

Modultitel	Modulcode
Hygiene und Mikrobiologie von Milch und Milch(-ersatz)produkten	AEFagr896-01a
Modulverantwortliche(r)	
Prof. Dr. Christina Hölzel	
Veranstalter	
Institut für Tierzucht und Tierhaltung, AG Tierhygiene, Tiergesundheit und Lebensmittelhygiene	
Fakultät	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
Prüfungsamt	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

Leistungspunkte	6
Bewertung	Benotet
Dauer	1 Semester
Angebotshäufigkeit	Findet nur im Sommersemester statt
Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt	30 Stunden
Arbeitsaufwand insgesamt	180 Stunden
Präsenzstudium	60 Stunden
Selbststudium	120 Stunden
Lehrsprache	Deutsch

Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung			
Modulveranstaltung(en)			
Veranstaltungsart	Lehrveranstaltungstitel	Pflich/Wahl	SWS
Übung	Hygiene und Mikrobiologie von Milch und Milch(ersatz)produkten	Wahl	1,5
Praktikum Vertiefung	Mikrobiologische Untersuchungen an Milch und Milch(ersatz)produkten	Pflicht	2,5

Prüfung(en)				
Prüfungstitel	Prüfungsform	Bewertung	Pflicht/Wahl	Gewicht
Klausur	S	Benotet	Pflicht	100

Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)

1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester
1. Prüfungszeitraum im Wintersemester

QIS: 148600 PNR: 148610

Lehrinhalte

Angewandte Lebensmittelhygiene und Lebensmittelmikrobiologie am konkreten Beispiel von Milch- und Milchprodukten sowie veganen Milchersatzprodukten: Hygienebestimmungen in der Primärproduktion und verarbeitenden Industrie, Kontaminanten, Zoonoseerreger, Rückstände (z. B. Antibiotika).
Produktmikrobiologie: Fermentierung, Käseherstellung, Lebensmittelverderb. Kritische Auseinandersetzung mit Probiotika.

Lernziele

Studierende sind vertraut mit den Hygieneansprüchen an Milcherzeugung und –verarbeitung, ebenso mit den relevanten Kontrollmechanismen. Studierende kennen relevante Zoonoseerreger, die über Milch und Milchprodukte, aber auch vegane Ersatzprodukte verbreitet werden können, und sind in der Lage, diese unter kontrollierten Bedingungen geeignet nachzuweisen. Studierende sind vertraut damit, Milchsäurebakterien zur Fermentierung einzusetzen und können fermentierte Milchprodukte im Kleinmaßstab herstellen und untersuchen. Studierende hinterfragen die Bedeutung von Probiotika („Health Claims“) und stellen eigene Untersuchungen solcher Präparate an.

Literatur

Vorlesungsunterlagen. Zur Vertiefung z. B. Märtlbauer & Becker, Milchkunde und Milchhygiene, utb. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.

Sonstige Angaben:

Plätze: 18

Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben :

Matrikelnummer

Name

Vorname

angestrebter Abschluss

Studiengang stu-Email

Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters per E-Mail an die stu-Email.

Die Annahme des Platzes durch Studierende erfolgt nur durch die Teilnahme an der ersten Lehrveranstaltung. Interessenten, die keine Platzzusage erhalten haben, können in der ersten Veranstaltung per Nachrückverfahren einen Platz erhalten.