

| | | |
|--------------------------------------|--|------------|
| Modulbezeichnung | Chemie und Analytik der Lebensmittel F | |
| Semester | WPM | |
| ECTS-Punkte (Dauer) | 5 (1 Semester) | |
| Art | Wahlpflichtmodul | |
| Studentische Arbeitsbelastung | 70 h Kontaktzeit + 80 h Selbststudium | |
| Voraussetzungen (laut MPO) | | |
| Empf. Voraussetzungen | | |
| Verwendbarkeit | MaALS | |
| Prüfungsform und -dauer | Mündliche Präsentation und schriftliche Dokumentation | |
| Lehr- und Lernmethoden | Vorlesung, Praktikum | |
| Modulverantwortlicher | H. Meyer | |
| Qualifikationsziele | Die Studierenden erfassen die Organisationsstruktur der Lebensmittelüberwachung in Deutschland und kennen die Grundprinzipien des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts. Die Studierenden erhalten einen Überblick über mögliche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und Kontaminanten in Lebensmitteln, ihre Eintragswege, Untersuchungs- und Monitoringprogramme und aktuelle Daten zur Belastung der Lebensmittel mit diesen Stoffen. | |
| Lehrinhalte | Lebensmittelrecht LMBG und Basis-VO (EG) Nr. 178/2002. Organisation der Lebensmittelüberwachung in Deutschland und beteiligte Behörden. Rückstände von Tierarzneimitteln, Pestiziden, Prozesskontaminanten, Kontaminanten aus Bedarfsgegenständen, sekundäre toxische Pflanzenstoffe: Beispiele, aktuelle Daten aus Überwachungs- und Monitoringprogrammen. | |
| Literatur | Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer, 2008. Matissek, R., Baltes, W.: Lebensmittelchemie, Springer, 2016. | |
| Lehrveranstaltungen | | |
| Dozent | Titel der Lehrveranstaltung | SWS |
| H. Meyer | Vorlesung Chemie und Analytik der Lebensmittel für Fortgeschrittene | 2 |
| H. Meyer | praktische Projekte zur Chemie und Analytik der Lebensmittel | 2 |