

# LESEFASSUNG

**Satzung  
des Fachbereichs Maschinenbau und  
Wirtschaft der Technischen  
Hochschule Lübeck  
über die Prüfungen im Bachelor-  
Studiengang Food Processing  
– Technologie und Management  
(Prüfungsordnung  
Food Processing – Technologie und  
Management - Bachelor)  
Vom 15. Juli 2011  
(NBI. MWV Schl.-H. S. 75)**

zuletzt geändert durch:

- Satzung vom 15. Mai 2023 (NBI. HS MBWFK Schl.-H. S. 70)

**Teil I  
Grundsätzlicher Studiengang**

**§ 1  
Aufbau und Inhalt des Studiums**

(1) Das Studium umfasst Fächer aus den Bereichen Ingenieur- und Wirtschaftswissenschaften, Lebensmittelchemie und –biotechnologie sowie einen Block mit Integrationsfächern (Management, Sprachen und Informationstechnologie). Den Abschluss des Studiums bilden das Projektstudium sowie eine anzufertigende Abschlussarbeit und ein Abschlusskolloquium. Einzelheiten sind in der Anlage zur Prüfungsordnung beschrieben.

(2) Das Studium umfasst die Fachgebiete/Module, in denen die Studierenden in den in der Anlage aufgeführten einzelnen Fächern für den erfolgreichen Abschluss des Studiums Prüfungsleistungen nachweisen können.

**§ 2  
Hochschulprüfung**

Das Hochschulstudium im Studiengang Food Processing – Technologie und Management wird durch eine Hochschulprüfung abgeschlossen, aufgrund derer der akademische Grad „Bachelor of Engineering (B.Eng.)“ als berufsqualifizierender Abschluss verliehen wird.

**§ 3  
Regelstudienzeit**

Die Regelstudienzeit beträgt 7 Studiensemester.

**§ 4  
Studienvolumen**

Das Studienvolumen beträgt 139 Semesterwochenstunden, entsprechend 210 Leistungspunkten nach dem European Credit Transfer System (ECTS).

**§ 5  
Prüfungsvoraussetzungen**

(1) Die erfolgreiche Teilnahme an der Zwischenprüfung der für diesen Studiengang erforderlichen Berufsausbildung ist Prüfungsleistung für die Teilnahme an Fachprüfungen ab dem 4. Semester.

(2) Die für diesen Studiengang erforderliche abgeschlossene Berufsausbildung ist bis zum Ende des 5. Fachsemesters nachzuweisen und Prüfungsleistung für die Teilnahme an Fachprüfungen ab dem 6. Studiensemester.

(3) Für die Ausgabe der Abschlussarbeit dürfen noch bis zu zwei Prüfungsleistungen oder noch bis zu zwei Studienleistungen oder eine Prüfungsleistung und eine Studienleistung des vierten bis siebten Semesters fehlen.

(4) Voraussetzung für die Zulassung zur mündlichen studienabschließenden Prüfung ist der Nachweis aller nach dem Regelstudienplan der Studienordnung zu erbringenden Leistungen und die bestandene Bachelorarbeit.

**§ 6  
Prüfungsanforderungen**

(1) Aus der Anlage 1 ergibt sich,

- auf welche Fächer sich die Prüfung erstreckt,
- welche Prüfungsanforderungen gestellt werden,
- welche Prüfungsleistungen nach Anzahl, Art und Dauer zu erbringen sind,
- innerhalb welcher Zeit Prüfungsarbeiten anzufertigen sind.

(2) Die Dauer der mündlichen Prüfung muss mindestens 30 und darf höchstens 60 Minuten betragen, soweit in der Anlage nicht anders bestimmt. Bei Gruppenprüfungen vervielfacht sich die Dauer entsprechend der Zahl der Teilnehmenden.

(3) Die Unterrichtssprache ist Prüfungssprache.

## **§ 7 Projektstudium**

(1) In den Studiengang eingeordnet ist ein Projektstudium. Dessen Zweck ist das projektbezogene, fachspezifische praktische Heranführen an Arbeiten und Aufgaben aus dem künftigen beruflichen Tätigkeitsfeld. Das Projektstudium kann frühestens nach Beendigung des fünften Studienhalbjahres aufgenommen werden. Im Studienplan ist hierfür die erste Hälfte des siebten Semesters vorgesehen. Ein Teil des Projektstudiums kann in der unterrichtsfreien Zeit liegen.

(2) Das Nähere über Gegenstand, Art und Dauer der Abschnitte des Projektstudiums, die vorzulegenden Nachweise sowie die mit den Betrieben abzuschließenden Verträge regelt die vom Gemeinsamen Ausschuss zu beschließende ‚Richtlinie Projektstudium‘.

## **§ 8 Prüfungsverfahren**

Das Prüfungsverfahren richtet sich nach der Prüfungsverfahrensordnung in der jeweils geltenden Fassung.

## **§ 9 Nachricht über die Bewertung**

Über die Bewertung der Prüfungsleistungen ist der für die datenmäßige Verarbeitung der Bewertungen zuständigen Stelle innerhalb einer Frist von vier Wochen Nachricht zu geben.

## **§ 10 Abschlussarbeit**

Bei der Abgabe der Abschlussarbeit hat die Kandidatin oder der Kandidat schriftlich zu versichern, dass sie oder er die Arbeit selbständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt hat.

## **§ 11 Bildung der Gesamtnote**

Die für die Abschlussprüfung zu bildende Gesamtnote errechnet sich zu 80 vom Hundert aus dem Mittelwert der nach Leistungspunkten gewichteten Noten der Fachprüfungen und zu 20 vom Hundert aus der Einheitsnote der Abschlussarbeit.

## **Teil II Allgemeine Regelungen**

### **§ 12 Beiblatt zum Zeugnis**

In Ergänzung zu § 32 Abs. 4 der Prüfungsverfahrensordnung kann sich die Kandidatin oder der Kandidat in weiteren als den vorgeschriebenen Fächern einer Prüfung unterziehen. Das Ergebnis der Prüfung in diesen Fächern ist auf Antrag in dem Beiblatt zum Zeugnis aufzunehmen; dies gilt auch für die nach Regelstudienplan erbrachten Studienleistungen.

### **§ 13 Inkrafttreten, Übergangsregelungen, Außerkräfttreten**

- (1) Diese Satzung in der geänderten Fassung tritt am 1. September 2023 in Kraft.
- (2) Diese Satzung des Bachelorstudiengangs Food Processing – Technologie und Management vom 15. Juli 2011 (NBl. MWV Schl.-H. S. 75), zuletzt geändert durch Satzung vom 26. Juni 2014 (NBl. MSB Schl.-H. S. 60), tritt mit Ablauf des 29. Februar 2024 außer Kraft.

### **Anlage 1: Fächerliste und Prüfungen**

Studiengang  
Bachelor of Food Processing – Technologie und Management

**Anlage 1** zu § 6 der Prüfungsordnung

Fach/Gegenstand	cps/ ECTS	Art der Prüfung	Dauer Minuten
<b><u>Pflichtfächer:</u></b>	-		
<b><u>Technik</u></b>	-		
Mathematik I	5	Klausurarbeit	120
Mathematik II	5	Klausurarbeit	120
Maschinentechnik I	5	Klausurarbeit	120
Maschinentechnik II	5	Klausurarbeit	120
Werkstoffkunde	5	Klausurarbeit	120
Grundlagen der Elektrotechnik / Elektronik	5	Klausurarbeit	120
Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik	5	Klausurarbeit	120
Thermodynamik	5	Klausurarbeit	120
Technische Strömungslehre	5	Klausurarbeit	120
Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik	5	Klausurarbeit	120
Spezielle Lebensmitteltechnologie	4	Portfolioprüfung	X
Verpackungs- und Abfülltechnik	5	Klausurarbeit	120
<b><u>Informationstechnologie</u></b>	-		
Einführung IT-Systeme	3	Klausurarbeit	120
Prozessmesstechnik	5	Klausurarbeit	120
Prozessautomatisierung	5	Klausurarbeit	120
Integrierte Systeme I	5	Klausurarbeit	120
<b><u>Wirtschaftswissenschaften</u></b>	-		
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	3	Klausurarbeit	120
Statistik	4	Klausurarbeit	120
Rechnungswesen (Kostenrechnung)	4	Klausurarbeit	120
Wirtschaftsrecht	5	Klausurarbeit	120
Grundlagen des Controllings	5	Klausurarbeit	120
Grundlagen des Marketings	5	Klausurarbeit	120
Finanzierung, Investition	5	Klausurarbeit	120
Grundlagen der Logistik	5	Klausurarbeit	120

<b>Management / Sprachen</b>			
Personalmanagement	5	Portfolioprüfung	X
Umwelt- und Qualitätsmanagement	5	Klausurarbeit	120
Projektmanagement	2	Projektarbeit	X
<b>Lebensmittelchemie</b>			
Allgemeine und physikalische Chemie	3	Klausurarbeit	90
Rohstoffkunde	3	Klausurarbeit	120
Chemie 1	3	Klausurarbeit	120
Chemie 2	6	Klausurarbeit	120
Mikrobiologie und Hygiene	3	Klausurarbeit	120
Grundlagen Lebensmitteltechnologie	3	Klausurarbeit	120
Biochemie und Biotechnologie	3	Klausurarbeit	120
Ökotrophologie (Ernährung, Sensorik, Produktentwicklung)	3	Klausurarbeit	120
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht	3	Klausurarbeit	90
<b>Abschluss</b>			
Projektstudium	15	Projektstudiumsarbeit	
Bachelorarbeit	12		3 Monate
Abschlusskolloquium	3		60 min