



Modulbeschreibung

1	1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB-E4 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
2	2.1 Modulturnus: Angebot in <input type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester	
3	3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl Wpf	3.3 Empfohlenes Fachsemester 4.Semester

4 Workload				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>
Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Seminaristischer Unterricht	2	30h	150h	5 CP
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h		
	Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung			
Summen			Summe Selbststudium in Std. 120h		

5	<p>5.1 Lernziele</p> <p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • die rechtlichen Regelungen zum Einsatz von Zusatzstoffen und zur Begrenzung von Rückständen anwenden. • die gesundheitlichen Auswirkungen von Zusatzstoffen und Rückständen beurteilen. • die technologischen Eigenschaften und den Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe beschreiben. • das Vorkommen bzw. den Nachweis von Rückständen in Lebensmitteln kritisch diskutieren. <p>Durch Gruppen- und Teamarbeit lernen die Studierenden, verschiedene Perspektiven zu berücksichtigen und zwischen unterschiedlichen Positionen zu vermitteln Durch die Vorbereitung und den Vortrag mündlicher Präsentationen lernen die Studierenden, verbraucherrelevante Inhalte anschaulich und adressatengerecht zu vermitteln. Durch die Teilnahme an Exkursionen lernen die Studierenden die Anwendung der theoretischen Inhalte in der Praxis kennen.</p> <p>5.2 Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Zusatzstoffregime • ADI-Konzept • Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe in der Lebensmittelproduktion • Ursache und Bedeutung ausgewählter Rückstände in Lebensmitteln • Besuch von Firmen, Analyselaboren und Institutionen des Verbraucherschutzes <p>→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.</p>
---	--



5	5.3 Modulkurzinformation (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)
6	6.1 Teilnahmevoraussetzungen (<i>Formal</i> : Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; <i>Inhaltlich</i> : Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...) keine
	6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme) Bestehen der Prüfung
	6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Präsentation (15 min) und Klausur (online, 45 min). Beide Prüfungsteile gehen zu jeweils 50 % in die Modulnote ein. -in der Regel- Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).
	6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung keine
	6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*
	<small>*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.</small>
7	7.1 Veranstaltungssprache/n <input checked="" type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Weitere, nämlich:
	7.2 Modulverantwortliche/r Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell
	7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional) Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell
	7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)
	7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.) <ul style="list-style-type: none">• Rechtliche Regelungen auf EU- und Landesebene (EU-Verordnungen, LFGB)• Fachartikel und aktuelle Internetseiten zu den angesprochenen Themengebieten• Foliensammlung zur Veranstaltung