

<b>Modulnummer:</b>	<b>LBT.015</b>
<b>Modulname:</b>	<b>Rationelle Energienutzung</b>
Modulname (eng.):	Energy Efficiency
verantw. Professor:	H. Schöne (schoene@hs-nb.de)
Vertiefung:	alle (Wahlpflichtmodul)
Studiengang:	Master of Science in Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie
Semesterlage:	Wintersemester
Aufteilung der Stunden:	2 SWS Vorlesung, 2 SWS Praktikum
Credits:	6
Prüfung:	mündliche Prüfung, 30 min
Prüfungsvorleistung:	keine
Modulvoraussetzungen:	Bachelor Abschluss in Lebensmitteltechnologie der HS NB oder vergleichbarer Abschluss einer anderen Hochschule (Näheres regelt die Master-Prüfungsordnung)
Lernziele:	Fähigkeit zur Minimierung der betrieblichen Kosten für die Energieversorgung in Unternehmen der Nahrungsgüterwirtschaft und dadurch Fähigkeit zur Verbesserung der Wettbewerbssituation
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Energietechnik, energiewirtschaftliche Kennzahlen</li> <li>- Erfassung des Ist-Zustandes in Unternehmen, ABC- und Prozessanalyse</li> <li>- Wärmeintegrationsanalyse, Pinch-Analyse</li> <li>- Reduzierung von Stromgrundlasten und -spitzen</li> <li>- zukunftsweisende Technologien zur Speicherung und Wärme und Kälte</li> <li>- Kraft-Wärme- und Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung</li> <li>- Investitionskalküle, Contracting</li> </ul>
Material:	Aufgabensammlung und Hilfsblätter
Literatur / Netz:	- Meyer, Kruska, Kuhn, Sieberger, Bonczek, Rationelle Energienutzung in der Ernährungsindustrie, Vieweg Verlag 2000