

**Fachstudienordnung für den  
Dualen Bachelor -Studiengang  
„Lebensmitteltechnologie“  
der Hochschule Neubrandenburg  
vom 21. Juni 2018**

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung (RPO) der Hochschule Neubrandenburg vom 16. August 2017 in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 38 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVOBl. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 11. Juli 2016 (GVOBl. M-V S. 550,557), hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den dualen Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ als Satzung erlassen.

**Inhaltsverzeichnis**

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Studienziele
- § 3 Studienbeginn
- § 4 Gliederung des Studiums
- § 5 Aufbau und Inhalte des Studiums
- § 6 Lehr- und Lernformen
- § 7 Studienberatung
- § 8 In-Kraft-Treten

**Anlagen**

1. Studien- und Prüfungsplan
2. Modulbeschreibungen
3. Ordnung für das Industriepraktikum des Dualen Bachelor-Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg (Industriepraktikumsordnung)
4. Bildungsvertrag (Ergänzung zum Berufsausbildungsvertrag)

**§ 1  
Geltungsbereich**

Diese Fachstudienordnung regelt auf der Grundlage der Fachprüfungsordnung für den dualen Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg vom 21. Juni 2018 Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums einschließlich eingeordneter berufspraktischer Tätigkeiten (Industriepraktikum).

## **§ 2 Studienziele**

(1) Mit dem berufsqualifizierenden dualen Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ werden Ingenieurinnen und Ingenieure ausgebildet, die in einem sich ständig wandelnden Arbeitsumfeld die Fähigkeit besitzen, selbstständig, eventuell auch unter Wahrnehmung von Personalverantwortung, Produktionsprozesse zu betreuen, Verantwortung in Qualitätsmanagement und Kundenbetreuung zu übernehmen oder komplexe Problemstellungen zielorientiert zu bearbeiten.

(2) Qualifikationsziel ist es, Studierende zu Generalistinnen und Generalisten auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie auszubilden, denen es gelingt fachspezifisches Wissen aus verschiedenen Disziplinen entsprechend den jeweils aktuellen Anforderungen zur Anwendung zu bringen und denen klar ist, dass mit dem Studienabschluss kein Lernabschluss erreicht wurde, sondern dass eine ständige Weiterentwicklung des persönlichen Wissenstandes eine Grundvoraussetzung für ein erfolgreiches berufliches Fortkommen ist („lebenslanges Lernen“). Der Erwerb der dafür erforderlichen persönlichen und fachlichen Kompetenzen spiegelt sich in den Lernzielen wieder, die zu den jeweiligen Modulen dokumentiert sind. Das Studienprogramm umfasst alle Bereiche der Wissenschaft und Technologie, die für die Verarbeitung, Qualitätssicherung und Distribution von Lebensmitteln erforderlich sind, wie Mathematik/Statistik, Chemie, Physik, Humanernährung, Lebensmittelkunde, Mikrobiologie/Hygiene, Verfahrenstechnik, Verpackung, Technologien der Lebensmittelherstellung (Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Süßwaren, Getreide, Früchte, Gemüse, Öle), Lebensmittel-Biotechnologie, Ver- und Entsorgungsmanagement, Lebensmittel- und Umweltrecht, Management- und Betriebswirtschaftslehre. Insbesondere in den projektorientierten Modulen „1. und 2. Studienarbeit“, „Industriepraktikum“ und „Bachelor-Arbeit“, die mit zusammen 57 ECTS-Punkten einen erheblichen Anteil des Gesamtstudiums ausmachen, erhalten die Studierenden die Fähigkeit eigenverantwortlich, teamorientiert und interdisziplinär zu arbeiten. Ergänzt wird das Lehrangebot durch hochschulweite Veranstaltungen im sog. „Studium-Plus“. Im Sinne eines "Studium Generale" werden hier überfachliche Angebote bereitgestellt, die die allgemeine Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden unterstützen.

(3) Das duale Studium verbindet die an der Hochschule vermittelten wissenschaftlich-theoretischen und praktischen Kompetenzen mit der Aneignung berufspraktischer Kompetenzen innerhalb einer betrieblichen Berufsausbildung. Das in der betrieblichen Ausbildung erworbene praktische Handlungswissen umfasst intellektuelle sowie handwerkliche Fähigkeiten und Fertigkeiten beim Umgang mit den Produktionsanlagen. Zusätzlich haben die Studierenden Kenntnisse im zielgruppenspezifischen Umgang mit betrieblichem Personal. Die dualen Studierenden lernen in der Berufsausbildung unter anderem die systematische Bearbeitung von Aufgaben und die kreative Neukombination von Informationen. Mit ihrem besonders hohen Maß an Transferkompetenzen sind sie in der Lage die im Studium erlernten praktischen und theoretischen Fähigkeiten für innovative Lösungsstrategien an ihrem Arbeitsplatz zur Erledigung der gestellten Aufgaben in wechselnden Situationen im Umgang mit Sachen, Personen und Gruppen und zur Lösung von Sachproblemen erfolgreich einzusetzen.

(4) Spezifische Qualifikationsziele des dualen Bachelor-Studienganges „Lebensmitteltechnologie“ mit dem Berufsabschluss „Milchtechnologin beziehungsweise Milchtechnologe“:

Milchtechnologinnen und Milchtechnologen verfügen über praktische Fähigkeiten bei der Weiterverarbeitung von Rohmilch zu Molkereiprodukten. Ferner können sie Hygiene- und Qualitätsindikatoren von Milch und Molkereiprodukten bestimmen und besitzen die Fähigkeit der Wartung und Bedienung von Produktionsanlagen.

(5) Spezifische Qualifikationsziele des dualen Bachelor-Studienganges Lebensmitteltechnologie mit dem Berufsabschluss „Technologin beziehungsweise Technologie für Süßwaren“:

Süßwarentechnologinnen und Süßwarentechnologen besitzen umfassende Kenntnisse der Rohstoffaufbereitung, inkl. der Verwendung von Zusatzstoffen und Verpackungen im Süßwarenereich. Sie sind in der Lage für die Rohstoffanlieferung und die Produktion Probenahmepläne zu erstellen und die Untersuchungsergebnisse adäquat auszuwerten. Ferner beherrschen sie die Erstellung von Rezepturen und die sensorische Beurteilung der Lebensmittel im Produktionsablauf.

### **§ 3 Studienbeginn**

Ein Studienbeginn ist nur zum Wintersemester möglich. Einschreibungen erfolgen zu den von der Verwaltung der Hochschule Neubrandenburg jährlich vorgegebenen Terminen. Die Bewerbung erfolgt in der Regel online über das Hochschulportal.

### **§ 4 Gliederung des Studiums**

(1) Das Studium gliedert sich in neun Semester mit einem Stundenumfang von insgesamt 145 Semesterwochenstunden (SWS), wobei sieben Semester an der Hochschule absolviert werden (inklusive des Industriepraktikums). Pro Semester an der Hochschule werden 30 ECTS-Punkte nach dem Europäischen System zur Anrechnung von Studienleistungen (ECTS) vergeben, insgesamt also 210 ECTS-Punkte. Die beiden weiteren Semester und vorlesungsfreien Zeiten sind für die berufliche Ausbildung vorgesehen. Näheres regeln der Berufsausbildungsvertrag und der Bildungsvertrag (Ergänzung zum Berufsausbildungsvertrag) gemäß Anlage 4.

(2) Das Studium ist in Module untergliedert. Module sind in sich abgeschlossene Lehreinheiten, in denen thematisch zusammengehörige Lehrinhalte zusammengefasst sind. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls wird durch eine Modulprüfung dokumentiert, deren Bestehen Voraussetzung für die Vergabe der für dieses Modul ausgewiesenen ECTS-Punkte ist.

(3) Die einzelnen Module je Semester sind dem Studien- und Prüfungsplan zu entnehmen, der Bestandteil dieser Fachstudienordnung ist (Anlage 1). Der Plan stellt eine didaktisch begründete Empfehlung dar, die einen Abschluss des Studiums innerhalb der Regelstudienzeit ermöglicht.

## § 5 Aufbau und Inhalte des Studiums

(1) Der Schwerpunkt der ersten drei Semester liegt auf dem Erwerb von Kenntnissen der angewandten Naturwissenschaften sowie technischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen. Die Lehrveranstaltungen nehmen direkten Bezug auf die Eigenschaften und die Verarbeitung von Lebensmitteln. Dabei sollen naturwissenschaftliche Methoden experimentell angewendet, sowie mathematisch-statistische, technische, ökonomische, sensorische und ernährungsphysiologische Aspekte berücksichtigt werden. In Seminaren wird in die Benutzung von deutscher und fremdsprachlicher Fachliteratur eingeführt sowie das projektbezogene wissenschaftliche Arbeiten praktiziert.

(2) Während der beiden ersten Semester ist unter Anleitung eines oder mehrerer Dozentinnen beziehungsweise Dozenten eine schriftliche Studienarbeit über ein Lebensmittel anzufertigen, bei der die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse produktbezogen anzuwenden sind. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben.

(3) Das vierte und das fünfte Semester sind zur beruflichen Ausbildung vorgesehen. Näheres regeln der Berufsausbildungsvertrag und der Bildungsvertrag (Ergänzung zum Berufsausbildungsvertrag) gemäß Anlage 4.

(4) In den lebensmitteltechnologischen Fächern des sechsten, siebten und achten Semesters soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick über die produktspezifische Technologie der wichtigsten Lebensmittelgruppen vermittelt werden. Die Belegung eines Wahlpflichtfachs ist obligatorisch. Unter Anleitung zweier Dozentinnen beziehungsweise Dozenten ist eine zweite schriftliche Studienarbeit über die Technologie eines bestimmten Lebensmittels anzufertigen. Hierbei sind die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse praktisch umzusetzen und weiterzuentwickeln. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben.

(5) Während des ersten Teils des achten Semesters werden Lehrveranstaltungen zu Lebensmittelchemie, Grundlagen der weißen Biotechnologie und Getreide und Backtechnologie absolviert. Eine semesterübergreifende Praxisphase von 16 Wochen (Industriepraktikum) im Ausbildungsbetrieb schließt an. Diese Zeit wird ebenfalls für die Berufsausbildung verwendet. Die Ergebnisse des Industriepraktikums werden in einer Belegarbeit dokumentiert sowie in Seminaren systematisch an die Mitstudierenden weitergegeben. Das Nähere regelt die Industriepraktikumsordnung (Anlage 3).

(6) Das Industriepraktikum kann nur antreten, wer mindestens 145 ECTS-Punkte erworben hat.

(7) Der zweite Teil des Industriepraktikums, das Modul „Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten“ und die Anfertigung der Bachelor-Arbeit schließen das Studium im neunten Semester ab.

(8) Die Bachelor-Arbeit kann nur beginnen, wer im Studienverlauf mindestens 195 ECTS-Punkte erworben hat. Die Bachelor-Arbeit ist entsprechend der Fachprüfungsordnung eigenständig innerhalb von neun Wochen anzufertigen.

(9) Für den erfolgreichen Abschluss des dualen Bachelor-Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ müssen insgesamt 210 ECTS-Punkte erworben werden.

(10) Eine detaillierte Beschreibung der Module (Inhalte, Qualifikationsziele, Voraussetzungen für die Teilnahme, Aufwand und die zu erbringenden Prüfungsvorleistungen und Prüfungsleistungen) enthalten die Modulbeschreibungen in Anlage 2.

## **§ 6 Lehr- und Lernformen**

(1) Lehrveranstaltungen sind:

1. Vorlesung: Vermittlung des Lehrstoffes durch Lehrvortrag
2. Seminaristischer Unterricht: Vermittlung des Lehrstoffes durch Lehrvortrag, Lehrgespräch und Diskussion
3. Seminar: Bearbeitung von Spezialgebieten durch Diskussionen, gegebenenfalls mit Referaten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer,
4. Übung: Verarbeitung und Vertiefung des Lehrstoffes in theoretischer und praktischer Anwendung,
5. Praxis: Praktische Ausbildung in einem Unternehmen oder einer Einrichtung
6. Exkursion: Studienfahrt zu Firmen, Institutionen, Messen etc.,
7. Praktikum/Projekt: Kurse mit praxis- oder projektbezogenen Lehrveranstaltungen, (Laborpraktika, etc.)

(2) Aus welchen dieser Lehr- und Lernformen sich die einzelnen Module zusammensetzen, ist dem Studien- und Prüfungsplan (Anlage 1) sowie den Modulbeschreibungen (Anlage 2) zu entnehmen.

## **§ 7 Studienberatung**

(1) Die Studierenden haben während des Studiums Anspruch auf eine Studienberatung. Dabei wirkt die Studiendekanin beziehungsweise der Studiendekan des Fachbereiches darauf hin, dass eine angemessene Betreuung und Beratung der Studierenden gewährleistet ist.

(2) Die Beratung zu Fragen der Fachprüfungsordnung, wie Prüfungsleistungen, Prüfungsfristen, Anrechnung von Prüfungsleistungen etc. erfolgt durch die Vorsitzende beziehungsweise den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses oder ihre beziehungsweise seine Stellvertretung.

(3) Die Lehrenden des dualen Studienganges „Lebensmitteltechnologie“ stehen während ihrer Sprechzeiten für Beratungen in allen Fragen des Studiums zur Verfügung.

## **§ 8 In-Kraft-Treten**

(1) Diese Fachstudienordnung tritt am Tage nach ihrer Bekanntmachung innerhalb der Hochschule in Kraft.

(2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmalig für die Studentinnen und Studenten, die im Wintersemester 2018/2019 im dualen Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ immatrikuliert werden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 13. Juni 2018 und der Genehmigung des Rektors der Hochschule Neubrandenburg vom 21. Juni 2018.

Neubrandenburg, 21. Juni 2018

**Prof. Dr. Gerd Teschke**

Der Rektor  
der Hochschule Neubrandenburg  
University of Applied Sciences  
Prof. Dr. Gerd Teschke

*Veröffentlichungsvermerk: Diese Satzung wurde am 28.06.2018 auf der Homepage der Hochschule Neubrandenburg veröffentlicht.*