

<b>Modulnummer</b>	<b>109 nach alter PO wird 227 nach neuer PO</b>
<b>Modulname</b>	<b>Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	BSc Ökotrophologie, Grundlagen
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. E. Schallenberg
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. E. Schallenberg
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Vorlesung:</b> Grundlagen der Mikrobiologie, Dr. H. Neve <b>Vorlesung:</b> Grundlagen der Hygiene, Prof. Dr. E. Schallenberg
<b>Vorkenntnisse</b>	Keine
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	Unbegrenzt
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)</b>	Vorlesung (30 h/ 90 h)+ (30 h/ 90 h)
<b>Ablauf</b>	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Mündliche Prüfung 100 % Schallenberg/Neve
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden kennen die Organisation und Funktionsweise der Mikroorganismen die in der Lebensmittelherstellung, -verarbeitung und -lagerung wichtig sind. Sie sind mit den hygienischen Voraussetzungen und produktionsbezogenen Aspekten der Lebensmittelherstellung und Verarbeitung vertraut. Die gesundheitlichen Aspekte mikrobieller Kontaminationen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sind ihnen bekannt.
<b>Inhalte des Moduls</b>	<b>Grundlagen der Mikrobiologie:</b> Aufbau der Mikroorganismen, Vermehrung, Stoffwechsel, Einsatz von Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion <b>Grundlagen der Hygiene:</b> Reinigung, Desinfektion, Sterilisation, Wasser- und Abwasserhygiene, Milch- und Fleischhygiene, Fleischbeschau, Antibiotika und Chemotherapeutika, Grundlagen der Infektions- und Seuchenlehre
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fachkompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	Umfangreiche begleitende Skripten zum Vorlesungsstoff, Lehrbücher der Mikrobiologie, Lebensmittelbiologie und Hygiene werden zum Vorlesungsbeginn vorgestellt