

Modulbezeichnung		Kurzbezeichnung
Praktikum Lebensmittelchemie		o8-LMC-LMCP-152-mo1
Modulverantwortung		anbietende Einrichtung
Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie		Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie
ECTS	Bewertungsart	zuvor bestandene Module
13	bestanden / nicht bestanden	o8-LMC-LMA
Moduldauer	Niveau	weitere Voraussetzungen
2 Semester	grundständig	--
Inhalte		
Basiskonntnisse über Methoden der Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen und Futtermitteln einschließlich der Interpretation von Messdaten mit mathematisch-statistischen Methoden. Insbesondere kohlenhydrat- und lipidhaltige Lebens- und Futtermittel.		
Qualifikationsziele / Kompetenzen		
Die Studierenden verstehen und beherrschen die Analytik von insbesondere kohlenhydrathaltiger, fetthaltiger und proteinhaltiger Lebensmittel. Die Studierenden wählen geeignete Methoden aus, analysieren verschiedene Lebensmittel, verifizieren die Genauigkeit ihrer Analyse und interpretieren anhand relevanter Daten die Ergebnisse.		
Lehrveranstaltungen (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
P (10) + P (14)		
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.) und ein zusammenfassendes Protokoll (jeweils ca. 15-20 S.)		
Platzvergabe		
--		
weitere Angaben		
Gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh.		
Arbeitsaufwand		
390 h		
Lehrturnus		
k. A.		
Bezug zur LPO I		
--		
Verwendung des Moduls in Studienfächern		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2015) Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2016)		