

<b>Name des Moduls:</b> <b>SN8 Hygienemanagement und Lebensmittelrecht</b>		
<b>Prüfung:</b> SN8 Hygienemanagement und Lebensmittelrecht	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 4. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> Deutsch und Englisch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Guido Ritter	<b>Modulturnus:</b> Jedes SoSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Fritz Titgemeyer		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Aufbau und die Ziele des nationalen, europäischen und internationalen Lebensmittelrechts beschreiben.</li> <li>• lebensmittelrechtliche Fragestellungen recherchieren, einordnen, prüfen und beantworten.</li> <li>• Aufbau und Lebensweise von Mikroorganismen benennen.</li> <li>• Aspekte der Pathogenität und der Lebensmittelsicherheit bewerten.</li> <li>• mikrobiologische Prozesse in Lebensmitteln erklären.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung des deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts</li> <li>• Aufbau, Ziele und Maximen des Lebensmittelrechts</li> <li>• Einführung in die Begriffe des Rechts – National und Europäisch</li> <li>• Europäisches Recht: Vom „Grünbuch“ zum „Weißbuch“ und zur Basis Verordnung ((EG) Nr. 178/2002)</li> <li>• Nationales Recht: Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB)</li> <li>• Supranationales Recht: Codex alimentarius</li> <li>• Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>• VO zu Novel Food, Health Claim, Bio-Lebensmitteln, Hygiene</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie</li> <li>• LM-Sicherheit in Gemeinschaftsgastronomie und Pflegeheimen</li> <li>• Lebensmittel-pathogene Keime</li> <li>• Mikroorganismen in Lebensmitteln (Fermentation)</li> <li>• Labordemonstrationen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 90 150
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelle Lebensmittelrechtssammlungen</li> <li>• ZLR- Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht</li> <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>• Aktuelle Publikationen</li> </ul>	