



Bachelor

FB 7 | **Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik**

Lebensmitteltechnologie-Fernstudium

Bachelor of Engineering

Im Fernstudiengang Lebensmitteltechnologie werden umfangreiche ingenieurtechnische, mathematische und naturwissenschaftliche Kenntnisse vermittelt, um die Absolventen zu wissenschaftlicher Arbeit und verantwortlichem Handeln bei der beruflichen Tätigkeit zu befähigen. Insbesondere werden die Studierenden in die Lage versetzt, neue Ergebnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher, ökologischer und sicherheitstechnischer Erfordernisse in die Ernährungsindustrie umzusetzen.



Studienziel

Die Studierenden erwerben Fähigkeiten zur Planung, Steuerung und Überwachung der technologischen Prozesse. Sie erlernen Anlagen und Ausrüstungen zu entwickeln und zu betreiben. Auf der Basis eines mathematisch-naturwissenschaftlichen, ingenieurtechnischen und betriebswirtschaftlichen Grundlagenwissens, liegt der Schwerpunkt der Ausbildung auf dem Gebiet der Planung, der Auslegung und dem Betrieb lebensmitteltechnologischer Prozesse und Anlagen.

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Studiums wird der akademische Grad **Bachelor of Engineering** verliehen.

Berufliche Einsatzmöglichkeiten

Die Einsatzgebiete der Absolventinnen und Absolventen sind entsprechend dem Ausbildungsziel weit gefächert. Sie reichen von der Ernährungswirtschaft und ihrer Zulieferindustrie, dem Maschinen- und Anlagenbau für die Lebensmittelproduktion, der Verpackungstechnik, der Tätigkeit in Ingenieur- und Planungsbüros sowie im öffentlichen Dienst bis zur Kosmetikerherstellung.

Anschriften

Hochschule Anhalt (FH)
FB Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik
Bernburger Straße 55
06366 Köthen
Tel.: +49 (0) 3496 67 2500
Fax: +49 (0) 3496 67 2599

Studienfachberater

Prof. Dr. Gerhard Kater
e-mail: gerhard.kater@bwp.hs-anhalt.de
Tel.: +49 (0) 3496 67 2536
Fax: +49 (0) 3496 67 2599

Bewerbungsunterlagen erhalten Sie direkt von der Hochschule Anhalt (FH)
Abteilung Studentische Angelegenheiten
Bernburger Straße 55
06366 Köthen
(bitte adressierten und ausreichend frankierten Rückumschlag der Größe C 5 beifügen)

Für Ihre Anfragen

Tel.: (03496) 67 5203
Fax: (03496) 67 5299
e-mail: beratung@hs-anhalt.de
Internet: <http://www.hs-anhalt.de>



Studienvoraussetzungen

Es gelten die allgemeinen Zulassungsbedingungen für ein Studium an einer Fachhochschule (Abitur, Fachhochschulreife) oder eine als gleichwertig anerkannte Vorbildung. Insbesondere ist der Zugang auch möglich für Bewerber mit Meister- oder Technikerabschluss.

Unter bestimmten Voraussetzungen können Bewerberinnen bzw. Bewerber mit erweiterten - oder Realschulabschluss **und** Berufsausbildung und längerer Berufstätigkeit nach einer bestandenen Feststellungsprüfung ebenfalls zugelassen werden.

Studiendauer

Die Regelstudienzeit beträgt neun Semester (viereinhalb Jahre). Sie umfasst die theoretischen Studiensemester und die Prüfungen einschließlich der Bachelorarbeit. Die Bachelorarbeit wird in der Regel im neunten Semester angefertigt. Das berufsbegleitende Lehrangebot beinhaltet angeleitete Selbststudienphasen, virtuelle Studienangebote sowie Präsenzveranstaltungen für Konsultationen, Praktika, Seminare und Prüfungen.

Für das Studium wird ein Zeitbudget von 400 Stunden pro Semester zugrunde gelegt. Dies entspricht bei 23 Wochen je Studienhalbjahr ca. 17 Stunden Gesamtstudienzeit pro Woche.

Die Lehrveranstaltungen werden im Zweijahresrhythmus angeboten. Studienbeginn ist jeweils zum Wintersemester möglich.

Studienablauf

Das Studium ist modular aufgebaut. Neben der Leistungsbewertung (Noten) wird der Leistungsaufwand in Punkten (Credits) bewertet. Während der Semester sind durch die Studierenden Pflicht- und Wahlpflichtmodule zu absolvieren.

Gebühren

Die Gebühren für die Fernstudienunterlagen und die Präsenzveranstaltungen betragen 500 Euro pro Semester.

Auszug aus dem Modellstudienplan

Module je Semester	P	S	1.		2.		3.		4.		5.	
	h*	h*	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.
Pflichtmodule												
Mathematik und Statistik	50	310	26	6	24	6						
Physik	20	130	20	5								
Informatik	26	154	16	4	10	2						
Technische Mechanik	34	206	14	3	20	5						
Chemie	26	154	12	3	14	3						
Physikalische Chemie	22	128					22	5				
Werkstofftechnik	16	104					16	4				
Strömungsmechanik und Rheologie	32	208					14	4	18	4		
Thermodynamik	32	208					14	4	18	4		
Lebensmittelmikrobiologie	22	128			16	4	6	1				
Konstruktionslehre	20	130					10	2	10	3		
Online-Kurs Betriebswirtschaftslehre	4	146										
REFA-Methoden	20	130										

Module je Semester	P	S	5.		6.		7.		8.		9.	
	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.
Mess-, Regelungs- u. Prozessleittechn.	36	204	18	4	18	4						
Computer Aided Design (CAD)	18	102	18	4								
Lebensmittelchemie	30	210	14	4	16	4						
Lebensmittelanalytik	30	210	14	4	16	4						
LM-verfahrens- u. - apparatetechnik	40	260	14	4	16	4	10	2				
Lebensmitteltechnologie	46	254					18	4	28	6		
Sicherheitstechnik	18	102									18	4
Ver- und Entsorgungstechnik	24	126			24	5						
Verpackungstechnik	12	108					12	4				
Projektarbeit	8	142							8	5		
Recht und Kostenrechnung	20	130					20	5				
Wahlpflichtmodule												
Wahlpflichtmodul I							18	4				
Wahlpflichtmodul II									18	4		
Wahlpflichtmodul III									18	4		
Bachelorarbeit												12
Kolloquium												3

Legende: h*: Lehrstunde (45 min), Cr.: Credits

Hinweise für Wahlpflichtmodule:

Es sind Wahlpflichtmodule im nachfolgend genannten Mindestumfang aus dem Katalog der Nichttechnischen und Naturwissenschaftlich-technischen Wahlpflichtmodule zu wählen:

Nichttechnische Wahlpflichtmodule: 4 Credits
Projektmanagement, Qualitätsmanagement

Naturwissenschaftlich-technische Wahlpflichtmodule: 8 Credits
Lebensmittelbiotechnologie, Mikrobiologische Qualitätskontrolle, Chromatographische Verfahren, Spezielle Apparatechnik