

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														