

<b>Modulbezeichnung</b>		<b>Kurzbezeichnung</b>
Grundlagen des Lebensmittelrechts und der amtlichen Überwachung von Erzeugnissen und Tabakerzeugnissen		o8-LMC-LMRecht-161-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>
5	numerische Notenvergabe	--
<b>Moduldauer</b>	<b>Niveau</b>	<b>weitere Voraussetzungen</b>
2 Semester	weiterführend	--
<b>Inhalte</b>		
<p>a) Allgemeines Lebensmittelrecht            aa) Aufbau und Inhalte des Lebensmittelrechts,            bb) Aufbau und Inhalte des entsprechenden Rechts der Europäischen Union            b) Überblick über Organisation und Funktion der amtlichen Überwachung von Erzeugnissen und Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2,            aa) Organisation der Verwaltung in Bund und Ländern            bb) Staats- und allgemeines Verwaltungsrecht            cc) Verwaltungsgerichtsbarkeit            dd) Verwaltungs-, Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren            ee) Aufbau der Europäischen Union            ff) Rechtsakte der Europäischen Union            c) Überblick über Qualitätssicherung in Laboratorien und Betrieben            aa) Qualitätsmanagementsysteme in Laboratorien und Betrieben, insbesondere gemäß der Normenfamilie DIN EN ISO 9000 und der Normenserie EN 45000 oder ISO/IEC 17000 sowie den OECD-Grundsätzen der Guten Laborpraxis (GLP)            bb) deutsches und europäisches Recht auf den Gebieten der Konformitätsbewertung einschließlich Zertifizierungs- und Prüfwesen            cc) Handbücher und Dokumentationen der Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben und Laboratorien</p>		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>		
Die Studierenden identifizieren Lebensmittel, kosmetische Mittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse und ziehen die angemessenen Rechtsgrundlagen zu Ihrer Beurteilung heran. Sie kennen die jeweils zuständigen nationalen und internationalen Strukturen für alle lebensmittelrechtlichen Fragestellungen. Sie verfügen über die theoretischen Kenntnisse um ein Qualitätsmanagementsystem aufzubauen und unter "Good Laboratory Practice"-Standards zu arbeiten.		
<b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
V (1,3) + V (1,3)		
<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). Prüfungssprache: Deutsch oder Englisch		
<b>Platzvergabe</b>		
--		
<b>weitere Angaben</b>		
Gemäß § 18 Abs. 2 Satz 1 APOLmCh i.V.m. Nr. I 6. der Anlage 3 zur APOLmCh und § 18 Abs. 3 Satz 1 APOLmCh gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 2. Buchstabe h, i und j der Anlage 1 zur APOLmCh.		
<b>Bezug zur LPO I</b>		
--		
<b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>		
Master (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2016)		



Master (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2019)