

| | |
|--|--|
| Modulnummer | 119 nach alter PO wird 234 nach neuer PO |
| Modulname | Lebensmittelhygiene und -recht |
| Studiengang und -abschnitt | BSc Ökotrophologie; Hauptstudium |
| Häufigkeit des Angebots | Jährlich im WS |
| Modulverantwortlicher | Prof. Dr. Rimbach |
| Studienberatung zum Modul | Dr. Stengel / Dr. M. Weidner |
| Lehrveranstaltungen und Dozenten | Vorlesung: Lebensmittelhygiene, Dr. Stengel Vorlesung: Einführung in die Rechtskunde und Lebensmittelrecht, Dr. M. Weidner |
| Vorkenntnisse | Kenntnisse der Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene (entsprechend den Inhalten des Moduls Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene) |
| Sprache | Deutsch |
| Plätze | Unbegrenzt |
| Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload) | Vorlesungen (30 h/90 h)+(30 h/90 h) |
| Ablauf | Wöchentlich in der Vorlesungszeit |
| Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen | Klausur 50% - Weidner Mündliche Prüfung 50% - Stengel |
| Ausweis | Zur Prüfung erforderlich |
| European Credit Points des Moduls | 6 |
| Ziele des Moduls | Die Studierenden kennen die Vorgänge, die zum mikrobiellen Verderb der Lebensmittel und zu entsprechender Gefährdung der Bevölkerung durch pathogene Mikroorganismen führen. Der Eintrag und die Relevanz unerwünschter Stoffe in Lebensmitteln ist bekannt. Die Studierenden haben Aufbau und Ziele des Rechtssystems im Allgemeinen als Grundlage für das Lebensmittelrecht verstanden. Sie sind über die Grundzüge des Lebensmittelrechts informiert. |
| Inhalte des Moduls | Verderbniserreger, pathologisch wirkende Keime, Lebensmittelkontaminanten, Rückstände, rechtliche und erste lebensmittelrechtliche Grundkenntnisse |
| Vermittelte Kompetenzen | Fachkompetenz |
| Studienhilfsmittel | Ausführliches, gegliedertes Stichwortverzeichnis, Kopien von in der Vorlesung gezeigten Übersichten und Grafiken, Lehrbücher der Lebensmittelchemie und Lebensmittelhygiene (Empfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung); für das Lebensmittelrecht: Literaturempfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung. |