

**Satzung
des Fachbereichs Maschinenbau und
Wirtschaft der Fachhochschule Lübeck
über die Prüfungen im Bachelor-
Studiengang Food Processing
(Prüfungsordnung
Food Processing - Bachelor)
Vom 15. Juli 2011**

Aufgrund des § 52 Abs. 1 des Hochschulgesetzes (HSG) vom 28. Februar 2007 (GVOBl. Schl.-H. S. 184), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 4. Februar 2011 (GVOBl. Schl.-H. S. 34, ber. GVOBl. Schl.-H. S. 67), hat der Gemeinsame Ausschuss für Food Processing der Fachhochschule Lübeck am 12. Mai 2011 und am 30. Juni 2011 folgende Satzung beschlossen:

**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 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 Semester.

**§ 4
Studienvolumen**

Das Studienvolumen beträgt 146 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 Prüfungsvorleistung 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 Prüfungsvorleistung für die Teilnahme an Fachprüfungen ab dem 6. Studiensemester.

(3) Voraussetzung für die Zulassung zu Prüfungsleistungen, deren Erbringen nach dem Regelstudienplan für das dritte oder ein höheres Semester vorgesehen ist, ist das Vorliegen der Nachweise der Studienleistungen und Prüfungsleistungen des ersten und zweiten Semesters, wobei noch zwei Leistungen fehlen dürfen.

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

(5) 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 dritten 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

Diese Satzung tritt mit dem 1. September 2011 in Kraft.

Die Genehmigung des Präsidiums der Fachhochschule Lübeck wurde mit Schreiben vom 14. Juli 2011 erteilt.

Die vorstehende Satzung wird hiermit ausgefertigt und ist bekannt zu machen.

Lübeck, 15. Juli 2011

*Fachhochschule Lübeck
Gemeinsamer Ausschuss für Food Processing*

*Prof. Dr. Pietsch
Vorsitzender*

Anlage 1: Fächerliste und Prüfungen

Studiengang Bachelor of Food Processing
Anlage 1 zu § 6 der Prüfungsordnung

Fach/Gegenstand	cps/ ECTS	Art der Prüfung	Dauer Minuten
<u>Pflichtfächer:</u>	-		
<u>Technik</u>	-		
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 Verfahrenstechnik	5	Klausurarbeit	120
Thermodynamik	5	Klausurarbeit	120
Strömungslehre (inkl. Rheologie)	5	Klausurarbeit	120
Thermische Verfahrenstechnik	5	Klausurarbeit	120
Ausgewählte Lebensmittelprozesse	4	Klausurarbeit	120
Verpackungstechnik	5	Klausurarbeit	120
<u>Informationstechnologie</u>	-		
Einführung IT-Systeme	3	Klausurarbeit	120
Prozessmesstechnik	5	Klausurarbeit	120
Prozessautomatisierung	5	Klausurarbeit	120
Integrierte Systeme	5	Klausurarbeit	120
<u>Wirtschaftswissenschaften</u>	-		
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

Management / Sprachen			
Unternehmensplanspiel	2	Projektarbeit	X
Personalmanagement	5	Klausurarbeit	120
Führung- und Selbstmanagement	8	Projektarbeit	X
Umwelt- und Qualitätsmanagement	5	Klausurarbeit	120
Projektmanagement	2	Projektarbeit	X
Lebensmittelchemie			
Allgemeine und physikalische Chemie	2	Klausurarbeit	90
Rohstoffkunde	3	Klausurarbeit	120
Organische Chemie	3	Klausurarbeit	120
Lebensmittelchemie I	3	Klausurarbeit	120
Mikrobiologie und Hygiene	3	Klausurarbeit	120
Lebensmittelanalytik	3	Klausurarbeit	120
Lebensmittelchemie II	3	Klausurarbeit	120
Lebensmittelverarbeitung	3	Klausurarbeit	120
Biochemie und Biotechnologie	2	Klausurarbeit	90
Ökotrophologie (Ernährung, Sensorik, Produktentwicklung)	3	Klausurarbeit	120
Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht	2	Klausurarbeit	90
Abschluss			
Projektstudium	15	Projektstudiumsarbeit	
Bachelorarbeit	12		3 Monate
Abschlusskolloquium	3		60 min