

**Satzung  
des Fachbereichs Maschinenbau und  
Wirtschaft der Fachhochschule Lübeck  
über das Studium im Bachelor-  
Studiengang Food Processing – Tech-  
nologie und Management  
(Studienordnung  
Food Processing – Technologie und  
Management - Bachelor)  
Vom 15. Juli 2011**

**zuletzt geändert durch Satzung  
vom 26. Juni 2014**

**§ 1  
Studiengang**

Der grundständige Studiengang Food Processing – Technologie und Management mit dem Abschluss Bachelor of Engineering ist ein eigenständiger Studiengang.

**Teil I  
Studienziel, Studienaufbau,  
Studieninhalt**

**§ 2  
Studienziel**

Durch anwendungsbezogene Lehre soll eine auf wissenschaftlicher Grundlage beruhende Bildung vermittelt werden, die mit Erreichen des Abschlussgrades zu selbstständiger Tätigkeit im Beruf befähigt. Die Studierenden sollen durch das Studium die Fähigkeit zu wissenschaftlich fundiertem Denken und Handeln sowie die entsprechenden Methoden und Fachkenntnisse auf den Gebieten des Maschinenbaus, der Wirtschaftswissenschaften sowie der Lebensmitteltechnik und -chemie erwerben. Das Studium bereitet auf berufliche Tätigkeiten im Fabrikbetrieb von lebensmittelproduzierenden Unternehmen und im Lebensmittelanlagebau vor. Der Studiengang führt zum berufsqualifizierenden Abschluss „Bachelor of Engineering“.

**§ 3  
Studienaufbau**

Das Studium gliedert sich formal in drei Abschnitte:  
a) Ein durchgehendes Studium vom 1. bis zum 6. Semester mit den Fachschwerpunkten Lebensmitteltechnik und Informa-

- tionstechnologie, Wirtschaft, Management und Sprachen sowie Lebensmittelchemie.  
b) Ein Projektstudium im 7. Semester.  
c) Eine abschließende Bachelor-Arbeit (Bachelor-Thesis) mit Abschlusskolloquium im 7. Semester.

**§ 4  
Studieninhalt**

Das Studium umfasst die in der Anlage 1 aufgeführten Fächer, in denen der Fachbereich das Lehrangebot im Rahmen der bestehenden Möglichkeiten sicherstellt, indem er Lehrveranstaltungen anbietet (Teil II), in denen die Studierenden für einen erfolgreichen Abschluss des Studiums Studienleistungen nachweisen müssen (Teil III).

**Teil II  
Lehrveranstaltungen**

**§ 5  
Gegenstand und Art der Lehrveranstaltungen  
sowie deren Anteil am  
zeitlichen Gesamtumfang**

- (1) Lehrveranstaltungen sind
- Vorlesungen und Lehrvorträge (V): Vermittlung des Lehrstoffs mit Aussprachemöglichkeiten,
  - Übungen (Ü): Verarbeitung und Vertiefung des Lehrstoffs in theoretischen und praktischen Anwendungen
  - Praktika (P): Praktische Ausbildung und Labor-tätigkeit in kleinen Gruppen
  - Projekte (Pj): Eigenständiges, angeleitetes Be-arbeiten eines Fachthemas durch die Studie-renden mit anschließender Präsentation der Ergebnisse

(2) Gegenstand und Art der Lehrveranstaltungen sowie deren Anteil am zeitlichen Gesamtumfang bestimmen sich nach der Anlage 1.

(3) Lehrveranstaltungen können grundsätzlich auch in englischer Sprache abgehalten werden. Prüfungssprache ist dann Englisch.

(4) Das Dekanat kann auf Beschluss des Gemein-samen Ausschusses für Food Processing – Tech-nologie und Management genehmigen, dass Lehr-veranstaltungen ganz oder teilweise als Online-Veranstaltungen durchgeführt werden.

**§ 6  
Belegung**

Zur ordnungsgemäßen Durchführung von Übun-

gen, Praktika, Projekten kann das Dekanat bestimmen, dass Studierende vor einer Teilnahme diese Lehrveranstaltungen belegen müssen.

### **§ 7**

#### **Teilnahmebeschränkungen**

Sind bei Übungen oder Praktika nicht genügend Arbeitsplätze vorhanden oder lässt bei Seminaren der Zweck nur eine begrenzte Teilnehmerzahl zu und haben zu viele Studierende diese Lehrveranstaltung belegt, so führt das Dekanat, wenn es parallele Lehrveranstaltungen nicht anbieten kann, ein Auswahlverfahren durch. Es haben die Studierenden Vorrang, die die Lehrveranstaltungen belegt haben, weil sie eine nach der Studienordnung in diesem Fach vorgeschriebene Leistung nachweisen müssen. Dabei gehen die Studierenden, die alle bis dahin zu erbringenden Leistungen und Prüfungen nach dem Regelstudienplan und in der Regelstudienzeit erbracht haben, vor. Bei dann noch gleichberechtigten Studierenden entscheidet das Los.

### **§ 8**

#### **Anwesenheitspflicht**

Anwesenheitspflicht besteht für die Teilnahme an Seminaren, Übungen, Praktika, Projekten, wenn dies

- der Regelstudienplan allgemein oder
- das Dekanat bei einer Teilnahmebeschränkung oder
- die die Lehrveranstaltung durchführende Person (in Abstimmung mit dem Dekanat) bestimmt.

## **Teil III**

### **Studienleistungen**

#### **§ 9**

##### **Zweck, Gegenstand und Art der Studienleistungen sowie deren Anteil am zeitlichen Gesamtumfang**

(1) Die Studienleistung soll zeigen, dass die Studierenden zu bestimmten Fragestellungen den Anforderungen entsprechend mindestens genügende Kenntnisse erworben haben. Die Studienleistung umfasst die Stoffgebiete der Lehrveranstaltungen in dem jeweiligen Fach.

(2) Studienleistungen sind

- Tests (T): Mündliche oder schriftliche Abfrage des Lehrstoffs,
- Übungs-/Praktikumsleistungen (ÜL/PL): Nachweis über die Durchführung von Übungen oder Praktika

(3) Eine Studienleistung hat die die Lehrveranstaltung abhaltende Person vorher mit Angabe der Art der Studienleistung und der notwendigen organisatorischen Daten für deren fristgerechten Ablauf rechtzeitig anzukündigen.

(4) Gegenstand und Art der Studienleistungen sowie deren Anteil am zeitlichen Gesamtumfang bestimmen sich nach der Anlage 1.

(5) Studienleistungen können auch semesterbegleitend erbracht werden.

(6) Wer eine Studienleistung ablegen will, hat sich frist- und formgerecht anzumelden. Das Nähere regelt das Dekanat.

(7) Die Studienleistung ist in der Regel von der die Lehrveranstaltung abhaltenden Lehrperson zu bewerten.

(8) Eine Studienleistung ist bei einer den Anforderungen mindestens genügenden Leistung mit „erfolgreich teilgenommen“, bei einer den Anforderungen nicht mehr genügenden Leistung mit „nicht erfolgreich teilgenommen“ zu bewerten.

(9) Die Studienleistung kann auch benotet werden. Für die Benotung gelten die prüfungsrechtlichen Vorschriften.

(10) Eine nicht bestandene Studienleistung kann unbegrenzt wiederholt werden. Für die Wiederholung ist eine neue Meldung für die Abnahme der Studienleistung abzugeben.

(11) Die Studierenden sind über das Ergebnis der Studienleistungen zu benachrichtigen.

#### **§ 10**

##### **Anrechnung von Leistungen**

(1) Durch ein vorausgegangenes Studium erworbene Studienleistungen und Prüfungsleistungen können auf Antrag auf die für das Studium in diesem Studiengang geforderten Studienleistungen angerechnet werden, wenn sie gleichwertig sind. Über die Feststellung der Gleichwertigkeit und die Anrechnung entscheidet die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses im Einvernehmen mit der die Lehrveranstaltung, für die die Anrechnung als Studienleistung erfolgen soll, abhaltenden Lehrperson.

(2) Diese Anerkennung gilt auch für Studien- bzw. Prüfungsleistungen, die an einer ausländischen

Hochschule erbracht wurden.

## **Teil IV Weitere Vorschriften**

### **§ 11 Studienakten, Studiendaten**

Die Studierenden haben einen Anspruch auf Einsicht in ihre Studienakten und auf Auskunft über die zu ihrer Person gespeicherten Studiendaten. Die Studienakten und Studiendaten sind nach Ablauf des Jahres der Entlassung aus dem Studium noch mindestens ein Jahr, aber längstens zwei Jahre aufzubewahren, es sei denn, dass sie für ein noch nicht rechtskräftig abgeschlossenes Rechtsmittelverfahren benötigt werden.

### **§ 12 Inkrafttreten, Übergangsregelungen**

Diese Satzung tritt in der geänderten Fassung mit dem 1. September 2013 in Kraft.

Anlage 1: Regelstudienplan Bachelor of Science Food processing  
– Technologie und Management

Anlage 2: Englische Übersetzungen

## Anlage 1 zu §§ 4, 5 und 9 der Studienordnung

Die mit \*) gekennzeichneten Fächer schließen mit einer Studienleistung ab.

Fach/Gegenstand	SWS Vorlesung	SWS P/Ü	cps/ ECTS
<b><u>Technik</u></b>			
Mathematik I	4		5
Mathematik II	4		5
Maschinentechnik I	4		5
Maschinentechnik II	4		5
Werkstoffkunde	4		5
Grundlagen der Elektrotechnik/Elektronik	4		5
Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik	3	1	5
Thermodynamik	4		5
Technische Strömungslehre	3	1	5
Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik	3	1	5
Spezielle Lebensmitteltechnologie	2		4
Verpackungs- und Abfülltechnik	4		5
<b><u>Informationstechnologie</u></b>			
Einführung IT-Systeme	3		3
Prozessmesstechnik	3	1	5
Prozessautomatisierung	4		5
Integrierte Systeme	2	2	5
<b><u>Wirtschaftswissenschaften</u></b>			
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	3		3
Statistik	3		4
Rechnungswesen (Kostenrechnung)	3		4
Wirtschaftsrecht	4		5
Grundlagen des Controllings	4		5

Grundlagen des Marketings	4		5
Finanzierung, Investition	4		5
Grundlagen der Logistik	4		5
<b>Management / Sprachen</b>			
Unternehmensplanspiel *)		2	2
Personalmanagement	4		5
Führung- und Selbstmanagement *)	3	3	8
Umwelt- und Qualitätsmanagement	4		5
Projektmanagement	1	1	2
Englisch *)	2	2	5
<b>Lebensmittelchemie</b>			
Allgemeine und physikalische Chemie	2	2	6
Rohstoffkunde	2		3
Chemie 1	2		3
Chemie 2	4	2	9
Mikrobiologie und Hygiene	2	1	4
Grundlagen Lebensmitteltechnologie	2	2	6
Biochemie und Biotechnologie	2		3
Ökotoxikologie (Ernährung, Sensorik, Produktentwicklung)	2		3
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht	2		3
<b>Projektstudium</b>			<b>15</b>
<b>Abschlussarbeit</b>			<b>12</b>
<b>Kolloquium</b>			<b>3</b>

## Anlage 2 zu §§ 4, 5 und 9 der Studienordnung Englisch

Die mit \*) gekennzeichneten Fächer schließen mit einer Studienleistung ab.

Courses	Hours per week Lecture	Hours per week Laboratory/ Project	cps/ ECTS
<b>Technology</b>			
Mathematics I	4		5
Mathematics II	4		5
Machine Technology I	4		5
Machine Technology II	4		5
Materials Science	4		5
Principles of Electrical Engineering / Electronics	4		5
Mechanical Food Process Engineering	3	1	5
Thermodynamics	4		5
Technical Fluid Mechanics	3	1	5
Thermal Food Process Engineering	3	1	5
Special Food Technology	2		4
Packaging and Bottling Technology	4		5
<b>Information Technology</b>			
Introduction to IT-Systems	3		3
Process Instrumentation	3	1	5
Process Automation	4		5
Integrated Systems	2	2	5
<b>Business Administration</b>			
Fundamentals of Business	3		3
Statistic	3		4
Accounting (Cost Accounting)	3		4
Business Law	4		5
Controlling in Production Industry	4		5

Fundamentals of Marketing	4		5
Finance, Investment	4		5
Fundamentals of Logistics	4		5
<b>Management / Language</b>			
Management Decision Game *)		2	2
Human Resource Management	4		5
Professional Behavior and Leadership*)	3	3	8
Environmental and Quality Management	4		5
Project Management	1	1	2
English*)	2	2	5
<b>Food Chemistry</b>			
General and Physical Chemistry	2	2	6
Raw Materials	2		3
Chemistry 1	2		3
Chemistry 2	4	2	9
Microbiology and Hygiene	2	1	4
Basics of Food Technology	2	2	6
Biochemistry and Biotechnology	2		3
Nutrition Sciences (Nutrition, Sensorics, Product Development)	2		3
Food Safety and Legal Regulations	2		3
<b>Escorting Seminar</b>			<b>15</b>
<b>Thesis</b>			<b>12</b>
<b>Colloquium</b>			<b>3</b>