

<b>Name des Moduls: SL14 Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie</b>		
<b>Prüfung:</b> SL14 Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Matthias Lamping	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Michael Anderie M. Sc., Dr. Nadine Mariani Corea		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich Inhalte wissenschaftlicher und fachlicher Literatur erarbeiten.</li> <li>• naturwissenschaftliche Themen professionell zusammenfassen und präsentieren.</li> <li>• eigenständig Versuche planen, konzipieren, durchführen, bewerten, analysieren, interpretieren und Vorschläge für weitergehende Untersuchungen machen.</li> <li>• berufsrelevante Erfahrungen einordnen und in Beziehung setzen.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht (2 SWS)</li> <li>• Praktikum (1,5 SWS)</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissenschaftliche Publikationen und Fachliteratur zu Themen der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelmikrobiologie</li> <li>• Lebensmittelskandale</li> <li>• Prinzipien und Erstellung eines HACCP-Konzeptes</li> <li>• Biochemische und molekulare Bestimmung von Mikroorganismen</li> <li>• eigenständige Konzeption und Durchführung von Versuchen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3,5 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	53 97 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene Teilnahme am Modul SL9 – Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krämer, J., Prange, A., Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB Verlag, Stuttgart</li> <li>• Keweloh, H., Hamdorf, J., Revermann, M., Mikroorganismen in Lebensmitteln, Pfanneberg, Haan (aktuellste Auflage)</li> <li>• Praktikumsskript</li> <li>• Wissenschaftliche Publikationen und Fachliteratur</li> </ul>	