

AUSFÜLLHILFE: BEWEGEN SIE DEN MAUSZEIGER ÜBER DIE ÜBERSCHRIFTEN. AUSFÜHRICHE HINWEISE: [LEITFADEN MODULBESCHREIBUNG](#)

Allgemeine Lebensmitteltechnologie						
Kennnummer	Workload	Credits/LP	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
FH 26127/16127	90 h	3	WPV	Wintersemester	1 Semester	
1	Lehrveranstaltungen		Sprache	Kontaktzeit	Selbststudium	geplante Gruppengröße
	Allgemeine Lebensmitteltechnologie		Deutsch	2 SWS/22,5 h	67,5 h	30
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen					
	Nach erfolgreicher Teilnahme am Modul können die Studierenden					
	Wissen (1): Grundlegende Verfahren und Prozesse der Lebensmittelverarbeitung darstellen.					
	Verständnis (2): Einzelne Verfahrensschritte und lebensmitteltechnologische Prozesse verstehen.					
	Anwendung (3): Anwendung von erlerntem technischem und naturwissenschaftlichem Wissen auf Beispielprozesse aus der Lebensmittelindustrie					
	Synthese (5): Aufbau von Prozessen aus Grundoperationen, vom Rohstoff zum Produkt					
3	Inhalte					
	<ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung der Lebensmittelverarbeitung - Wichtige Grundlagen zu Grundoperationen, die in der Lebensmitteltechnologie von besonderer Bedeutung sind: Erhitzen, Kühlen, Trocknen, Homogenisieren, Extrudieren, Agglomerieren, versch. Trennverfahren. - Verschiedene Produktgruppen: Milch- und Milcherzeugnisse, Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Ei- und Eierzeugnisse, Fisch, Getreide- und Getreideerzeugnisse, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Getränketechnologie, Zucker, Süßwaren, Alkaloidhaltige Lebensmittel, Fette und Öle - Kurzer Exkurs ins Lebensmittelrecht - Hygienegerechtes Anlagendesign 					
4	Lehrformen					
	Vorlesung					
5	Teilnahmevoraussetzungen					
6	Prüfungsformen					
	1 Klausur, 90 min					

Version	Erstellt von	Freigabe (Datum/Kürzel)	Gültig ab
1.3	Esch, lues	27.03. Esch	27.03.2018

7	Verwendung des Moduls Wahlpflichtvorlesung
8	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende Ursula Eschenhagen
9	Literatur Heinz-Gerhard Kessler (1996), Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik – Molkereitechnologie, A. Kessler, München Heike Schuchmann, Harald Schuchmann (2005), Lebensmittelverfahrenstechnik: Rohstoffe, Prozesse, Produkte, Weinheim Rudolph Heiss (Hrsg.), (1991), Lebensmitteltechnologie, Springer, Berlin, Heidelberg Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle (2008), Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer, Berlin, Heidelberg Gerhard Hauser (2008), Hygienegerechte Apparate und Anlagen : für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie, Weinheim Wiley VCH

Version	Erstellt von	Freigabe (Datum/Kürzel)	Gültig ab
1.3	Esch, lues	27.03. Esch	27.03.2018