

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