

| | | |
|---|-------------------------|---|
| Modulbezeichnung | | Kurzbezeichnung |
| Lebensmittelchemie | | o8-LMC-LMC-192-m01 |
| Modulverantwortung | | anbietende Einrichtung |
| Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie | | Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie |
| ECTS | Bewertungsart | zuvor bestandene Module |
| 10 | numerische Notenvergabe | -- |
| Moduldauer | Niveau | weitere Voraussetzungen |
| 2 Semester | grundständig | -- |
| Inhalte | | |
| Warenkunde und Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen und Futtermitteln, insbesondere kohlenhydrat- und lipidhaltige Lebens- und Futtermittel. Basiskonzepte von lebensmitteltechnologischen Prozessen. | | |
| Qualifikationsziele / Kompetenzen | | |
| 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. | | |
| Lehrveranstaltungen (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch) | | |
| V (2) + V (1) | | |
| Erfolgsüberprüfung (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, insgesamt ca. 30 Min.) | | |
| Platzvergabe | | |
| -- | | |
| weitere Angaben | | |
| gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh | | |
| Arbeitsaufwand | | |
| 300 h | | |
| Lehrturnus | | |
| k. A. | | |
| Bezug zur LPO I | | |
| -- | | |
| Verwendung des Moduls in Studienfächern | | |
| Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2019) Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2021) Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2025) | | |