

Hochschule Anhalt

SATZUNG

zur Änderung der
PRÜFUNGS- und STUDIENORDNUNG
zur Erlangung des akademischen Grades

BACHELOR OF ENGINEERING (B.ENG.)

für den Fernstudiengang

Lebensmitteltechnologie

vom 14.05.2008

(Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt
Nr. 30/2008 vom 08.08.2008)

Aufgrund der §§ 67 Absatz 3 Nr. 8 und 77 Absatz 2 Nr. 1 sowie § 13 Absatz 1 des Hochschulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt i.d.F. vom 14. Dezember 2010 (GVBl.LSA Nr. 28/2010 S. 600) wird die nachfolgende Satzung erlassen.

Artikel

Die Anlage 3 der Prüfungsordnung und die Anlage 2 der Studienordnung werden durch die entsprechende Tabelle in der Anlage dieser Satzungsänderung ersetzt.

Artikel II

(1) Diese Satzung tritt nach ihrer Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt am Tage nach ihrer Bekanntgabe im „Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt“ in Kraft und gilt für alle Studierenden, die sich ab Wintersemester 2008/09 eingeschrieben haben.

(2) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik vom 19.07.2012 sowie der Genehmigung des Präsidenten der Hochschule Anhalt vom 17.12.2012.

(3) Veröffentlicht in „Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt“ Nr. 58/2012 am 18.12.2012.

Köthen, den 17.12.2012

Prof. Dr. Dr. h.c. Dieter Orzessek
Präsident der Hochschule Anhalt

Anlage 2: Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern

Bachelor-Fernstudiengang Lebensmitteltechnologie	Präsenzstunden	Selbststudium	Cr.	1. Semester		2. Semester		3. Semester		4. Semester		5. Semester		6. Semester		7. Semester		8. Semester		9. Semester	
				h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.	h	Cr.
Pflichtmodule																					
Mathematik und Statistik	50	310	12	26	6	24	6														
Physik	20	130	5	20	5																
Informatik	26	154	6	16	4	10	2														
Technische Mechanik	34	206	8	14	3	20	5														
Chemie	26	154	6	12	3	14	3														
Physikalische Chemie	22	128	5					22	5												
Werkstofftechnik	16	104	4					16	4												
Strömungsmechanik und Rheologie	32	208	8					14	4	18	4										
Thermodynamik	32	208	8					14	4	18	4										
Lebensmittelmikrobiologie	22	128	5			16	4	6	1												
Konstruktionslehre	20	130	5					10	2	10	3										
Mess-, Regelungs- und Prozessleit- technik	36	204	8									18	4	18	4						
Mess- und Regelungstechnik																					
Computer Aided Design (CAD)	18	102	4									18	4								
Lebensmittelchemie	30	210	8									14	4	16	4						
Lebensmittelanalytik	30	210	8									14	4	16	4						
Lebensmittelverfahrens- und -apparatetechnik	40	260	10									14	4	16	4	10	2				
Lebensmitteltechnologie	46	254	10													18	4	28	6		
Sicherheitstechnik	18	102	4																	18	4
Ver- und Entsorgungstechnik	24	126	5											24	5						
Verpackungstechnik	12	108	4													12	4				
Projektarbeit	8	142	5															8	5		
Online-Kurs Betriebswirtschaftslehre	4	146	5							4	5										
REFA-Methoden	20	130	5							20	5										
Recht und Kostenrechnung	20	130	5													20	5				
Wahlpflichtmodule																					
Wahlpflichtmodul I	18	102	4													18	4				
Wahlpflichtmodul II	18	102	4															18	4		
Wahlpflichtmodul III	18	102	4															18	4		
Bachelorarbeit		360	12																		12
Kolloquium		90	3																		3
Summe	660	4740	180	88	21	84	20	82	20	70	21	78	20	90	21	78	19	72	19	18	19

Anlage 3: Bestandteile der Bachelorprüfung

Bestandteile der Bachelorprüfung sind: die Pflicht- und Wahlpflichtmodulprüfungen, die Bachelorarbeit, das Bachelorarbeitskolloquium. Prüfungsvoraussetzungen sind die Vorleistungen nach dieser Anlage.

Prüfungsleistungen in den Pflichtmodulen

Prüfungsmodule	Regelprüfungssemester	Prüfungssart	Zeitdauer der Prüfung	Anrechnung der Teilleistung	begleitende- und Vorleistungen	Credits
Mathematik und Statistik	1. 2. 2.	K K K	120 min 90 min 90 min	40 % 30 % 30 %	keine keine keine	12
Physik	1.	K	120 min	100 %	1 LNW	5
Informatik	1.	K	120 min	100 %	keine	6
Technische Mechanik	2.	K	120 min	100 %	keine	8
Chemie	1. 2.	K K	90 min 90 min	50 % 50 %	1 LNW	6
Physikalische Chemie	3.	K	120 min	100 %	1 LNW	5
Werkstofftechnik	3.	K	90 min	100 %	keine	4
Strömungsmechanik und Rheologie	4.	K	120 min	100 %	1 LNW	8
Thermodynamik	4.	K	120 min	100 %	1 LNW	8
Lebensmittelmikrobiologie	3.	K	120 min	100 %	1 LNW	5
Konstruktionslehre	3. 4.	K E/B	120 min	50 % 50 %	keine keine	5
Mess-, Regelungs- und Prozessleittechnik Mess- und Regelungstechnik	5. 6.	K K	120 min 120 min	50 % 50 %	keine 1 LNW	8
Computer Aided Design (CAD)	5.	E/B		100 %	keine	4
Lebensmittelchemie	6.	K	120 min	100 %	1 LNW	8
Lebensmittelanalytik	6.	K	120 min	100 %	1 LNW	8
Lebensmittelverfahrens- und - apparatetechnik	6.	E/B K	120 min	50 % 50 %	keine 1 LNW	10
Lebensmitteltechnologie	7. 8.	K K	120 min 120 min	50 % 50 %	1 LNW 1 LNW	10
Sicherheitstechnik	9.	K	120 min	100 %	keine	4
Ver- und Entsorgungstechnik	6.	K	120 min	100 %	1 LNW	5
Verpackungstechnik	7.	K	120 min	100 %	keine	4
Projektarbeit	8.	PRO		100 %	keine	5
Betriebswirtschaftslehre	4.	K	120 min	100 %	1 PVL	5
REFA-Methoden	4.	K	90 min	100 %	keine	5
Recht und Kostenrechnung	7. 7.	K K	90 min 90 min	50 % 50 %	keine keine	5
Wahlpflichtmodul I	7.	s. Nichttechnische Wahlpflichtmodule				4
Wahlpflichtmodul II	8.	s. Technische Wahlpflichtmodule				4
Wahlpflichtmodul III	8.	s. Technische Wahlpflichtmodule				4
Bachelorarbeit	6.	H		100 %	§ 24	12
Bachelorkolloquium	6.	M		100 %	§ 27(1)	3