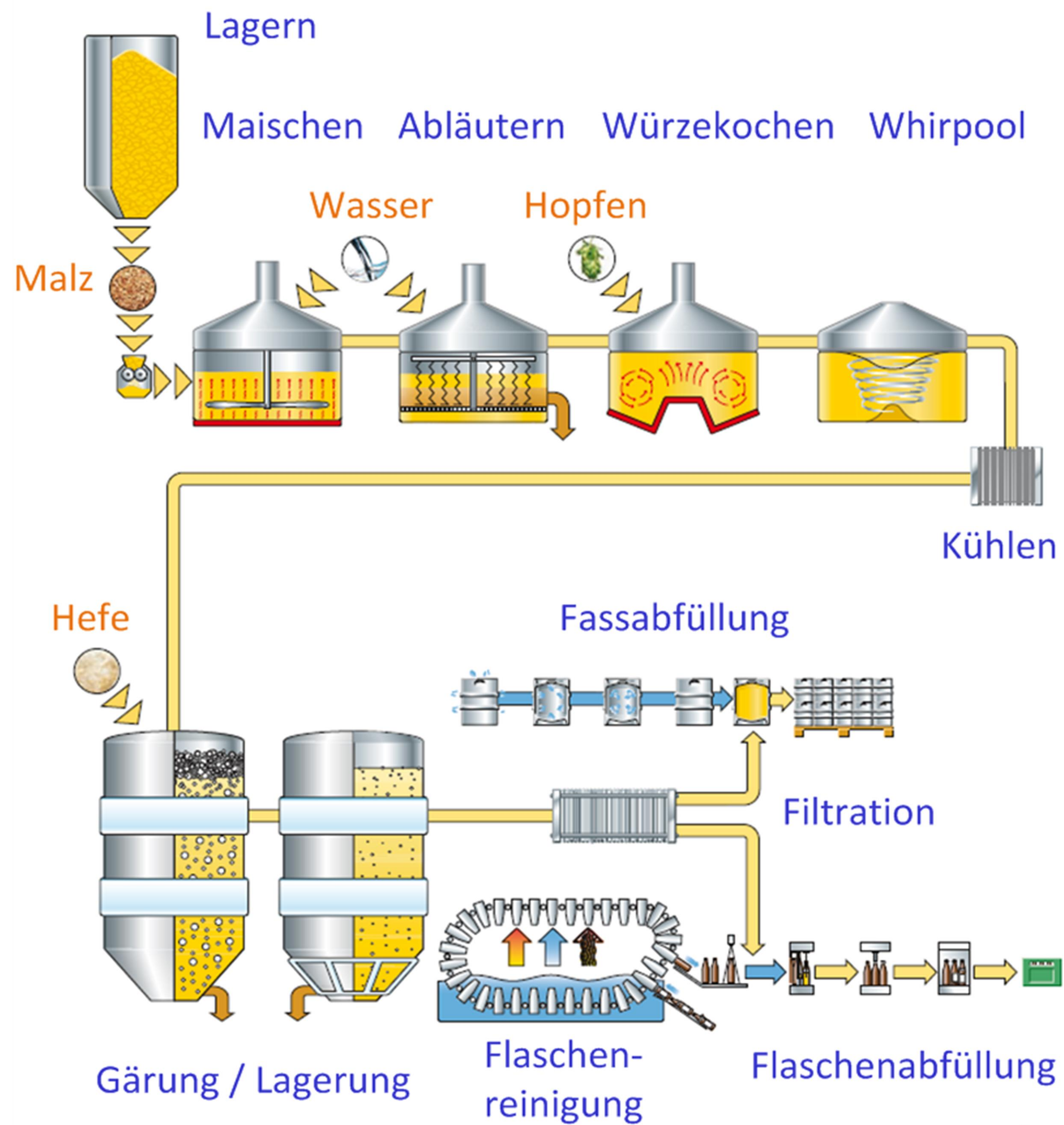
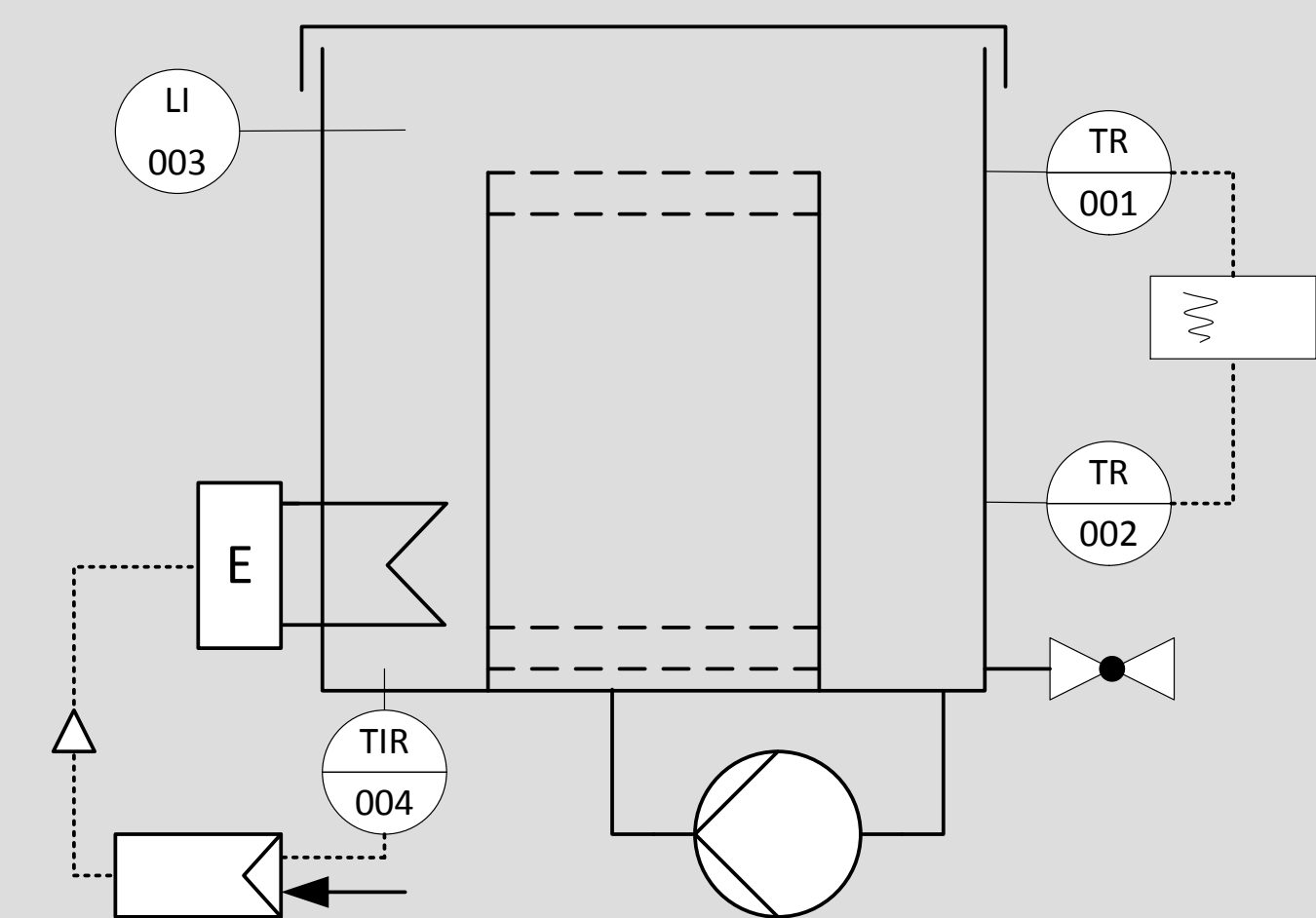


Maschinenbau – Verfahrenstechnik



Studieninhalte Lebensmitteltechnik

- Ernährungsindustrie – Zahlen und Fakten
- Rohstoffe
- Lagerung, Pasteurisierung, Sterilisation, HTST, Haltbarmachung, etc.
- Ernährungsphysiologische Grundlagen
- Einführung in die Branchen und kurze Beschreibung der eingesetzten Rohstoffe und Verfahren
- Einführung in die gesetzlichen Grundlagen
- Hygienisches Design Sterile Anwendungen – Anforderungen und Verfahren
- Ausgewählte Prozesskomponenten bei der Lebensmittelproduktion
- Labor CIP/SIP-Anlagen
- Labor Lebensmitteltechnischer Prozess



1. Studienjahr		2. Studienjahr		3. Studienjahr	
Konstruktion I (Lehre, Entwurf)	Konstruktion II (CAD, Lehre, Entwurf)	Konstruktion III (CAD, Lehre, Entwurf)	Apparatebau	Anlagen- und Sicherheitstechnik	Regelungstechnik
Fertigungstechnik	Fertigungstechnik	Thermodynamik	Thermodynamik	Wahlfach	Wahlfach
Werkstoffe	Werkstoffe	Chemie	Einführung Verfahrenstechnik	Lebensmittel-technik	Lebensmittel-technik
Technische Mechanik Festigkeitslehre I	Technische Mechanik Festigkeitslehre II	Technische Mechanik Festigkeitslehre III	Fluidmechanik	Chemische Verfahrenstechnik	Thermische Verfahrenstechnik
Mathematik I	Mathematik II	Mathematik III	Wärme- und Stofftransport	Mechanische Verfahrenstechnik	Fluidische Systeme
Elektrotechnik	Elektrotechnik				
Informatik	Informatik	Management BWL	Management (Projekt-management)	Studienarbeit 1	Studienarbeit 2

Kontakt:

Duale Hochschule Mannheim
Studiengang Maschinenbau
Coblitzallee 1-9
68163 Mannheim
www.mb.dhbw-mannheim.de

Ansprechpartner:

Prof. Dr.-Ing. Thomas Klenk
thomas.klenk@dhbw-mannheim.de

Dipl. Ing. Anselmo Q. Gómez
gomez@dhbw-mannheim.de