

| | | | | | |
|---|--|--|--|--------------------------------|---|
| Studiengang: Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie (B. Eng.) | | | | |  |
| <i>Program:</i> <i>Business administration and engineering food industry (B.Eng.)</i> | | | | | |
| 1 | Modul: Grundlagen Lebensmitteltechnologie | | | | Deutsch |
| | <i>Module:</i> <i>Basics of Food Technology</i> | | | | <i>German</i> |
| | Fach-Nr. <i>Course number</i> | Semester <i>Seme ster</i> | Dauer <i>Duration</i> | Status <i>Status</i> | Turnus <i>Regular cycle</i> |
| | | 3. Semester | 1 Semester | Pflichtfach | jährlich |
| Kreditpunkte <i>Credits</i> | Aufwand <i>Workl oad</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. | | |
| 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 | Medienkompetenz |
| | X | X | X | | |
| 5 | Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i> • Vorlesung | | | | |
| 6 | Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i> Dringend empfohlen: Mathematik I+II, Maschinentechnik I+II, Rohstoffkunde | | | | |
| 7 | Arbeitsmittel / Literatur <i>Required material / Literature</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tscheuschner, H.-D. : Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag, Hamburg, aktuelle Auflage • Sielaff, Heinz : Technologie der Konservenherstellung, Behr's Verlag, Hamburg, aktuelle Auflage • Nehring, Peter / Krause, Hans: Konserventechnisches Handbuch, Hempel Verlag, aktuelle Auflage • Biegler, Peter : Der Fisch Band V Verlag „ Der Fisch „ Clara Baader, Lübeck, aktuelle Auflage | | | | |

Detailinformationen

| 8 | Inhalte <i>Course topics</i> 1 Einführung 2 Produkttechnologie (vom Speziellen zum Allgemeinen) 3 Haltbarmachungsverfahren 4 Herstellung eines wiederverkäuflichen Produktes | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|---------|--|---|---|--|--|--|--|
| 9 | Prüfungsform <i>Assessment</i> Modulprüfung: Klausur (120 Minuten) | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten <i>Requirements for granting of credits</i> • Erfolgreiches Bestehen der Prüfung | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Weiterführende Veranstaltungen <i>Related courses</i> Vorlesungen des Studiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, insbesondere Spezielle Lebensmitteltechnologie sowie Verpackungs- und Abfülltechnik | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Zuordnung <i>Classification</i> <table border="1"><thead><tr><th>Mathematik & Naturwissenschaft</th><th>Ingenieurwissenschaften</th><th>Ingenieur-anwendungen</th><th>Informationstechnik (IT)</th><th>Lebensmittel-chemie</th><th>Wirtschaft, Management, Sprachen</th><th>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> Prof. Dr. T. Schmelter / Lehrbeauftragte | | | | | | | | | | | | | | |