

Fach	Lebensmitteltechnologie
Abschlussgrad	Bachelor of Science
Hochschule	Hochschule Anhalt
Datum der Akkreditierung	26.02.2007
Dauer der Akkreditierung	30.09.2012
Start des Studienbetriebs	
Fakultät/Fachbereich	Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik
Kontakt	Prof. Dr.-Ing. Thomas Kleinschmidt Telefon: 03496-672539 FAX: 03496-672599 E-Mail: thomas.kleinschmidt@bwp.hs-anhalt.de
Auflagen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Modularisierung des Studiums ist bei einzelnen Studiengängen, insbesondere im Studiengang „Verfahrenstechnik“, nicht ausreichend berücksichtigt worden. Daher müssen die Modulhandbücher überarbeitet werden. Insbesondere müssen die Module vielfach neu strukturiert und einzelne Lehrveranstaltungen zu Modulen zusammengefasst werden. Die Inhalte von Vorlesungen und Praktika müssen getrennt aufgeführt und vielfach detaillierter beschrieben werden. 2. Die vorhandenen personellen räumlichen und finanziellen Ressourcen müssen transparent und bezogen auf die einzelnen Studiengänge dargestellt werden. Dabei muss auch die Verflechtung der Studiengänge untereinander sichtbar werden. Es muss auch dargestellt werden, wie frei werdende Stellen im Akkreditierungszeitraum wiederbesetzt werden. 3. Bislang durfte bei der zweiten Wiederholung einer Prüfung keine bessere Note als „4,0“ vergeben werden. Die Gutachtergruppe beurteilt diese Praxis kritisch. Die Prüfungsordnung muss so geändert werden, dass das gesamte Notenspektrum für die Notengebung erlaubt ist. 4. Die hochschulspezifische Organisation der Vorlesungs- und Praktikumszeiträume (12 Wochen Vorlesung, 6 Wochen Praktikum) muss so dargestellt werden, dass der tatsächlich geplante Studienablauf deutlich wird. 5. Die Gutachtergruppe sieht ein Problem darin, dass die Anzahl der Studienanfänger ca. doppelt so hoch ist als nach der KapVO notwendig. Die Hochschule muss diese Praxis modifizieren und wird gebeten, ihre Planungen noch einmal überdenken. 6. Die Vergabe von Credits muss sich grundsätzlich am Workload orientieren, daher muss die Zuweisung der Credits für die Berufspraktika erhöht werden. 7. Die Internationalisierung der Studiengänge muss entweder deutlicher implementiert oder aus den Profilbeschreibungen der

Studiengänge gestrichen werden.

Auflagen erfüllt?

Profil des Studiengangs

Die Studierenden des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie sollen in die Lage versetzt werden, neue Ergebnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher, ökologischer und sicherheitstechnischer Erfordernisse in die gewerbliche Lebensmittelproduktion zu übertragen. Sie sollen lernen, Prozesse der genannten Bereiche zu planen, zu steuern, zu überwachen, Anlagen und Ausrüstungen zu entwickeln und zu betreiben. Um diese Ziele zu erreichen, werden Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet der Planung, der Auslegung und dem Betrieb lebensmitteltechnologischer Prozesse und Anlagen praxisbezogen vermittelt.

Die Einsatzgebiete der Absolventinnen und Absolventen sind entsprechend dem Ausbildungsziel weit gefächert. Sie reichen von der Lebensmittelindustrie, dem Maschinen- und Anlagenbau, der Verpackungswirtschaft, Ingenieur- und Planungsbüros über Forschungseinrichtungen bis hin zum Öffentlichen Dienst und zur Wirtschaftsberatung.

Die zentralen Studieninhalte des Bachelor-Studiums gliedern sich zunächst in zehn Grundlagenmodule (vorrangig in den ersten drei Semestern) mit den mathematisch-naturwissenschaftlichen und technischen Basisfächern wie Mathematik, Chemie, Physik, Informatik und Thermodynamik, Strömungslehre, Apparatechnik sowie Mess- und Regelungstechnik. Als fachübergreifende Module müssen die Studierenden parallel dazu Lehrveranstaltungen in Betriebswirtschaftslehre und mindestens einer Fremdsprache belegen.

In den höheren Semestern werden die fachspezifischen Module der Lebensmitteltechnologie und eine Reihe technischer und nichttechnischer Wahlpflichtmodule angeboten. Projektarbeiten ergänzen das Lehrangebot und zielen insbesondere auf die Befähigung der Studierenden zur selbständigen wissenschaftlichen Arbeit. Exkursionen zu Industrieunternehmen sollen neben dem betrieblichen Praktikum den engen Kontakt zur Wirtschaft weiter vertiefen.

Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester. Darin sind eingeschlossen ein betriebliches Praktikum (insgesamt 18 Wochen) und die Bachelorarbeit (10 Wochen).

Die Lehrveranstaltungen werden im Jahresrhythmus angeboten.

Studienbeginn ist jeweils zum Wintersemester möglich.

Zusammenfassende Bewertung

Nach Einschätzung der Gutachtergruppe zeichnet sich der Studiengang durch ein klares Profil aus, welches sich auch im Curriculum widerspiegelt. Inhalt und Qualität des Curriculums entsprechen den Anforderungen an entsprechende Studiengänge. Die angebotenen Fächer bauen sinnvoll aufeinander auf.

Der Studiengang bietet eine gute Berufsfeldorientierung. Er ist auf breites Wissen und nicht auf Spezialisierung angelegt, wodurch die Absolventen in allen Branchen der Lebensmittelverarbeitung einsetzbar sind.

Der konsekutive Aufbau von Bachelor zum Master ist deutlich. Profil und Ziele sind positiv zu bewerten.

Die Gutachterin und die Gutachter wissen es zu würdigen, dass das Drittmittelaufkommen und damit die Forschungsaktivitäten im Fachbereich überdurchschnittlich gut sind.

**Mitglieder der
Gutachtergruppe**

Prof. Dr. Burkhard Ahlert, Hochschule Fulda, FB
Lebensmitteltechnologie

Prof. Dr. Reinhard Kuhn, Hochschule Reutlingen, Fakultät Angewandte
Chemie

Prof. Dr. Siegfried Ripperger, TU Kaiserslautern, FB Maschinenbau und
Verfahrenstechnik

Dr. Holger Bengs, otech Consulting Frankfurt (Vertreter der
Berufspraxis)

Frau Lena Mett, Justus-Liebig-Universität Gießen (Studentische
Gutachterin)