

Georg-August-Universität Göttingen Universität Kassel/Witzenhausen Module M.SIA.A03M: International and tropical food microbiology and hygiene	6 C 4 WLH
Learning outcome, core skills: Auf der Basis eines wissenschaftlich zeitgemäßen Kenntnisstandes können die Studierenden moderne und effektive Lebensmittelhygiene-Konzepte bewerten und in komplexe Qualitätsmanagementprogramme integrieren. Die Absolventen sind fähig, ihr Fachwissen in multidisziplinären Arbeitsbereichen der Nahrungsmittelmikrobiologie und -hygiene anzuwenden.	Workload: Attendance time: 84 h Self-study time: 96 h
Course: International and tropical food microbiology and hygiene (Lecture, Exercise) <i>Contents:</i> Infektiöse Pathogene und Toxine sind weltweit die Verursacher der meisten Lebensmittelkontaminationen mit Einfluss auf die menschliche Gesundheit. Globale Märkte erfordern ein internationales Überwachungssystem sowie standardisierte Lebensmittelhygiene-Regularien. Dieses Modul gibt einen allgemeinen Überblick über aktuelle international relevante Lebensmittel-bedingte Zoonosen, sowie über Lebensmittelhygieneprogramme. Ein spezieller Aspekt ist die Analyse der Voraussetzungen für solche Programme in den Subtropen und Tropen. Ausführlich wird die Biologie der Infektionserreger erklärt (Parasiten, Pilze, Hefen, Bakterien, Viren, Prionen und deren Toxine), die für die Kontamination und Intoxikation von menschlichen Nahrungsmitteln tierischer Herkunft verantwortlich sind. Einige dieser Keime sind die Ursache für schwere Erkrankungen mit einem letalen Potenzial für Menschen oder Menschen bestimmter Altersgruppen. Die Widerstandsfähigkeit spezieller Mikroorganismen in den Matrices Fleisch, Milch und Eiern und in den dazugehörigen Produkten wird anhand des kompletten Produktionsprozesses „from stable to table“ erläutert. Ebenso wird der Verderb von Nahrungsmitteln durch Mikroorganismen diskutiert. Gegenwärtig verfügbare diagnostische Methoden für die Entdeckung von kontaminierten oder verdorbenen Nahrungsmitteln und neue biotechnologische Ansätze in Bezug auf zukünftige Test-Formate werden analysiert. Die Adaptierung von praxisnahen Hygieneregeln und standardisierten Qualitätsmanagement-Systemen an die verschiedenen Tierproduktionssysteme (Wiederkäuer, Schweine, Geflügel) bzw. die nachgelagerten Produktionsprozesse werden erklärt. Diese beinhalten Lebensmittelkonservierung, Keimabreicherung und Keimabtötung (Reinigung, Desinfektion, Autoklavierung, Sterilisation). Neben den negativen mikrobiellen Effekten auf die Nahrungsmittelqualität, werden auch positive Einflüsse, vor allem von Bakterien und Pilzen, auf die Lebensmittelproduktion präsentiert. Biotechnologische Aspekte von genetisch veränderten Nahrungsmittelzusätzen oder gezielt veränderten Keimen sollen diskutiert werden. Dieses Modul wird außerdem in einem praktischen Laborkurs über Lebensmittel-Mikrobiologie gut etablierte Techniken für die mikrobiologische und parasitologische	4 WLH

<p>Diagnostik in verschiedenen Lebensmitteln vermitteln. Die Studierenden werden sowohl klassische Methoden als auch moderne biochemische, immunologische, biotechnologische und molekularbiologische Techniken zur Detektion von infektiösen Keimen, Toxinen und schädlichen Substanzen, die in Lebensmitteln enthalten sein können, praktisch üben.</p> <p>Vorlesungsbegleitende Materialien</p>	
<p>Examination: Oral examination (approx. 90 minutes) Examination requirements: Kenntnisse der aktuellen international relevanten Lebensmittelbedingte Zoonosen, der Lebensmittelhygieneprogramme und deren Voraussetzungen für die Tropen und Subtropen sowie der Biologie von Infektionserregern. Wissen über die Widerstandsfähigkeit spezieller Mikroorganismen und dem Verderb von Nahrungsmitteln durch diese, über die verfügbaren diagnostischen Methoden zur Entdeckung kontaminierter oder verdorbener Nahrungsmittel und über neue biotechnologische Ansätze in Bezug auf zukünftige Test-Formate. Kenntnisse der praxisnahen Hygieneregeln und standardisierten Qualitätsmanagement-Systemen, der Lebensmittelkonservierung, der Keimabreicherung und Keimabtötung sowie die positiven Einflüsse von Bakterien und Pilzen auf die Lebensmittelproduktion.</p>	<p>6 C</p>
<p>Admission requirements: none</p>	<p>Recommended previous knowledge: Grundkenntnisse (B.Sc.Niveau) in Boden-, Pflanzen- und Tierwissenschaften</p>
<p>Language: English</p>	<p>Person responsible for module: N. N.</p>
<p>Course frequency: each summer semester; Göttingen</p>	<p>Duration: 1 semester[s]</p>
<p>Number of repeat examinations permitted: twice</p>	<p>Recommended semester:</p>
<p>Maximum number of students: 20</p>	