

<b>Brennerei HFU (WPF)</b>						
<b>Kennnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits/LP</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
FH 28972/18972	90 h	3	Ab 4. Semester Bachelor	Jedes Semester	1 Semester	
<b>1</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Sprache</b>	<b>Kontaktzeit</b>	<b>Selbststudium</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
	s.o.		Deutsch	2 SWS / 22 h	68 h	12
<b>2</b>	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b>					
	<p>Wissen (1): Nach erfolgreicher Teilnahme am Wahlpflichtfach sind die Studierenden in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Apfelsorten zu bestimmen.</li> <li>... Streuobstwiesen zu pflegen.</li> </ul> <p>Verständnis (2): Nach erfolgreicher Teilnahme am Wahlpflichtfach sind die Studierenden in der Lage ...</p> <p>Anwendung (3): Nach erfolgreicher Teilnahme am Wahlpflichtfach sind die Studierenden in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Äpfel zu zerkleinern, zu pressen und zu filtrieren.</li> <li>... Maische anzusetzen.</li> <li>... Brände herzustellen (zu destillieren).</li> </ul> <p>Analyse (4): Nach erfolgreicher Teilnahme am Wahlpflichtfach sind die Studierenden in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Analysen zu Bränden durchzuführen.</li> <li>... ihr Wissen auf andere Bereiche zu übertragen.</li> </ul> <p>Synthese (5): Nach erfolgreicher Teilnahme am Wahlpflichtfach sind die Studierenden in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... praktische Experimente im Labor zu planen und durchzuführen.</li> </ul>					
<b>3</b>	<b>Inhalte</b>					
	<p>Im Wahlfach Brennerei wird der Gesamtprozess der Brandherstellung erlernt. Dieser Prozess beginnt auf den Streuobstwiesen und der Bestimmung von Apfelsorten sowie der Pflege der Bäume. Nach der Ernte der Äpfel erfolgt das Zerkleinern, Pressen und die Maischeherstellung. Nach der Fermentation wird die Maische in der Brennanlage destilliert, es entsteht der Roh- oder Feinbrand, welcher verschiedenen chemischen Analysen unterliegt, verdünnt, filtriert und in Flaschen abgefüllt werden muss.</p>					
<b>4</b>	<b>Lehrformen</b>					
	Seminar zu den theoretischen Grundlagen und viel praktische Arbeit					
<b>5</b>	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
	Praktikum Laboreinführung, Module Einführung BT/VT und Unit Operations 1 erfolgreich bestanden					
<b>6</b>	<b>Prüfungsformen</b>					
	SL: Ausarbeitung PL: Ausarbeitung (benotet)					

Version	Erstellt von	Freigabe (Datum/Kürzel)	Gültig ab
1.0	Salat		

<b>7</b>	<p><b>Verwendung des Moduls</b> Wahlpflichtfach für Bachelorstudiengänge (BPT, u.a.)</p>
<b>8</b>	<p><b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende</b> Prof. Dr. Ulrike Salat, Prof. Dr. Holger Schneider, Dipl.-Ing. (FH) Stephanie Schäfer</p>
<b>9</b>	<p><b>Literatur</b> Bartels, W. (1998): Von der Frucht zum Destillat, Heller Schwäbisch Hall Dürr, P. (2010): Technologie der Obstbrennerei, Ulmer Stuttgart Hagmann, K; Essich, B. (2014): Obst brennen, Ulmer Stuttgart Hartmann, W.; Fritz, E. (2011): Farbatlas alte Obstsorten, Ulmer Stuttgart Tanner, H; Brunner, H. R. (1987): Getränke-Analytik: Untersuchungsmethoden für die Labor- und Betriebspraxis, Heller Tanner, H; Brunner H. R. (1998): Obstbrennerei heute: Ein Leitfaden für Kleinbrenner, Heller Schwäbisch Hall Zeitschrift Kleinbrennerei: Fachinformationen für die Obst- und Getreidebrennerei, Ulmer Stuttgart</p>

Version	Erstellt von	Freigabe (Datum/Kürzel)	Gültig ab
1.0	Salat		