

## **Fachstudienordnung für den**

### **Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“**

#### **der Hochschule Neubrandenburg vom 31. Mai 2016**

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung (RPO) der Hochschule Neubrandenburg vom 14. November 2012 (Mittl.bl. BM 2012) in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 39 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVObI. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 22. Juni 2012 (GVObI. M-V S. 208, 211) hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ als Satzung erlassen.

#### **Inhalt**

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Studienziel
- § 3 Regelstudienzeit, Gliederung des Studiums
- § 4 Ablauf und Inhalte des Studiums
- § 5 Studienbeginn
- § 6 Arten von Lehrveranstaltungen
- § 7 In-Kraft-Treten

Anlage 1: Studien- und Prüfungsplan

Anlage 2: Modulbeschreibungen

Anlage 3: Ordnung für das Industriepraktikum des Bachelor-Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg (Industriepraktikumsordnung)

#### **§ 1 Geltungsbereich**

Diese Fachstudienordnung regelt auf der Grundlage der Fachprüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ der Hochschule Neubrandenburg Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums sowie der Studienleistungen, die für den erfolgreichen Abschluss des Studiums erforderlich sind. Eingeschlossen sind die Regelungen zu berufspraktischen Tätigkeiten (Praxisphasen), die in den Studienverlauf eingeordnet sind.

## **§ 2 Studienziel**

Ziel des Bachelor-Studiums „Lebensmitteltechnologie“ ist der Abschluss des Studiums mit der Verleihung des akademischen Grades „Bachelor of Science Ingenieurin/Ingenieur für Lebensmitteltechnologie“.

## **§ 3 Regelstudienzeit, Gliederung des Studiums**

- (1) Die Regelstudienzeit für das Bachelor-Studium an der Hochschule Neubrandenburg bis zum Erreichen des entsprechenden Hochschulabschlusses beträgt einschließlich der Zeit für die gesamte Bachelor-Prüfung sieben Semester. Hierin ist die für die Bachelor-Arbeit benötigte Zeit enthalten.
- (2) Die Studierenden haben eine Praxisphase von 16 Wochen zu absolvieren, die in der Regel im sechsten und siebten Semester semesterübergreifend durchgeführt werden soll. Näheres regelt die in Anlage 3 aufgeführte Industriepraktikumsordnung. Im siebten Semester ist die Bachelor-Arbeit anzufertigen.

## **§ 4 Ablauf und Inhalte des Studiums**

- (1) Alle Lehrveranstaltungen sind zu Modulen zusammengefasst. Eine detaillierte Beschreibung der Module enthalten die Modulbeschreibungen, die als Anlage 2 Bestandteil dieser Fachstudienordnung sind. Ein ordnungsgemäßes Studium innerhalb der Regelstudienzeit nach Maßgabe dieser Fachstudienordnung beschreibt der in Anlage 1 aufgeführte Studien- und Prüfungsplan.
- (2) Der Schwerpunkt der ersten drei Semester liegt auf dem Erwerb von Kenntnissen der angewandten Naturwissenschaften sowie technischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen. Die Lehrveranstaltungen nehmen direkten Bezug auf die Eigenschaften und die Verarbeitung von Lebensmitteln. Dabei sollen naturwissenschaftliche Methoden experimentell angewendet, sowie mathematisch-statistische, technische, ökonomische, sensorische und ernährungsphysiologische Aspekte berücksichtigt werden. In Seminaren wird in die Benutzung von deutscher und fremdsprachlicher Fachliteratur eingeführt sowie das projektbezogene wissenschaftliche Arbeiten praktiziert.
- (3) Während der ersten beiden Semester ist unter Anleitung eines oder mehrerer Professorinnen und Professoren eine schriftliche Studienarbeit über ein Lebensmittel oder ein anderes biogenes Produkt anzufertigen, bei der die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse produktbezogen anzuwenden sind. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben.
- (4) In den lebensmitteltechnologischen Fächern des vierten und fünften Semesters soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick über die produktspezifische Technologie der wichtigsten Lebensmittelgruppen vermittelt werden. Die Belegung eines Wahlpflichtfachs ist obligatorisch. Unter Anleitung zweier Professorinnen und Profes-

soren ist eine zweite schriftliche Studienarbeit anzufertigen. Hierbei sind die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse praktisch umzusetzen und weiterzuentwickeln. Die erarbeiteten Ergebnisse werden in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben.

(5) Während des ersten Teils des sechsten Semesters werden Lehrveranstaltungen zu Lebensmittelchemie, Betriebswirtschaftslehre und Managementlehre und Getreide und Backtechnologie absolviert. Ein semesterübergreifendes Industriepraktikum schließt an. Die Ergebnisse des Industriepraktikums werden in einer Belegarbeit dokumentiert sowie in Seminaren systematisch an die Mitstudierenden weitergegeben. Näheres regelt die Industriepraktikumsordnung (Anlage 3).

(6) Das Industriepraktikum kann nur antreten, wer mindestens 145 Credits (ECTS-Punkte) erworben hat.

(7) Der zweite Teil des Industriepraktikums, das Modul „Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten“ und die Anfertigung der Bachelor-Arbeit schließen das Studium im siebten Semester ab.

(8) Die Bachelor-Arbeit kann nur beginnen, wer im Studienverlauf mindestens 195 Credits erworben hat. Die Bachelor-Arbeit ist entsprechend der Fachprüfungsordnung eigenständig innerhalb von neun Wochen anzufertigen.

(9) Für den erfolgreichen Abschluss des Bachelor-Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ müssen insgesamt 210 Credits erworben werden.

## **§ 5 Studienbeginn**

Der Zeitpunkt des Studienbeginns ergibt sich aus den entsprechenden Bestimmungen der Immatrikulationsordnung der Hochschule Neubrandenburg. Ein Studienbeginn im Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ ist nur zum Wintersemester möglich.

## **§ 6 Arten von Lehrveranstaltungen**

(1) Lehrveranstaltungen werden als Vorlesungen / Lehrvorträge, seminaristischer Unterricht, Übungen, Seminare sowie als Praktika angeboten.

(2) In Vorlesungen / Lehrvorträgen wird ein Lehrgebiet systematisch durch Dozentinnen und Dozenten vorgetragen. Es ist jedoch anzustreben, dass Möglichkeiten gezielter Rückfragen und eines begrenzten Dialogs erhalten bleiben.

(3) Seminaristischer Unterricht dient der gemeinsamen Erarbeitung eines Lehrgebietes unter Anleitung durch Dozentinnen und Dozenten. Dies schließt ein, dass die Studierenden durch Übernahme von Referaten, Sitzungsprotokollen und Diskussionsleitung eine aktive Rolle spielen.

Eine Sonderform des seminaristischen Unterrichts sind die Exkursionen. Diese sind Besuche von Betrieben und wichtigen Messen unter Leitung der Dozentinnen und Dozenten. Sie dienen dazu, den Studierenden Einblicke in Betriebsabläufe und Märkte zu geben und diese in der Gruppe kritisch zu reflektieren.

(4) Übungen dienen der systematischen Durcharbeitung und Anwendung des Lehrstoffs. Dozentinnen und Dozenten leiten die Veranstaltungen, geben Einführungen, stellen Aufgaben und geben Lösungshilfen. Die Studierenden arbeiten einzeln oder in Gruppen, lösen die Aufgaben teilweise selbständig, aber in enger Rückkopplung mit den Dozentinnen und Dozenten.

(5) Seminare und Praktika finden in Seminarräumen, Computerkabinetten, im Technikum oder im Labor statt. Seminare ermöglichen die Erarbeitung komplexer Problemstellungen und Fakten im Wechsel von Vortrag und Diskussion, wobei die eigenständige Erarbeitung von Beiträgen durch die Studierenden ein wesentlicher Bestandteil dieser Veranstaltungsform ist. Praktika sind die experimentelle Aneignung von Methoden, Stoffinhalten und Arbeitstechniken durch eigene Versuche unter genauer Anleitung. Im Zusammenhang mit diesen Veranstaltungen sind die Erfassung von Daten, die schriftliche Ausarbeitung der Ergebnisse und deren Interpretation von besonderer Bedeutung.

Eine Sonderform der Praktika ist die Studienarbeit. Diese kann einzeln oder in Kleingruppen angefertigt werden. Sie dient der intensiven, fächerübergreifenden Erarbeitung eines begrenzten Gebietes (z. B. eines Lebensmittels, eines technologischen Verfahrens, eines Produktionsablaufes) unter Anleitung der Dozentinnen und Dozenten. Gründliches Studium relevanter Literatur und einschlägiger Statistiken dienen als Einstieg. Bei der Bearbeitung sind vorzugsweise Elemente der Module zu berücksichtigen, die bis dahin angeboten wurden. Im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten können praktische Versuche eingebunden werden - auch in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie oder verwandten Unternehmen bzw. Instituten. Weitere Bestandteile der Studienarbeit sind Konsultationen mit den Dozentinnen und Dozenten, Berichte über Arbeitsfortschritte und Seminarvorträge über Zwischenergebnisse. Am Schluss steht die schriftliche Studienarbeit, die die Resultate fächerübergreifend und ganzheitlich zusammenfasst.

(6) Die Bachelor-Arbeit wird einzeln unter Anleitung der Dozentinnen und Dozenten angefertigt. Im Vordergrund steht hierbei die selbständige und fächerübergreifende Bearbeitung eines studienfachbezogenen Themas nach wissenschaftlichen Methoden in einer vorgegebenen Frist.

## **§ 7 In-Kraft-Treten**

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

(2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmals für Studierende, die sich zum Wintersemester 2016/17 immatrikulieren.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 18. Mai 2016 und der Genehmigung der Prorektorin für Studium, Lehre, Weiterbildung und Evaluation vom 31. Mai 2016.

Neubrandenburg, den 31. Mai 2016

**Prof. Dr. Marion Musiol**

Prorektorin für Studium, Lehre, Weiterbildung und Evaluation  
der Hochschule Neubrandenburg  
Prof. Dr. Marion Musiol