Name des Moduls: SL9 Le	pensmittelmikr		
Prüfung:		LVNr.:	ECTS-Punkte:
SL9 Lebensmittelmikrobio	logie und		5 CP
Betriebshygiene			
Empfohlene Einordnung:		Pflichtkennzeichen:	Lehrveranstaltungssprache:
4. Semester		[PF]	Deutsch und Englisch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell		Modulturnus:	Information zur Anmeldung:
Lehrende:	K-Deli	Jedes SoSe	
Dr. Nina Kopra, Dr. Nadine	e Mariani Corea	ı	
Qualifikationsziele	Die Studierenden können		
	Aufbau und Lebensweise von Mikroorganismen benennen.		
	Aspekte der Pathogenität und der Lebensmittelsicherheit bewerten.		
	mikrobiologische Prozesse in Lebensmitteln erklären.		
	Grundlagen der Betriebshygiene benennen.		
	theoretisch erworbene Kenntnisse der Mikrobiologie,		
	Lebensmittelsicherheit und Hygiene praktisch umsetzen.		
	lebensmittelmikrobiologische Daten prüfen und bewerten.		
Prüfungsform- und			ngstermin- und Prüfungsformliste
umfang			
Lehrform Lehrinhalte	Seminaristischer Unterricht (2 SWS)		
	Praktikum (2 SWS)		
	· · ·		
Lenrinnaite	Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie, Sicherheit und Hygiene     Grundlagen und Struktungen Militar angenienen.		
	Funktion und Struktur von Mikroorganismen     Lebensmittelnatherene Keime		
	<ul><li>Lebensmittelpathogene Keime</li><li>Mikroorganismen in Lebensmitteln (Fermentation)</li></ul>		
	Identifizierung und Bestimmung von Mikroorganismen     Mikroskonia		
	Mikroskopie     Deskripe a Representative in a constitution of the file in a constitution of the constitution of the file in a constitution of the constitution o		
	Praktische Personalhygiene und Luftkeimmessungen		
	Hygienebegehungen mit mikrobiologischer Analyse      Hill a hiele in der Oppelitätigen auf in des aus in de oppelitätigen.		
	Mikrobiologische Qualität von diversen Lebensmitteln		
	Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Before auch BCUM    Before auch BCUM    Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Before auch BCUM   Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Before auch BCUM   Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Before auch BCUM   Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Before auch BCUM   Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Besone auch BCUM   Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln  Bewertung		
		zwerte DGHM	
Workload		nstaltung (4 SWS):	60
	Studentische		
	Nachbereitu	ing:	90
	Summe:		150
Inhaltliche	keine		
Voraussetzungen			
Formale	Voraussetzung zur Teilnahme am Praktikum: Teilnahme an der		
Voraussetzungen	sicherheitstechnischen Belehrung und Einführung in die Laborordnung		
-	<ul> <li>Vorauss</li> </ul>	etzung zur Zulassung zur	Modulprüfung: Teilnahme am Praktikum
Literaturempfehlungen	Aktuelle	l ahansmittalrachtssan	amlungan
Literaturempiemungen			
	ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht     Krämer L. Brange A. Lebensmittel-Mikrobiologie LITR Vorlag Stuttgart		
	Krämer, J., Prange, A., Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB Verlag, Stuttgart     Kowolob H. Hamdorf L. Boyermann M. Mikropranismon in		
	Keweloh, H., Hamdorf, J., Revermann, M., Mikroorganismen in     Lebensmitteln, Pfanneherg, Haan (aktuelle Auflage)		
	Lebensmitteln, Pfanneberg, Haan (aktuelle Auflage)		

Aktuelle Publikationen