

<b>Fach</b>	<b>Lebensmitteltechnologie</b>
<b>Abschlussgrad</b>	Bachelor of Science
<b>Hochschule</b>	Fachhochschule Lippe und Höxter
<b>Datum der Akkreditierung</b>	28.06.2005
<b>Dauer der Akkreditierung</b>	30.09.2012
<b>Start des Studienbetriebs</b>	
<b>Zugang zum höheren Dienst?</b> (nur für Masterstudiengänge)	
<b>Kategorisierung</b> (nur für Master-Studiengänge)	
<b>Fakultät/Fachbereich</b>	Fachbereich Life Science Technologies
<b>Kontakt</b>	Prof. Dr. Achim Stiebing Tel.: 05261 / 702431 Fax: 05261 / 702222 E-Mail: Achim.stiebing@fh-luh.de
<b>Auflagen</b>	keine
<b>Profil des Studiengangs</b>	<p>Ziel des Studiengangs ist die Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten, die eine effiziente und praxisnahe Bearbeitung von Aufgaben in Lebensmittelindustrie erlauben. Die Ausbildung soll dazu befähigen, in der Berufspraxis Führungsaufgaben in Bereichen wie Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement oder Vermarktung zu übernehmen.</p> <p>Im Studium wird eine naturwissenschaftlich-technische Grundlagenausbildung kombiniert mit der Vermittlung von spezifisch lebensmitteltechnologischen Kompetenzen. Dabei kann eine Schwerpunktsetzung in der Back- und Süßwarentechnologie, der Fleischtechnologie oder der Getränketechnologie erfolgen. Außerdem sollen soft skills wie die Fähigkeit zum interdisziplinären und teamorientierten Arbeiten vermittelt werden.</p> <p>Das Curriculum sieht vor, dass in den ersten drei Semestern in 15 Modulen naturwissenschaftlich-technische Grundlagen, betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundkenntnisse und technisches Englisch vermittelt werden. In der zweiten Hälfte des Studiums werden 13 Module studiert, die der Vertiefung dienen. Hier bestehen teilweise Wahlmöglichkeiten zum Zwecke der individuellen Schwerpunktbildung, die auch interdisziplinäre und außerfachliche Angebote umfassen.</p>
<b>Zusammenfassende Bewertung</b>	<p>Der Studiengang Lebensmitteltechnologie ist klar als tragende Säule des Fachbereichs erkennbar. Hier liegen eindeutig der von der Expertise der Lehrenden am besten ausgewiesene Schwerpunkte und die höchste Kompetenz. Der Studiengang ist mit den anderen am Fachbereich angebotenen Studiengängen vernetzt, wobei eine interdisziplinäre</p>

Zusammenarbeit erfolgt.

Das Curriculum ist geeignet, eine fundierte und allgemein anerkannte Ausbildung zu ermöglichen. Die Konzeption und die vorgesehenen Möglichkeiten zur Beratung und Betreuung lassen darauf schließen, dass der Studiengang in der Regelstudienzeit studiert werden kann. Hervorzuheben ist das offensichtlich gute Verhältnis zwischen Lehrenden und Studierenden.

Für die Durchführung stehen in ausreichendem Maße personelle und sächliche Ressourcen zur Verfügung. Die Ausstattung des Fachbereichs ist sehr gut und modern. Bemerkenswert ist die für Fachhochschulen hohe Drittmiteleinwerbung. Ein funktionierendes Qualitätssicherungssystem ist hochschulweit implementiert.