

Fach	Lebensmitteltechnologie
Abschlussgrad	Bachelor of Science
Hochschule	Hochschule Neubrandenburg (FH)
Datum der Akkreditierung	18.08.2008
Dauer der Akkreditierung	30.09.2013
Start des Studienbetriebs	Wintersemester 2006/2007
Kategorisierung (nur für Masterstudiengänge relevant)	<input type="checkbox"/> konsekutiv <input type="checkbox"/> nicht-konsekutiv <input type="checkbox"/> weiterbildend
Akkreditiert als Teil eines Mehrfächerstudiengangs?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Fakultät/Fachbereich	Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften
Kontakt	Prof. Dr. Karl Steffens 0395 5693 515 steffens@hs-nb.de
Auflagen	keine
Auflagen erfüllt?	
Profil des Studiengangs	<p>Mit den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie sollen Bachelorabsolvent/inn/en ausgebildet werden, die in einem sich ständig wandelnden Berufsfeld die Fähigkeit besitzen, selbstständig und evt. auch unter Wahrnehmung von Personalverantwortung, Produktionsprozesse zu betreuen, Verantwortung in Qualitätsmanagement und Kundenbetreuung zu übernehmen oder komplexe Problemstellungen zielorientiert zu bearbeiten. Im Idealfall sind die Absolvent/inn/en Generalisten auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie. Ingenieure/innen für Lebensmitteltechnologie finden ihr Tätigkeitsfeld überwiegend in Betrieben der Lebensmittel- und Zulieferindustrie sowie der Maschinen- und Anlagenindustrie, hier insbesondere in den Bereichen Produktion, Entwicklung und Qualitätssicherung.</p> <p>Die Regelstudienzeit für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie beträgt sieben Semester.</p> <p>Der Schwerpunkt der ersten drei Semester liegt auf dem Erwerb von Kenntnissen der angewandten Naturwissenschaften sowie technischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen. Die Lehrveranstaltungen sollen direkt Bezug nehmen, auf die Eigenschaften und Verarbeitung von Lebensmitteln. In diesem Studienabschnitt fertigen die Studierenden eine erste Studienarbeit über ein bestimmtes Lebensmittel an.</p> <p>In den lebensmitteltechnologischen Fächern des 4. und 5. Semesters soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick über die produktspezifische Technologie der wichtigsten Lebensmittelgruppen vermittelt werden. In diesem Studienabschnitt folgt eine weitere Studienarbeit über die</p>

**Zusammenfassende
Bewertung**

Technologie eines bestimmten Lebensmittels oder Prozessschritts.

Das 6. Semester ist ein Praxissemester, in dem ein Industriepraktikum absolviert wird. Die Ergebnisse des Praktikums werden in einer Belegarbeit dokumentiert sowie in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben. Lehrveranstaltungen zu Lebensmittelchemie, Beschaffung und Organisation sowie ein Wahlpflichtfach und die Anfertigung der Bachelorarbeit bestimmen das 7. Semester.

Vor dem Studienbeginn müssen Bewerber/inn/en ohne Berufserfahrung ein Vorpraktikum von mindestens acht Wochen nachweisen. Bis zum Ende des 2. Semesters ist dann ein Vorpraktikum von insgesamt 13 Wochen (d.h. zusätzlich 5 Wochen) nachzuweisen. Es werden Tätigkeiten in den folgenden Bereichen anerkannt: Produktion in der Lebensmittelindustrie oder Zulieferindustrie, Labore, die sich mit der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln beschäftigen, außerdem Lebensmittelmaschinen- oder Apparateindustrie.

Die guten Erfahrungen mit den Diplom-Ingenieuren der Hochschule Neubrandenburg lassen eine ähnliche Akzeptanz bei den Bachelorstudiengängen der Hochschule erwarten.

Die Ziele des Bachelorstudienganges sind überzeugend, transparent dargestellt und orientieren sich an fachlichen und überfachlichen Bildungszielen. Zudem stehen die Bildungsziele im Einklang mit dem Profil der Hochschule – die Studiengänge fügen sich konsistent in das Lehr- und Forschungsprofil des Fachbereichs ein.

Das Curriculum des Bachelorstudienganges Lebensmitteltechnologie ist inhaltlich stimmig und pädagogisch-didaktisch sinnvoll aufgebaut. Es umfasst die Vermittlung von Fach- und fachübergreifendem Wissen. Das Curriculum ist auf die Erreichung der Bildungsziele ausgerichtet und transparent beschrieben.

Die Hochschule Neubrandenburg befähigt die Studierenden durch die breit aufgestellten Fächer der Lebensmitteltechnologie zu Generalisten. Diese haben dadurch gute Chancen einen Berufseinstieg zu erhalten. Dazu tragen die Studien- und Semesterarbeiten sowie Auslandssemester ebenfalls positiv bei. Um tiefere Praxiserfahrungen während des Studiums zu erlangen, sind Praxissemester eine der besten Möglichkeiten für die Studierenden. Den Studierenden wird durch das sehr gut ausgestattete Labor und Technikum ein relativ industrie- bzw. praxisnahes Arbeiten ermöglicht.

Die Anforderungen hinsichtlich Studiengang, Studienverlauf und Prüfungen werden durch geeignete Dokumentation und Veröffentlichung bekannt gegeben. Dazu werden die Prüfungsordnung und das Modulhandbuch veröffentlicht. Die Modulbeschreibungen enthalten Angaben über notwendige Vorkenntnisse, Prüfungsformen, studentischen Arbeitsaufwand und evtl. Teilprüfungen.

Die Studierbarkeit des Studienganges ist voll gegeben.

Das Technikum ist neuwertig und bestens ausgerüstet. Die benötigten Maschinen werden bei Bedarf aufgestellt. Das Technikum ist damit ideal geeignet für die Lehre. Die Labors für Lehre und Forschung sind zweckmäßig ausgestattet. Hier ist einer der großen Vorteile des Studiums in Neubrandenburg zu sehen, so die Gutachter.

**Mitglieder der
Gutachtergruppe**

Prof. Dr. Dipl.-Ing. Karl Bayer, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Angewandte Mikrobiologie

Prof. Dr. Ing. Mark Strobl, Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim

Dipl.-Ing. Beate Kolkman, Food-Processing Initiative e.V., Vertreterin

Verfahrensnummer AQAS

der Berufspraxis

Pietro Rosato, Johnson & Johnson Düsseldorf, Vertreter der
Berufspraxis)

Andy Schrupp , Fachhochschule Trier, studentischer Gutachter

60105