

Praktikumsordnung

§ 1 Geltungsbereich

Die nachstehende Praktikumsordnung gilt für den Lebensmitteluntersuchungskurs (**Lebensmittelkurs I**) im **WS 2016/2017** (Standort Düppel).

§ 2 Zeitlicher Ablauf des Praktikums

- (1) Das Praktikum erstreckt sich in Übereinstimmung mit Anlage 1 der Approbationsordnung für Tierärzte/innen über **z w e i** Semester.
- (2) Das Praktikum beginnt jeweils in der ersten Woche der Vorlesungszeit und endet in der letzten Woche der Vorlesungszeit. Der zeitliche Ablauf sowie der Ort der Veranstaltungen ergeben sich aus dem für jedes Semester zu erstellenden Lehrplan. Darüber hinaus wird ein Terminverzeichnis mit dem Themenkatalog zu Semesterbeginn ausgehängt bzw. über die Internetplattform „Blackboard“ zur Verfügung gestellt.

§ 3 Zulassung zum Praktikum

- (1) Berechtigt zur Teilnahme am Praktikum sind gemäß der jeweils gültigen Fassung der Approbationsordnung für Tierärzte (TAppV) Studenten/innen, die mindestens im 7. Fachsemester studieren und das Physikum vollständig bestanden haben.
- (2) Das Praktikum ist aufgrund der Raumkapazität auf eine Anzahl von 80 Teilnehmern/innen beschränkt. Bei einer höheren Zahl an Bewerbern/innen werden entsprechende organisatorische Maßnahmen getroffen (z.B. Teilung des Kurses).

§ 4 Voraussetzung für die Scheinvergabe

Voraussetzung für den Leistungsnachweis (über das Camus Management System) ist die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme am Praktikum.

§ 5 Regelmäßige Teilnahme

- (1) Eine regelmäßige Teilnahme liegt vor, wenn nicht mehr als 15% (= 1 Termin) der angesetzten Lehrveranstaltungen, auch entschuldigt, versäumt werden.
- (2) Bei Versäumnis kann ein Ausweichtermin im Parallelkurs wahrgenommen werden. Dies ist nur mit Tauschpartner nach Absprache mit der Kursleitung möglich.

§ 6 Nachweis der regelmäßigen Teilnahme

Die Teilnahme an den einzelnen Kurstagen wird durch persönliche Eintragung in Unterschriftenlisten am Ende jedes Kurstages testiert.

§ 7 Erfolgreiche Teilnahme

Eine erfolgreiche Teilnahme des Praktikums liegt vor, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- (1) Anfertigung eines Lebensmitteluntersuchungsberichtes (im Lebensmittelkurs II; allein oder von max. zwei Studierenden) einschließlich der dazu gehörenden rechtlichen Begutachtung. Der Bericht muss durch einen wissenschaftlichen Mitarbeiter akzeptiert werden. Letzter Abgabetermin ist der letzte Tag der Vorlesungszeit des entsprechenden Semesters.
- (2) Eine Überarbeitung bei einer Nichtakzeptanz des Berichts einschließlich Beurteilung muss verpflichtend notwendig innerhalb der vorlesungsfreien Zeit desselben Semesters erfolgen.

- (3) Bei Nichtakzeptanz des Berichts muss eine durch einen wissenschaftlichen Mitarbeiter als ausreichend bewertete „Überarbeitung“ des Berichts bis spätestens zum 30.09. des laufenden Jahres erfolgt sein!
- (4) Genügt auch der zweite Bericht nicht den Ansprüchen, erfolgt ein mündliches Lehrgespräch mit einer evtl. Anfertigung einer Zweitkorrektur.
- (5) Wird der Zeitraum bei einem nichtakzeptierten Bericht einschließlich Beurteilung gemäß Absatz 3 letzter Satz nicht eingehalten, kann dieser im folgenden Sommersemester erneut angefertigt werden.

§ 8 ff Organisation und Inhalte des Praktikums

Für das Praktikum gilt folgender Rahmenplan (verteilt über zwei Semester):

Untersuchungsmethoden	Sensorik I	
	Sensorik II	
	Produktschulung Milcherzeugnisse	
	Einführung Histologie	
	Histologie	
	Mikrobiologie I	
	Mikrobiologie II	
	präparativ-gravimetrische Untersuchung	
	Produktgruppen	Praktische Untersuchung v. Fleischerzeugnissen
		Fischerzeugnisse
		Geflügel
		Eier
		Pökelwaren
Rohwurst, Wursthüllen, Lebensmittelverpackungen		
Brühwurst		
Produktgruppen	Kochwurst	
	Feinkost	
	technol. Demonstration	

§ 9 Schutzbestimmungen

- (1) Zum Schutz vor Infektionen und Verunreinigungen ist der Aufenthalt im Kursraum nur mit entsprechender sauberer Schutzkleidung (Labormantel) gestattet. Schwangere dürfen nur nach ausdrücklicher Rücksprache mit der Kursleitung teilnehmen und sind von einzelnen Kursstunden ausgeschlossen, welche einer entsprechenden Ersatzleistung bedürfen.
- (2) Essen, Trinken, Rauchen ist grundsätzlich zu unterlassen.
- (3) Von den Kursteilnehmer/innen dürfen keine lebenden Tiere, Kinder oder kursfremde Personen in den Kursraum verbracht werden.
- (4) Verkostungen sind freiwillig und auf eigene Gefahr.
- (5) Probenmaterial ist nach dem Verkosten stets in ein der dafür vorgesehenen Speibecken auszuspeien.
- (6) Probenmaterial darf nur nach ausdrücklicher Rücksprache mit dem Kursleiter/in von den Praktikanteilnehmer/innen mitgenommen werden.