

# Leitfaden zur Spezialisierung in den Bachelor-Studiengängen der Lebensmitteltechnologie

In den Bachelor-Studiengängen Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie dual kann man sich in einem der folgenden Gebiete spezialisieren (ein Erwerb von mehr als einer Spezialisierung ist nicht möglich):

- Vegetarische und vegane Lebensmittel
- Nachhaltige Lebensmittelproduktion
- Qualitätsmanagement

Um sich zu spezialisieren, muss man in bestimmten Modulen eine Leistung (z. B. Berechnungen, Protokolle, Vorträge etc.) mit Bezug zu der Spezialisierung erbringen. Die ECTS-Punkte, die man für den erfolgreichen Abschluss des Moduls erhält, werden einem vollständig auf die Spezialisierung angerechnet (s. auch Dokumentationsbogen zum Erwerb der jeweiligen Spezialisierung). Um sich erfolgreich zu spezialisieren, müssen so insgesamt mindestens 60 ECTS-Punkte\* in der jeweiligen Spezialisierung erworben werden.

## Erklärung von ECTS-Punkten

Für jedes Modul gibt es bei erfolgreichem Abschluss eine bestimmte Anzahl an Punkten. Die Anzahl der Punkte ist umso höher je mehr Zeit man für das Modul aufbringen muss (z. B. gibt es für Module in denen man 90 Minuten Vorlesung und 90 Minuten Praktikum pro Woche hat zumeist 5 ECTS-Punkte, bei der Punktevergabe wird aber auch die Zeit berücksichtigt, die man im Selbststudium verbringt, z. B. mit Prüfungsvorbereitung, Vor- und Nachbereitung der Vorlesungen und Praktika, Erstellen von Protokollen). Insgesamt muss man im Studium 210 ECTS-Punkte erwerben (30 pro Semester). ECTS steht für European Credit Transfer and Accumulation System.

## Wahl einer Spezialisierung

Eine Spezialisierung ist für einen erfolgreichen Studienabschluss nicht erforderlich. Wenn man keine Spezialisierung wählt, entstehen keine Nachteile für das Studium. Bei der Entscheidung, ob man sich spezialisieren will und welche Spezialisierung man ggf. wählt, kann man sich von den für die jeweilige Spezialisierung zuständigen Personen beraten lassen.

Die zuständigen Personen sind:

- Vegetarische und vegane Lebensmittel: Prof. Dr. Meier und Prof. Dr. Meurer
- Nachhaltige Lebensmittelproduktion: Prof. Dr. Bolenz, Prof. Dr. Sandmann und Prof. Dr. Schöne
- Qualitätsmanagement: Prof. Dr. Ebert, Prof. Dr. Garbe und Prof. Dr. Wittmann

## Beginn der Spezialisierung

Da man insgesamt 60 ECTS-Punkte erwerben muss, kann man theoretisch auch erst spät im Studium mit der Spezialisierung beginnen. Es empfiehlt sich aber möglichst frühzeitig mit der Spezialisierung zu beginnen, um sicher die entsprechenden ECTS-Punkte zu erhalten. Z. B. kann seitens der Hochschule nicht garantiert werden, dass man im Industriepraktikum (30 ECTS-Punkte) ein Thema vom Lebensmittelbetrieb erhält, das Bezug zu der Spezialisierung hat. Daher wird empfohlen, eine Spezialisierung bereits in dem 1., 2. oder 3. Semester zu beginnen.

## Vorgehen, wenn man eine Spezialisierung gewählt hat

Wenn man sich für eine Spezialisierung entschieden hat sollte man sich von der Homepage den Dokumentationsbogen zum Erwerb der jeweiligen Spezialisierung herunterladen und ausdrucken:

[www.hs-nb.de/studiengaenge/bachelor/lebensmitteltechnologie-bsc/studienablauf/spezialisierungunterlagen/](http://www.hs-nb.de/studiengaenge/bachelor/lebensmitteltechnologie-bsc/studienablauf/spezialisierungunterlagen/)

In diesem Bogen sind alle Module aufgeführt, in denen man die gewählte Spezialisierung erwerben kann. So erhält man einen Überblick in welchen Modulen man wie viele ECTS-Punkte erhalten kann.

### **Erwerb von ECTS-Punkten für eine Spezialisierung**

Die Modulverantwortlichen geben zu Beginn des Moduls bekannt welche Leistung man für eine Spezialisierung erbringen muss. Wenn man in einem Modul eine Leistung erbringen will, die auf eine Spezialisierung angerechnet werden soll, sollte man zu Beginn des Moduls mit der / dem Modulverantwortlichen bzw. der / dem Erstbetreuer\*in sprechen und um die Vergabe eines spezifischen Themas bitten. Wenn ein Thema vereinbart worden ist, kann es bearbeitet werden. Durch die Bearbeitung erwirbt man im betreuten Selbststudium Kenntnisse, Kompetenzen und Fertigkeiten, die einen Stück für Stück zu einer / einem Spezialist\*in machen.

Wenn das Thema vollumfänglich bearbeitet worden ist und von der / dem Modulverantwortlichen bzw. der / dem Erstbetreuer\*in als bestanden bewertet worden ist, kann der Name des bearbeiteten Themas sowie die erworbenen ECTS-Punkte (entsprechen den ECTS-Punkten, die auch für das gesamte Modul vergeben werden) in den Dokumentationsbogen für die Spezialisierung eingetragen werden. Anschließend kann der Dokumentationsbogen der Person, die das Thema vergeben hat zur Unterschrift vorgelegt werden. Mit der Unterschrift können die ECTS-Punkte auf die Spezialisierung angerechnet werden.

Die in der Spezialisierung erworbenen ECTS-Punkte werden aufsummiert. Sobald man mindestens 60 ECTS-Punkte in der Spezialisierung erworben hat, kann man sich die Spezialisierung anerkennen lassen.

### **Anerkennung einer Spezialisierung**

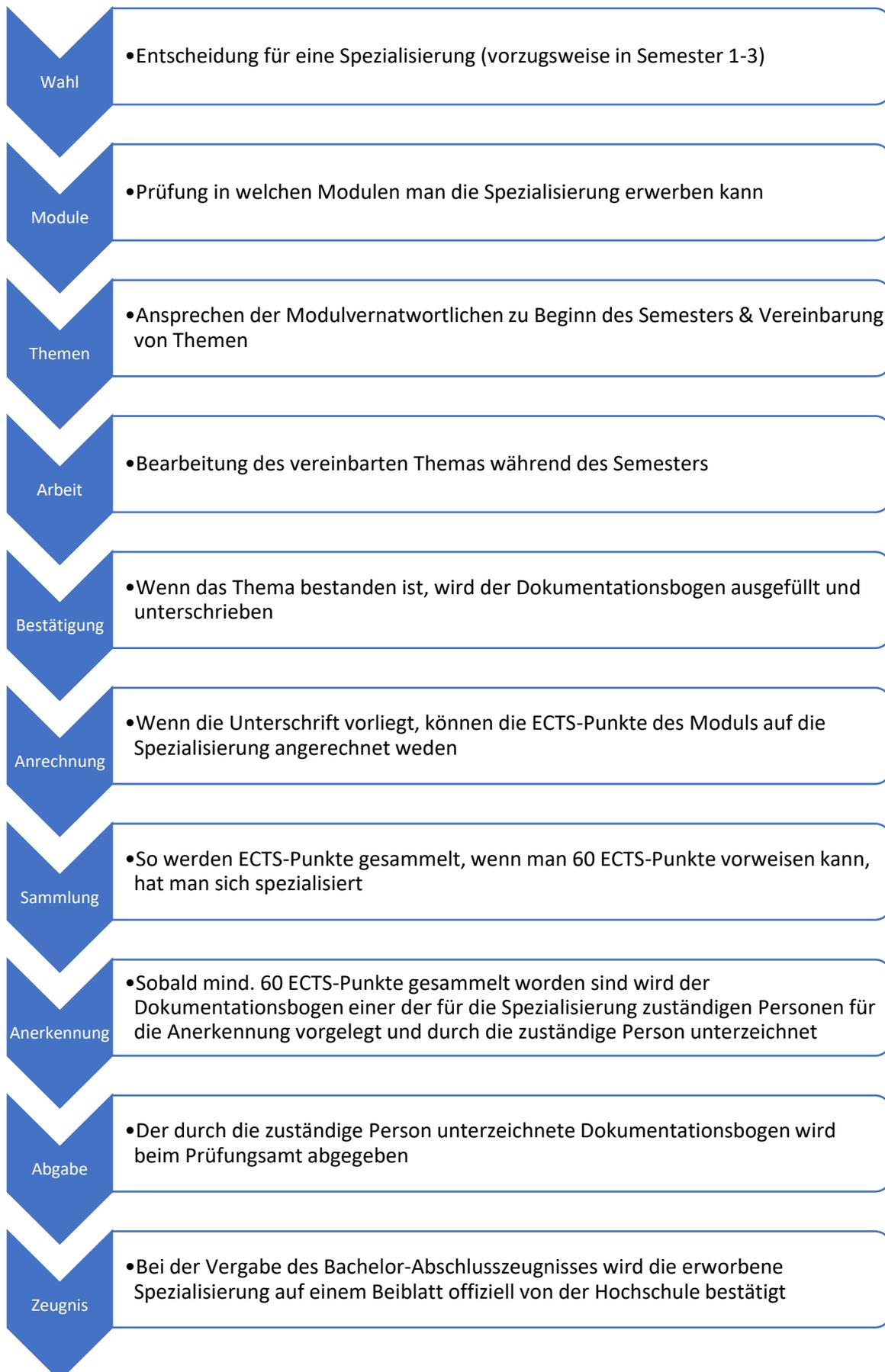
Wenn man mindesten 60 ECTS-Punkte gesammelt hat, trägt man in die letzte Zeile des Dokumentationsbogens für die Spezialisierung die Anzahl der insgesamt erworbenen ECTS-Punkte ein. Danach legt man den Dokumentationsbogen einer für die Spezialisierung zuständigen Personen (s. Wahl einer Spezialisierung) vor. Die Person prüft den Bogen auf Plausibilität und Korrektheit. Wenn keine Mängel festgestellt worden sind, wird der Bogen von der Person unterzeichnet. Mit dieser Unterschrift wird die Spezialisierung vom Studiengang als erfolgreich abgeschlossen anerkannt.

Ist die Spezialisierung als erfolgreich abgeschlossen anerkannt, kann der Dokumentationsbogen von der / dem Studierende\*n beim Prüfungsamt abgegeben werden. Mit der Abgabe besteht noch kein Recht darauf einen Nachweis über die erfolgreiche Spezialisierung von der Hochschule zu erhalten, da die Anerkennung unter dem Vorbehalt erfolgt, dass die / der Studierende das Studium erfolgreich abschließt.

### **Schriftliche Bestätigung der Hochschule**

Mit dem Abschluss des Bachelor-Studiengangs wird Studierenden ein Abschlusszeugnis zugestellt. Mit diesem Abschlusszeugnis erhalten Studierende, deren Spezialisierung vom Studiengang anerkannt worden ist und die den Nachweis darüber (Dokumentationsbogens für die Spezialisierung) beim Prüfungsamt abgegeben haben auch ein Beiblatt zum Abschlusszeugnis, aus dem hervorgeht in welchem Gebiet sich die / der Studierende spezialisiert hat.

## Fließschema „Der Weg zur Spezialisierung“



**Liste der für die Spezialisierung „vegetarische und vegane Lebensmittel“ geeigneten Module**

Modulname	Semester*	credits
Chemie	1.-2.	7
Lebensmittelrecht	2	5
Verpackungstechnologie	3	5
Milchtechnologie	4	5
Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	4	5
Fleisch- und Fischtechnologie	5	5
2. Projektarbeit	5	10
Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5	5
Süßwaren- und Getränketechnologie	5	5
Gärungstechnologie	5	5
Vegane und vegetarische Lebensmittel	6	5
Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6	5
Industrielle Biotechnologie	6	5
Industriepraktikum	6.-7.	30
Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7	3
Bachelor-Arbeit	7	12
<b>Summe maximal möglicher ECTS-Punkte</b>	<b>117</b>	

**Liste der für die Spezialisierung „Qualitätsmanagement“ geeigneten Module**

Modulname	Semester*	credits
Chemie	1.-2.	7
Mathematik und Statistik	1	8
Lebensmittelrecht	2	5
Verpackungstechnologie	3	5
Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	4	5
Fleisch- und Fischtechnologie	5	5
2. Projektarbeit	5	10
Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5	5
Gärungstechnologie	5	5
Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	6	5
Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6	5
Industrielle Biotechnologie	6	5
Industriepraktikum	6.-7.	30
Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7	3
Bachelor-Arbeit	7	12
<b>Summe maximal möglicher ECTS-Punkte</b>	<b>115</b>	

**Liste der für die Spezialisierung „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ geeigneten Module**

<b>Modulname</b>	<b>Semester*</b>	<b>credits</b>
Chemie	1.-2.	7
Grundlagen der Technik	1	6
Lebensmittelrecht	2	5
Verpackungstechnologie	3	5
Milchtechnologie	4	5
Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz	4	5
Fleisch- und Fischtechnologie	5	5
2. Projektarbeit	5	10
Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5	5
Süßwaren- und Getränketechnologie	5	5
Gärungstechnologie	5	5
Nachwachsende Energieträger	5	5
Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	6	5
Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6	5
Industrielle Biotechnologie	6	5
Industriepraktikum	6.-7.	30
Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7	3
Bachelor-Arbeit	7	12
<b>Summe maximal möglicher ECTS-Punkte</b>	<b>128</b>	

\* im dualen Bachelorstudiengang der Lebensmitteltechnologie weichen einige der Semesterlagen ab