

<b>Module title</b>		<b>Abbreviation</b>
Food Law, Tobacco Law, Feed Law and Tangented Law		o8-LMC-LMRecht-122-m01
<b>Module coordinator</b>		<b>Module offered by</b>
holder of the Chair of Food Chemistry		Institute of Pharmacy and Food Chemistry
<b>ECTS</b>	<b>Method of grading</b>	<b>Only after succ. compl. of module(s)</b>
5	numerical grade	--
<b>Duration</b>	<b>Module level</b>	<b>Other prerequisites</b>
2 semester	graduate	In accordance with Section 2 Subsection 2 Sentence 2 APOLmCh (Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der Staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker, Regulation on the training and examination of state-certified food chemists) in connection with No. II 2. Letters h, i and j of Annex 1 of APOLmCh.
<b>Contents</b>		
German contents available but not translated yet.		
<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>Intended learning outcomes</b>		
German intended learning outcomes available but not translated yet.		
<p>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.</p>		
<b>Courses</b> (type, number of weekly contact hours, language — if other than German)		
V + V (no information on SWS (weekly contact hours) and course language available)		
<b>Method of assessment</b> (type, scope, language — if other than German, examination offered — if not every semester, information on whether module is creditable for bonus)		
<p>a) 1 to 3 written examinations (1 written examination: approx. 90 minutes or approx. 120 minutes; 2 written examinations: approx. 60 or 90 minutes each; 3 written examinations: approx. 60 minutes each) or b) oral examination of one candidate each (approx. 20 minutes) or c) oral examination in groups (groups of 2, approx. 30 minutes)</p> <p>Language of assessment: German or English</p>		
<b>Allocation of places</b>		
--		
<b>Additional information</b>		
--		
<b>Referred to in LPO I</b> (examination regulations for teaching-degree programmes)		
--		



**Module appears in**

Master's degree (1 major) Food Chemistry (2012)