

Fach	Lebensmitteltechnologie
Abschlussgrad	Master of Science
Hochschule	Hochschule Anhalt
Datum der Akkreditierung	26.02.2007
Dauer der Akkreditierung	30.09.2012
Start des Studienbetriebs	
Zugang zum höheren Dienst? (nur für FH-Masterstudiengänge relevant)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Kategorisierung (nur für Masterstudiengänge)	<input checked="" type="checkbox"/> konsekutiv <input type="checkbox"/> nicht-konsekutiv <input type="checkbox"/> weiterbildend
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 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 Notegebung 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

Der Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie ist konsekutiv zum gleichnamigen Bachelorstudiengang konzipiert und hat eine Regelstudienzeit von 4 Semestern.

Das Konzept des Studiengangs sieht es vor, dass die Lebensmitteltechnologie interdisziplinär vermittelt werden soll. Dieser Ansatz erstreckt sich von der Biogenese über die hygienischen, mikrobiologischen sowie chemisch-physikalischen Voraussetzungen, die Technologie und der Verarbeitung bis hin zu den ernährungsphysiologischen Wirkungen der erzeugten Produkte. Der Studiengang gliedert sich in die drei „mathematisch-naturwissenschaftliche Verbreiterung und Vertiefung“, „technologiebezogene Wissenserweiterung“ und „technologieübergreifende Vertiefung und Verallgemeinerung“.

Die zentralen Studieninhalte des Studiums gliedern sich in zwölf Pflichtmodule, mit den Bereichen Technik, Methoden, Lebensmitteltechnologie etc. Projektarbeiten ergänzen das Lehrangebot und zielen insbesondere auf die Befähigung der Studierenden zur selbständigen wissenschaftlichen Arbeit. Mit drei Wahlpflichtmodulen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Economics in Food Industries, Aromen und Gewürze, Wärme- und Stofftransportprozesse und Technical Writing, sollen individuelle Wünsche der Studierenden berücksichtigt werden.

Ein wesentlicher Schwerpunkt der Ausbildung besteht in der Vermittlung der Fähigkeit, erworbenes Wissen auf neue Probleme anzuwenden. Dies soll vor allem dadurch erreicht werden, dass die Studierenden in Form von Projektarbeiten und der Masterarbeit in laufende Forschungsprojekte des Fachbereiches bzw. kooperierender Unternehmen integriert werden und damit unmittelbar aufgabenbezogen entsprechende Kompetenzen entwickeln.

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 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.

Nach Einschätzung der Gutachtergruppe zeichnet sich der Studiengang durch ein klares Profil aus und bietet zurzeit eine gute Berufsfeldorientierung. Das Studienangebot ist auf breites Wissen und nicht auf Spezialisierung angelegt, wodurch die Absolventen in allen Branchen der Lebensmittelverarbeitung einsetzbar sind. Profil und Ziele

**Mitglieder der
Gutachtergruppe**

sind positiv zu bewerten.

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.

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)