

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
Lebensmittelrecht: 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	-