

A Begründung

- Akkreditierungsauflagen
- Folgenovelle
- Sonstiges

- Änderung der Unterrichtssprache in Englisch
- Als Wahlpflichtmodul ist auch die Durchführung eines Industriepraktikums möglich.
- Anpassung des Moduls, da es ab WiSe 2017/18 auch für Studierende im MSc Insect Biotechnology and Bioresources als Profilmodul angeboten wird.

B Änderungsfassung

Sechster Beschluss

zur Änderung der Speziellen Ordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“ des Fachbereichs 08 – Biologie und Chemie

Aufgrund von § 44 Abs.1 Nr.1 des Hessischen Hochschulgesetzes vom 14. Dezember 2009 hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs 08 – Biologie und Chemie– am 25.01.2017 die nachstehenden Änderungen beschlossen:

Art. 1

Änderungen

Die Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Lebensmittelchemie“ vom 16.06.2010, zuletzt geändert durch Beschluss vom 04.02.2015, wird wie folgt geändert:

I. In Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhalten die folgenden Module folgende Fassung:

MLC-11 - Lebensmitteltechnologie 2		2. Sem.	3 CP
Modulbezeichnung	Lebensmitteltechnologie 2		
Englische Modulbezeichnung	Food Technology 2		
Modulcode	MLC-11		
FB / Fach / Institut	08 / Lebensmittelchemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie		
Verwendet im Studiengang / Semester	M.Sc. Lebensmittelchemie / 2. Semester		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. H. Zorn		
Teilnahmevoraussetzungen			
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die für die Lebensmittelindustrie relevanten verfahrenstechnischen und bioverfahrenstechnischen Grundlagen • sind mit speziellen Trenntechniken vertraut • verstehen die Grundprinzipien der Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Lebensmittel 		
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Getreidetechnologie • Produktion von Zucker und Süßwaren • Technologische Verfahren der Herstellung von Streichfetten und Ölen • Herstellungsverfahren von Lebensmittelzusatzstoffen • Lebensmittelbiotechnologie 		
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung		
Workload insgesamt	90 Stunden = 3 CP		

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V Vorlesung „Lebensmitteltechnologie 2“	30	30		30	90
Summe	30	30		30	90

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Mündliche Abschlussprüfung
	Bildung der Modulnote	Abschlussprüfung zur Vorlesung (100%)
	Form der Wiederholungsprüfung	Mündliche Abschlussprüfung
Angebotsrhythmus	SoSe	Dauer: 1 Semester
Aufnahmekapazität	20	
Unterrichtssprache	Englisch	
Hinweise	Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis	

MLC-16 - Zusatzkompetenz / Wahlpflichtmodul		3. Sem.	6 CP	
Modulbezeichnung	Zusatzkompetenz / Wahlpflichtmodul			
Englische Modulbezeichnung	Additional Qualification / Compulsory Elective Module			
Modulcode	MLC-16			
FB / Fach / Institut	08 / Lebensmittelchemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie			
Verwendet im Studiengang / Semester	M.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester			
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. G. Hamscher			
Teilnahmevoraussetzungen				
Kompetenzziele	Erwerb von Zusatzkompetenzen durch individuelle Schwerpunktsetzung im natur-, ingenieur-, oder geisteswissenschaftlichen Bereich			
Modulinhalte	Wahlpflichtmodule können z.B. aus dem Bereich M.Sc.-Studiengänge Chemie, Materialwissenschaften oder Ernährungswissenschaften gewählt werden. Generell stehen auch alle fachübergreifenden Angebote der JLU bzw. der einzelnen Fachbereiche zur Auswahl.			
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesungen / Seminar / Praktikum / Übungen			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden = 6 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung	C Prüfung incl. Vorbereitung
	V s. jeweilige Modulbeschreibung			Summe
	S s. jeweilige Modulbeschreibung			
	Ü s. jeweilige Modulbeschreibung			
Pra s. jeweilige Modulbeschreibung				
	Summe		180	
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	keine		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	regelt die jeweilige Modulbeschreibung		
	Bildung der Modulnote	regelt die jeweilige Modulbeschreibung		
	Form der Wiederholungsprüfung	regelt die jeweilige Modulbeschreibung		
Angebotsrhythmus	WiSe SoSe	Dauer: 1 Semester		
Aufnahmekapazität				
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch			
Hinweise	Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis; Ableistung auch in Form eines Industriepraktikums möglich			

MLC-18 - Instrumentelle biochemische und spurenanalytische Verfahren für Fortgeschrittene		3. Sem.	6 CP
Modulbezeichnung	Instrumentelle biochemische und spurenanalytische Verfahren für Fortgeschrittene		
Englische Modulbezeichnung	Instrumental biochemical and trace analytical methods for advanced learners / students		
Modulcode	MLC-18		
FB / Fach / Institut	08 / Chemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie		
Verwendet im Studiengang / Semester	M.Sc. Lebensmittelchemie, M.Sc. Chemie / 3. Semester / Wahlpflichtmodul M.Sc. Insect Biotechnology and Bioresources, M.Sc. Chemie / 3. Semester / Wahlpflichtmodul		
Modulverantwortliche/r	Dozenten des Instituts für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie		
Teilnahmevoraussetzungen			
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erlernen anspruchsvolle Analysen- und Arbeitstechniken in den Arbeitskreisen der Lebensmittelchemie & Lebensmittelbiotechnologie erwerben fundierte Kenntnisse der analytischen Qualitätssicherung und der GLP präsentieren ihre Forschungsergebnisse in Form eines Protokolls 		
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> Forschungsnahen Methoden der modernen Lebensmittelchemie Lebensmittelchemische Spuren- und andere Hochleistungsanalysenverfahren Ein- und mehrdimensionale elektrophoretische Techniken Blottingverfahren 		
Lehrveranstaltungsform(en)	Praktikum (7 SWS) Seminar (0,4 SWS)		
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden = 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen a Präsenzstunden	B selbst gestaltete Arbeit C Prüfung incl. Vorbereitung Summe
	S Seminar	6	12
	Pra Praktikum	108	54
	Summe	114	66
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Abschlussprotokoll	
	Bildung der Modulnote	Abschlussprotokoll (100%)	
	Form der Wiederholungsprüfung	Abschlussprotokoll	
Angebotsrhythmus	WiSe / SoSe	Dauer: 1 Semester	
Aufnahmekapazität	11		
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch		
Hinweise	Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis		

II. § 21 wird wie folgt neu gefasst:

„§ 21 Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

Diese Ordnung in der Fassung des 6. Änderungsbeschlusses vom 25.01.2017 gilt für alle Studierenden ab dem Wintersemester 2017/18; bis dahin gilt die bisherige Ordnung fort.“

Art. 2 Inkrafttreten

Dieser Beschluss tritt am Tage nach seiner Verkündung in Kraft. Der neue Wortlaut der geänderten Ordnung wird in den Mitteilungen der Universität Gießen bekannt gemacht.