

Studiengang: Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie (B. Eng.)				
<i>Program:</i> <i>Business administration and engineering food industry (B.Eng.)</i>				
19	Modul: Maschinentechnik II	Deutsch		
	<i>Module:</i> <i>Machine Technology II</i>	<i>German</i>		
Fach-Nr.	Semester	Dauer	Status	Turnus
<i>Course number</i>	<i>Semester</i>	<i>Duration</i>	<i>Status</i>	<i>Regular cycle</i>
	2. Semester	1 Semester	Pflichtfach	jährlich
Kreditpunkte	Aufwand	Kontaktzeit	Selbststudium	
<i>Credits</i>	<i>Workload</i>	<i>Contact-hours</i>	<i>Student's efforts</i>	
5 ECTS	150h	4 SWS = 60h Vorlesung	45h Vor-/Nachbereitung 45h Prüfungsvorbereitung.	
19	Beschreibung			
	<i>Description</i>			
	Aufbauend auf Maschinentechnik 1 erlernen die Studierenden die Grundlagen der Technischen Mechanik und des Hygenic Design im Maschinen- und Apparatebau			
19	Lernergebnisse			
	<i>Learning Outcomes</i>			
	Die Studierenden			
	<ul style="list-style-type: none"> • können Bauteile zur Berechnung freischneiden und Gleichgewichtsbeziehungen anwenden • erkennen und berechnen einfache Probleme der Statik und Festigkeitslehre 			
19	Schlüsselqualifikationen			
	<i>Key qualifications</i>			
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz
		X	X	
20	Lehrveranstaltung/ -methoden			
	<i>Course type and methods</i>			
	Vorlesung			
	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung 			
20	Vorbedingungen / Vorkenntnisse			
	<i>Prerequisites</i>			
	Dringend empfohlen:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschinentechnik I 			
20	Arbeitsmittel / Literatur			
	<i>Required material / Literature</i>			
	<ul style="list-style-type: none"> • Skript zur Vorlesung • Gabbert, U.; Raecke, I. Technische Mechanik für Wirtschaftsingenieure, Fachbuchverlag Leipzig, aktuelle Auflage 			
	Sowie Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis			

Detailinformationen

203	Inhalte <i>Course topics</i>						
Technische Mechanik, Grundlagen mit Bezug auf Maschinenelemente							
<ul style="list-style-type: none"> • Statik des (quasi) starren Körpers Gleichgewichte von Kräften und Momenten Lagerungsbedingungen und statische Bestimmtheit Reibungsbedingungen • Einführung Festigkeitslehre Flächenpressung Schnittkräfte am Balken 							
Apparatebau, Grundlagen							
<ul style="list-style-type: none"> • Apparatebauarten • Festigkeitsberechnungsmethoden für Druckbehälter, Sicherheitseinrichtungen 							
Hygenic Design, Grundlagen							
<ul style="list-style-type: none"> • Oberflächen • Rohrleitungssysteme, Behälter und Apparate • Reinigung und Reinigungssysteme 							
204	Prüfungsform <i>Assessment</i>						
Modulprüfung: Klausur (120 Minuten)							
205	Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten <i>Requirements for granting of credits</i>						
<ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiches Bestehen der Prüfung 							
206	Weiterführende Veranstaltungen <i>Related courses</i>						
Vorlesungen des Studiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, insbesondere technische Strömungslehre, Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik							
207	Zuordnung <i>Classification</i>						
Mathematik & Naturwissenschaft		Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes
		X	X				
208	Modulbeauftragter / Lehrpersonen <i>Responsible person / Lecturers</i>						
Prof. A. Pietsch / Prof. A. Pietsch, Prof. N. Kohlhase							