

|   |                         |   |
|---|-------------------------|---|
| <b>Modulbezeichnung</b>   |                         | <b>Kurzbezeichnung</b>                        |
| Technologie der Lebensmittel einschließlich Wasser für den menschlichen Gebrauch, der kosmetischen Mittel, der Bedarfsgegenstände, der Tabakerzeugnisse und der Futtermittel  |                         | o8-LMC-LMT-161-mo1                            |
| <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>                |
| 1 Semester  | weiterführend           | --  |
| <b>Inhalte</b>  |                         |   |
| Verfahrenstechnische Grundoperationen in Bezug auf die Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln; zum Beispiel mechanische Grundoperationen (Reinigen, Sortieren, Zerkleinern, Sieben, Mischen, Filtrieren, Pressen, Emulgieren, Zentrifugieren, Extrahieren), thermische Grundoperationen (Erhitzen, Kühlen und Gefrieren, Konzentrieren, Trocknen, Destillieren), biotechnologische Verfahren (zum Beispiel Gärung, Säuerung). |                         |   |
| <b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>  |                         |   |
| Die Studierenden kennen alle lebensmitteltechnologisch relevanten Verfahren und Anwendungsbeispiele.  |                         |   |
| <b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)   |                         |   |
| V (2) + E (1)   |                         |   |
| <b>Erfolgsüberprüfung</b> (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)   |                         |   |
| a) Klausur (60-120 Min.) oder<br>b) mündliche Einzelprüfung (ca. 20 Min.) oder<br>c) mündliche Gruppenprüfung (2 TN, ca. 30 Min. gesamt).<br>Prüfungssprache: Deutsch oder Englisch   |                         |   |
| <b>Platzvergabe</b>   |                         |   |
| --  |                         |   |
| <b>weitere Angaben</b>  |                         |   |
| Gemäß § 20 Abs. 2 Satz 1 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. der Anlage 3 zur APOLmCh und § 20 Abs. 3 Satz 1 APOLmCh-Gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchstabe e und Nr. II 2. Buchstaben b und d der Anlage 1 zur APOLmCh.  |                         |   |
| <b>Arbeitsaufwand</b>   |                         |   |
| 150 h   |                         |   |
| <b>Lehrturnus</b>   |                         |   |
| k. A.   |                         |   |
| <b>Bezug zur LPO I</b>  |                         |   |
| --  |                         |   |
| <b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>  |                         |   |
| Master (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2016)<br>Master (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2019)<br>Master (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2021)  |                         |   |