

<b>Modulbezeichnung</b>		<b>Kurzbezeichnung</b>
Praktikum Lebensmittelchemie		o8-LMC-LMCP-192-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	o8-LMC-LMA
<b>Moduldauer</b>	<b>Niveau</b>	<b>weitere Voraussetzungen</b>
2 Semester	grundständig	--
<b>Inhalte</b>		
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.		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>		
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.		
<b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
P (12) + P (12) + S (2) + S (2)		
<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 Prüflinge, insgesamt ca. 30 Min.)		
<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>		
510 h		
<b>Lehrturnus</b>		
k. A.		
<b>Bezug zur LPO I</b>		
--		
<b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2019) Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2021)		