged to participate via the software Tweedback. As an incentive to create artificial intelligence on your own, we provide programming challenges.

Media:

Slides, blackboard, exercise sheets

Reading List:

- P. Norvig and S. Russell: Artificial Intelligence: A Modern Approach, Prentice Hall, 3rd edition. (English version)
- P. Norvig and S. Russell: Künstliche Intelligenz: Ein moderner Ansatz, Pearson Studium, 3. Auflage. (German version)
- W. Ertel: Grundkurs Künstliche Intelligenz: Eine praxisorientierte Einführung, Springer, 3. Auflage.
- P. Z öller-Greer: Künstliche Intelligenz: Grundlagen und Anwendungen, composia, 2. Auflage.
- D. L. Poole and A. K. Mackworth: Artificial Intelligence: Foundations of Computational Agents, Cambridge University Press.
- P. C. Jackson Jr: Introduction to Artificial Intelligence, Dover Publications.

Responsible for Module:

Althoff, Matthias; Prof. Dr.-Ing.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Grundlagen der Künstlichen Intelligenz (IN2062) (Vorlesung mit integrierten Übungen, 4 SWS)

Althoff M [L], Althoff M, Gaßner J, Kulmburg A, Meyer E, Würsching G

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI000159: Business Plan - Basic Course (Business Idea and Market) | Geschäftsidee und Markt - Businessplan-Grundlagenseminar [Business Plan Basic Seminar] *Geschäftsidee & Markt*

Version of module description: Gültig ab summerterm 2018

Module Level: Bachelor/Master	Language: English	Duration: one semester	Frequency: winter/summer semester
Credits:* 3	Total Hours: 90	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The examination consists of a semester-long project work, which ends in the delivery of a business plan and in a presentation. The presentation includes a prototype-demo of the developed product or service. Through the project-work, it is assessed how well the participants can identify and implement business opportunities. In teams students recognize the needs and demands of the customers. Through customer feedback, field interviews and contextual observations they synthesize the identified needs to translate them into clear and significant customer benefits. Students develop business models to learn how to bring the idea to the market and position the business with respect to competition. They learn the systematic and iterative approach of the Business Design for business model, team and technology development.

Specifically with the examination deliverables, the participants demonstrate to what extent they have developed the following competences:

- In their business plan participants formulate in a concise and structured way how they developed an understanding about the actual customers and markets for their business idea.
- In their pitch presentation participants present their business idea before a jury of experts. The presentation includes a demo of the prototype for the developed product or service.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

- Knowledge: No special requirements, willingness to participate
- Abilities: Identifying opportunities; team work; communication; commitment; reliability
- Skills: openness; analytical thinking; visual thinking; self-motivation

Content:

In a creative atmosphere, the participants learn to think through and present a business idea in the structured form of a business plan in order to solve a customer problem. For that purpose, fundamental chapters of a business plan are developed. Participants will network with people from the entrepreneurial environment of TUM.

The matter is developed in the following steps:

- The fundamentals of innovation
- Overview: Developing a business plan
- Consumer and consumer value
- Business model
- Assessment of business ideas
- Market & competition
- Pitching business ideas
- Presentation practice: customer, customer value, market USP
- Forming powerful business teams
- Protection of intellectual property

Intended Learning Outcomes:

At the end of the seminar the students will be able to:

- understand the difference between idea, invention, and innovation;
- understand the use of an iterative approach in the development of business opportunities;
- evaluate opportunities for business ideas and apply business concepts by prototyping, e.g. with the help of a business plan;
- evaluate business ideas and identify business opportunities;
- segment markets and analyze potential niche markets;
- evaluate own business idea with the help of customer feedback, observations from stakeholders, and interviews;
- identify a real customer problem and create customer benefit with ideas for a solution.

Teaching and Learning Methods:

Seminar-style: The lecturers are entrepreneurs, serial founders, coaches, and former managing directors.

- Interdisciplinarity: Participants form cross-disciplinary teams to ensure a balanced mix of expertise and skills in the team.
- Action-based learning: All participants are encouraged to be proactive and to learn through experience.
- Learning by doing: Each team develops a real business idea or one chosen for the seminar. Particular attention is paid to truly understanding the customer, for example, by interviews, observation, or expert discussion.
- Prototyping: Using simple prototypes, the teams develop their business idea and make them tangible.
- Online Networking: The work in the seminar is accompanied by online tools to support the team-building and generation of ideas.

- Elevator Pitch Training: Through the practice of elevator pitches, participants develop skills for short and effective presentation of their business ideas.
- Presentation Training: Each team presents and defends their business idea twice before an expert-jury and receives feedback on presentation style and content.

Media:

- Videos
- Slides
- Handouts (distributed online)
- Case studies
- Intranet
- Online Project Pool

Reading List:

- Münchener Business Plan Wettbewerb: Der optimale Businessplan, München
- UnternehmerTUM: Handbuch Schlüsselkompetenzen (erhält jeder Teilnehmer)
- Horowitz, Ben (2014): The Hard thing About Hard Things, HarperBusiness
- Kawasaki, Guy (2004): The Art of the Start, Penguin Publishing Group
- Moore, Geoffrey A. (2002): Crossing the Chasm, HarperCollins
- Osterwalder, Alexander / Pigneur, Yves (2010): Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers, John Wiley & Sons
- Ries, Eric (2011): The Lean Startup, Penguin Books Limited
- Thiel, Peter (2014): Zero to One: Notes on Startups, or How to Build the Future, Crown Business
- Timmons, Jeffry A. / Spinelli, Stephen (2009): New Venture Creation, 7th edition, McGraw Hill Professional

Responsible for Module:

Bücken, Oliver; Dipl.-Kfm. (Univ.)

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Geschäftsidee und Markt - Businessplan-Grundlagenseminar (WI000159) (Seminar, 2 SWS)

Heyde F [L], Heyde F

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI001161: Basic Principles of Corporate Management | Grundlagen der Unternehmensführung

Version of module description: Gültig ab summerterm 2017

Module Level: Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 180	Self-study Hours: 60	Contact Hours: 120

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Grading is based on a written exam (120 min.), a non-programmable pocket calculator is allowed. Questions of the exam which are similar to the discussed case studies allow students to demonstrate their ability to analyze and evaluate basic aspects of corporate management. Moreover tasks on arithmetics and theory are used to check whether students can deduct and quantify different aspects of employees# motivation and adapt them on issues related to entrepreneurial business. An examination retake is offered at the end of the following term. Given a very low number of participants the exam can be replaced by an oral exam with requirements on the same level.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

none

Content:

The module gives an overview on the below mentioned aspects of corporate management:

- basic principles of corporate management
- theories of corporate management: new institutional economics
- system of corporate management: leadership levels, leadership process
- normative corporate management: company values, targets, culture, and mission, code of conduct
- strategic corporate management: value-oriented management, strategies
- corporate planning and control
- Ethical aspects of Corporate Management
- corporate management and motivation

- characteristics of family-owned companies

Intended Learning Outcomes:

After attending the module students are able to analyze and evaluate basic principles of corporate management. They can deduct recommendations and develop company-specific decisions in management. Furthermore students know how to assess pros and cons regarding the applicability and impacts on corporate management. Students learn to estimate the challenges of companies regarding the motivation of their employees and how these challenges can be structured and evaluated to develop tailored solutions. After successful participation students are able to assess specifications of family-owned firms compared to public companies and evaluate potential measures of the company-specific management.

Teaching and Learning Methods:

The module consists of a lecture and an integrated tutorial. Knowledge transfer is guaranteed by lecture and presentation as well as by small case studies and arithmetic examples. Students are encouraged to study literature and analyze the issues of the topics. The tutorial provides a deeper knowledge of the theoretical concepts presented during the lecture, on the other hand reference examples and case studies are carried out. Furthermore potential applications are demonstrated how to implement theoretical concepts in practice on the background of empirical scientific studies. Additionally students learn how to apply the acquired knowledge e.g. by using case studies.

Media:

Presentations, charts, exercises, case examples

Reading List:

- Coenenberg, A.D. und R. Salfeld (2007): Wertorientierte Unternehmensführung, 2. Auflage
- Dillerup, R. und R. Stoi (2010): Unternehmensführung, 3. Auflage
- Lazear, E.P. und M. Gibbs: Personnel Economics in Practice (2008)
- Milgrom, P.; Roberts, J. (1992): Economics, Organization & Management
- Kräkel, M. (2010): Organisation und Management, 4. Auflage

Responsible for Module:

Mohnen, Alwine; Prof. Dr.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5054: Beverage Filling Technology | Getränkeabfüllanlagen

Version of module description: Gültig ab summerterm 2017

Module Level: Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 3	Total Hours: 150	Self-study Hours: 90	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer schriftlichen benoteten Klausur (60 min) erbracht. Die Studierenden müssen zeigen, dass sie die unterschiedlichen Prinzipien und Verfahrensweisen der Getränkeabfüllung verstanden haben, indem sie die Funktionsweisen diverser Füllmechanismen in eigenen Worten physikalisch korrekt erklären. Sie müssen den kompletten Aufbau einer Getränkeabfüllanlage wiedergeben, zeichnen, die einzelnen Stationen nennen und deren Ausbringungen anhand eines vorgegebenen Beispiels berechnen. Energetische und wirtschaftliche Optimierungsmöglichkeiten im Aufbau und der Standorte der Aggregate müssen sie nennen sowie zeichnen und Berechnungen von Flaschenpuffer- oder Laugenverschleppungen durchführen. Das Technische Controlling einer Getränkeabfüllanlage müssen die Studierenden anhand spezifischer Kennzahlen und Projektierungsabläufe erklären, berechnen und diskutieren.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

physikalische und strömungsmechanische Kenntnisse

Content:

Das Modul "Getränkeabfüllanlagen" erstreckt sich chronologisch über den kompletten Abfüllprozess für Getränkegebinde.

- Fördertechnik
- Flaschenreinigungsmaschinen
- Inspektionsmaschinen
- Füllmaschinen
-
- Flaschenausstattungsmaschinen

- Trockenteil (Packen, Palettieren, Sortieren)

- Abfüllung in Kunststoffbehälter

- Anlagenprojektierung (Layout, Projektierung, Abnahme)

Zudem werden die Fassabfüllung und die technische Überprüfung der relevanten Kennzahlen und Prozessparameter einer Getränkeabfüllanlage beleuchtet:

- Fassabfüllung (Keg-Abfüllanlagen)

- Technisches Controlling (Datenerfassung, Kennzahlen, Schwachstellenanalyse)

Intended Learning Outcomes:

Nach erfolgreicher Teilnahme an der Modulveranstaltung Getränkeabfüllanlagen sind die Studierenden in der Lage, den technischen Aufbau und die Beschaffenheit der für die Flaschen- bzw. Kegabfüllung nötigen Anlagen zu beurteilen. Sie kennen alle möglichen Aggregate, die der Abfüllung eines Getränkes dienen und können damit abfüllspezifische Anlagenprojektierungen und technische Berechnungen in Bezug auf Ausbringungen und Stellorte der einzelnen Maschinen und Aggregate durchführen und die gewonnenen Erkenntnisse entsprechend beurteilen. Sie kennen nicht nur wirtschaftliche Einfluss- sowie Optimierungsmöglichkeiten (Flaschenpufferstrecken, Standzeiten etc.), sondern auch energetische Einflussgrößen (Laugenverschleppung, Temperatur Flaschenwaschmaschine etc.). Des Weiteren verstehen die Studierenden das technische Controlling eines Getränkebetriebes und können eine Schwachstellenanalyse durchführen und auf den jeweiligen Betrieb adaptieren. Sie können damit den Aufbau einer Getränkeabfüllanlage nicht nur beschreiben und erklären, sondern auch weiterentwickeln, um eine effiziente Aufstellung und Ausbringung der einzelnen Komponenten einer Abfüllanlage zu gewährleisten.

Teaching and Learning Methods:

Vorlesung: Vortrag, unterstützt durch Folien bzw. ppt-Präsentationen mit Aufgaben zur Auslegung von Getränkeabfüllanlagen

Lernaktivität:

Bearbeiten von Problemen und deren Lösungsfindung, Rechnen von Übungsaufgaben

Media:

Ein Skriptum ist verfügbar und wird über die eLearning Plattform bereitgestellt.

Reading List:

1. Manger, H-J. Füllanlagen für Getränke, VLB-Berlin, 2008

2. Vogelpohl, H.:

Vorlesungsskript Getränkeabfüllanlagen, TUM – LVT, 2010

Responsible for Module:

Tobias Voigt, Dr.-Ing. tobias.voigt@wzw.tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Vorlesung Getränkeabfüllanlagen (2 SWS)

Tobias Voigt, Dr.-Ing.

tobias.voigt@wzw.tum.de

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5183: Food Legislation | Lebensmittelrecht

Version of module description: Gültig ab winterterm 2016/17

Module Level: Bachelor/Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 135	Contact Hours: 45

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird im Rahmen einer schriftlichen Klausur (120 min) erbracht. Anhand von vorgegebenen Fallbeispielen ausgewählter Bereiche der Lebensmittelwertschöpfungskette müssen die Studierenden wichtige rechtliche Aspekte erkennen, korrekt erfassen, und den Sachverhalt bzw. die rechtliche Fragestellung dahinter in eigenen Worten darstellen können. Sie müssen dabei selbstständig mit Gesetzestexten arbeiten und diese auf die Fallbeispiele anwenden und für ihre Argumentation verwenden können. Als Hilfsmittel ist das Taschenbuch Lebensmittelrecht (DTV Verlag) zugelassen.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Folgende Themenschwerpunkte werden behandelt:

- Lebensmittelrecht im Überblick/Lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen und deren Instrumente: Gesetze, Verordnungen, Verkehrsauffassung/Leitsätze/Gerichte/Überwachung
- Lebensmittel/Definitionen/Abgrenzung der Produktkategorien
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002/Basis VO Lebensmittel-Begriff/Begriffsbestimmungen/Allgemeine Grundsätze
- Kennzeichnung von Lebensmitteln und Überwachung
- Allergen Kennzeichnung
- Functional Food
- Gesundheits- und Täuschungsschutz/Missbrauchs- und Verbotssprinzip
- Lebensmittelwerbung
- Krankheitsbezogene Werbung

-- Health-Claims Verordnung"

Intended Learning Outcomes:

Nach dem erfolgreichen Besuch des Moduls "Lebensmittelrecht" können die Studierenden selbstständig mit Gesetzestexten arbeiten. Sie sind in der Lage, die rechtlichen Aspekte ausgewählter Bereiche der Lebensmittelwertschöpfungskette (z.B. Lebensmittelproduktion/ Lebensmittelbewerbung) zu erfassen und diese in Fallbeispielen anzuwenden.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul umfasst eine Vorlesung (3 SWS). Lehrtechniken: Vorlesung; Lernaktivitäten: Relevante Materialrecherche/Studium von Literatur/Bearbeiten von Problemen und deren lebensmittelrechtliche Lösungsfindung; Lehrmethode: Präsentation/Fallstudien

Media:

Für das Modul "Lebensmittelrecht" steht ein digitales Skript zur Verfügung.

Reading List:

Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung, ISBN: 978-3-406-65359-9, 5. Auflage, 2013

Responsible for Module:

Reinhart, Andreas; Dr. jur.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5413: Legal Aspects of Manufacturing and Distribution Requirements in the Beverage Industry | Rechtliche Aspekte von Herstellungs- und Vertriebsvorgaben in der Getränkeindustrie

Version of module description: Gültig ab summerterm 2022

Module Level: Master	Language: German	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 5	Total Hours: 150	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 30

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung wird in Form einer schriftlichen Klausur erbracht (Dauer 60 min). In dieser müssen die Studierenden in eigenen Worten Fragen über die lebensmittelrechtlichen Grundlagen (z.B. Terminologien, Rechtsverordnungen) beantworten und diese auf praktische Fallbeispiele (z.B. Aussehen einer rechtlich gültigen Bieretikettierung) anwenden können. Sie müssen prüfen, ob ausreichend Verknüpfungen zu notwendigen vertikalen und horizontalen Rechtsnormen vorliegen. Darüber hinaus müssen Prüfungsfragen zu der historischen Entstehung der Gesetze oder bekannte Urteile anhand von Fallbeispielen in eigenen Worten beantwortet und diskutiert werden.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Fundierte Kenntnisse über die Herstellung und Qualitätssicherung von Brauereiprodukten in der EU sind Grundvoraussetzung.

Content:

Im Rahmen des Moduls „Rechtliche Aspekte von Herstellungs- und Vertriebsvorgaben in der Getränkeindustrie“ werden lebensmittelrechtliche und brautechnologische Fachkenntnisse vermittelt und wie diese gezielt auf eine vorgegebene Produktcharakteristik umgesetzt werden können. Im Fokus stehen die Produkte Bier, Biermischgetränke und Erfrischungsgetränke. Es werden folgende Themenschwerpunkte behandelt:

1. Definitionen, Wirkbereiche und Rangordnung der Gesetzgebung
2. Etablierung der Vorgaben Arbeitssicherheit und Qualitätsmanagement
3. Zur Beschaffenheit von Getränke kategorien

4. Geschichte und Entwicklung des deutschen Reinheitsgebotes
5. Lebensmittelrechtliche Vorgaben mit direktem Bezug zu Bier
6. Definitionen und verkehrsübliche Begriffe rund um das Bier
7. Anmerkungen zu speziellen Beschaffenheits- und Kennzeichnungsvorgaben bei ausgewählten Bieren und Biermischungen
8. Lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen der Bierherstellung
9. Umsetzung lebensmittelrechtlicher Pflichtangaben mit direktem Bezug zu brauereitüblichen Fertigpackungen und Produkten
10. Spezielle Kennzeichnungsvorgaben beim Export von Bier
11. Gütesiegel und Zertifizierungen
12. Umgang mit Ämtern und Überwachung
13. Prüfungsvorbereitung

Intended Learning Outcomes:

Nach der Absolvierung des Moduls sind die Studierenden in der Lage:

- Rechtsnormen zum Leiten und Überwachen eines Lebensmittelunternehmens in allen Bereichen einer Unternehmenshierarchie durch Nutzen zielgerichteter Medien zu recherchieren (z. B. frei zugängliche Rechtsportale, wie EUR-Lex, Juris, Justizportal des Bundes und der Länder, deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de, Bundesgesetzblatt (BGBl.), DPMAregister, eAmbrosia, etc).
- die Zusammenhänge und die Historie der Europäischen und nationalen Gesetze mit besonderem Bezug zu Brauereiprodukten, einschließlich aller getränkespezifischen Leitsätze zu erkennen und anzuwenden.
- die praktische Umsetzung aller Rechtsnormen im Betriebsalltag anzuwenden. Dies gilt für den Rohwaren-Einkauf über das Personalmanagement bis zum Verkauf von Zwischen- und Endprodukten an Endverbraucher und andere Lebensmittelunternehmen. Zudem kennen sie die Besonderheiten bei der getränkespezifischen Produktentwicklung sowie bei Im- und Export von Bier und ähnlichen Getränken und können diese auf ein gegebenes Fallbeispiel aus dem Industriealltag adaptieren.
- die Möglichkeiten zum lückenlosen Lesen und Korrigieren von Getränkeverpackungen anhand aktueller Texte und Urteile aus dem Lebensmittel-, Verpackungs- und Wettbewerbsrecht zu vermitteln und zu erklären. Darüber hinaus kennen sie die direkte Kontrolle und Gestaltung verpflichtender und freiwilliger Kennzeichnungselemente (von der Fertigpackung über die Werbung bis hin zum Fernabsatz).
- fundierte B2B-, B2E- und B2C-Kommunikation mit der schlussendlichen Fähigkeit komplexe Zusammenhänge zwischen Produktion, Qualitätssicherung, Vertrieb und Lebensmittelrecht leicht verständlich übermitteln zu können. Durch Verinnerlichung lebensmittelrechtlich relevanter Ausdrucksmöglichkeiten und Umgangsformen kennen sie zudem den Umgang mit Ämtern, Behörden, Verbänden und Medien.
- die tiefgehenden Voraussetzungen im deutschen Bierherstellungsrecht zu verstehen und anzuwenden (z. B. Entstehung, Bewahrung und kreative Möglichkeiten bei der praktischen Umsetzung des Reinheitsgebotes).

Teaching and Learning Methods:

Die Vermittlung der Lehrinhalte erfolgen anhand einer Foliensammlung. In der Lehrveranstaltung werden vor allem der Zusammenhang und die Anwendung bestehender Rechtsnormen mit aktuellen Praxisbeispielen erläutert und veranschaulicht. Es werden typische Fehlerquellen von Führungskräften im Bereich der Produktentwicklung, Herstellung, Qualitätssicherung und dem Vertrieb aufgezeigt. Dabei werden mögliche Fehler-Vermeidungsstrategien vorgestellt und Gegenmaßnahmen diskutiert, welche die Resonanz der Behörden und Medien pro Lebensmittelhersteller führen.

Media:

PowerPoint, Fallbeispiele über das Internet, Tools zur Recherche von Rechtsnormen und Leitsätzen im Internet. Praxisbeispiele aktueller Produktverpackungen.

Reading List:

- Cotterchio, D., Zarnkow, M., Jacob, F.: „Bewegungen im Getränkerecht. Teil 2: Häufige Abweichungen“. Der Weihenstephaner 2 (85); 84-87; 2017
- Cotterchio, D.; Zarnkow, M.; Jacob, F.: „Bewegungen im Getränkerecht. Teil 1: Nährwerte“. Der Weihenstephaner 1 (85), 26-31, 2017
- Cotterchio, D., Zarnkow, M., Jacob, F.: „Grundlagen und Qualitätsvorgaben von Bier (Teil 2)“. Brauwelt 25/26 (156), 735-738, 2016
- Cotterchio, D., Zarnkow, M., Jacob, F.: „Europäische Interpretationen zur Reinheit des Bieres“. Brauwelt - 500 Jahre Reinheitsgebot Sonderausgabe (156), 223-227, 2016
- Cotterchio, D.: Rechtliche und tatsächliche Aspekte zum Begriff „Bier“. In: Jacob, F. (Hrsg.) „MEBAK Mikrobrauereien – Von der Projektplanung bis zur Qualitätssicherung. Freising: Selbstverlag der MEBAK, S. 91-155
- Mallok, F., Ott, S., Hutzler, M., Zarnkow, M., Jacob, F.: „Unterschiedlich stark getoastet; Die Holzfassreifung - praktische Aspekte“ Brauindustrie 11: 28-30, 2015
- Zarnkow, M., Cotterchio, D., Hutzler, M., Jacob, F.: „Was ist denn noch möglich im Rahmen des Reinheitsgebotes?“. Brauwelt 45 (155); 1330-1335, 2015
- Cotterchio, D., Jacob, F.: „Die Lebensmittelinformationsverordnung – Teil 1: Neue Rechtslage“. Brauwelt 11 (154): 328 - 331, 2014
- Cotterchio, D., Jacob, F.: „Die Lebensmittelinformationsverordnung – Teil 2: Pflichten und Ausnahmen“. Brauwelt 12/13 (154): 368 - 371, 2014
- Cotterchio, D., Jacob, F.: „Die Lebensmittelinformationsverordnung – Teil 3: Korrekte Kennzeichnung“. Brauwelt 23 (154): 705- 707, 2014
- Cotterchio, D., Jacob, F.: „Die Lebensmittelinformationsverordnung – Teil 4“. Brauwelt 27/28 (154): 828-830, 2014
- Cotterchio, D., Jacob, F.: „Die Lebensmittelinformationsverordnung – Teil 5: Verpflichtende Kennzeichnungselemente“. Brauwelt 33 (154): 1006 - 1009, 2014
- Cotterchio, D., Jacob, F.: „Die Lebensmittelinformationsverordnung – Teil 6: Korrekte Deklaration“. Brauwelt 37/38 (154): 1120 - 1123, 2014
- Hahn, P. Kennzeichnung von Bier und Biermischgetränken – Leitfaden zur Anwendung der Lebensmittelinformationsverordnung und anderer Kennzeichnungsvorschriften. 2014.

- Hahn, P., Bier und Recht, in Praxishandbuch der Brauerei, K.-U. Heyse, Editor. 2003, Behr's Verlag: Hamburg. p. 1-67.

Responsible for Module:

Dario Cotterchio d.cotterchio@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI001165: Sustainable Entrepreneurship - Getting Started | Sustainable Entrepreneurship - Getting Started

Version of module description: Gültig ab summerterm 2017

Module Level: Master	Language: English	Duration: one semester	Frequency: summer semester
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

The module assessment consists of project work. Students are divided into teams of 3 to 5 students. Starting from the student's initial idea, each team has to develop a sustainable business model over the term. By working in a team, students demonstrate their ability to manage resources and deadlines together and to be able to complete their tasks in a team environment.

Each team will work on assigned tasks. Each group member has to contribute to the final group presentation (a 15 minutes pitch per team, 25%) that will take place during the last session of the term. By presenting their sustainable business plan, students demonstrate they are capable of presenting their business model in a clear and comprehensible manner to an audience. In addition, each team member will work on a section of the final written project report, describing and analyzing the sustainable business plan of the team. The written paper is due four weeks after the oral presentation (max. 8,000 words, 75%). By writing the project report students demonstrate that they are able to elaborate more in-depth on their sustainable venture. They also show their ability to apply the theory and real-life examples provided to them to their own idea and business model.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Modules in entrepreneurship, corporate sustainability and/or sustainability marketing are recommended.

Content:

Whether it is tackling climate change, resource degradation or social inequalities - responding to sustainability issues constitutes the biggest challenge for businesses in the 21st century. Embracing a great range of industries including food, energy or textiles, the field of life sciences is a key area for sustainability. Since the production of these goods accounts for an extensive

use of resources, there is great potential for effecting real improvements on a way towards more sustainable production and lifestyles. In this module we want to invite and inspire students to make a difference. We introduce them to the theory and practice of sustainable entrepreneurship, pursuing the triple bottom line of economic, ecological and social goals. We present the sustainable business model canvas as a tool for the students to explore their own ideas and to develop a sustainable business in the area of life sciences. Adopting a step-by-step approach, the following topic will be covered (all topics will be explained in general and then discussed in the context of life sciences):

- 1) The nexus of entrepreneurship and sustainable development
- 2) An overview of the theory and practice of sustainable entrepreneurship
- 3) Social and ecological problems as opportunities for sustainable entrepreneurship
- 4) Developing a sustainable customer value proposition
- 5) Describing key activities, resources and partners
- 6) identifying revenues and costs
- 7) Consolidating all parts in a lean and feasible business model
- 8) Pitching and presenting a business model

Intended Learning Outcomes:

Upon successful completion of this module, students will be able to (1) discuss and (2) evaluate the socio-economic challenges of the 21st century. They will be able to (3) evaluate the concept of sustainable entrepreneurship as a means for addressing these complex sustainability issues. More specifically, students will be able to (4) perceive socio-ecological problems as opportunities for sustainable entrepreneurship and to (5) generate their own ideas for a sustainable venture. In addition, participants will be able to (6) transfer the provided theory and examples to their own idea and (7) design their own business model. Students will (8) have gained experience and new skills in presenting in front of a large audience. Finally students are able to exchange in a professional and academic manner within a team. They show that they are able to integrate involved persons into the various tasks considering the group situation. Furthermore the students conduct solution processes through their constructive and conceptual acting in a team. They can make this contribution in a time limited environment.

Teaching and Learning Methods:

The module is a seminar which intends to familiarize the student with the theory and practice of sustainable entrepreneurship. Since the main goal of the module is to ignite entrepreneurial thinking and passion, as well as to provide the students with the required know-how to get started, the module has an interactive format with excursions and a project work in small groups. A special feature of the module is the co-teaching by an academic and a practitioner with a mutual interest in the theory and practice of sustainable entrepreneurship.

Media:

Presentations, slides, cases, links and further literature will be provided via www.moodle.tum.de

Reading List:

The module is based on a few key scientific papers and practical tools such as the business model canvas. These form the basis for classroom discussions and are to be used for developing an own business model. All materials are provided as pdf files in TUM Moodle (<https://www.moodle.tum.de>).

Students should be familiar with the United Nations' Sustainable Development Goals (SDGs) and the basics of the business model canvas:

United Nations Sustainable Development Goals: <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

Business Model Canvas:

Osterwalder, A. & Pigneur, Y. (2010). Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers. Wiley: New Jersey, US.

Responsible for Module:

Belz, Frank-Martin; Prof. Dr. oec.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5133: Sensory Analysis of Food | Sensorische Analyse der Lebensmittel

Version of module description: Gültig ab summerterm 2019

Module Level:	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 5	Total Hours:	Self-study Hours:	Contact Hours:

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Repeat Examination:

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Intended Learning Outcomes:

Teaching and Learning Methods:

Media:

Reading List:

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WI001180: Tech Challenge | Tech Challenge

Version of module description: Gültig ab winterterm 2017/18

Module Level: Master	Language: English	Duration: one semester	Frequency:
Credits:* 6	Total Hours: 180	Self-study Hours: 120	Contact Hours: 60

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Overview of Final Deliverables

1. Functional Prototype (in hard- and/or software): 40% of grade
2. Final Demo (7 minutes incl. video): 30% of grade
3. Technical Project Description: 15% of grade
4. Read Deck (up to 10 slides max.): 15% of grade

Details of final deliverables below.

Final Deliverable 1: Functional Prototype

- Functional prototype in hard- and/or software
- Not a final product, but should showcase at least one key aspect of your product/service
- For software, use any framework, IDE, language etc. that works
- For hardware, use MakerSpace & prototype budget (up to 250€ per team, only redeemable with invoice!)

Final Deliverable 2a: Final Demo...

- You will have exactly 7 minutes, incl. your video of up to 2 minutes; and Q&A thereafter
- Your demo (incl. video) should include: Team, Customer Need, Value Proposition, Prototype, Competition, Differentiation, Future Roadmap (Note: content is same as the read deck)
- All team members must present
- Slides should not distract from the presenter (e.g. too much text, low contrast, ...)

Final Deliverable 2b: ...and Video

- Cannot be longer than 2 minutes max. (and should be at least 1 minute long)
- Can be real-life video, powerpoint slides, animations, cartoons or any other video format
- Should not be silent - audio can be spoken text, real world sound, music, ...
- Should cover: Customer Need, Value Proposition (Prototype optional), Differentiation
- Think of it as a marketing or sales tool

Final Deliverable 3: Technical Project Description

- Description of all hardware components and software modules/frameworks used, as well as step-by-step instructions to re-create your prototype (e.g. see project descriptions at Hackster.io)
- Link to an online code repository (e.g. GitHub, GitLab, BitBucket) is mandatory

Final Deliverable 4: Read Deck

- Needs to be understandable as stand-alone with no further explanation (assume reader has not seen demo or video!)
- Use presentation format (i.e. slides); different than the presentation used in demo!
- Cannot be more than 10 slides max. (excl. appendix)
- Your read deck should include: Team, Customer Need, Value Proposition, Prototype, Competition, Differentiation, Future Roadmap (note: content is same as final pitch)

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Knowledge: Willingness to participate; affinity with tech and entrepreneurship trends preferred

Abilities: Identifying opportunities; proactiveness; communication; teamwork; commitment

Skills: openness; analytical thinking; design thinking; self-motivation; networking

Content:

- Kick-off: Introduction to challenges, resources, objectives. "Challenge fair" at the end. Students are sensitized, inspired and stimulated to develop feasible, viable and holistic solutions to address current industrial topics as smart city, mobility, digital healthcare, Industry 4.0 and smart grid by utilizing cutting-edge technologies as cloud, IoT, AI, AR/VR.
- Challenge workshops: 1 day is reserved for each corporate to hold an interactive workshop with the batch of students interested to know more about the respective challenge (known needs, available technologies, boundary conditions, etc.).
- Interdisciplinary teams and ideas registration as pertaining to a specific challenge (choice made by teams): Team, Vision, Project Plan
- Ideation workshop: Design thinking, empathic exploration, needfinding, concept generation, evaluation, and selection
- Work-in-progress: Prototyping, testing, generating feedback, iterating, creating new insights and elaborating use cases. On demand office hours and consulting sessions with experts for ideation, technology development, product design, and team development.

- Customer Value Proposition, Market and Positioning with respect to competition, Unique Selling Proposition, Business Model, Value Chain, Market Entry
- Business Plan, pitch training
- Pre-Demo Day Meetup: User Acceptance Testing with respective challenge owners. Teams present, respective corporate provides feedback.
- Feedback integration to finalize project results
- Demo Day: Teams showcase their final concepts by means of their prototypes, videos, posters, and short business plans

Intended Learning Outcomes:

Upon successful completion of this module, students are able to:

- identify latest technology trends related to topics such as smart city, mobility, digital healthcare, Industry 4.0 and smart grid
- understand opportunities and challenges in applying cutting-edge technology (e.g., cloud, IoT, AI, AR/VR) to address a specific industrial challenge
- conduct project-based interdisciplinary teamwork
- carry out an individualized learning process by utilizing referenced online resources as well as on demand expert coaching regarding team development, technology development and product design
- evaluate own ideas, prototypes and project findings with experts, users, and customers, and work closely with their feedback
- recognize and utilize contemporary web platforms for digital project creation and sharing
- operate in a high-tech prototyping workshop equipped with latest technology and devices
- create functional prototypes to demonstrate own proposed solution to a specific industrial challenge
- devise a showcase of own project results to a broad audience of peers, academics and practitioners
- create short business plans to effectively communicate business value of own project results

Thus, students get familiarized with the many facets of entrepreneurship. In doing that, they are enabled to see, realize, and experience the multiplicity in the everyday life of an entrepreneur, entrepreneurial personalities, as well as entrepreneurial skills and motivations.

Teaching and Learning Methods:

Innovatively addressing complex themes as smart city and Industry 4.0 often requires the use of cutting-edge technologies within an entrepreneurial process. Based on this premise and to get the students understand and apply such a process, the module deploys hands-on project-based learning and interdisciplinary teamwork.

Each semester several industrial challenges are spotlighted as proposed by the participating corporates, who provide access to their proprietary technologies, resources, experts and coaches specific to their respective challenge. An industrial challenge is formulated to be broad, with the

potential of breeding many specific projects in return. Students are encouraged to propose which challenge to address in which way (i.e., project idea) and within which team.

Through interactive team exercises and a semester-long project, the students experience peer-learning while gaining practice in assessing and optimizing usage of their team resources. They are also provided with team coaching sessions, individual mentoring, tutorials as necessary (challenge-dependent), and hands-on courses to operate machines and devices (3D printer, laser cutter, waterjet cutter, sensors etc.) at the high-tech prototyping workshop (team- and challenge-dependent).

Media:

- Online access to slides, hand-outs, materials through dedicated e-Learning account
- Online discussion forum connecting students and involved experts
- Accounts on contemporary web platforms for digital project creation and sharing (e.g., hackster, kaggle, datacamp)

Reading List:

A maintained list of references to relevant online course materials (e.g., UnternehmerTUM MOOC videos, Coursera, Udacity, edX, Udemy) to support an individualized learning process suited to students' various levels of expertise

Responsible for Module:

Patzelt, Holger; Prof. Dr. rer. pol.

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Tech Challenge (WI001180) (Seminar, 4 SWS)

Schutz C [L], Schutz C

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Module Description

WZ5138: Technological Innovation Management | Technisches Innovationsmanagement

Version of module description: Gültig ab winterterm 2017/18

Module Level: Bachelor	Language: German	Duration: one semester	Frequency: winter semester
Credits:* 3	Total Hours: 150	Self-study Hours: 30	Contact Hours: 120

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Modulleistung wird in Form einer mündlichen Prüfung (30 min) erbracht. In dieser soll nachgewiesen werden, dass die Grundlagen des technischen Innovationsprozesses in der Lebensmittelindustrie verstanden wurden. Darüber hinaus sollen Innovationsstrategien und deren firmeninterne Realisierung beurteilt werden können.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Content:

Vor dem Hintergrund der Bedeutung industrieller Innovation für die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen wird in der Vorlesung ein grundlegendes Verständnis des Innovationsprozesses vermittelt. Ausgehend von einer allgemeinen Betrachtung der Innovationsstrategien und deren firmeninterner Realisierung, wird an konkreten Beispielen der gesamte Businessprozess der Innovation aus der Sicht eines internationalen Lebensmittelunternehmers dargestellt. Des Weiteren werden aktuelle Innovationsentwicklungen in der Lebensmittelindustrie anhand der Strategien der Branchenführer aufgezeigt und die besondere Bedeutung neuer Märkte, insbesondere des Gesundheitssektors dargestellt. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die enge Verzahnung von Forschung und Kundennutzen gelegt.

Intended Learning Outcomes:

Nach der erfolgreichen Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage, Grundlagen des technischen Innovationsprozesses in der Lebensmittelindustrie zu verstehen. Darüber hinaus können die Studierenden durch die Vorstellung von momentanen und zukünftigen

Markttrends eine zielgerichtete und an der Marktnachfrage orientierte Innovationstätigkeit in der industriellen Praxis ableiten.

Teaching and Learning Methods:

Das Modul besteht aus einer Vorlesung. Die Inhalte werden anhand von spezifischen Fragestellungen und konkreten Sachverhalten erörtert, vertieft und mit den Studierenden diskutiert.. In der Vorlesung besteht für die Studierenden die Möglichkeit eigene Fragen zu stellen.

Media:

Präsentation, Tafelanschrieb

Reading List:

Responsible for Module:

Ulrich Kulozik ulrich.kulozik@tum.de

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

Vorlesung Technisches Innovationsmanagement in der Lebensmittelindustrie (2SWS)

Josef Nassauer

gu56fut@mytum.de

Ulrich Kulozik

ulrich.kulozik@tum.de

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Bachelor's Thesis | Bachelor's Thesis

Module Description

LS30044: Bachelor's Thesis | Bachelor's Thesis

Version of module description: Gültig ab winterterm 2022/23

Module Level: Bachelor	Language:	Duration:	Frequency:
Credits:* 12	Total Hours: 360	Self-study Hours: 360	Contact Hours: 0

Number of credits may vary according to degree program. Please see Transcript of Records.

Description of Examination Method:

Die Prüfungsleistung des Moduls wird in Form einer wissenschaftlichen Ausarbeitung erbracht. Diese beinhaltet eine schriftliche, benotete Ausarbeitung (Bachelor's Thesis im Umfang von ca. 50 Seiten) und einem unbenoteten Vortrag (Studienleistung). Die Zeit von der Ausgabe bis zur Ablieferung der Bachelor's Thesis darf drei Monate nicht überschreiten. Zusätzlich müssen die Studierenden zwei Exkursionstage nachweisen. In der schriftlichen Arbeit müssen sie darlegen, dass sie befähigt sind, ein wissenschaftliches Thema zu erfassen und im Kontext des jeweiligen Fachgebiets einzuordnen. Sie müssen bestehende Versuchsstrukturen und gewonnene Ergebnisse strukturiert darstellen. Anhand einer Präsentation und einer abschließenden themenrelevanten Diskussion werden wissenschaftliche Diskussionsweisen und die kritische Beurteilung der eigenen Leistung dargelegt.

Repeat Examination:

Next semester

(Recommended) Prerequisites:

Es sind die Voraussetzungen nach § 47 FPSO nachzuweisen.

Content:

- Freie Wahl der Thematik der Thesis durch die Studierenden
- Wissenschaftliche Bearbeitung des Themas
- Erfassen und anpassen bestehender Versuchsstrukturen und Experimente
- Erfassen und anpassen bestehender modellbasierter und theoretischer Ansätze
- Strukturierung der erarbeiteten Erkenntnisse
- Schriftliche Ausarbeitung
- Präsentation mit themenrelevanter Diskussion

Intended Learning Outcomes:

Nach erfolgreichem Absolvieren der Bachelor's Thesis sind die Studierenden in der Lage:

- ein selbstgewähltes Thema wissenschaftlich zu erfassen
- bestehende Versuche, Experimente und gewonnene Ergebnisse strukturiert zu berichteneigene Anpassungen der Versuche erläutern
- theoretische und modellbasierte Konzepte erfassen, anpassen und gegebenenfalls erweitern
- gewonnene Erkenntnisse zu präsentieren und in einer Diskussion themenrelevante Fragen in einem wissenschaftlichen Diskurs zu beantworten.

Teaching and Learning Methods:

Die Studierenden wählen ihr Bachelor's Thesis Projekt in enger Abstimmung mit dem aufnehmenden Lehrstuhl oder Institut. Die Studierenden führen die wissenschaftlichen Arbeiten unter der Anleitung des jeweiligen Fachbetreuers eigenständig durch und dokumentieren ihre erzielten Ergebnisse gemäß den wissenschaftlichen Standards. Die schriftliche Ausarbeitung der Bachelor's Thesis erfolgt eigenständig durch die Studenten in enger Abstimmung und unter Rücksprache mit dem jeweiligen Fachbetreuer.

Lernaktivitäten: Relevante Materialrecherche/Studium von Literatur/Zusammenfassen von Dokumenten/Vorbereiten und Durchführen von Präsentationen/Konstruktives Kritisieren eigener Arbeit/Kritik produktiv umsetzen/Einhalten von Fristen

Lehrmethode: Einzelarbeit unterstützt durch wissenschaftliches Personal

Zur fachlichen und beruflichen Orientierung werden diverse Exkursionen zu brau- und lebensmitteltechnologisch sowie pharmazeutisch-bioprosesstechnisch relevanten Firmen, Messen oder ähnlichem angeboten. Exkursionen können dabei auch von Studierendenseite eigenverantwortlich organisiert, durchgeführt und auf Antrag angerechnet werden. Über die Anrechenbarkeit entscheidet der Prüfungsausschuss. Die Ziele der Exkursion sind dabei vielfältig. Die industrielle Perspektive kann den Studierenden eine Grundlage für eine qualifizierte Wahl von Profilmodulen und/oder dem Thema der Bachelor's Thesis bieten. Auf den Exkursionen können die Studierenden potentielle, zukünftige Arbeitsfelder und mit diesen erhaltenen Informationen ihre eigenen Entwicklungsziele reflektieren.

Media:

Fachliteratur/PC-Programme

Reading List:

Literatur ist in Abhängigkeit vom jeweiligen Thema selbstständig von den Studierenden zu recherchieren.

Responsible for Module:

Courses (Type of course, Weekly hours per semester), Instructor:

For further information in this module, please click campus.tum.de or [here](#).

Alphabetical Index

A

[WZ5010] Analytics of Biomolecules Analytik von Biomolekülen	112 - 113
[WZ5442] Applied Mechanics Technische Mechanik	81 - 83

B

Bachelor's Thesis Bachelor's Thesis	208
[LS30044] Bachelor's Thesis Bachelor's Thesis	208 - 210
[WZ5063] Basics in Programming Grundlagen des Programmierens	135 - 137
[WI001161] Basic Principles of Corporate Management Grundlagen der Unternehmensführung	187 - 188
[LS30059] Beverage Analytics 1 Chemisch-Technische Analyse 1	118 - 121
[WZ5054] Beverage Filling Technology Getränkeabfüllanlagen	189 - 190
[LS30047] Biochemistry 2 and Metabolism Biochemie 2 und Energiestoffwechsel	47 - 48
[MW1326] Bioprocesses and Bioproduction Bioprozesse und biotechnologische Produktion	116 - 117
[LS30045] Bioprocess Engineering Bioprozesstechnik	44 - 46
[WZ5329] Business Economics in Food Industry Betriebswirtschaftslehre der Lebensmittelindustrie	174 - 176
[WZ5327] Business Economics of Beverage Industry Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie	171 - 173
[WI000159] Business Plan - Basic Course (Business Idea and Market) Geschäftsidee und Markt - Businessplan-Grundlagenseminar [Business Plan Basic Seminar]	184 - 186
[LS30023] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (10 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (10 CP)	93 - 95
[LS30022] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (5 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (5 CP)	90 - 92
[LS30060] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (6 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (6 CP)	99 - 101
[LS30061] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (7 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (7 CP)	102 - 104
[LS30048] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (8 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (8 CP)	96 - 98
[LS30062] B.Sc. LemiBrauBPT - Industrial Internship (9 CP) B.Sc. LemiBrauBPT - Industriepraktikum (9 CP)	105 - 107

C

[MA9615] Calculus Höhere Mathematik	13 - 15
[LS30037] Cell Biology Zellbiologie	87 - 89
[WZ2017] Cell Culture Technology Zellkulturtechnologie	169 - 170
[WZ5207] Chemotechnical Analysis 2 Chemisch-Technische Analyse 2	124 - 126
[SZ0219] Chinese A2.1 - Business Communication Chinesisch A2.1 - Berufskommunikation	23 - 24
[SZ0220] Chinese B2.1 - Chinese in Science Chinesisch B2.1 - Wissenschaftliches Chinesisch	25 - 26
[WZ5499] Communicating Science and Engineering Angewandte technisch- naturwissenschaftliche Kommunikation	114 - 115
[WI000739] Consumer Behavior Consumer Behavior	177 - 178
[WI000314] Controlling Controlling	122 - 123

D

[LS30030] Drug Production Arzneimittelproduktion	41 - 43
---	---------

E

[LS30038] Economics for Life Science Engineering Ökonomie für Life Science Engineering	57 - 59
Elective Modules Wahlmodule	90
[WZ5047] Energetic Use of Biomass Energetische Biomassenutzung	133 - 134
[LS30027] Energy Monitoring Energiemonitoring	179 - 180
[LS30050] Energy Supply for Technical Processes Energieversorgung Technischer Prozesse	127 - 128

F

[WZ5013] Fluid Mechanics Strömungsmechanik	72 - 74
[WZ5183] Food Legislation Lebensmittelrecht	191 - 192
Free Electives Freie Wahlmodule	171

G

[WZ5322] General and Inorganic Experimental Chemistry with Lab Course 	7 - 9
Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie inkl. Praktikum	
General Education Allgemeinbildung	19
[Allgemeinbildung] General Education Allgemeinbildung	19 - 20
[SZ0354] German as a Foreign Language B1 - Get for B2 Deutsch als	27 - 28
Fremdsprache B1 Brückenkurs - Werden Sie fit für die B2	

H

[WZ0022] Human and Animal Physiology Human- und Tierphysiologie	138 - 139
[WZ5434] Human Physiology Humanphysiologie	140 - 141
[LS30035] Hygienic Processing Hygienic Processing	52 - 54

I

[ME510-1] Immunology Immunologie	142 - 143
[WZ5196] Intellectual Property Law Patente und Marken - Gewerblicher	160 - 161
Rechtsschutz	
[LS30040] Introduction to Bioprocess Engineering Einführung in die	10 - 12
Bioprozesstechnik	
[WI000664] Introduction to Business Law Einführung in das Zivilrecht	129 - 130
[WZ2755] Introduction to Economics Allgemeine Volkswirtschaftslehre	110 - 111
[WZ5046] Introduction to Electronics Einführung in die Elektronik	131 - 132
[LS30001] Introduction to Microbiology Grundlagen der Mikrobiologie	49 - 51

K

[SZ1812] Korean B1.1 plus B1.2 - Preparation for TOPIK Koreanisch B1.1	39 - 40
plus B1.2 - Vorbereitung auf die Sprachprüfung TOPIK	

L

[WZ5240] Laboratory Course Detection of Genetically Modified Organisms Praktikum Nachweis genetisch modifizierter Organismen	162 - 163
[LS30021] Labour Law Arbeitsrecht	108 - 109
[WZ5279] Lab Course Beverage Analytics 2 Praktikum Chemisch-Technische Analyse 2	164 - 166
[WZ5413] Legal Aspects of Manufacturing and Distribution Requirements in the Beverage Industry Rechtliche Aspekte von Herstellungs- und Vertriebsvorgaben in der Getränkeindustrie	193 - 196

M

[WZ5435] Machine and Plant Engineering Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen des Apparatebaus	144 - 145
Mandatory Modules Pflichtmodule	19
[WI000316] Marketing of Consumer Goods Marketing in der Konsumgüterindustrie	146 - 147
[WZ5005] Materials Engineering Werkstoffkunde	167 - 168
[WZ5414] Molecular Biotechnology Molekulare Biotechnologie	55 - 56

O

[WZ5426] Organic and Biological Chemistry Organische und Biologische Chemie	60 - 63
---	---------

P

[LS30039] Packaging Technology - Basics Verpackungstechnik - Grundlagen	84 - 86
[WI001071] Patents and Licensing Agreements Patente und Geheimnisschutz	154 - 155
[LS30032] Pharmaceutical Technology Pharmazeutische Technologie	64 - 65
[ME511] Pharmacology and Toxicology Pharmakologie und Toxikologie für Naturwissenschaftler	152 - 153
[ME2413] Pharmacology and Toxicology for Students of Life Sciences Pharmakologie und Toxikologie für Studierende der Biowissenschaften (Vertiefung)	150 - 151

[CH6000] Physical Chemistry Physikalische Chemie	148 - 149
[PH9035] Physics for Life Science Engineers 1 Physik für Life-Science-Ingenieure 1	16 - 18
[PH9036] Physics for Life Science Engineers 2 Physik für Life-Science-Ingenieure 2	66 - 68
[SZ0820] Portuguese C1 - Communication Course Portugiesisch C1 - comunicação oral e escrita	29 - 30
[WZ5110] Practical Course Protein Technology Praktikum Proteintechnologie	158 - 159
Profile and Free Electives Profil und Freie Wahlmodule	90
Profile Area Profilbereich	90
[WZ2016] Proteins: Structure, Function, and Engineering Proteine: Struktur, Funktion und Engineering	156 - 157

R

[SZ0910] Russian - Communication Course B1/B2 Russisch - Kommunikationskurs B1/B2	31 - 32
--	---------

S

[CIT3640001] Sanitätsausbildung Sanitätsausbildung	21 - 22
[LS30041] Seminar on Good Scientific Practice Seminar zur Guten Wissenschaftlichen Praxis	69 - 71
[WZ5133] Sensory Analysis of Food Sensorische Analyse der Lebensmittel	200 - 201
[SZ1231] Spanish A2 plus - Writing and Grammar Skills Spanisch A2 plus - Sicherheit in Wortschatz und Grammatik	33 - 34
[SZ1232] Spanish B2 plus - Preparation for C1 Spanisch B2 plus - Vorbereitung auf C1	35 - 36
[SZ1234] Spanish C1.1 Spanisch C1.1 - Más allá de los Límites	37 - 38
[WZ5299] Statistics Statistik	75 - 77
[WI001165] Sustainable Entrepreneurship - Getting Started Sustainable Entrepreneurship - Getting Started	197 - 199

T

[IN2062] Techniques in Artificial Intelligence Grundlagen der Künstlichen Intelligenz	181 - 183
--	-----------

[WZ5138] Technological Innovation Management Technisches Innovationsmanagement	206 - 207
[WI001180] Tech Challenge Tech Challenge	202 - 205
[LS30036] Thermodynamics Thermodynamik	78 - 80