



1	<b>LTE.18.009</b>	<b>Lebensmittelrecht</b>		
2	Modultitel (englisch)	Food-Law/ Food Legislation		
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Christine Wittmann		
4	Credits	5		
5	Studiengänge	LTE Bachelor Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul im 2. Semester		Version 2022
		LTD Bachelor Lebensmitteltechnologie Dual Pflichtmodul im 2. Semester		Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über ein Semester		
7	Voraussetzungen	keine		
8	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.		
10	Prüfungsleistung	M15	Mündliche Prüfung im Umfang von 15 Minuten	
11	Prüfungsvorleistung	AR	Referat und schriftliche Ausarbeitung zu einem lebensmittelrechtlichen Thema in einer Kleingruppe Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n	
12	<b>Veranstaltungen und Arbeitsaufwand</b>			
	I	LTE.18.009.10	Lebensmittelrecht Seminaristischer Unterricht, 2 SWS	32 h
	II	LTE.18.009.20	Lebensmittelrecht Seminar, 2 SWS	32 h
	III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung, Erstellung von Protokollen, Prüfungsvorbereitung	86 h
				Gesamt: 150 h
13	Lehrpersonal	Prof. Dr. Christine Wittmann		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		
15	Inhalte	Von der Herstellung bis zum Vertrieb der Lebensmittel und weiterer Erzeugnisse aus dem Non-Food-Bereich sind zahlreiche Gesetze, Verordnungen und Leitsätze zu beachten. Jede Produktentwicklung in der Lebensmitteltechnologie muss daher auch immer aus dem Blickwinkel des Lebensmittelrechts betrachtet werden. Aufbauend auf dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) als zentralem Ausgangspunkt werden neben relevanten EU-Richtlinien auch allgemeine Vorschriften wie z. B. die Lebensmittelhygieneverordnung, die Lebensmittelinformationsverordnung, die Kosmetikverordnung und das Produkthaftungsgesetz vorgestellt. Ferner werden die Studierenden mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung und daraus resultierenden möglichen Konsequenzen (wie u. a. dem Ablauf eines Bußgeldverfahrens sowie einem Eintrag ins Gewerbezentralregister) vertraut gemacht. Im Seminar wird von den Studierenden anhand eines praktischen Beispiels in Kleingruppen ein spezifisches Thema bearbeitet, so dass auch spezifische Verordnungen, Gesetze und Leitsätze für Lebensmittel sowie auch weitere Erzeugnisse behandelt werden.		

16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, die relevanten rechtlichen Vorschriften in das deutsche Rechtssystem einzuordnen und mit den zentralen Gesetzen und Verordnungen für die Produktion und den Vertrieb von Lebensmitteln und weiteren Erzeugnissen aus dem Non-Food-Bereich (wie z. B. Kosmetika und Bedarfsgegenständen) sachgerecht umzugehen. Ferner erwerben die Studierenden die Fähigkeit, eine lebensmittelrechtliche Fragestellung eigenständig zu bearbeiten und einer Lösung zuzuführen. Dies kann nach Auswahl einer Spezialisierungsrichtung (s. weitere Informationen) auch in einem spezifischen rechtlichen Segment (z. B. für veganen Fleischersatz, Hygienemaßnahmen bzw. Lebensmittelverpackungen) erfolgen
17	Lehr-/Lernformen	Im seminaristischen Unterricht werden mit Tafel, PC und Projektor die Modulhalte erarbeitet. Eine Vertiefung der Lehrinhalte erfolgt durch Rechercheübungen sowie (Power Point) Präsentationen im Seminar.
18	Literatur	<p>Zum seminaristischen Unterricht werden entsprechende Rechtstexte zum Teil auch in Auszügen sowie ein Vorlesungsskript zur Verfügung gestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beck'sche Textausgaben oder Behr's Textsammlung: Lebensmittelrecht, mehrere Bände Verlag C. H. Beck, München, jeweils aktueller Stand (mit u. a. Arzneimittelgesetz, Gentechnikgesetz, Kosmetikverordnung, Strahlenschutzvorsorgengesetz, Produkthaftungsgesetz, Infektionsschutzgesetz)</li> <li>- Zipfel, W.: Lebensmittelrecht, mehrere Bände, Verlag C. H. Beck, München, jeweils aktueller Stand</li> <li>- Bundesgesundheitsamt bga (Hrsg.): Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB: Verfahren zur Probenahme und Untersuchung von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen. Beuth Verlag GmbH, Berlin mit mehreren Bänden</li> <li>- <a href="http://europa.eu.int/eur-lex.de">http://europa.eu.int/eur-lex.de</a></li> </ul>
19	Weitere Informationen	Das Modul ist für eine Spezialisierung gemäß § 5a der Fachstudienordnung in den Gebieten „vegetarische und vegane Lebensmittel“, „Qualitätsmanagement“ und „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ geeignet. Art und Umfang der Leistungen werden zu Beginn des Semesters durch die*den Dozierende*n bekanntgegeben.