

<b>Modulbezeichnung</b>		<b>Kurzbezeichnung</b>
Lebensmittelchemie 1		o8-LMC-LMC1-092-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>
17	numerische Notenvergabe	--
<b>Moduldauer</b>	<b>Niveau</b>	<b>weitere Voraussetzungen</b>
1 Semester	grundständig	--
<b>Inhalte</b>		
Basiskonntnisse über die Chemie der Lebensmittelbestandteile und über die Methoden der Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen und Futtermitteln einschließlich der Interpretation von Messdaten mit mathematisch-statistischen Methoden. Insbesondere kohlenhydrathaltige Lebens- und Futtermittel.		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>		
Die Studierenden kennen die warenkundliche und chemische Zusammensetzung kohlenhydrathaltiger Lebensmittel und die dazugehörige Analytik. Die Studierenden können mit ihren warenkundlichen und lebensmittelrechtlichen Kenntnissen einen Bericht über ein kohlenhydrathaltiges Lebensmittel verfassen. Die Studierenden können eine warenkundliches Thema Vorbereiten und Vortragen.		
<b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
V + S + P + S (keine Angaben zu SWS und Sprache verfügbar)		
<b>Erfolgsüberprüfung</b> (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)		
mündlicher Vortrag (ca. 45 Min.), praktikumsbegleitende mündliche Einzelprüfungen (ca. 15 Min.), Nachweis der Richtigkeit und Reproduzierbarkeit der Analysen, dokumentiert im Laborjournal durch Analyseprotokolle (ca. 6 S./Analyse, gesamt ca. 60 S.), zusammenfassende warenkundliche Beurteilung (ca. 15-20 S.)		
<b>Platzvergabe</b>		
--		
<b>weitere Angaben</b>		
--		
<b>Arbeitsaufwand</b>		
--		
<b>Lehrturnus</b>		
--		
<b>Bezug zur LPO I</b>		
--		
<b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2009)		