

Studiengang: Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie (B. Eng.)					 FACH HOCHSCHULE LÜBECK University of Applied Sciences
<i>Program:</i> <i>Business administration and engineering food industry (B.Eng.)</i>					
393	Modul: Thermodynamik <i>Module:</i> <i>Thermodynamics</i>				Deutsch <i>German</i>
	Fach-Nr. <i>Course</i> <i>number</i>	Semester <i>Seme</i> <i>ster</i>	Dauer <i>Duration</i>	Status <i>Status</i>	Turnus <i>Regular</i> <i>cycle</i>
		4. Semester	1 Semester	Pflichtfach	jährlich
	Kreditpunkte <i>Credits</i>	Aufwand <i>Workl</i> <i>oad</i>	Kontaktzeit <i>Contact-hours</i>	Selbststudium <i>Student's efforts</i>	
	5 ECTS	150 h	4 SWS = 60 h Vorlesung	60 h Vor-/Nachbereitung 30 h Prüfungsvorbereitung	
394	Beschreibung <i>Description</i> Vermittlung grundlegender Kenntnisse und Methoden zum Verständnis und zur rechnerischen Behandlung einfacher thermodynamischer Systeme				
395	Lernergebnisse <i>Learning Outcomes</i> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • haben thermodynamische Problemlösungskompetenz • identifizieren thermodynamische Systeme und ihre Interaktionen • wählen typische Problemlösungsmethoden aus und wenden diese an 				
396	Schlüsselqualifikationen <i>Key qualifications</i>				
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz	Medienkompetenz
	X	X	X		
397	Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung 				
398	Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i> Dringend empfohlen: Mathematik I, II				
399	Arbeitsmittel / Literatur <i>Required material / Literature</i> <ul style="list-style-type: none"> • Literatur lt. Empfehlung des Dozenten 				

Detailinformationen

400

Inhalte

Course topics

Einführung in das Lehrgebiet

Thermodynamische Systeme

Stoffeigenschaften

Zustandsgrößen und Zustandsgleichungen

Prozeßgrößen

Hauptsätze der Thermodynamik

Zustandsänderungen idealer Gase in geschlossenen und offenen Systemen

Kreisprozesse

Dämpfe

Wärmedurchgang durch ebene Wände

401

Prüfungsform

Assessment

Modulprüfung: Klausur (120 Minuten)

402

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten

Requirements for granting of credits

Erfolgreiches Bestehen der einzelnen Prüfungsteile gemäß Zeile 9 „Prüfungsform“

403

Weiterführende Veranstaltungen

Related courses

Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik

404

Zuordnung

Classification

Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes
X	X					X

405

Modulbeauftragter / Lehrpersonen

Responsible person / Lecturers

Prof. Dr. Bartels, Prof. Dr. Warnack / Prof. Dr. Bartels, Prof. Dr. Warnack, Prof. Dr. Pietsch, Prof. Dr. Reich