

<b>Bezugstyp</b>	Grundständiges Studium
<b>Hochschule</b>	Fachhochschule Fulda
<b>Fach</b>	Prozesstechnik
<b>Abschluss</b>	Bachelor of Engineering
<b>Datum der Akkreditierung</b>	10.10.2005
<b>Dauer der Akkreditierung</b>	31.09.2016
<b>Aufnahme des Studienbetriebs</b>	
<b>Eröffnet Zugang zum höheren Dienst?</b>	
<b>Konsekutiv</b>	konsekutiv
<b>Fakultät/Fachbereich</b>	Fachbereiche „Elektrotechnik und Informationstechnik“ und „Lebensmitteltechnologie“
<b>Kontaktperson</b>	Prof. Dr. Thomas Schittny
<b>Telefon</b>	0661 / 9640-558
<b>Fax</b>	0661 / 9640-559
<b>E-Mail</b>	Thomas.Schittny@et.fh-fulda.de
<b>Auflagen</b>	Das Wahlpflichtmodul Qualitätsmanagement muss aufgrund der Bedeutung der Inhalte dieser Lehrveranstaltung für die Berufsausübung ein Pflichtmodul werden. Die Auflage ist bis zum 31.03.2006 zu erfüllen.
<b>Profil</b>	<p>Der Studiengang wird als integratives Studienfach zwischen Produktdesign und Prozessgestaltung einerseits und der Prozessführung bei Produktionsprozessen andererseits gemeinsam von den Fachbereichen „Elektrotechnik und Informationstechnik“ und „Lebensmitteltechnologie“ der Fachhochschule Fulda getragen. Der Prozesstechniker soll sich in beiden Fachgebieten auskennen. Der Studiengang soll im Bereich der Lebensmittelproduktion wissenschaftlich fundierte, und am Bedarf des Arbeitsmarktes orientierte Kenntnisse in Produkt- und Prozessgestaltung, sowie der Führung und Optimierung des Produktionsprozesses mit Mitteln moderner Automatisierungs- und Informationstechnik vermitteln.</p> <p>In den ersten drei Semestern steht die Vermittlung naturwissenschaftlicher und technischer Grundlagen im Vordergrund. Das so vermittelte Basiswissen stellt die Grundlage für die im zweiten Studienabschnitt angesiedelte Vermittlung von vertieften Kenntnissen und Fertigkeiten im Bereich der Automatisierungs- und</p>

	<p>Prozessleittechnik, sowie in Lebensmitteltechnologie und Anlagentechnik dar. Gleichzeitig werden betriebswirtschaftliche Kenntnisse vertieft und besondere Kenntnisse in Umwelttechnik und Gentechnik vermittelt.</p> <p>Im 6. Semester können die Studierenden jeweils ein Modul aus dem Bereich Elektrotechnik bzw. aus dem Bereich Lebensmitteltechnologie als Wahlpflichtfach auswählen. Im siebten Semester ist eine 13-wöchige Praxisphase sowie die Anfertigung der Bachelorarbeit vorgesehen. Für Studienanfänger werden Vorbereitungskurse in den Fächern Mathematik und Chemie angeboten.</p> <p>Neben der Fachhochschulreife wird ein 8-wöchiges Vorpraktikum als Zulassungsvoraussetzung gefordert. Die Regelstudienzeit umfasst 7 Semester. Studienbeginn ist jeweils zum Wintersemester.</p>
<p><b>Bewertung</b></p>	<p>Die Idee des neuen Studiengangs Prozesstechnik und das vorgelegte Konzept sind insgesamt als sehr positiv zu bewerten. Die Ausbildungsziele sind klar formuliert und entsprechen in hohem Masse den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes. Die Zusammenführung der dargestellten Elemente aus den beiden Fachbereichen Lebensmitteltechnologie und Elektrotechnik wird vom Arbeitsmarkt gefordert und stellt ein neues Ausbildungsangebot dar. Die Kombination der umfasst viele Themenbereiche, die dem heutigen Stand der Technik und Automation in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie Rechnung tragen.</p> <p>Daneben vermissen die Gutachter jedoch allgemeinere Lehrbereiche des Maschinenbaus und der Anlagentechnik, die den Studierenden einen Einblick in den Maschinenpark der Branche verschaffen. Zu berücksichtigen sind hierbei auch produktspezifische Besonderheiten die möglicherweise den möglichen Grad der Automatisierung in einem lebensmittel verarbeitenden Betrieb beeinflussen. Der für diesen Studiengang gewählte Titel Prozesstechnik könnte missverständlich interpretiert werden. Die Gutachter empfehlen daher, durch einen passenden Untertitel die Ausrichtung des Studiengangs, insbesondere in Bezug zur Lebensmitteltechnologie, deutlich zu machen</p> <p>Das Curriculum ermöglicht eine grundlagenorientierte und praxisbezogene Ausbildung. Die Aufteilung von Lehrveranstaltungen aus den Aufgabenbereichen Elektro- und Informationstechnik zu 70% und aus dem Aufgabenbereich Lebensmitteltechnologie zu 30% ist sinnvoll.</p> <p>Das als Wahlpflichtmodul vorgesehene Modul Qualitätsmanagement muss jedoch aufgrund der</p>

Bedeutung der Inhalte dieser Lehrveranstaltung für die Berufsausübung zur Pflicht werden.