

## Verkürzte Modulbeschreibung

Hinweis: Die studienordnungsrelevanten Informationen und die ausführliche Modulbeschreibung finden Sie auf den Seiten des [Prüfungsamtes der Fakultät MW!](#)

Modulnummer	<b>VNT_100</b>
Modulbezeichnung	<b>Maschinentechnik der Lebensmittelindustrie</b>
SWS	4/0/0
WS/SS	WS
Abschluss	Klausur (180min)
Dauer	ein Semester
Kurzbeschreibung	<p><b>Lebensmittelmaschinen (2/0/0)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aufbau und Gestaltung von Lebensmittelmaschinen,</li><li>• Grundlagen zu Funktionsgruppen und Teilsystemen,</li><li>• Kenntnisse zum Arbeitsdiagramm der Lebensmittelmaschine,</li><li>• Betriebsverhalten von Lebensmittelmaschinen und -anlagen.</li></ul> <p><b>Reinigungstechnik und Betriebshygiene (2/0/0)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kennenlernen grundsätzlicher Mechanismen der Ansatzbildung von Schmutz in lebensmitteltechnischen Anlagen,</li><li>• Wirkmechanismen diverser Reinigungs- und Desinfektionsmittel und eingesetzter Verfahren,</li><li>• Prinzipien zur hygienegerechten Gestaltung von Verarbeitungsmaschinen,</li><li>• Notwendigkeit und Funktion von Reinraumsystemen,</li><li>• Hygienemanagement.</li></ul>