

Modulbeschreibung

<p>1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB-E6 Lebensmittelsicherheit und – hygiene für den Unterricht an Schulen</p>	<p>1.2 Kurzbezeichnung (optional)</p>	<p>1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)</p>
<p>2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:</p>	<p>2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester</p>	
<p>3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge</p>	<p>3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl Wpf</p>	<p>3.3 Empfohlenes Fachsemester 5.Semester</p>

4 Workload				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>
<p>Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small></p>	Seminaristischer Unterricht	1	15h	150h	5 CP
	Praktikum	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 3	Summe Kontaktzeit in Std. 45h		
<p>Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small></p>	Vor- und Nachbereitung		105h	150h	5 CP
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- theoretisch erworbene Kenntnisse der Mikrobiologie, Lebensmittelsicherheit und Hygiene praktisch umsetzen.
- lebensmittelmikrobiologische Daten prüfen und bewerten.
- eigenständig mikrobiologische Schulversuche konzipieren.

5.2 Lerninhalte

- 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

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.



5	5.3 Modulkurzinformation (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)
6	6.1 Teilnahmevoraussetzungen (<i>Formal</i> : Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; <i>Inhaltlich</i> : Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...) Inhaltlich: Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene
	6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme) Bestehen der Prüfung
	6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) Mündliche Prüfung -in der Regel- Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungsstermin- und Prüfungsformliste).
	6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Teilnahme am Praktikum.
	6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*
	<small>*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.</small>
7	7.1 Veranstaltungssprache/n <input checked="" type="checkbox"/> Deutsch <input checked="" type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Weitere, nämlich:
	7.2 Modulverantwortliche/r Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
	7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional) Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
	7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)
	7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.) 1. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, ISBN 9783825246587 2. Keweloh, Mikroorganismen in Lebensmitteln, ISBN 9783805707183 3. Praktikumsskript 4. Aktuelle Publikationen