

Fach

Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft

Abschlussgrad

Bachelor of Engineering

Hochschule

Hochschule Bremerhaven

Datum der Akkreditierung

21.08.2006

Dauer der Akkreditierung

30.09.2011

Start des Studienbetriebs

WS 2006/2007

**Zugang zum höheren
Dienst?** (nur für Masterstudiengänge)

Kategorisierung
(nur für Master-Studiengänge)

Fakultät/Fachbereich

Fachbereich 1 (Technologie)

Kontakt

Prof. Dr. Tamara Fallscheer
Tel.: 0471-4823-168
Fax: 0471-4823-199
E-Mail: tfallscheer@hs-bremerhaven.de

Auflagen

1. Der Anspruch nach einer internationalen Orientierung des Studiengangs muss in den Studiengangsunterlagen zurückgenommen oder durch entsprechende Maßnahmen und Veränderungen im Curriculum und in den Modulbeschreibungen erkennbar eingelöst und umgesetzt werden.
 2. Der Bachelor-Studiengang darf keine drei getrennten Schwerpunkte aufweisen. Das Curriculum muss vielmehr die Verschränkung von Wirtschaft und Technologie im Lebensmittelbereich unter besonderer Berücksichtigung der Qualitätsgesichtspunkte in den beiden Bereichen vermitteln. Es muss ein dementsprechend überarbeitetes Curriculum vorgelegt werden.
 3. Die Bezeichnung des Studiengangs muss in Hinblick auf die inhaltliche Überarbeitung des Curriculums angepasst werden.
 4. In das Curriculum muss im ersten Semester eine fachliche Einführungsveranstaltung zum Studiengang integriert werden.
 5. Von der Studienorganisation muss gewährleistet werden, dass im 6. Semester parallel zur Praxisphase und zur Erarbeitung der Thesis keine weiteren Lehrveranstaltungen zu absolvieren sind.
- Die Auflagen wurden zwischenzeitlich umgesetzt.

Profil des Studiengangs

Ein Ziel des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft ist es, die Absolvent/inn/en zu befähigen, als Bachelor of Engineering mit lebensmitteltechnologischen, lebensmittelanalytischen und lebensmittelwirtschaftlichen Kompetenzen selbstständig, lösungsorientiert und erfolgreich in den vielfältigen Tätigkeitsfeldern der Ernährungswirtschaft zu arbeiten. Sie sollen mit einem allgemeinen

Zusammenfassende Bewertung

technischen Hintergrund und dem Spezialwissen im Bereich Lebensmittel und angrenzenden Gebieten in der Lage sein, die ständig wechselnden Ansprüche an qualifizierte Beschäftigte in Forschung und Entwicklung, Produktion, Vermarktung und Überwachung zu bewältigen. Dies soll erreicht werden durch den Erwerb von fundiertem technischen und naturwissenschaftlichen sowie wirtschaftswissenschaftlichen Grundlagenwissen, eine Schwerpunktbildung durch die Vertiefungsrichtungen „Technologie“, „Wirtschaft“ oder „Qualität“ (nach Aufgabenerfüllung nur noch die 2 Vertiefungsrichtungen „Lebensmitteltechnologie“ und „Lebensmittelwirtschaft“), eine stark praxisbezogene Ausbildung, die Vermittlung von fachübergreifenden Schlüsselkompetenzen und die Vorbereitung auf den nationalen und internationalen Arbeitsmarkt.

Die ersten drei Semester des Studiengangs vermitteln überwiegend die grundlegenden natur- und ingenieurwissenschaftlichen Fächer, die sich in den begleitenden Übungen und Praktika schon an den inhaltlichen Studienzielen des Studienganges orientieren. Daneben wird in Fächern wie Technologie der Lebensmittel, Biotechnologie, Lebensmittelchemie und -mikrobiologie sowie in speziellen betriebswirtschaftlichen Fächern auf die Vertiefungen hingeleitet. Im dritten Semester müssen sich die Studierenden zwischen einem der Studienschwerpunkte entscheiden. In der im 6. Semester vorgesehenen Praxisphase besteht die Möglichkeit, bereits Kontakte zu potentiellen Arbeitgebern aufzubauen. Das Studium schließt mit der Bachelor-Arbeit ab.

Die Gutachter halten die Vermittlung von technischem, naturwissenschaftlichem und wirtschaftswissenschaftlichem Grundlagenwissen sowie von fachübergreifenden Schlüsselkompetenzen als gelungen. Darüber hinaus betonen sie die Wichtigkeit der Orientierungsveranstaltung für Erstsemesterstudierende.

Für Absolventen werden sehr gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt gesehen, da gerade auf Grund der derzeit verfolgten gesetzlichen Zusammenlegung der Bereiche Lebensmittel und Futtermittel ist mit einem zunehmenden Bedarf an derart ausgebildeten Studierenden zu rechnen ist.

Zudem weist der Standort Bremerhaven hervorragende Möglichkeiten für einen Studiengang mit Lebensmittelbezug auf. Aus diesem Grund wird empfohlen, die Interdisziplinarität der Lehre im Bereich der Lebensmittelwissenschaft auszubauen.

Die Gutachter stellen jedoch fest, dass der Anspruch nach einer internationalen Orientierung des Studiengangs inhaltlich nicht überzeugend eingelöst ist.

Zudem muss der zusätzliche Schwerpunkt im Bachelor-Studiengang „Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement“ muss nach Auffassung der Gutachter integrativer Bestandteil der beschriebenen Teilbereiche „Technologie“ und „Wirtschaft“ sein.