

Fach	Lebensmittelwirtschaft
Abschlussgrad	Master of Engineering
Hochschule	Fachhochschule Trier
Datum der Akkreditierung	16.05.2011
Dauer der Akkreditierung	30.09.2016
Start des Studienbetriebs	Sommersemester 2012
Kategorisierung (nur für Masterstudiengänge relevant)	<input checked="" 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
Fachbereich	Bauingenieurwesen – Lebensmitteltechnik – Versorgungstechnik (BLV)
Kontakt	Prof. Dr.-Ing. Günther Lübbe T: 0651/8103-412 E-Mail: g.luebbe@fh-trier.de
Auflagen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Vermittlung von kommunikativen Kompetenzen muss ein stärkeres Gewicht im Curriculum bekommen. In diesem Sinn muss auch die Varianz der Prüfungsformen erhöht werden. 2. Profil und Berufsfeldorientierung des Studiengangs müssen präzisiert werden. Das Curriculum muss entsprechend überarbeitet werden.
Auflagen erfüllt?	Die Auflagen wurden erfüllt.
Profil des Studiengangs	<p>Der anwendungsorientierte Master-Studiengang „Lebensmittelwirtschaft“ hat eine Regelstudienzeit von drei Semestern und umfasst 90 Credits. Abschlussgrad ist Master of Engineering.</p> <p>Die Absolvent/innen sollen ihre Kenntnisse auf neue Probleme anwenden und im Austausch bzw. der Zusammenarbeit mit Experten anderer Disziplinen, z.B. solchen des Maschinenbaus, der Ernährungsphysiologie oder der Lebensmittelchemie, neu auftretende Probleme lösen können. Sie sollen befähigt werden, auch in Situationen nicht vollständiger Information, wissenschaftlich fundierte und verantwortbare Entscheidungen zu treffen und diese klar und nachvollziehbar darzulegen bzw. Probleme und Fragestellungen auf hohem Niveau diskutieren. Sie können anwendungsorientierte Projekte selbständig durchführen, komplizierte und umfangreiche Aufgaben leiten, überwachen und Führungsaufgaben in einem Team übernehmen.</p> <p>Voraussetzung für die Zulassung zum Studium ist ein i. d. R. mit der Note gut abgeschlossenes Hochschulstudium mit Bachelor-Abschluss der Lebensmitteltechnik oder Lebensmitteltechnologie oder ein verwandter Studienabschluss mit mindestens 210 ECTS-Punkten.</p> <p>Die Studierenden absolvieren folgende Pflichtmodule: Produkt Design, Produktionsplanungssysteme und Logistik (SCM), Projektmanagement,</p>

Zusammenfassende Bewertung

Hygienic Food Plant Design (Reinigungs- u. Hygienetechnik), Integrierte Informationstechnologie (Prozessmess- u. Leittechnik, Betriebsdatenerfassung), Internationaler Rohstoffhandel und Unternehmensführung.

Aus folgenden Wahlpflichtmodulen können die Studierenden vier auswählen: Biotechnologie/Gentechnologie, Chemie der Bedarfsgegenstände, Chemie der Kosmetischen Mittel, Großküchentechnik, industrielle Speisenproduktion, Marketing, Getränketechnologie, Medien- und Energieversorgung (Kälte/Dampf), Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik, Süßwarentechnologie.

Im dritten Semester absolvieren alle Studierenden die Master-Arbeit.

Künftige Absolvent/innen des Studiengangs sollen aufgrund ihrer erweiterten wirtschaftlichen Kenntnisse und Qualifikationen auch anspruchsvolle planerische und führende Tätigkeiten ausführen.

Die angedachten Ziele des Masterstudiengangs Lebensmittelwirtschaft liegen in einer verstärkten wirtschaftlichen Ausbildung mit Qualifikation zur Geschäftsführung aufbauend auf dem technisch ausgerichteten Bachelor-Studiengang. Darüber hinaus soll den Absolvent/innen die Möglichkeit zur Promotion eröffnet werden. Die Ziele orientieren sich an wissenschaftsadäquaten fachlichen und überfachlichen Bildungszielen, die dem im Qualifikationsrahmen für deutsche Masterabschlüsse formulierten Qualifikationsniveau entsprechen. Die Ziele leisten einen Beitrag zur wissenschaftlichen Befähigung sowie zur Berufsbefähigung der Studierenden und tragen auch zur Befähigung der Studierenden zur bürgerschaftlichen Teilhabe sowie zu deren Persönlichkeitsentwicklung bei.

Der Studiengang ist erkennbar als anwendungsorientierter, konsekutiver Studiengang konzipiert. Die Zugangsvoraussetzungen sind klar definiert.

Das Profil des Curriculums ist sehr breit, es deckt wirtschaftliche und lebensmitteltechnische Themen ab. Der Studiengang ist modularisiert und entspricht dem ECTS. Die Lernergebnisse der einzelnen Module orientieren sich an den Gesamtzielen des Studiengangs. Die im Modulhandbuch dargestellten Lernergebnisse orientieren sich an dem im Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse skizzierten Profil für Masterabschlüsse. Die Prüfungen sind wissens- und kompetenzorientiert ausgestaltet und bezogen auf die jeweils angestrebten Kompetenzen angemessen.

Die Absolvent/innen sind aufgrund ihrer erweiterten wirtschaftlichen Kenntnisse bereits zu Beginn ihres Berufslebens zu einfacheren Führungsaufgaben befähigt. Aufgrund ihrer breiteren Ausbildung sind sie in der Lage, ein ganzheitliches, auf die Unternehmensziele ausgerichtetes Denken zu entwickeln und sich für Management-Aufgaben zu qualifizieren.

Sehr positiv ist zu erwähnen, dass alle Professor/innen für Studierende gut und unkompliziert zu erreichen sind, was auch für die Studienberatungsstellen zutrifft. Die Studierenden wurden in die Erarbeitung neuer Studienangebote ausreichend einbezogen und konnten ihre Vorstellungen und Ideen mit umsetzen. Ebenfalls positiv zu erwähnen ist die Unterstützung seitens der Hochschule für Studierende mit Kind und mit Behinderung. Für jeden Studierenden sind entsprechende Infomaterialien leicht zugänglich im Internet verfügbar und es sind ausreichend Kinderbetreuungsplätze vorhanden. Hier leistet die Hochschule einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung des Konzepts für Geschlechtergerechtigkeit.

Die Maßnahmen zur Qualitätssicherung spielen sowohl an der Hochschule als auch im Fachbereich und Studiengang eine bedeutende

**Mitglieder der
Gutachtergruppe**

Verfahrensnummer AQAS

Rolle und sind auch in den entsprechenden Dokumenten verankert.

Es erfolgt eine jährliche Auswertung der Evaluierungsergebnisse der Lehrveranstaltungen der Professoren durch den Fachrichtungs- bzw. Studiengangsleiter. Die Auswertung der Evaluierungsbögen erfolgt zentral in Mainz für das Land Rheinland-Pfalz. Wie auch die Studierenden bestätigen, werden die Ergebnisse der Evaluierung durch die Lehrenden in individuell unterschiedlichem Maß berücksichtigt, um z.B. in die Gestaltung der Lehre einzufließen.

Zum gegenwärtigen Zeitpunkt ist der Studiengang sowohl qualitativ als auch quantitativ gesichert. Die Lehrenden des Studiengangs sind sehr engagiert und zeigen, dass das Lehrangebot unabhängig von anderen Studiengängen erstellt und mit hoher Qualität vermittelt werden kann.

Prof. em. Dr. Karl Bayer, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Angewandte Mikrobiologie

Prof. Dr. Thomas John, Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften

Dr. Jochen Hamatschek, Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V. (Vertreter der Berufspraxis)

Agnes Auer-Seidl, Technische Universität München (studentische Gutachterin)

40159