


<b>Studiengang:</b> Bachelor of Engineering Food Processing <i>Program:</i> Bachelor of Engineering in Food Processing				
1	<b>Modul:</b> Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht <i>Module:</i> Food safety and food law	<b>Deutsch</b> German		
	<b>Fach-Nr.</b> <i>Course number</i>	<b>Semester</b> <i>Semester</i>	<b>Dauer</b> <i>Duration</i>	<b>Status</b> <i>Status</i>
		2. Semester	1 Semester	Pflichtfach
				jährlich
	<b>Kreditpunkte</b> <i>Credits</i>	<b>Aufwand</b> <i>Workload</i>	<b>Kontaktzeit</b> <i>Contact-hours</i>	<b>Selbststudium</b> <i>Student's efforts</i>
	3 ECTS	90 h	2 SWS = 30 h Vorlesung	30 h Vor-/Nachbereitung 30 h Prüfungsvorbereit.
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i> Vermittlung allgemeiner Grundlagen der Lebensmittelsicherheit und zum Lebensmittelrecht.				
<b>Lernergebnisse</b> <i>Learning Outcomes</i> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>kennen die Grundlagen hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und des Verbraucherschutzes</li> <li>erkennen anhand aktueller Beispiele (Dioxin, EHEC) die Ursachen und Konsequenzen von Lebensmittelskandalen</li> <li>können das HACCP-Konzept anwenden</li> </ul>				
<b>Schlüsselqualifikationen</b> <i>Key qualifications</i>				
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz
	X	X	X	
<b>Lehrveranstaltung/ -methoden</b> <i>Course type and methods</i> <b>Vorlesung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interaktive Vorlesung</li> <li>Fallbeispiele</li> <li>Drill and Practice</li> </ul>				
<b>Vorbedingungen / Vorkenntnisse</b> <i>Prerequisites</i> Keine				
<b>Arbeitsmittel / Literatur</b> <i>Required material / Literature</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Folien zur Vorlesung</li> <li>Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis</li> </ul>				

<b>Detailinformationen</b>						
	<b>Inhalte</b>					
	<i>Course topics</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autoklavenvalidierung</li> <li>• Organisation des Verbraucherschutzes</li> <li>• Dioxinskandal und EHEC-Ausbruch 2011 – Chronologie und Konsequenzen</li> <li>• Lebensmittelsicherheit in Deutschland – rechtliche Grundlagen, Behördenstrukturen, Kontrollsysteme</li> <li>• Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>• Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>• HACCP-Konzept</li> <li>• Nährwertberechnungen</li> </ul>					
98	<b>Prüfungsform</b>					
	<i>Assessment</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachprüfung, schriftlich: Klausurarbeit, 90 min</li> </ul>					
99	<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten</b>					
	<i>Requirements for granting of credits</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfolgreiches Bestehen der Prüfung</li> </ul>					
100	<b>Weiterführende Veranstaltungen</b>					
	<i>Related courses</i>					
101	<b>Zuordnung</b>					
	<i>Classification</i>					
	Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen Anderes
	X				X	
102	<b>Modulbeauftragter / Lehrpersonen</b>					
	<i>Responsible person / Lecturers</i>					
	Prof. Dr. Tillmann Schmelter / Michael Benner, Dr. Dietrich Sturm					