

ÜBUNGEN ZUR HUMANERNÄHRUNG II (330108)

Vorbesprechung – für alle Kurse:

MO, 29.10.2018 (15.00-16.00 Uhr - HS 7)

Kurs 1:

DI, 06.11.2018 (09.00-13.00 Uhr - SE 560 und SE 562)

MI, 07.11.2018 (08.45-18.00 Uhr - Labor 2F254)

DO, 08.11.2018 (09.00-18.00 Uhr - Labor 2F254)

FR, 09.11.2018 (09.00-16.00 Uhr - Labor 2F254)

Kurs 2:

DI, 13.11.2018 (09.00-13.00 Uhr - SE 560 und SE 562)

MI, 14.11.2018 (08.45-18.00 Uhr - Labor 2F254)

DO, 15.11.2018 (09.00-18.00 Uhr - Labor 2F254)

FR, 16.11.2018 (09.00-16.00 Uhr - Labor 2F254)

Kurs 3:

DI, 20.11.2018 (09.00-13.00 Uhr - SE 546 und SE 560)

MI, 21.11.2018 (08.45-18.00 Uhr - Labor 2F254)

DO, 22.11.2018 (09.00-18.00 Uhr - Labor 2F254)

FR, 23.11.2018 (09.00-16.00 Uhr - Labor 2F254)

Kurs 4:

DI, 27.11.2018 (09.00-13.00 Uhr - SE 546 und SE 560)

MI, 28.11.2018 (08.45-18.00 Uhr - Labor 2F254)

DO, 29.11.2018 (09.00-18.00 Uhr - Labor 2F254)

FR, 30.11.2018 (09.00-16.00 Uhr - Labor 2F254)

Abschlussprüfung:

DI, 04.12.2018 (11.30-12.15 Uhr - HS7)

DI, 11.12.2018 (11.30-12.15 Uhr - HS7)

Es besteht Anwesenheitspflicht an allen Kurstagen inkl. Vorbesprechung! Vor der Vorbesprechung werden KEINE E-Mail-Anfragen beantwortet.

Die Kurseinteilung erfolgt nach Platzzuteilung in Univis über die Plattform Moodle. Bitte melden Sie sich, sobald Sie im Status ANGEMELDET sind und zur E-Learning Plattform Zugang haben, via Moodle zu einem Kurs an.

Im Falle einer VERHINDERUNG an der Teilnahme ist eine ABMELDUNG innerhalb des Abmeldezeitraumes UNBEDINGT ERFORDERLICH, da bei unentschuldigtem Fernbleiben eine negative Bewertung erfolgt.

Ziele, Inhalte und Methode der Lehrveranstaltung

Die Lehrveranstaltung führt Studierende der Ernährungswissenschaften in die moderne Analytik von Human- und Lebensmittelproben ein und soll den TeilnehmerInnen ein umfassendes Spektrum verschiedenster Analysemethoden vermitteln. Ziel der Lehrveranstaltung ist die Befähigung der Studierenden zur selbstständigen und korrekten Durchführung unterschiedlicher Bestimmungen in Human- und Lebensmittelproben, sowie das Erkennen von Zusammenhängen und das Interpretieren der generierten Analysedaten.

The course introduces into modern analytical techniques usually used to analyse human blood samples as well as food samples. Students will gain a broad insight into a wide spectrum of analytical methods. Aim of the course is to enable students to perform independently and correctly different analytics of human blood samples and food samples as well as to interpret generated data.

Art der Leistungskontrolle und erlaubte Hilfsmittel

Die Leistungskontrolle erfolgt anhand der Gesamtbewertung der im Labor erbrachten Leistungen (40%), der Abschlussprüfung (40%, multiple choice/ offen Fragen/ chemisches Rechnen), des Gruppenarbeit (15%) und des Laborjournals (5%).

The grading consists of work performed in the laboratory (40%), the final examination (multiple choice, open-end questions, chemical arithmetic; 40%), the group work (15%) and the lab journal (5%).

Mindestanforderungen und Beurteilungsmaßstab

Um die Übungen positiv abzuschließen muss eine Gesamtleistung von mindestens 60% erbracht werden.

To pass the course, an overall performance of at least 60% has to be reached.

Prüfungsstoff

Einführung in laborchemisches Arbeiten mit den Methoden Photometrie, Titration, HPLC, Kalorimetrie
Introduction into laboratory work with focus on photometry, tritration, HPLC, and calorimetrics