

Studiengang: Bachelor of Engineering Food Processing <i>Program:</i> Bachelor of Engineering in Food Processing				
1	Modul: Grundlagen Lebensmitteltechnologie <i>Module:</i> Basics of Food Technology	Deutsch German		
	Fach-Nr. <i>Course number</i>	Semester <i>Semester</i>	Dauer <i>Duration</i>	Status <i>Status</i>
		5. Semester	1 Semester	Pflichtfach
	Kreditpunkte <i>Credits</i>	Aufwand <i>Workload</i>	Kontaktzeit <i>Contact-hours</i>	Selbststudium <i>Student's efforts</i>
6 ECTS	150h	2 SWS V = 30 h 2 SWS P = 30 h	45h Vor-/Nachbereitung 45h Prüfungsvorbereit.	Turnus <i>Regular cycle</i> jährlich
2	Beschreibung <i>Description</i> Die Studierenden schaffen sich Grundlagen im Fachgebiet der Lebensmitteltechnologie und erarbeiten sich die wichtigsten Prozessbedingungen der Produkttechnologie.			
3	Lernergebnisse <i>Learning Outcomes</i> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über Kenntnisse zur Eignung von Rohstoffen und Zutaten während der rezepturmäßigen Produktherstellung • beherrschen wichtige Verfahren der Produktbe- und -verarbeitung und der Erfassung dazugehöriger technologischer Parameter • sind in der Lage Technologieoptionen bezüglich der Haltbarmachung von Produkten abzugleichen • haben grundlegende Erfahrung in der Herstellung von wiederverkäuflichen Produkten 			
4	Schlüsselqualifikationen <i>Key qualifications</i>			
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz
	X	X	X	
5	Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung mit Praxisanteil 			
6	Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung Mathematik 1+2, Maschinentechnik 1+2, Rohstoffkunde, Chemische Fächer 			
7	Arbeitsmittel / Literatur <i>Required material / Literature</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tscheuschner, H.-D. : Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag, Hamburg, 3. Auflage 2004 • Sielaff, Heinz : Technologie der Konservenherstellung, Behr's Verlag, Hamburg, 1. Auflage 1996 • Nehring, Peter und Krause, Hans : Konserventechnisches Handbuch, Hempel Verlag, 15. Auflage, 1969 • Biegler, Peter : Der Fisch Band V Verlag „ Der Fisch „, Clara Baader, Lübeck, 1960 			

Detailinformationen																				
8	Inhalte <i>Course topics</i> <ol style="list-style-type: none"> 1 Einführung 2 Produkttechnologie (vom Speziellen zum Allgemeinen) 3 Haltbarmachungsverfahren 4 Herstellung eines wiederverkäuflichen Produktes 																			
9	Prüfungsform <i>Assessment</i> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfungsvorleistung: Keine • Fachprüfung: Schriftliche Klausurarbeit 																			
10	Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten <i>Requirements for granting of credits</i> <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiches Bestehen der Prüfung 																			
11	Weiterführende Veranstaltungen <i>Related courses</i> <p>Vorlesungen des Studiengangs Food Processing, insbesondere Spezielle Lebensmitteltechnologie sowie Verpackungs- und Abfülltechnik</p>																			
12	Zuordnung <i>Classification</i> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 14.28%;">Mathematik & Naturwissenschaft</th> <th style="width: 14.28%;">Ingenieurwissenschaften</th> <th style="width: 14.28%;">Ingenieur-anwendungen</th> <th style="width: 14.28%;">Informationstechnik (IT)</th> <th style="width: 14.28%;">Lebensmittel-chemie</th> <th style="width: 14.28%;">Wirtschaft, Management, Sprachen</th> <th style="width: 14.28%;">Anderes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes		X	X				
Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes														
	X	X																		
13	Modulbeauftragter / Lehrpersonen <i>Responsible person / Lecturers</i> <p>Prof. Dr. A. Pietsch / Prof. Dr. Eckhardt Schulz</p>																			