

<b>Modulbezeichnung</b>		<b>Kurzbezeichnung</b>
Instrumentelle Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie		o8-LMC-LMA-092-m01
<b>Modulverantwortung</b>		<b>anbietende Einrichtung</b>
Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie		Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie
<b>ECTS</b>	<b>Bewertungsart</b>	<b>zuvor bestandene Module</b>
12	numerische Notenvergabe	--
<b>Moduldauer</b>	<b>Niveau</b>	<b>weitere Voraussetzungen</b>
1 Semester	grundständig	--
<b>Inhalte</b>		
Grundlagen der Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln; insbesondere spektroskopische und chromatographische Methoden.		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>		
Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit zur Planung und Durchführung von qualitativen und quantitativen Analysen von Lebensmitteln mittels spektroskopischer (Photometrie, Fluorimetrie) und chromatographischer (Dünnschichtchromatographie, Hochleistungsflüssigchromatographie und Gaschromatographie) Methoden.		
<b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
P + V + S (keine Angaben zu SWS und Sprache verfügbar)		
<b>Erfolgsüberprüfung</b> (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)		
Praktikumsbegleitende mündliche Einzelprüfungen (ca. 15 Min.), Lösen von schriftlichen theoretischen Aufgaben (2 x 180 Min.), Lösen der von dem Dozenten oder der Dozentin ausgegebenen praktisch zu bearbeitenden Aufgaben, dokumentiert im Laborjournal durch Analyseprotokolle (ca. 12 S. pro Aufgabe, gesamt ca. 72 S.)		
<b>Platzvergabe</b>		
--		
<b>weitere Angaben</b>		
--		
<b>Bezug zur LPO I</b>		
--		
<b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2009)		