

Fachstudienordnung für den
Master-Studiengang
„Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“
der Hochschule Neubrandenburg
vom 16.05.2022

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung der Hochschule Neubrandenburg vom 16. August 2017 in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 39 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVOBl. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Gesetz vom 21. Juni 2021 (GVOBl. M-V S. 1018), hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ als Satzung erlassen.

Inhaltsverzeichnis

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

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 Neu-Brandenburg vom 16.05.2022 Ziele, Inhalte 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) Absolvent*innen 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. Auf Exkursionen wird das erlernte in der Praxis demonstriert. 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:

Absolvent*innen 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:

Absolvent*innen 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:

Absolvent*innen der Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte zeichnen sich unter anderem durch vertiefte Kenntnisse in speziellen nachhaltigen 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

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.

§ 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*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 Dozierenden. Dabei sind die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse praktisch anzuwenden.

(5) Studierende, die auf der Grundlage von § 3 Absatz 3 der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang mit der Auflage zusätzlich ein Praxissemester im Umfang von 30 ECTS-Punkten zu absolvieren zugelassen worden sind, führen dies im ersten oder im dritten Semester durch. Studierende, die auf der Grundlage von § 3 Absatz 3 der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang mit der Auflage zusätzlich Module im Umfang von 30 ECTS-Punkten im Bachelor-Studiengang der „Lebensmitteltechnologie“ zu absolvieren zugelassen worden sind, belegen diese im ersten Semester.

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

(7) 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 Studienberatung

(1) Die Studierenden haben während des Studiums Anspruch auf eine Studienberatung. Dabei wirkt die*der Studiendekan*in 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*den Vorsitzende*n des Prüfungsausschusses oder ihre*seine Stellvertretung.

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

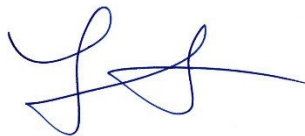
§ 7 In-Kraft-Treten

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

(2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmalig für die Studierenden, die im Wintersemester 2022/2023 im Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ immatrikuliert werden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 11.05.2022 und der Genehmigung des Rektors der Hochschule Neubrandenburg vom 16.05.2022.

Neubrandenburg, 16.05.2022



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

Veröffentlichungsvermerk: Diese Ordnung wurde am 20.05.2022 auf der Homepage der Hochschule Neubrandenburg veröffentlicht.