

| | |
|---|------------------|
| Modultitel | Modulcode |
| Lebensmittelhygiene und -sicherheit | AEF-ök015 |
| Modulverantwortliche(r) | |
| Prof. Dr. Christina Susanne Hölzel | |
| Veranstalter | |
| Institut für Tierzucht und Tierhaltung | |
| Fakultät | |
| Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät | |
| Prüfungsamt | |
| Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät | |

| | |
|--|------------------------------------|
| Leistungspunkte | 6 |
| Bewertung | Benotet |
| Dauer | ein Semester |
| Angebotshäufigkeit | Findet nur im Wintersemester statt |
| Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt | 30 Stunden |
| Arbeitsaufwand insgesamt | 180 Stunden |
| Präsenzstudium | 60 Stunden |
| Selbststudium | 120 Stunden |
| Lehrsprache | Deutsch |

| | | | |
|---|---|---------------------|------------|
| Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung | | | |
| Bestandene Module der Propädeutika | | | |
| Empfohlene Voraussetzung | | | |
| Kenntnisse der Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene (entsprechend den Inhalten des Moduls Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene) | | | |
| Modulveranstaltung(en) | | | |
| Veranstaltungsart | Lehrveranstaltungstitel | Pflicht/Wahl | SWS |
| Vorlesung | Lebensmittelhygiene | Pflicht | 2 |
| Vorlesung | Einführung in die Rechtskunde und Lebensmittelrecht | Pflicht | 2 |
| Zusatzübung | Lebensmittelhygiene und -sicherheit Ergänzung | Zusatzfach Bachelor | |
| Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen) | | | |
| Bestandene Module der Propädeutika | | | |

| Prüfung(en) | | | | |
|--|---------------------|------------------|---------------------|----------------|
| Prüfungstitel | Prüfungsform | Bewertung | Pflicht/Wahl | Gewicht |
| Klausur: Lebensmittelhygiene | Klausur | Benotet | Pflicht | 50 |
| Klausur: Einführung in die Rechtskunde und Lebensmittelrecht | Klausur | Benotet | Pflicht | 50 |
| Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en) | | | | |
| 1.+2. Prüfungszeitraum im Wintersemester 1. Prüfungszeitraum im Sommersemester Prüfer: 50% Klausur Dr. Weidner 50% Klausur Dr. Langfeldt/Prof. Dr. Hölzel QIS: Konto 22400 mit PNR 3911 und 3912 | | | | |

| Lehrinhalte |
|---|
| Wissensvertiefung zu Verderbniserregern, pathologisch wirkenden Keime, Lebensmittelkontaminanten, Rückständen; rechtliche und erste lebensmittelrechtliche Grundkenntnisse |
| Lernziele |
| Die Studierenden vertiefen ihr Wissen zu Vorgängen, die zum mikrobiellen Verderb der Lebensmittel und zu 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. |
| Literatur |
| LebeLebensmittelrecht: Literaturempfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung. Lebensmittelhygiene: Vorlesungsmaterialien; Literaturempfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung. |

| Verwendung | Pflicht/Wahl | Fachsemester |
|---|---------------------|---------------------|
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Nutztierwissenschaften, (Version 2013) | Wahl | - |
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften, (Version 2008) | Wahl | - |
| Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013) | Wahl | - |
| Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008) | Wahl | - |