

<b>Modulbezeichnung</b>		<b>Kurzbezeichnung</b>
Lebensmittelchemie		o8-LMC-LMC-152-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>
14	numerische Notenvergabe	--
<b>Moduldauer</b>	<b>Niveau</b>	<b>weitere Voraussetzungen</b>
2 Semester	grundständig	--
<b>Inhalte</b>		
Warenkunde und Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen und Futtermitteln, insbesondere kohlenhydrat- und lipidhaltige Lebens- und Futtermittel. Basiskonzepte von lebensmitteltechnologischen Prozessen.		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>		
Die Studierenden kennen die warenkundliche und chemische Zusammensetzung kohlenhydrat-, fett- und proteinhaltiger Lebensmittel und die dazugehörige Analytik. Die Studierenden können ein Seminar zu einem warenkundlichen und lebensmitteltechnologischen Thema erarbeiten und präsentieren.		
<b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
V (2) + S (2) + S (1) + V (1) + S (2) + S (1)		
<b>Erfolgsüberprüfung</b> (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)		
[a] Klausur (60-120 Min.) oder b) mündliche Einzelprüfung (ca. 20 Min.) oder c) mündliche Gruppenprüfung (2 TN, ca. 30 Min. gesamt); 100% der Note] und pro Semester ein mündlicher Vortrag (ca. 45 min. pro Vortrag, B/ NB)		
<b>Platzvergabe</b>		
--		
<b>weitere Angaben</b>		
Gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh.		
<b>Arbeitsaufwand</b>		
420 h		
<b>Lehrturnus</b>		
k. A.		
<b>Bezug zur LPO I</b>		
--		
<b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2015)		