

<b>Modulbezeichnung:</b> Lebensmittelchemie (CE3) (Food Chemistry)	<b>15 ECTS</b>	
Modulverantwortliche/r:	Monika Pischetsrieder	
Lehrende:	Monika Pischetsrieder	
Startsemester: WS 2018/2019	Dauer: 2 Semester	Turnus: jährlich (WS)
Präsenzzeit: 195 Std.	Eigenstudium: 255 Std.	Sprache: Deutsch

### Lehrveranstaltungen:

- Die Auswahl der Lehrveranstaltungen bitte immer nach Rücksprache mit dem Modulverantwortlichen treffen!
- Anmerkung für **MoWi-Studierende**: Wenn Sie die aufgeführten Lehrveranstaltungen schon im Bachelor-Studium besucht haben, können Sie pro Semester eine der für Lebensmittelchemiker angebotenen Lebensmittelchemie-Vorlesungen auswählen (bitte auch hier immer nach Rücksprache mit dem Modulverantwortlichen)!

#### **A. Lebensmittelchemie (2 SWS/VORL, 1 SWS/SEM; SS und WS)**

Lebensmittelchemie für Molekularwissenschaftler I (B.Sc.) (WS 2018/2019, Vorlesung, 1 SWS, Monika Pischetsrieder)

Bioanalytik-Seminar für Lebensmittelchemiker und Molecular Science (WS 2018/2019, Seminar, 1 SWS, Monika Pischetsrieder)

Lebensmittelchemie für Molekularwissenschaftler II (SS 2019, Vorlesung, 1 SWS, Monika Pischetsrieder)

Instrumentelle Analytik für Lebensmittelchemiker und Molecular Science (SS 2019, Seminar, 1 SWS, Monika Pischetsrieder)

**B. Vorlesungen und Seminare aus dem Bereich Lebensmittelwissenschaft, z.B. Lebensmittelmikrobiologie, -recht, -technologie, Molek. Ernährungsphysiologie, Qualitätsmanagement (2L + 1 SWS/SEM oder 3SWS/VORL; SS und WS)**

Das entsprechende Angebot an Lehrveranstaltungen finden Sie auf UnivIS!

#### **C1: Praktikum Lebensmittelchemie (3SWS/PR - WS)**

Praktikum Biochemische und instrumentelle Analytik für Chemiker und MoWis (Wahlmodul CE3/4 bzw. Wahlmodul) (SS 2019, Praktikum, 4 SWS, Monika Pischetsrieder et al.)

#### **C2: Praktikum aus dem Bereich der Lebensmittelwissenschaft (4SWS/PR - SS)**

Das entsprechende Angebot an Lehrveranstaltungen finden Sie auf UnivIS!

### Inhalt:

#### **Modulteil A Lebensmittelchemie:**

es werden toxikologisch, technologisch und physiologisch relevante Inhaltsstoffe von Lebensmitteln ausführlich vorgestellt und diskutiert. Ausgehend von den grundlegenden Kenntnissen der organischen Chemie werden Reaktionsmechanismen, die während der Prozessierung oder Entstehung von Lebensmitteln ablaufen, erläutert. Ausgehend von grundlegenden Kenntnissen der analytischen Chemie werden die wichtigsten weiterführenden und aktuellen instrumentell-analytischen und bioanalytischen Analysemethoden besprochen.

#### **Modulteil B:**

je nach ausgewähltem Schwerpunkt werden grundlegende und weiterführende Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittelrecht, Lebensmitteltechnologie, Qualitätsmanagement oder Molekularen Ernährungsphysiologie erarbeitet und eingeübt.

#### **Modulteil C (bestehend aus C1 und C2):**

es werden die wichtigsten Analysemethoden, die in der modernen Lebensmittelanalytik eingesetzt werden, praktisch durchgeführt. Je nach gewähltem Schwerpunkt werden die grundlegenden Arbeitstechniken der Lebensmittelmikrobiologie, Chemosensorik, Zellbiologie oder Lebensmitteltechnologie erlernt.

### Lernziele und Kompetenzen:

Die Studierenden

- erarbeiten sich die Sachkompetenz zur theoretischen Beurteilung und praktischen Handhabung wichtiger Fragestellungen der Lebensmittelchemie und der Lebensmittelwissenschaft
- sind in der Lage, die wichtigsten relevanten Arbeitstechniken aus dem Gebiet der Lebensmittelchemie und -analytik und eines anderen Gebiets der Lebensmittelwissenschaften selbstständig anzuwenden

- können die wesentlichen Prinzipien der Lebensmittelanalytik auf praktische Probleme anwenden und kritisch reflektieren.

---

**Verwendbarkeit des Moduls / Einpassung in den Musterstudienplan:**

Das Modul ist im Kontext der folgenden Studienfächer/Vertiefungsrichtungen verwendbar:

**[1] Chemie (Master of Science): 1-3. Semester**

(Po-Vers. 2009 | NatFak | Chemie (Master of Science) | Wahlmodul | Lebensmittelchemie)

---

**Studien-/Prüfungsleistungen:**

Lebensmittelchemie (Prüfungsnummer: 66001)

(englische Bezeichnung: Oral Examination or Examination (Klausur) or Notes or Presentation: Food Chemistry)

Prüfungsleistung, mündliche Prüfung, Dauer (in Minuten): 45

Anteil an der Berechnung der Modulnote: 100%

weitere Erläuterungen:

O45 (PL)

Prüfungssprache: Deutsch

Erstablingung: SS 2019, 1. Wdh.: WS 2019/2020

1. Prüfer: Monika Pischetsrieder

---

**Organisatorisches:**

Bitte beachten: Modul startet nur zum **Wintersemester!**

**Bemerkungen:**

Verwendbarkeit des Moduls: M.Sc. Chemie / M.Sc. Molecular Science (Wahlmodul)