

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

Detailinformationen

Inhalte

Course topics

- Autoklavenvalidierung
- Organisation des Verbraucherschutzes
- Dioxinskandal und EHEC-Ausbruch 2011 – Chronologie und Konsequenzen
- Lebensmittelsicherheit in Deutschland – rechtliche Grundlagen, Behördenstrukturen, Kontrollsysteme
- Lebensmittelrechtliche Bestimmungen
- Lebensmittelkennzeichnung
- HACCP-Konzept
- Nährwertberechnungen

98 Prüfungsform

Assessment

Modulprüfung: Klausur (90 Minuten)

99 Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten

Requirements for granting of credits

- Erfolgreiches Bestehen der Prüfung

100 Weiterführende Veranstaltungen

Related courses

101 Zuordnung

Classification

Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes
X				X		

102 Modulbeauftragter / Lehrpersonen

Responsible person / Lecturers

Prof. Dr. Tillmann Schmelter / Michael Benner, Dr. Dietrich Sturm