

Modultitel	Modulcode
Lebensmittelhygiene und -sicherheit	ökAEF015-01a
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
Praktische Übung	Lebensmittelhygiene und -sicherheit Ergänzung	Wahl	0,5
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)				
<p>1.+2. Prüfungszeitraum im Wintersemester 1. Prüfungszeitraum im Sommersemester</p> <p>QIS: Konto 22400 mit PNR 3911 und 3912 Die beiden Fachgebiete sind Inhaltlich getrennte Teile ohne Kohärenz zueinander, daher ist eine Trennung der Prüfungsleistungen sinnvoll und erforderlich.</p>				

Lehrinhalte
<p>Hygiene: Wissensvertiefung zu Verderbniserregern, pathologisch wirkenden Keime, Lebensmittelkontaminanten, Rückständen; Recht: rechtliche und erste lebensmittelrechtliche Grundkenntnisse.</p>
Lernziele
<p>Hygiene: 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. Recht: Die Studierenden haben Aufbau und Ziele des Rechts- systems im Allgemeinen als Grundlage für das Lebensmittelrecht verstanden. Sie sind über die Grundzüge des Lebensmittelrechts informiert.</p>
Literatur
<p>Lebensmittelrecht: Literaturempfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung. Lebensmittelhygiene: Vorlesungsmaterialien; Literaturempfehlungen zu Beginn der Lehrveranstaltung.</p>

Verwendung	Pflicht/Wahl	Fachsemester
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutztierwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2013)	Wahl	-
Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)	Wahl	-
