

Fachstudienordnung für den
Master-Studiengang
„Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“
der Hochschule Neubrandenburg
vom 31. Mai 2016

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung (RPO) der Hochschule Neubrandenburg vom 14. November 2012 (Mittl.bl. BM 2012, S. 1105) in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 39 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes (LHG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVOBl. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 22. Juni 2012 (GVOBl. M-V S. 208, 211) hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ als Satzung erlassen.

Inhalt

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Studienziel
- § 3 Regelstudienzeit, Gliederung des Studiums
- § 4 Ablauf und Inhalte des Studiums
- § 5 Studienbeginn
- § 6 Arten von Lehrveranstaltungen
- § 7 Art und Umfang der Modulprüfungen
- § 8 In-Kraft-Treten

Anlage 1: Studien- und Prüfungsplan (Regelprüfungstermine)

Anlage 2: Modulbeschreibungen

§ 1
Geltungsbereich

Diese Fachstudienordnung regelt auf der Grundlage der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg vom 31. Mai 2016 Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums sowie die Schwerpunkte, die die bzw. der Studierende grundsätzlich nach eigener Wahl bestimmen kann.

§ 2
Studienziel

(1) Ziel des Master-Studiums „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ ist der Studienabschluss mit dem akademischen Grad „Master of Science“ (abgekürzt „M. Sc.“).

§ 3

Regelstudienzeit, Gliederung des Studiums

- (1) Die Regelstudienzeit für das Master-Studium an der Hochschule Neubrandenburg bis zum Erreichen des entsprechenden Hochschulabschlusses beträgt einschließlich der Zeit für die gesamte Master-Prüfung drei Semester. Hierin ist die, für die Master-Arbeit benötigte Zeit enthalten.
- (2) Zu Beginn des Studiums wählt die bzw. der Studierende aus den drei angebotenen Vertiefungsrichtungen „Lebensmittelproduktmanagement“, „Lebensmittelproduktion“ und „Non-Food-Produkte“ eine Vertiefungsrichtung aus.
- (3) Zu Beginn des ersten und des zweiten Semesters wählt die Studierende bzw. der Studierende jeweils ein Modul aus dem Katalog der angebotenen Wahlpflichtmodule aus, das Eingang in die Gesamtendnote finden soll.
- (4) Der Studien- und Prüfungsplan sieht vor, dass in dem ersten oder zweiten Semester das Master-Project und in den ersten beiden Semestern die jeweiligen Pflichtmodule bzw. die Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtungen zu belegen und im dritten Semester die Master-Arbeit anzufertigen ist.
- (5) Pro Semester sind 30 Credits und über den gesamten Studienverlauf von drei Semestern insgesamt 90 Credits zu erwerben. Für Studierende, die nach § 3 Absatz 4 der Fachprüfungsordnung für das Master-Studium zugelassen sind, ergibt sich insgesamt ein viersemestriges Studium mit 120 Credits.

§ 4

Ablauf und Inhalte des Studiums

- (1) Alle Lehrveranstaltungen sind zu Modulen zusammengefasst. Eine detaillierte Beschreibung der Module enthalten die Modulbeschreibungen, die als Anlage 2 Bestandteil dieser Fachstudienordnung sind. Ein ordnungsgemäßes Studium innerhalb der Regelstudienzeit nach Maßgabe dieser Fachstudienordnung beschreibt der in Anlage 1 aufgeführte Studien- und Prüfungsplan.
- (2) Es werden drei Vertiefungsrichtungen angeboten. In jeder Vertiefungsrichtung sind je sieben Pflichtmodule (inklusive Master-Project und Master-Arbeit mit Kolloquium) und zusätzlich zwei Wahlpflichtmodule zu wählen. Auf Antrag der bzw. des Studierenden kann der Prüfungsausschuss zulassen, dass ein Wahlpflichtmodul des Master-Studiengangs „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ durch ein Modul aus einem anderen Master-Studiengang der Hochschule Neubrandenburg oder aus dem hochschuleigenen Programm „Studium Plus“ ersetzt wird.
- (3) Das Studium beinhaltet die Bearbeitung eines Master-Projects über ein bestimmtes Produkt, eine Methode oder einen Prozess unter Anleitung von zwei Dozentinnen und bzw. oder Dozenten. Dabei sind die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse praktisch anzuwenden. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren systematisch an die Mitstudierenden weitergegeben. Ferner ist über das Master-Project ein wissenschaftlicher Bericht anzufertigen.
- (4) Für den Abschluss „Master of Science“ müssen neun Module einschließlich des Master-Projects und der Master-Arbeit erfolgreich absolviert werden.

(5) Studierende, die auf der Grundlage von § 3 Absatz 4 der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang zugelassen sind, absolvieren zusätzlich im ersten oder im dritten Semester ein Praxissemester. Die erfolgreich zu absolvierenden weiteren fachspezifischen Module im Sinne von § 3 Absatz 3 der Fachprüfungsordnung sind vor der Aufnahme des ordnungsgemäßen Master-Studiums zu absolvieren.

§ 5 Studienbeginn

(1) Der Zeitpunkt des Studienbeginns ergibt sich aus den entsprechenden Bestimmungen der Immatrikulationsordnung der Hochschule Neubrandenburg. Ein Studienbeginn im Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ ist jeweils zum Sommer- oder zum Wintersemester möglich.

(2) Über die Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen entscheidet der Prüfungsausschuss unter Beachtung der Bestimmungen der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“.

§ 6 Arten von Lehrveranstaltungen

(1) Lehrveranstaltungen werden als Vorlesungen / Lehrvorträge, seminaristischer Unterricht, Übungen, Seminare sowie als Praktika angeboten. Daneben wird zwischen Pflichtmodulen und Wahlpflichtmodulen unterschieden.

(2) In Vorlesungen/Lehrvorträgen wird ein Lehrgebiet systematisch durch Dozentinnen und bzw. oder Dozenten vorgetragen. Es ist jedoch anzustreben, dass Möglichkeiten gezielter Rückfragen und eines begrenzten Dialogs erhalten bleiben. Daher ist die Anzahl der Studierenden auf 60 beschränkt.

(3) Seminaristischer Unterricht dient der gemeinsamen Erarbeitung eines Lehrgebietes unter Anleitung durch Dozentinnen und bzw. oder Dozenten. Dies schließt ein, dass die Studierenden durch Übernahme von Referaten, Protokollen und der Diskussionsleitung eine aktive Rolle spielen. Um effektives Arbeiten zu ermöglichen, ist die Anzahl der Studierenden auf 35 zu begrenzen.

Eine Sonderform des seminaristischen Unterrichts sind die Exkursionen. Diese sind z. B. Besuche von Betrieben, Instituten und wichtigen Messen unter Leitung der Dozentinnen und bzw. oder Dozenten. Sie dienen dazu, den Studierenden Einblicke in Betriebsabläufe und Märkte zu geben und diese in der Gruppe kritisch zu reflektieren.

(4) Übungen dienen der systematischen Durcharbeitung und Anwendung des Lehrstoffs. Dozentinnen und bzw. oder Dozenten leiten die Veranstaltungen, geben Einführungen, stellen Aufgaben und Lösungshilfen. Die Studierenden arbeiten einzeln oder in Gruppen, lösen die Aufgaben teilweise selbständig, aber in enger Rückkopplung mit den Dozentinnen und bzw. oder Dozenten. Um effektives Arbeiten zu ermöglichen, ist die Anzahl der Studierenden auf 20 zu begrenzen.

(5) Seminare und Praktika finden in Seminarräumen, Computerkabinetten, im Technikum oder im Labor statt. Seminare ermöglichen die Be- bzw. Erarbeitung komplexer Problemstellungen und Fakten im Wechsel von Vortrag und Diskussion, wobei die eigenständige Erarbeitung von Beiträgen durch die Studierenden ein wesentlicher Bestandteil dieser Veranstaltungsform ist. Praktika sind die experimentelle Aneignung von Methoden, Stoffinhalten und Arbeitstechniken durch eigene Versuche unter Anleitung. Im Zusammenhang mit diesen Veranstaltungen sind die Erfassung von Daten, die schriftliche Ausarbeitung der Ergebnisse und deren Interpretation von besonderer Bedeutung. Aufgrund der intensiven Betreuung ist die Anzahl der Studierenden auf 15 zu begrenzen.

Eine Sonderform der Praktika ist das Master-Project. Dieses kann einzeln oder in Kleingruppen angefertigt werden. Es dient der intensiven, fächerübergreifenden Erarbeitung eines begrenzten Gebietes (über ein bestimmtes Produkt, ein technologisches Verfahren, einen Produktionsablauf, eine Methode oder einen Prozess) unter Anleitung der Dozentinnen und bzw. oder Dozenten. Gründliches Studium relevanter Literatur und einschlägiger Statistiken dienen als Einstieg. Im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten können praktische Versuche eingebunden werden - auch in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie, Unternehmen der Biotechnologie oder Instituten. Weitere Bestandteile des Master-Project sind Konsultationen mit den Dozentinnen und bzw. oder Dozenten, Berichte über Arbeitsfortschritte und Seminarvorträge über Zwischenergebnisse. Am Schluss steht die Anfertigung eines wissenschaftlichen Berichtes über das Master-Project, in welchem die Resultate fächerübergreifend und ganzheitlich dargestellt sind.

(6) Die Master-Arbeit wird einzeln unter Anleitung der Dozentinnen und bzw. oder Dozenten angefertigt. Im Vordergrund steht hierbei die selbständige und fächerübergreifende Bearbeitung eines studienfachbezogenen Themas nach wissenschaftlichen Methoden in einer vorgegebenen Frist.

(7) Lehrveranstaltungen können in deutscher oder englischer Sprache durchgeführt werden.

§ 7

Art und Umfang der Modulprüfungen

Art und Umfang der Modulprüfungen regelt der in der Anlage 1 aufgeführte Studien- und Prüfungsplan.

§ 8

In-Kraft-Treten

(1) Diese Fachstudienordnung tritt am Tage nach ihrer hochschulöffentlichen Bekanntmachung in Kraft.

(2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmals für Studierende, die sich zum Wintersemester 2016/17 immatrikulieren.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 18. Mai 2016 und der Genehmigung der Prorektorin für Studium, Lehre, Weiterbildung und Evaluation vom 31. Mai 2016.

Neubrandenburg, den 31. Mai 2016

Prof. Dr. Marion Musiol

Prorektorin für Studium, Lehre, Weiterbildung und Evaluation
der Hochschule Neubrandenburg
Prof. Dr. Marion Musiol