

Fach

Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie

Abschlussgrad

Master of Science

Hochschule

Hochschule Neubrandenburg (FH)

Datum der Akkreditierung

18.08.2008

Dauer der Akkreditierung

30.09.2013

Start des Studienbetriebs

SoSe 2009

Kategorisierung

(nur für Masterstudiengänge relevant)

konsekutiv nicht-konsekutiv weiterbildend

**Akkreditiert als Teil eines
Mehrfächerstudiengangs?**

ja nein

Fakultät/Fachbereich

Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften

Kontakt

Prof. Dr. Karl Steffens
0395 5693 515
steffens@hs-nb.de

Auflagen

1. Das Profil des Masterstudienganges ist zu schärfen und im Diploma Supplement zu dokumentieren. Insbesondere die zu erwerbenden Kompetenzen und damit avisierten Betätigungsfelder des Masterstudienganges gegenüber den Bachelorstudiengängen sind herauszuarbeiten.
2. Die Vertiefungsrichtungen sind zu überarbeiten und im Sinne einer Korrelation mit den beabsichtigten Betätigungsfeldern der Absolventen stärker zu profilieren. Die Hochschule sollte zumindest prüfen, inwiefern sie ihren Studierenden stärker profilierte Modulkombinationen mit Blick auf bestimmte Berufsfelder empfiehlt – ohne die Möglichkeit zur weitgehend individuellen Spezialisierung aufgeben zu müssen.

Auflagen erfüllt?

Die Auflagen wurden umgesetzt.

Profil des Studiengangs

Der eher anwendungsorientierte Masterstudiengang möchte die Möglichkeit bieten, die auf Bachelorebene erworbenen Fachkenntnisse wissenschaftlich zu vertiefen. Die Absolvent/inn/en sollen die Kompetenz besitzen, wissenschaftliche Aspekte aktueller Problemstellungen in besonderer Tiefe zu erkennen und zu bearbeiten; dadurch sollen sie sich auch für Tätigkeiten in F&E Abteilungen forschungsintensiver Firmen oder Institutionen qualifizieren. Masterabsolvent/inn/en sollen insbesondere für die folgenden Aufgaben qualifiziert sein: Produktionsleitung, Leitung der Qualitätssicherung, Verkauf, Forschung, Entwicklung und Management, im Bereich Anlagen- und Maschinenbau Anwendungstechnik, Projektierung und Verkauf, außerdem Wissenschaft, Forschung und Lehre sowie Tätigkeiten in Behörden, Verbänden und Instituten. Auch die Selbständigkeit mit einem Beratungsbüro soll möglich sein.

**Zusammenfassende
Bewertung**

Die Regelstudienzeit umfasst drei Semester, das dritte Semester ist der Master-Arbeit vorbehalten.

Im Masterstudiengang wählen die Studierenden eine von drei Vertiefungsrichtungen: Lebensmittelproduktmanagement, Lebensmittelproduktion oder Non-Food Produkte. In der Vertiefungsrichtung absolvieren die Studierenden im ersten Studiensemester zwei Vertiefungsmodule. Zudem umfasst das erste Semester eine Studienarbeit über ein bestimmtes Produkt oder einen Prozess.

Im 2. Semester belegen Studierende aller Vertiefungsrichtungen die Module Instrumentelle Analytik und Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements, zudem zwei weitere Vertiefungsmodule im jeweiligen Bereich. Hinzu tritt ein Wahlpflichtmodul, das aus der Gesamtheit der angebotenen Module zu wählen ist. Auf Antrag können auch Wahlpflichtmodule anderer Fächer anerkannt werden.

Für den Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie kann zugelassen werden, wer einen siebensemestrigen Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie oder Bioprodukttechnologie mit der Gesamtnote von mindestens 2,5 abgeschlossen hat bzw. einen als gleichwertig anerkannten akademischen Abschluss oder ein Diplom in einem der beiden Bereiche nachweisen kann. Studierende mit einem sechsemestrigen Bachelor sollen zugelassen werden, wenn dieser vom Prüfungsausschuss als gleichwertig anerkannt wird. Ein Praxissemester wird generell gefordert, u.U. fordert der Prüfungsausschuss die Belegung zusätzlicher Module.

Vor dem Hintergrund, dass der Master erst in den Anfängen steht und einen wachsenden Prozess darstellt, hat der Master durchaus die Möglichkeit sich mit starkem Profil zu entwickeln. Derzeit ist die weitergehende Fokussierung des Masters jedoch noch unklar. Insbesondere die Überarbeitung der Vertiefungsrichtungen könnte hier nach Auffassung der Gutachter Abhilfe leisten.

Grundsätzlich werden die Vertiefungsrichtungen von den Gutachtern jedoch befürwortet – werden aber als zu wenig trennscharf benannt. Wünschenswert wäre hier eine klare Fokussierung der Schwerpunkte, um ein klares und stärkeres Profil des Masterstudienganges zu erhalten.

In der aktuellen Ausgestaltung kann insbesondere die Vertiefungsrichtung Produktionsmanagement für die Berufsfeldorientierung als positiv bewertet werden. Auch das Ziel, dass die Studierenden im Masterstudium langfristig und intensiv an einem Thema arbeiten sollen, ist für die spätere Berufspraxis positiv.

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,

Verfahrensnummer AQAS

Fachbereich Geisenheim

Dipl.-Ing. Beate Kolkmann, Food-Processing Initiative e.V., Vertreterin der Berufspraxis

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

Andy Schrupp , Fachhochschule Trier, studentischer Gutachter

60105