

Fachstudienordnung für den

Bachelor -Studiengang „Lebensmitteltechnologie“

der Hochschule Neubrandenburg vom 16.05.2022

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung der Hochschule Neubrandenburg vom 16. August 2017 in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 39 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVOBl. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Gesetz vom 21. Juni 2021 (GVOBl. M-V S. 1018), hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ als Satzung erlassen.

Inhaltsverzeichnis

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

Anlagen

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

§ 1 Geltungsbereich

Diese Fachstudienordnung regelt auf der Grundlage der Fachprüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg vom 16.05.2022 Ziele, Inhalte und Aufbau des Studiums einschließlich eingeordneter berufspraktischer Tätigkeiten (Industriepraktikum).

§ 2 Studienziele

(1) Mit dem berufsqualifizierenden Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ werden Ingenieur*innen 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) Grundsätzliches Qualifikationsziel ist es, Studierende zu Generalist*innen 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 wider, die zu den jeweiligen Modulen dokumentiert sind.

(3) Das Programm umfasst alle Bereiche der Wissenschaft und Technologie, die für die Herstellung und Bearbeitung, das Qualitätsmanagement und die Distribution von Lebensmitteln erforderlich sind, wie Mathematik / Statistik, Chemie, Physik, Humanernährung, Lebensmittelkunde, Mikrobiologie / Hygiene, Verfahrenstechnik, Verpackung, Technologien der Lebensmittelherstellung (zum Beispiel vegane Substitute, Früchte, Gemüse, Öle, Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Süßwaren und Getreide,), Lebensmittel-Biotechnologie, nachhaltige Ressourcennutzung, Lebensmittel- und Umweltrecht, Management- und Betriebswirtschaftslehre. Insbesondere in den projektorientierten Modulen „1. und 2. Projektarbeit“, „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. Die Module werden als Vorlesungen / Lehrvorträge, seminaristischer Unterricht, Übungen, Seminare, Exkursionen sowie als Praktika in Laboren und im Technikum angeboten. Ergänzt wird das Lehrangebot durch hochschulweite Veranstaltungen im sogenannten „Studium-Plus“. Im Sinne eines „Studium Generale“ werden hier überfachliche Angebote bereitgestellt, die die allgemeine Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden unterstützen.

(3) Neben der grundsätzlich generalistischen Ausbildung haben Studierende auch die fakultative Option in bestimmten Modulen eigene Studienschwerpunkte zu setzen und sich so zu spezialisieren. Die Studierenden können sich im Studium in den Gebieten „Vegetarische und vegane Lebensmittel“, „Qualitätsmanagement“ oder „Nachhaltige

Lebensmittelproduktion“ spezialisieren. Näheres regelt §5a dieser Ordnung sowie der Studien- und Prüfungsplan (Anlage 1) und die Modulbeschreibungen (Anlage 2).

(4) Spezifisches Qualifikationsziel der Spezialisierung „vegetarische und vegane Lebensmittel“ ist es, dass sich Studierende im betreuten Selbststudium neben ihrer generalistischen Ausbildung spezielle Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Entwicklung, Herstellung und Verarbeitung vegetarischer und veganer Lebensmittel aneignen. Durch Befassung mit lebensmitteltechnologischen Prozessen und Verfahren kennen Studierende nach erfolgreicher Spezialisierung die für die Produktion, Lagerung und Qualitätssicherung erforderlichen Parameter und rechtlichen Rahmenbedingungen.

(5) Spezifisches Qualifikationsziel der Spezialisierung „Qualitätsmanagement“ ist es, dass sich Studierende im betreuten Selbststudium neben ihrer generalistischen Ausbildung spezielle Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Bereich des Qualitätsmanagements aneignen. Durch Befassung mit Qualitätsstandard in Laboratorien und exemplarischen Lebensmittelbranchen kennen Studierende nach erfolgreicher Spezialisierung die für die Qualitätsplanung, -lenkung, -sicherung und -verbesserung erforderlichen Parameter und rechtlichen Rahmenbedingungen.

(6) Spezifisches Qualifikationsziel der Spezialisierung „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ ist es, dass sich Studierende im betreuten Selbststudium neben ihrer generalistischen Ausbildung spezielle Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelproduktion aneignen. Hierzu gehören insbesondere Maßnahmen zum optimalen und Ressourcen-schonenden Einsatz von Energie und Rohstoffen und der Nutzung von Reststoffströmen, welche die Ingenieur*innen später praktisch und technisch in den Betrieben umsetzen können.

§ 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 sieben Semester mit einem Stundenumfang von insgesamt 142 Semesterwochenstunden (SWS). Pro Semester werden 30 ECTS-Punkte nach dem Europäischen System zur Anrechnung von Studienleistungen (ECTS) vergeben, insgesamt also 210 ECTS-Punkte.

(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, ernährungsphysiologische und rechtliche Aspekte berücksichtigt werden. In Seminaren wird in die Benutzung von deutscher und fremdsprachlicher Fachliteratur eingeführt sowie das projektbezogene wissenschaftliche Arbeiten praktiziert.

(2) Während der ersten beiden Semester ist unter Anleitung von Dozierenden eine schriftliche Projektarbeit über ein Lebensmittel oder ein anderes biogenes Produkt anzufertigen, bei der die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse produktbezogen anzuwenden sind. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben.

(3) In den lebensmitteltechnologischen Fächern des vierten, fünften und sechsten Semesters soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick über die produktspezifischen Technologien der wichtigsten Lebensmittelgruppen vermittelt werden. Die Belegung von zwei Wahlpflichtmodulen ist obligatorisch. Unter Anleitung zweier Dozierender ist eine zweite schriftliche Projektarbeit anzufertigen. Hierbei sind die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse praktisch umzusetzen und weiterzuentwickeln. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben.

(4) Während des ersten Teils des sechsten Semesters werden ein Wahlpflichtmodul sowie Lehrveranstaltungen zur industriellen Biotechnologie und zur Technologie der Getreide und veganen Ersatzprodukte absolviert. Eine semesterübergreifende Praxisphase von 16 Wochen (Industriepraktikum) schließt an. Die Ergebnisse des Industriepraktikums werden in einer Belegarbeit dokumentiert sowie in Seminaren systematisch an die Mitstudierenden weitergegeben. Näheres regelt die Industriepraktikumsordnung (Anlage 3).

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

(6) Für den erfolgreichen Abschluss des Bachelor-Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ sind insgesamt 210 ECTS-Punkte zu erwerben.

(7) Eine detaillierte Beschreibung der Module (Inhalte, Qualifikationsziele, Voraussetzungen für die Teilnahme, eventuell vorhandene Möglichkeiten der Spezialisierung,

Aufwand und die zu erbringenden Prüfungsvorleistungen und Prüfungsleistungen) enthalten die Modulbeschreibungen in Anlage 2.

§ 5a Spezialisierung

(1) Neben dem berufsqualifizierenden Abschluss können sich Studierende fakultativ im Studium in einem der folgenden Gebiete spezialisieren:

1. „Vegetarische und vegane Lebensmittel“
2. „Qualitätsmanagement“ oder
3. „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“

Eine Spezialisierung auf mehreren Gebieten ist ausgeschlossen.

(2) Wird eine Spezialisierung erfolgreich erworben, wird dies der*dem Studierenden in einem Beiblatt zum Abschlusszeugnis bestätigt. Das Beiblatt trägt das Datum des Zeugnisses und ist grundsätzlich von der*dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses und von der*dem Dekan*in zu unterschreiben.

(3) Für den erfolgreichen Erwerb einer Spezialisierung muss die*der Studierende nachweislich mindestens 60 ECTS-Punkte in Modulen erworben haben, in denen sie*er Themen mit besonderem Bezug zu einer der Spezialisierungen gemäß Absatz 1 ausreichend bearbeitet hat. In welchen Modulen derartige Themen vergeben werden können, ist dem Studien- und Prüfungsplan (Anlage 1) zu entnehmen.

(4) Art und Umfang der zu bearbeitenden Themen im Rahmen der regulären Prüfungsleistungen werden, entsprechend den Modulbeschreibungen, zu Beginn des jeweiligen Semesters durch die*den Dozierende*n bekanntgegeben.

(5) Ob die Leistung der*des Studierenden bei der Bearbeitung des Themas für die gewählte Spezialisierung ausreichend ist, entscheidet die*der jeweilige Modulverantwortliche. Bei den Modulen 2. Projektarbeit, Industriepraktikum, Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten und Bachelor-Arbeit entscheidet die*der Erstbetreuer*in.

(6) Der Nachweis der erfolgreich bearbeiteten Themen erfolgt über ein Formblatt, welches von der*dem Studierenden zu führen ist. Dabei trägt der*die Studierende den Titel des bearbeiteten Themas in das Formblatt ein. Sofern das Thema gemäß Absatz 5 ausreichend bearbeitet worden ist, dokumentiert dies die*der jeweilige Modulverantwortliche beziehungsweise die Person, die das Thema vergeben hat beziehungsweise bei den Modulen 2. Projektarbeit, Industriepraktikum, Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten und Bachelor-Arbeit die*der Erstbetreuer*in mit ihrer*seiner Unterschrift.

§ 6 Studienberatung

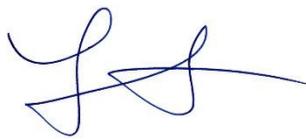
- (1) Die Studierenden haben während des Studiums Anspruch auf eine Studienberatung. Dabei wirkt die*der Studiendekan*in des Fachbereiches darauf hin, dass eine angemessene Betreuung und Beratung der Studierenden gewährleistet ist.
- (2) Die Beratung zu Fragen der Fachprüfungsordnung, wie Prüfungsleistungen, Prüfungsfristen, Anrechnung von Prüfungsleistungen etc. erfolgt durch die*den Vorsitzende*n des Prüfungsausschusses oder ihre*seine Stellvertretung.
- (3) Die Lehrenden des Studienganges „Lebensmitteltechnologie“ stehen während ihrer Sprechzeiten für Beratungen in allen Fragen des Studiums zur Verfügung.

§ 7 In-Kraft-Treten

- (1) Diese Fachstudienordnung tritt am Tage nach ihrer Bekanntmachung innerhalb der Hochschule in Kraft.
- (2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmalig für die Studierenden, die im Wintersemester 2022/2023 im Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ immatrikuliert werden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 11.05.2022 und der Genehmigung des Rektors der Hochschule Neubrandenburg vom 16.05.2022.

Neubrandenburg, 16.05.2022



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

Veröffentlichungsvermerk: Diese Ordnung wurde am 20.05.2022 auf der Homepage der Hochschule Neubrandenburg veröffentlicht.