

Name des Moduls: WP39 Lebensmittelsicherheit und -hygiene		Version 16.06.2021
Prüfung: Lebensmittelsicherheit und Betriebshygiene	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 5. Semester	Pflichtkennzeichen: [WPF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch und Englisch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Fritz Titgemeyer	Modulturnus: Jedes WiSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Fritz Titgemeyer		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • theoretisch erworbene Kenntnisse der Mikrobiologie, Lebensmittelsicherheit und Hygiene praktisch umsetzen. • lebensmittelmikrobiologische Daten prüfen und bewerten. • eigenständig Versuche konzipieren. • die grundlegenden Inhalte der Betriebshygiene benennen. • Aspekte der Betriebshygiene praxisnah anwenden. 	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungsstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht (1 SWS) • Praktikum (2 SWS) 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Identifizierung und Bestimmung von Mikroorganismen • Mikroskopie • Personalhygiene • Luftkeimmessungen • Hygienebegehungen mit mikrobiologischer Analyse • Mikrobiologische Qualität von diversen Lebensmitteln • Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln • Mikrobiologische Analysen von Bedarfsgegenständen • Grundlagen Betriebshygiene und gesetzliche Bestimmungen • Zertifizierungen • Hazard Analysis of Critical Control Points 	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	Grundwissen im Fach Mikrobiologie	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keweloh, Mikroorganismen in Lebensmitteln 2. Krämer, Prange, Lebensmittel-Mikrobiologie 3. Praktikumsskript 4. Aktuelle Publikationen 	