

Modulnummer	234
Modulname	Lebensmittelhygiene und -sicherheit
Studiengang und -abschnitt	BSc Ökotrophologie; Hauptstudium
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Rimbach
Studienberatung zum Modul	JProf. Dr. Steffi Wiedemann/ Dr. M. Weidner
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Lebensmittelhygiene, JProf. Dr. Steffi Wiedemann 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% - Wiedemann
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.