

Synopse

Fünfter Beschluss des Fachbereichs 08 – Biologie und Chemie - vom 04.02.2015
zur Änderung
der Speziellen Ordnung des Master-Studiengangs Lebensmittelchemie des Fachbereichs 08
– Biologie und Chemie vom 15.09.2010
- zuletzt geändert durch den 4.Änderungsbeschluss vom 05.02.2014 -

I. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul MLC-15 Projektarbeit / Gesamtanalyse folgende Fassung:

| MLC-15 | | Projektarbeit / Gesamtanalyse | | | | 3. Sem. | 12 CP |
|-------------------------------------|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------|
| Modulbezeichnung | | Projektarbeit / Gesamtanalyse | | | | | |
| Englische Modulbezeichnung | | Project Work (Overall Analysis) | | | | | |
| Modulcode | | MLC-15 | | | | | |
| FB / Fach / Institut | | 08 / Lebensmittelchemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie | | | | | |
| Verwendet im Studiengang / Semester | | M.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester | | | | | |
| Modulverantwortliche/r | | Prof. Dr. H. Zorn; Prof. Dr. G. Hamscher | | | | | |
| Teilnahmevoraussetzungen | | Erfolgreicher Abschluss der Module MLC01- MLC11 | | | | | |
| Kompetenzziele | Die Studierenden | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • können für ein Lebensmittel, ein Futtermittel, einen Bedarfsgegenstand oder ein kosmetisches Erzeugnis einen Analysenplan erstellen • können die erforderlichen analytischen Untersuchungen selbständig planen und durchführen • das Lebensmittel, das Futtermittel, den Bedarfsgegenstand oder das kosmetische Erzeugnis auf Basis der ermittelten chemischen Parameter beurteilen • sind in der Lage, einen Vortrag über ein aktuelles Thema aus dem Bereich der Lebensmittelchemie selbständig vorzubereiten und zu halten | | | | | | |
| Modulinhalte | <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung eines Analysenplans • praktische Durchführung einer Gesamtanalyse • Zusammenstellung der Ergebnisse und Beurteilung des Lebensmittels, Futtermittels, Bedarfsgegenstands oder kosmetischen Erzeugnisses • Literaturrecherche (ISI-Web of Knowledge, SciFinder, FSTA, Analytical Abstracts etc.) • Vortrag im Rahmen des lebensmittelchemischen Seminars | | | | | | |
| | Lehrveranstaltungsform(en) Seminar / Praktikum | | | | | | |
| Workload in Stunden | Workload insgesamt | | 30-360 Stunden = 1 ECTS-Credit 12 CP | | | | |
| | Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel | | A Lehrveranstaltungen a Präsenz- stunden | b Vor- / Nach- bereitung | B selbst gestaltete Arbeit | C Prüfung incl. Vor- bereitung | Summe |
| | S | Seminar | 30 | 30 | 45 | 15 | 120 |
| | P | Praktikum | 120 | 120 | | | 240 |
| | Summe | | 150 | 150 | 45 | 15 | 360 |
| Modulprüfung | Prüfungsvorleistung(en) | | | | | | |
| | Prüfungsform(en) (Umfang) | | Protokoll zur Gesamtanalyse / Vortrag mit mündlicher Abschlussprüfung (30 min) Seminarvortrag (20 min) | | | | |
| | Bildung der Modulnote | | Lösen der Praktikumsaufgabe & Protokoll zur Gesamtanalyse (70%) / Vortrag mit Abschlussprüfung (30%) | | | | |
| | Form der Wiederholungsprüfung | | Protokoll zur Gesamtanalyse / Vortrag mit mündlicher Abschlussprüfung (30 min) Seminarvortrag (20 min) | | | | |
| Angebotsrhythmus | | WiSe | | Dauer: 1 Semester | | | |
| Aufnahmekapazität | | 20 | | | | | |
| Unterrichtssprache | | Deutsch | | | | | |
| Hinweise | | Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis | | | | | |

II. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) wird das Modul MLC-20 Instrumentelle Analytik und Qualitätssicherung neu aufgenommen:

| | | | |
|-------------------------------------|---|--|----------------------------|
| MLC-20 | Instrumentelle Analytik und Qualitätssicherung | 3. Sem. | 3 CP |
| Modulbezeichnung | Instrumentelle Analytik und Qualitätssicherung | | |
| Modulcode | MLC-20 | | |
| FB / Fach / Institut | FB 08 / Lebensmittelchemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie | | |
| Verwendet im Studiengang / Semester | M.Sc. Lebensmittelchemie, M. Sc. Chemie / Wahlpflichtmodul | | |
| Modulverantwortliche/r | Dr. A. Spielmeier | | |
| Teilnahmevoraussetzungen | B.Sc. Lebensmittelchemie, B.Sc. Chemie | | |
| Kompetenzziele | Die Studierenden | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> kennen die Bausteine des analytischen Prozesses kennen die wichtigsten instrumentell-analytischen Verfahren in der Routineanalytik können in Bezug auf analytische Fragestellungen Messmethoden hinsichtlich der Anwendbarkeit und ihres Nachweisvermögens bewerten erlernen Grundlagen der Methodenvalidierung in Kombination mit statistischer Datenauswertung | | |
| Modulinhalte | <ul style="list-style-type: none"> Probennahme Probenvorbereitung Summenparameter Elementanalytik Chromatographie und wichtige Detektoren Massenspektrometrie Methodenvalidierung und Qualitätssicherung Grundlagen der statistischen Datenauswertung | | |
| | Lehrveranstaltungsform(en) Vorlesung (2 SWS) | | |
| Workload in Stunden | Workload insgesamt | 90 Stunden | Credit-Points 3 CP |
| | Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel | A Lehrveranstaltungen | B selbst gestaltete Arbeit |
| | | a Präsenzstunden | b Vor- / Nachbereitung |
| | V Vorlesung | 30 | 30 |
| Summe | 30 | 30 | 30 |
| Modulprüfung | Prüfungsvorleistung(en) | | |
| | Prüfungsform(en) (Umfang) | Schriftliche Abschlussprüfung (90 min) | |
| | Bildung der Modulnote | Schriftliche Abschlussprüfung (100%) | |
| | Form der Wiederholungsprüfung | Schriftliche Abschlussprüfung (90 min) | |
| Angebotsrhythmus | Nach Vereinbarung Dauer: 1 Semester | | |
| Aufnahmekapazität | 30 | | |
| Unterrichtssprache | deutsch | | |
| Hinweise | Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis | | |

III. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) wird das Modul MLC-21 Toxikologie und Ökotoxikologie neu aufgenommen:

| | | | |
|-------------------------------------|--|----------------|-------------|
| MLC-21 | Toxikologie und Ökotoxikologie | 3. Sem. | 3 CP |
| Modulbezeichnung | Toxikologie und Ökotoxikologie | | |
| Modulcode | MLC-21 | | |
| FB / Fach / Institut | FB 08 / Lebensmittelchemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie | | |
| Verwendet im Studiengang / Semester | M.Sc. Lebensmittelchemie, M. Sc. Chemie / Wahlpflichtmodul | | |
| Modulverantwortliche/r | Dr. A. Spielmeier | | |
| Teilnahmevoraussetzungen | B.Sc. Lebensmittelchemie, B.Sc. Chemie | | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| Kompetenzziele | <u>Vorlesung:</u> <u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>kennen Grundbegriffe der Pharmakologie und Toxikologie</u> • <u>kennen Wirkmechanismen verschiedener Substanzen bzw. Substanzklassen</u> • <u>kennen Wege der Biotransformation im Hinblick auf Giftungs- und Entgiftungsreaktionen</u> • <u>kennen die Grundlagen der Kanzerogenese</u> | | | | |
| Modulinhalte | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Allgemeine Pharmakologie und Toxikologie (Pharmakokinetik, Pharmakodynamik, Dosis-Wirkungs-Beziehung)</u> • <u>akute und chronische Toxizität, Toxizitätstests</u> • <u>Wirkungen ausgewählter Substanzen bzw. Substanzklassen (Atemgifte, Schwermetalle, Pestizide, Alkohole, organische Lösungsmittel, Nikotin)</u> • <u>Chemische Kanzerogenese (Tumorbildung, Promotoren, Kanzerogene)</u> • <u>Tierische und pflanzliche Gifte</u> • <u>Ökotoxizitätstests</u> | | | | |
| <u>Lehrveranstaltungsform(en)</u> | | <u>Vorlesung (2 SWS)</u> | | | |
| Workload in Stunden | <u>Workload insgesamt</u> | <u>90 Stunden</u> | | Credit-Points 3 CP | |
| | <u>Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel</u> | <u>A Lehrveranstaltungen</u> | <u>B selbst gestaltete Arbeit</u> | <u>C Prüfung incl. Vorbereitung</u> | <u>Summe</u> |
| | | <u>a Präsenzstunden</u> | <u>b Vor-/Nachbereitung</u> | | |
| | <u>V Vorlesung</u> | <u>30</u> | <u>30</u> | <u>30</u> | <u>90</u> |
| | <u>Summe</u> | <u>30</u> | <u>30</u> | <u>30</u> | <u>90</u> |
| Modulprüfung | <u>Prüfungsvorleistung(en)</u> | | | | |
| | <u>Prüfungsform(en) (Umfang)</u> | <u>Schriftliche Abschlussprüfung (90 min)</u> | | | |
| | <u>Bildung der Modulnote</u> | <u>Schriftliche Abschlussprüfung (100%)</u> | | | |
| | <u>Form der Wiederholungsprüfung</u> | <u>Schriftliche Abschlussprüfung (90 min)</u> | | | |
| <u>Angebotsrhythmus</u> | <u>Nach Vereinbarung Dauer: 1 Semester</u> | | | | |
| <u>Aufnahmekapazität</u> | <u>30</u> | | | | |
| <u>Unterrichtssprache</u> | <u>Deutsch</u> | | | | |
| <u>Hinweise</u> | <u>Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis</u> | | | | |