

Richtlinie Vorpraktikum

Studiengang

Bachelor of Engineering Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie

Zum Studium gehört auch der Nachweis einer praktischen Tätigkeit nach folgenden Richtlinien:

Das abgeschlossene Vorpraktikum (einschließlich Anerkennung durch den Fachbereich) ist Prüfungsvorleistung für die Teilnahme an den Fachprüfungen ab dem 4. Studiensemester (gemäß Regelstudienplan). Fehlzeiten (zum Beispiel durch Urlaub, Krankheit oder gesetzliche Feiertage) in den einzelnen Abschnitten dürfen nicht bewirken, dass die Mindestdauer des Praktikums unterschritten wird.

Das Vorpraktikum ist ein betriebliches Praktikum. Es umfasst mindestens 12 Wochen. Es ist in einem Unternehmen der industriellen Lebensmittelproduktion zu erbringen.

Ziel des Vorpraktikums ist der Erwerb fachspezifischer Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse sowie das Heranführen an Tätigkeiten und Aufgaben aus dem künftigen Berufsfeld. Hieran ist der Inhalt des Praktikums zu orientieren.

Fachlicher Inhalt und zeitlicher Umfang des Vorpraktikums

Das Vorpraktikum soll aus einem wirtschaftlichen Teil und einem Produktionsteil bestehen. Der überwiegende Teil muss im Bereich der Produktion erfolgen.

- Einführung in die Produkte des Unternehmens
- Kennenlernen der Produktionsprozesse (Rohstoffe, Verfahren)
- Mitarbeit Produktentwicklung
- Mitarbeit in der Produktion
- Kennenlernen Qualitätssicherung
- Einführung in grundlegende Arbeitsweisen in Verwaltung und Management.
- Kennenlernen unterschiedlicher Abteilungen im kaufmännischen Bereich (Buchhaltung, Controlling)
- Kennenlernen von weiteren Bereichen eines Unternehmens, wie Vertrieb, Einkauf oder Logistik.

Sonstige praktische Tätigkeiten

Praktische Vorbildungsabschnitte (zum Beispiel Fachgymnasium, Lehre, Bundeswehrdienstzeit, Zivildienst) können teilweise als Vorpraktikum anerkannt werden, wenn sie einschlägig und fachlich gleichwertig sind.

Studierenden mit einer abgeschlossenen Lehre der industriellen Lebensmittelproduktion (insbesondere Fachkraft für Lebensmitteltechnik (FALET), Molkereifachkraft, Fachkraft Süßwarentechnik, Verfahrens-technologie in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft, Verpackungsmittelmechaniker, Brauer und Mälzer, Fachkraft für Fruchtsafttechnik, Brenner/-in, Weintechnologe/in, Destillateur/-in) sowie Studierenden, die Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie nach dualer Art studieren, wird dieses als komplettes Vorpraktikum anerkannt.

Praktikumsbericht

Während des Praktikums sind fortlaufend Praktikumsberichte zu führen. Sie sind nach Abschluss des Vorpraktikums dem Fachbereich vorzulegen. Die Praktikantenberichte, die in einem DIN A4 Format zu führen sind, sollen im wesentlichen Fragen des „Was“ und „Wie“ gearbeitet wurde, behandeln, so dass ersichtlich wird, dass sich die Praktikantin beziehungsweise der Praktikant mit der jeweiligen Aufgabenstellung auseinandergesetzt hat.

Nachweis und Anerkennung

Praktikantentätigkeiten werden von der Fachhochschule für das Studium nur anerkannt, wenn ein Berichtsheft vorgelegt wird (üblicher Umfang zwei Seiten pro Woche). Die Berichte müssen von der Ausbildungsfirma gegengezeichnet sein. Zusätzlich bedarf es der Vorlage einer Bescheinigung der Ausbildungsfirma, aus welcher der fachliche Inhalt und die Dauer des Vorpraktikums in Kalenderwochen hervorgehen.

Auskünfte

Auskünfte erteilt:

Fachhochschule Lübeck
Fachbereich Maschinenbau und Wirtschaft
Dekanat
Mönkhofer Weg 136 – 140
23562 Lübeck

Tel.: (04 51) 3 00-52 33 oder 55 37
Fax: (04 51) 3 00-53 02
Email: mw@fh-luebeck.de

Öffnungszeiten des Sekretariats:

Montag, Dienstag und Donnerstag:	8.00 bis 12.00 und 13.00 bis 15.00 Uhr
Mittwoch und Freitag:	8.00 bis 12.00 Uhr oder nach vorheriger Anmeldung.

Fassung

Die vorliegende Fassung wurde vom Gemeinsamen Ausschuss für den Studiengang BFP/WLM verabschiedet am 28.01.2016.