

Modulnummer	227
Modulname	Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene
Studiengang und -abschnitt	BSc Ökotrophologie, Grundlagen
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. E. Schallenger
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. E. Schallenger
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Grundlagen der Mikrobiologie, Dr. H. Neve Vorlesung: Grundlagen der Hygiene, Prof. Dr. E. Schallenger
Vorkenntnisse	Keine
Sprache	Deutsch
Plätze	Unbegrenzt
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (30 h/ 90 h)+ (30 h/ 90 h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Mündliche Prüfung 50 % Schallenger Klausur 50 % - Neve
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	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.
Inhalte des Moduls	Grundlagen der Mikrobiologie: Aufbau der Mikroorganismen, Vermehrung, Stoffwechsel, Einsatz von Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion Grundlagen der Hygiene: Reinigung, Desinfektion, Sterilisation, Wasser- und Abwasserhygiene, Milch- und Fleischhygiene, Fleischschau, Antibiotika und Chemotherapeutika, Grundlagen der Infektions- und Seuchenlehre
Vermittelte Kompetenzen	Fachkompetenz
Studienhilfsmittel	Umfangreiche begleitende Skripten zum Vorlesungsstoff, Lehrbücher der Mikrobiologie, Lebensmittelbiologie und Hygiene werden zum Vorlesungsbeginn vorgestellt