

<b>Name des Moduls: WP53 Keimarme Ernährung – lebensmittelmikrobiologische Aspekte</b>		
<b>Prüfung:</b> WP53 Keimarme Ernährung – lebensmittelmikrobiologische Aspekte	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [WPF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dr. Nina Kopra		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das mikrobiologische Profil/mikrobiologische Risiken von Lebensmitteln für besonders empfindliche Personengruppen (YOPI) einschätzen</li> <li>• Die Herkunft/Problematik und das Vorkommen antibiotikaresistenter Keime in Lebensmitteln kennen sowie das Risiko einschätzen</li> <li>• Empfehlungen für die keimarme Ernährung von Risikogruppen (YOPI) im Privathaushalt und in der Gemeinschaftsverpflegung herleiten</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Referat	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel(gruppen)/mikrobiologisches Profil und mikrobiologische Risiken</li> <li>• Immunsystem des Menschen – Immunschwächen/Immunsuppression</li> <li>• Keimarme Ernährung: Lebensmittelauswahl, Gefahrenanalyse, Betriebshygiene, Hygiene im Privathaushalt</li> <li>• Antibiotikaresistente Keime in der Lebensmittelkette: Entstehung von Resistenzen, Resistenzmechanismen, relevante Keime, Risikoabschätzung</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h  105 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Keweloh/Reinecke, Keimarme Ernährung, wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart</li> <li>▪ Weitere Literatur wird in der Veranstaltung genannt</li> </ul>	