

<b>Modultitel</b>	<b>Modulcode</b>
Lebensmittelhygiene und -sicherheit	ökAEF015-01a
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
Prof. Dr. Christina Susanne Hölzel	
<b>Veranstalter</b>	
Institut für Tierzucht und Tierhaltung	
<b>Fakultät</b>	
Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	
<b>Prüfungsamt</b>	
Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	

<b>Leistungspunkte</b>	6
<b>Bewertung</b>	Benotet
<b>Dauer</b>	ein Semester
<b>Angebotshäufigkeit</b>	Findet nur im Wintersemester statt
<b>Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt</b>	30 Stunden
<b>Arbeitsaufwand insgesamt</b>	180 Stunden
<b>Präsenzstudium</b>	60 Stunden
<b>Selbststudium</b>	120 Stunden
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch

<b>Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung</b>			
Bestandene Module der Propädeutika			
<b>Empfohlene Voraussetzung</b>			
Kenntnisse der Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene (entsprechend den Inhalten des Moduls Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene)			
<b>Modulveranstaltung(en)</b>			
<b>Veranstaltungsart</b>	<b>Lehrveranstaltungstitel</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>SWS</b>
Vorlesung	Lebensmittelhygiene	Pflicht	2
Vorlesung	Einführung in die Rechtskunde und Lebensmittelrecht	Pflicht	2
Praktische Übung	Lebensmittelhygiene und -sicherheit Ergänzung	Wahl	0,5
<b>Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)</b>			
Bestandene Module der Propädeutika			

<b>Prüfung(en)</b>				
<b>Prüfungstitel</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Bewertung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Gewicht</b>
Klausur: Lebensmittelhygiene	Klausur	Benotet	Pflicht	50
Klausur: Einführung in die Rechtskunde und Lebensmittelrecht	Klausur	Benotet	Pflicht	50
<b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>				
<p>1.+2. Prüfungszeitraum im Wintersemester  1. Prüfungszeitraum im Sommersemester  Prüfer*in: 50% Klausur Dr. Weidner  50% Klausur Dr. Langfeldt/Prof. Dr. Hölzel  QIS: Konto 22400 mit PNR 3911 und 3912  Die beiden Fachgebiete sind inhaltlich getrennte Teile ohne Kohärenz zueinander, daher ist eine</p>				

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

<b>Verwendung</b>	<b>Pflicht/Wahl</b>	<b>Fachsemester</b>
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	-

---