

Name des Moduls: WP13 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln		
Prüfung: WP13 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell	Modulturnus: Jedes SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <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 	
Prüfungsform- und umfang	Präsentation (15 min) und Klausur (online, 45 min) Beide Prüfungsteile fließen zu jeweils 50 % in die Modulnote ein	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht und Exkursion (Praktikum) 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Das Zusatzstoffregime • ADI-Konzept • Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe in der Lebensmittelproduktion • Ursache und Bedeutung ausgewählter Rückstände in Lebensmitteln 	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<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 	