

Modulbezeichnung		Kurzbezeichnung
Instrumentelle Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie		o8-LMC-LMA-252-m01
Modulverantwortung		anbietende Einrichtung
Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie		Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie
ECTS	Bewertungsart	zuvor bestandene Module
10	bestanden / nicht bestanden	o8-OCP1-LMC
Moduldauer	Niveau	weitere Voraussetzungen
1 Semester	grundständig	--
Inhalte		
Grundlagen der Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln; insbesondere spektroskopische und chromatographische Methoden.		
Qualifikationsziele / Kompetenzen		
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.		
Lehrveranstaltungen (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
S (1) + S (1) + P (10)		
Erfolgsüberprüfung (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)		
a) Vor- und Nachtestate (ca. 15 Min.), Dokumentation und Bewertung der praktischen Leistungen (ca. 2-4 S./Analyse, insges. max. 60 S.) oder b) Lösen und schriftliche Dokumentation (ca. 1-2 S.) einer theoretischen Aufgabe (ca. 30 Min.), Vor- und Nachtestate (ca. 15 Min.), Dokumentation und Bewertung der praktischen Leistungen im Laborjournal (ca. 2-4 S./Analyse, insges. max. 60 S.). Prüfungsturnus: jährlich, SS		
Platzvergabe		
--		
weitere Angaben		
Gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. a) und Nr. I 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh.		
Arbeitsaufwand		
300 h		
Lehrturnus		
k. A.		
Bezug zur LPO I		
--		
Verwendung des Moduls in Studienfächern		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2025)		