

**Fachstudienordnung für den  
Master-Studiengang  
„Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“  
der Hochschule Neubrandenburg  
vom 21. Juni 2018**

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung der Hochschule Neubrandenburg vom 16. August 2017 in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 38 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVOBl. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 11. Juli 2016 (GVOBl. M-V S. 550,557), hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ als Satzung erlassen.

### **Inhaltsverzeichnis**

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Studienziele
- § 3 Studienbeginn
- § 4 Gliederung des Studiums
- § 5 Aufbau und Inhalte des Studiums
- § 6 Lehr- und Lernformen
- § 7 Studienberatung
- § 8 In-Kraft-Treten

### **Anlagen**

1. Studien- und Prüfungsplan
2. Modulbeschreibungen

## **§ 1 Geltungsbereich**

Diese Fachstudienordnung regelt auf der Grundlage der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg vom 21. Juni 2018 Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums sowie die Schwerpunkte, die die oder der Studierende grundsätzlich nach eigener Wahl bestimmen kann.

## **§ 2 Studienziele**

(1) Der Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ ist als konsekutiver Studiengang angelegt und bietet aufbauend auf einen Bachelor-Studiengang

der Lebensmitteltechnologie oder affiner Bachelor-Studiengänge die Möglichkeit einer wissenschaftlichen Vertiefung von Fachkenntnissen.

(2) Absolventinnen und Absolventen dieses Studienganges haben die Kompetenz, wissenschaftliche Aspekte aktueller Problemstellungen in besonderer Tiefe zu erkennen und zu bearbeiten. Damit erwerben sie zum Beispiel eine gehobene Eignung für Tätigkeiten in Forschungs- und Entwicklungs-Abteilungen forschungsintensiver Firmen oder Institutionen. Der Erwerb der dafür erforderlichen persönlichen und fachlichen Kompetenzen spiegelt sich in den Lernzielen wider, die zu den jeweiligen Modulen dokumentiert sind. Insbesondere in den Modulen „Master-Project“ und „Master-Arbeit mit Kolloquium“ vertiefen die Studierenden ihre Kompetenzen in interdisziplinärer, selbstorganisierter Teamarbeit. Entsprechend ihrer individuellen Interessen können sich Studierende durch die Wahl von einer der drei Vertiefungsrichtungen „Lebensmittelproduktmanagement“, „Lebensmittelproduktion“ und „Non-Food-Produkte“ und das Belegen von Wahlpflichtmodulen spezialisieren. Ergänzt wird das Lehrangebot durch hochschulweite Veranstaltungen im sogenannten „Studium-Plus“. Im Sinne eines „Studium Generale“ werden hier überfachliche Angebote bereitgestellt, die die allgemeine Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden unterstützen.

(3) Spezifische Qualifikationsziele des Master-Studienganges „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ mit der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktmanagement:

Absolventinnen und Absolventen der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktmanagement zeichnen sich unter anderem durch Führungskompetenzen und eine markt- und kundenorientierte Denkweise für die Angebots- und Absatzpolitik von Unternehmen aus. Ferner haben sie die Fähigkeit selbständig Konzepte und Strategien zur Produktentwicklung zu entwerfen und modernste Werkzeuge der statistischen Versuchsplanung einzusetzen, um komplexe Fragestellungen mit einem Minimum an Ressourcen bearbeiten zu können. Somit haben sie die Fertigkeit organisatorische Wandlungsprozesse, die zu einem wesentlichen Faktor für die Optimierung der Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen geworden sind, optimal zu planen und umzusetzen.

(4) Spezifische Qualifikationsziele des Master Studienganges „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ mit der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktion:

Absolventinnen und Absolventen der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktion zeichnen sich unter anderem durch die Fähigkeit aus, Konzepte und Strategien zur Prozessentwicklung im Produktionsbereich zu entwerfen und diese im Rahmen eines mehrstufigen Entwicklungsprozesses umzusetzen. Hierfür beherrschen sie den Einsatz der modernsten Werkzeuge der Prozessentwicklung (Tools zur Versuchsplanung, technischen Darstellung, Prozesssimulation, Automatisierung etc.), um komplexe Fragestellungen mit einem Minimum an Ressourcen bearbeiten zu können. Ferner haben sie die Kompetenz, Prozesse der Haltbarmachung von Lebensmitteln oder Non-Food-Produkten (z. B. Kosmetika) zu konzipieren und systematisch umzusetzen.

(5) Spezifische Qualifikationsziele des Master Studienganges „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ mit der Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte:

Absolventinnen und Absolventen der Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte zeichnen sich unter anderem durch vertiefte Kenntnisse in speziellen biotechnologischen Arbeitstechniken, Wirkprinzipien, Methoden und Verfahren aus. Sie sind in der Lage, sich in kürzester Zeit in aktuelle, eventuell auch brisante Themen aus dem Bereich der nachwachsenden Rohstoffe einzuarbeiten, diese rational und lösungsorientiert zu reflektieren und praktisch umsetzbare Lösungsvorschläge zu erarbeiten und angemessen zu kommunizieren. Ferner haben sie Kenntnis der Isolierung beziehungsweise Synthese von Aromastoffen, ihrer Verwendung sowie ihrer sensorischen Untersuchungsverfahren und kennen die Voraussetzungen, die für eine erfolgreiche Etablierung sensorischer Untersuchungen in Forschung und Praxis geschaffen werden müssen.

### **§ 3 Studienbeginn**

(1) Ein Studienbeginn ist zum Sommer- und Wintersemester möglich. Einschreibungen erfolgen zu den von der Verwaltung der Hochschule Neubrandenburg jährlich vorgegebenen Terminen. Die Bewerbung erfolgt in der Regel online über das Hochschulportal.

(2) Über die Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen entscheidet der Prüfungsausschuss unter Beachtung der Bestimmungen der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“.

### **§ 4 Gliederung des Studiums**

(1) Das Studium gliedert sich in drei Semester mit einem Stundenumfang von insgesamt 38 Semesterwochenstunden (SWS). Pro Semester werden 30 ECTS-Punkte nach dem Europäischen System zur Anrechnung von Studienleistungen (ECTS) vergeben, insgesamt also 90 ECTS-Punkte. Für Studierende, die nach § 3 Absatz 4 der Fachprüfungsordnung für das Master-Studium zugelassen sind, ergibt sich insgesamt ein viersemestriges Studium mit 120 ECTS-Punkten.

(2) Das Studium ist in Module untergliedert. Module sind in sich abgeschlossene Lehreinheiten, in denen thematisch zusammengehörige Lehrinhalte zusammengefasst sind. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls wird durch eine Modulprüfung dokumentiert, deren Bestehen Voraussetzung für die Vergabe der für dieses Modul ausgewiesenen ECTS-Punkte ist.

(3) Die einzelnen Module je Semester sind dem Studien- und Prüfungsplan zu entnehmen, der Bestandteil dieser Fachstudienordnung ist (Anlage 1). Der Plan stellt eine didaktisch begründete Empfehlung dar, die einen Abschluss des Studiums innerhalb der Regelstudienzeit ermöglicht.

## **§ 5**

### **Aufbau und Inhalte des Studiums**

(1) Es werden drei Vertiefungsrichtungen angeboten. In jeder Vertiefungsrichtung sind je sieben Pflichtmodule zu belegen (inklusive dem Master-Project und der Master-Arbeit mit Kolloquium) sowie zusätzlich zwei Wahlpflichtmodule zu wählen.

(2) Zu Beginn des Studiums wählt die beziehungsweise der Studierende aus den drei angebotenen Vertiefungsrichtungen „Lebensmittelproduktmanagement“, „Lebensmittelproduktion“ und „Non-Food-Produkte“ eine Vertiefungsrichtung aus.

(3) Der Studien- und Prüfungsplan sieht vor, dass in dem ersten oder zweiten Semester das Master-Project und in den ersten beiden Semestern die jeweiligen Pflichtmodule beziehungsweise die Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtungen zu belegen und im dritten Semester die Master-Arbeit anzufertigen und im Kolloquium zu verteidigen ist.

(4) Das Studium beinhaltet die Bearbeitung eines Master-Projects über ein bestimmtes Produkt, eine Methode oder einen Prozess unter Anleitung von zwei Dozentinnen und beziehungsweise oder Dozenten. Dabei sind die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse praktisch anzuwenden. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren systematisch an die Mitstudierenden weitergegeben. Ferner ist über das Master-Project ein wissenschaftlicher Bericht anzufertigen.

(5) Für den Abschluss „Master of Science“ müssen neun Module einschließlich des Master-Projects und der Master-Arbeit mit Kolloquium erfolgreich absolviert werden.

(6) Studierende, die auf der Grundlage von § 3 Absatz 4 der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang zugelassen sind, absolvieren zusätzlich im ersten oder im dritten Semester ein Praxissemester. Die erfolgreich zu absolvierenden weiteren fachspezifischen Module im Sinne von § 3 Absatz 3 der Fachprüfungsordnung sind vor der Aufnahme des ordnungsgemäßen Master-Studiums zu absolvieren.

(7) Die Master-Arbeit kann nur beginnen, wer Module des Master-Studiengangs „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ im Umfang von mindestens 54 ECTS-Punkten beziehungsweise bei Studierenden gemäß § 3 Absatz 4 der Fachprüfungsordnung mindestens 84 ECTS-Punkten bestanden hat. Die Master-Arbeit ist entsprechend der Fachprüfungsordnung eigenständig innerhalb von 26 Wochen anzufertigen.

(8) Für den erfolgreichen Abschluss des Master-Studiengangs „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ müssen insgesamt 90 ECTS-Punkten beziehungsweise bei Studierenden gemäß § 3 Absatz 4 der Fachprüfungsordnung mindestens 120 erworben werden.

(9) Eine detaillierte Beschreibung der Module (Inhalte, Qualifikationsziele, Voraussetzungen für die Teilnahme, Aufwand und die zu erbringenden Prüfungsvorleistungen und Prüfungsleistungen) enthalten die Modulbeschreibungen in Anlage 2.

## **§ 6 Lehr- und Lernformen**

(1) Lehrveranstaltungen sind:

1. Vorlesung: Vermittlung des Lehrstoffes durch Lehrvortrag
2. Seminaristischer Unterricht: Vermittlung des Lehrstoffes durch Lehrvortrag, Lehrgespräch und Diskussion,
3. Seminar: Bearbeitung von Spezialgebieten durch Diskussionen, gegebenenfalls mit Referaten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer,
4. Übung: Verarbeitung und Vertiefung des Lehrstoffes in theoretischer und praktischer Anwendung,
5. Praxis: Praktische Ausbildung in einem Unternehmen oder einer Einrichtung,
6. Exkursion: Studienfahrt zu Firmen, Institutionen, Messen etc.,
7. Praktikum/Projekt: Kurse mit praxis- oder projektbezogenen Lehrveranstaltungen (Laborpraktika, etc.).

(2) Aus welchen dieser Lehr- und Lernformen sich die einzelnen Module zusammensetzen, ist dem Studien- und Prüfungsplan (Anlage 1) sowie den Modulbeschreibungen (Anlage 2) zu entnehmen.

## **§ 7 Studienberatung**

(1) Die Studierenden haben während des Studiums Anspruch auf eine Studienberatung. Dabei wirkt die Studiendekanin beziehungsweise der Studiendekan des Fachbereiches darauf hin, dass eine angemessene Betreuung und Beratung der Studierenden gewährleistet ist.

(2) Die Beratung zu Fragen der Fachprüfungsordnung, wie Prüfungsleistungen, Prüfungsfristen, Anrechnung von Prüfungsleistungen etc. erfolgt durch die Vorsitzende beziehungsweise beziehungsweise den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses oder ihre beziehungsweise beziehungsweise seine Stellvertretung.

(3) Die Lehrenden des Studienganges „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ stehen während ihrer Sprechzeiten für Beratungen in allen Fragen des Studiums zur Verfügung.

## **§ 8 In-Kraft-Treten**

(1) Diese Fachstudienordnung tritt am Tage nach ihrer Bekanntmachung innerhalb der Hochschule in Kraft.

(2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmalig für die Studentinnen und Studenten, die im Wintersemester 2018/2019 im Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ immatrikuliert werden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 13. Juni 2018 und der Genehmigung des Rektors der Hochschule Neubrandenburg vom 21. Juni 2018.

Neubrandenburg, 21. Juni 2018

**Prof. Dr. Gerd Teschke**

Der Rektor  
der Hochschule Neubrandenburg  
University of Applied Sciences  
Prof. Dr. Gerd Teschke

*Veröffentlichungsvermerk: Diese Satzung wurde am 28.06.2018 auf der Homepage der Hochschule Neubrandenburg veröffentlicht.*