

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>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</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>				