



Amtliches Mitteilungsblatt

Humboldt-Universität zu Berlin

Inhalt

Studienordnung für den Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen/Lebensmittelindustrie

Herausgeber: Die Präsidentin der Humboldt-Universität zu Berlin

Unter den Linden 6, O - 1086 Berlin

Redaktion: Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon 20 93 - 24 49

Nr. 25 / 1992

1. Jahrgang / 15. Dezember 1992

Studienordnung

für den Studiengang

WIRTSCHAFTSINGENIEURWESEN/LEBENSMITTELINDUSTRIE *)

Inhaltsübersicht:

I. Studienziel und Gliederung des Studiums

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Studienvoraussetzungen und Studienbeginn
- § 3 Studienziel
- § 4 Berufsfelder

II. Studienberatung und Lehrveranstaltungen

- § 5 Studienberatung
- § 6 Lehrveranstaltungen
- § 7 Berufspraktikum
- § 8 Leistungsnachweise

III. Durchführung des Studiums

- § 9 Grundstudium
- § 10 Hauptstudium

IV. Übergangs- und Einführungsbestimmungen

- § 11 Übergangsbestimmungen
- § 12 Inkrafttreten/Veröffentlichung

I. Studienziel und Gliederung des Studiums

§ 1 Geltungsbereich

Diese Studienordnung regelt in Verbindung mit der Prüfungsordnung vom 1. 10. 1991 Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums für den Studiengang "Wirtschaftsingenieurwesen/Lebensmittelindustrie".

§ 2 Studienvoraussetzungen und Studienbeginn

Voraussetzung für die Zulassung zum Studium im Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen/Lebensmittelindustrie ist die allgemeine Hochschulreife. Das Studium beginnt stets zum Wintersemester.

§ 3 Studienziel

(1) Die Ausbildung im Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen/Lebensmittelindustrie soll den Studenten befähigen, die technologischen Prozesse ökonomisch zu durchdringen, in verantwortlichen Positionen die Vorbereitung, Durchführung, Kontrolle und Bewertung der Produktion zu leiten und bei der Verbesserung und Entwicklung von Erzeugnissen und Verfahren mitzuwirken. Dies schließt ein, daß die Studenten zur Lösung von globalen gesellschaftspolitischen Problemen wie Ernährung und Gesundheit des Menschen, Schutz der Umwelt, Verwertung der Ab- und Nebenprodukte oder effektiver Umgang mit natürlichen Ressourcen einen Beitrag leisten können.

(2) Durch das Studium soll der Student das theoretische und praktische Wissen und Können erwerben, das ihn in die Lage versetzt, Unternehmen zu leiten, Unternehmensstrategien zu entwickeln bzw. an ihrer Erarbeitung mitzuwirken, Marketing als Unternehmensphilosophie zu beherrschen, Prozesse unter technisch-technologischen und ökonomischen Gesichtspunkten zu analysieren und daraus kaufmännische Entscheidungen abzuleiten sowie Mitarbeiter zu führen, zu beurteilen und zu hohen Leistungen zu motivieren und das betriebswirtschaftliche Instrumentarium mit Hilfe mathematischer Methoden, der Informatik und moderner Informationstechnologie sicher zu handhaben und für den Unternehmenserfolg anzuwenden.

*) Diese Ordnung wurde der Senatsverwaltung für Wissenschaft und Forschung am 24.08.1992 angezeigt

(3) Das Studium soll den spezifischen Ansprüchen eines Managers in der Lebensmittelindustrie gerecht werden und bereits erste Merkmale unternehmensspezifischer Trainingsprogramme tragen.

(4) Der Student erhält eine fundierte mathematisch-naturwissenschaftliche, ingenieurwissenschaftliche und betriebswirtschaftliche Grundlagenausbildung. Darüber hinaus erwirbt er Kenntnisse und Fertigkeiten in der Technologie der Datenverarbeitung und im Lebensmittel-, Wirtschafts-, Arbeits- und Steuerrecht.

(5) Das Angebot an Wahlfächern bietet die Möglichkeit einer individuellen Profilierung.

§ 4 Berufsfelder

Die Lebensmittelindustrie stellt mit 9,35 % des Produktionswertes und 6,55 % der Bruttowertschöpfung des warenproduzierenden Gewerbes einen bedeutenden Faktor im Gesamtfeld der Wirtschaft dar. Der integrative Charakter der Kommunikationstechnik eröffnet Möglichkeiten für den Verbund der Unternehmensbereiche von der Materialbeschaffung bis zum Absatz der Produkte. Mehr und mehr wird in Systemen gedacht und geführt. Unternehmensübergreifende Strukturbereiche wie Logistik, Controlling oder Marketing haben sich etabliert. Der Wirtschaftsingenieur vermag, Technik und Ökonomie zusammenzuführen und ganzheitliche Konzepte zu entwickeln. Durch seine Ausbildung ist er befähigt, technische Fragestellungen fundiert ökonomische bzw. betriebswirtschaftliche Probleme aus der Kenntnis des Prozesses her zu lösen. Das Wesensmerkmal seiner Arbeitsgebiete ist die Integration von ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlichen Grundlagen.

Eine vollständige Aufzählung der Aufgabengebiete und Tätigkeitsfelder ist wegen der Vielfalt der technisch-ökonomischen Problemstellung in der Lebensmittelindustrie einerseits und der betriebsspezifischen Notwendigkeit in den jeweiligen Einsatzbereichen andererseits unmöglich.

Beispielhaft lassen sich folgende Tätigkeitsfelder nennen, die im Grenzbereich der Ingenieur- und Wirtschaftswissenschaften liegen und daher als "klassisch" für den Wirtschaftsingenieur angesehen werden können:

Organisation und Planung

- Entwicklung von Organisationsformen
- Betreuung von Projekten zur Organisationsentwicklung

- Vorbereitung und Mitarbeit an unternehmensübergreifenden Projekten (Akquisitionen, Standortanalysen)
- Erarbeitung von Steuerungs- und Führungssystemen
- Entwurf von Systemen für die operative und strategische Planung
- Erarbeitung von Organisations- und Planungskonzeptionen für Teilbereiche des Unternehmens

Logistik (Beschaffung, Materialmanagement, Lagerhaltung, Materialfluß, Warenverteilung)

- Entwicklung von Logistik-Konzeptionen für Lebensmittelindustrie- und Lebensmittelgroßhandelsunternehmen
- Entwicklung von Planungs-, Steuerungs-, Informations- und Kontrollsystemen in der Logistik
- Planung und Realisierung von Beschaffungsprogrammen (Bedarfsmenge, Bestellrhythmus, Preis- und Börsenpolitik)
- Erarbeitung von Systemen zur Ver- und Entsorgung der Produktion und zur Steuerung des Material- und Informationsflusses
- Erarbeitung von Systemen zur Sicherung einer hohen technologischen Qualität der Rohstoffe
- Aufbau und Management der betrieblichen Beschaffung und Distribution

Produktionsplanung und -steuerung

- Aufstellung marktgerechter Programme für Produktarten und -mengen
- Ermittlung kostenoptimaler Produktionsprogramme unter Berücksichtigung des ökonomischen Einsatzes der Produktionsfaktoren
- Entwicklung von quantitativen Modellen und Methoden für einen zuverlässigen und wirtschaftlichen Produktionsablauf
- Aufbereitung und Auswertung der Produktionsdaten zu Kontrollzwecken. Entwurf und Gestaltung integrierter Systeme der Qualitätskontrolle

Marketing und Marktforschung

- Durchführung von Marktanalysen (Marktwachstum, Wettbewerb, Ernährungsgewohnheiten und Trends)
- Überprüfung und Anpassung von Marketingstrategien
- Entwicklung und Realisierung bedarfsorientierter Marketingkonzepte (Produkt- und Sortimentsgestaltung, Distribution und Kommunikation)

Controlling und Rechnungswesen

- Entwurf von Controlling-Systemen
- Planung und Kontrolle von Investitionsentscheidungen (Investitionsrechnungen)

- Analyse von Kostenstrukturen und -verrechnungen (Betriebsabrechnung und Kalkulation)
- Prüfung von Projekten auf Wirtschaftlichkeit

Forschung und Entwicklung

- Entwicklung bedarfsorientierter Produkte/Produktvariation
- Mehrdimensionale Bewertung von Verfahren, Produktionsvarianten etc. unter Berücksichtigung von Zukunftserwartungen

II. Studienberatung und Lehrveranstaltungen

§ 5 Studienberatung

(1) Die allgemeine, psychologische und soziale Beratung erfolgt durch das Referat Studien- und Berufsberatung des Direktorates für Studienangelegenheiten der Universität.

(2) Für die Studienfachberatung wird vom Fachbereichsrat ein Hochschullehrer als Beauftragter eingesetzt.

(3) Eine Studienfachberatung wird vor allem bei der Wahl des Studienganges und der Studienrichtung, zur Vorbereitung auf bestimmte Ausbildungsabschnitte und Studienleistungen, beim Abweichen vom ordnungsgemäßen Studienablauf sowie beim Wechsel des Studienganges oder der Hochschule empfohlen.

(4) Zu Beginn des Studiums hat jeder Student Gelegenheit, an einer Einführungsveranstaltung teilzunehmen, um sich über die späteren Tätigkeitsfelder und die Zusammenhänge von Lehrstoff und Stundenplan zu informieren. Diese Veranstaltung wird von den Professoren des Studienganges Wirtschaftsingenieurwesen durchgeführt.

(5) Zu Beginn des Winter-Semesters führt der Studienfachberater eine Einführungsveranstaltung durch, in der die Studenten mit den Einrichtungen der Ausbildungsstätte bekannt gemacht werden sowie über fachliche und praktische Fragen des Studiums und über ihre Rechte und Pflichten informiert werden.

§ 6 Lehrveranstaltung

(1) Die Lehrinhalte werden durch folgende Lehrveranstaltungen vermittelt:

Vorlesung (V)

In Vorlesungen wird der Stoff durch die Hochschullehrer in regelmäßig abgehaltenen Vorträgen dargestellt und nach Möglichkeit durch entsprechende Lehrbücher und Scripten unterstützt.

Seminar (S)

In den Seminaren soll beim Studierenden die Fähigkeit gefördert werden, sich über ein Thema zu informieren, sich damit auseinanderzusetzen und seine Meinung in der Diskussion zu vertreten. Zum Thema können schriftliche Ausarbeitungen angefordert werden.

Integrierte Lehrveranstaltung (IV)

Vorlesungen werden mit Übungsanteil bzw. mit Seminaranteil verbunden.

Übung (Ü)

Übungen sind Lehrveranstaltungen, in denen die Durcharbeitung von Lehrstoffen, die Vermittlung von Fertigkeiten und die Schulung in der Fachmethodik unter intensiver Mitarbeit der Studenten erfolgt.

Praktikum (P)

Apparative und experimentelle Praktika dienen der Vertiefung und Ergänzung des theoretisch vermittelten Stoffes durch praktische Arbeiten und Versuche der Studenten in kleinen Gruppen. Die Studenten sollen die Handhabung und den zweckmäßigen Einsatz von Geräten und Apparaten erlernen und eigene Messungen auswerten.

Exkursionen (E)

Exkursionen sind Anschauungsunterricht außerhalb der Hochschule. Der Besuch von Betrieben und Einrichtungen soll die in Lehrveranstaltungen erworbenen Kenntnisse erweitern und vertiefen und mit speziellen Problemen der Praxis bekannt machen. Exkursionen dienen damit zugleich dem Kennenlernen späterer Tätigkeitsbereiche. Zur Vorbereitung von Exkursionen können Seminare eingerichtet werden, in denen von den Studenten eine eingehende Beschäftigung mit den Themen des Exkursionsprogramms erwartet wird.

Kolloquium (K)

Kolloquien ergänzen den Lehrbetrieb durch Erfahrungsaustausch mit Angehörigen anderer Hochschulen des In- und Auslandes und mit Vertretern der Praxis, die als Gastdozenten eingeladen werden. Diese Veranstaltungen dienen auch der Darstellung wissenschaftlicher Arbeiten aus der eigenen Einrichtung.

Selbständige wissenschaftliche Arbeit (WA)

Unter Anleitung von Hochschullehrern oder akademischen Mitarbeitern führt der Studierende selbständig wissenschaftliche Arbeiten (Studienprojekte, Diplomarbeiten, Dissertationen) durch.

(2) Alle genannten Ausbildungsformen erfordern zur Erreichung der Ausbildungsziele ein begleitendes Selbststudium.

§ 7 Berufspraktikum

(1) Während des Studiums ist eine berufspraktische Tätigkeit im Umfang von 26 Wochen abzuleisten, die durch Richtlinien der Ausbildungseinrichtung geregelt ist.

(2) Das Berufspraktikum gliedert sich in ein Vorpraktikum und ein Fachpraktikum.

(3) Das Vorpraktikum ist Bestandteil des Grundstudiums und umfaßt einen Zeitraum von 10 Wochen. Es dient der Aneignung von beruflichen Fähigkeiten und Fertigkeiten, dem prinzipiellen Verständnis grundlegender Verfahren, vermittelt einen Einblick in die technischen, wirtschaftlichen und organisatorischen Zusammenhänge in einem Unternehmen und ermöglicht Einblicke in soziale Probleme der Mitarbeiter und des innerbetrieblichen Geschehens. Der Nachweis über das Vorpraktikum ist spätestens bei der Meldung zum zweiten Prüfungsabschnitt der Diplom-Vorprüfung vorzulegen. Es wird empfohlen, das Vorpraktikum vor Aufnahme des Studiums zu absolvieren.

(4) Das Fachpraktikum ist Bestandteil des Hauptstudiums. Es umfaßt 16 Wochen. Es dient der Vertiefung, Erweiterung und Festigung theoretischer und praktischer Kenntnisse und Fertigkeiten und wird gleichzeitig zur Vorbereitung der Studenten auf ihre spätere berufliche Tätigkeit genutzt.

(5) Für die Anerkennung des Berufspraktikums im Grundstudium (Vorpraktikum) und im Hauptstudium (Fachpraktikum) ist ein vom Fachbereichsrat eingesetzter Hochschullehrer des Studienganges zuständig.

§ 8 Leistungsnachweise (L)

(1) Für die Zulassung zu den Prüfungen der Diplom-Vorprüfung bzw. der Diplomprüfung sind Leistungsnachweise vorzulegen, die die in den entsprechenden Lehrveranstaltungen erfolgreich erbrachten Leistungen bescheinigen (s. Diplom-Prüfungsordnung).

(2) Das Verfahren und die Bedingungen für die Vergabe eines Leistungsnachweises sind zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekanntzugeben. Die Festlegung der Kriterien liegt bei dem für die Lehrveranstaltung verantwortlichen Hochschullehrer.

(3) Auf dem Leistungsnachweis sind die Art und der Gegenstand der Beurteilung zugrunde gelegten Leistungen anzugeben. Im Falle einer Benotung erfolgt diese gemäß der Diplom-Prüfungsordnung.

III. Durchführung des Studiums

§ 9 Grundstudium

(1) Das Grundstudium dient dem Erwerb der grundlegenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Mathematik, in den Natur- und Ingenieur- und Wirtschaftswissenschaften sowie in der Informatik, die für die Spezialisierung im Hauptstudium notwendig sind.

(2) Das Grundstudium umfaßt folgende Studienfächer:

- Höhere Mathematik
- Wirtschaftsmathematik
- Chemie
- Lebensmittelwissenschaft
- Mikrobiologie
- Maschinen- und Apparatechnik
- Verfahrenstechnik
- Prozeßautomatisierung
- Informatik
- Statistik
- Allgemeine Betriebswirtschaftslehre I - III
- Betriebliches Rechnungswesen I, II
- Allgemeine Volkswirtschaftslehre I - III
- Lebensmittelrecht
- Einführung in die Lebensmittelindustrie
- Wahlfach

Im Studienfach Höhere Mathematik werden die mathematischen Grundlagen für die Aneignung naturwissenschaftlicher, technischer und ökonomischer Kenntnisse vermittelt. Das Ziel der Ausbildung besteht in der Beherrschung wichtiger mathematischer Verfahren und Methoden und damit im Erwerb von Fähigkeiten zur mathematischen Formulierung naturwissenschaftlicher, technischer und ökonomischer Sachverhalte sowie zur Auswahl geeigneter Lösungswege. Dabei wird das Abstraktionsvermögen als Voraussetzung für die mathematische Modellierung entwickelt und geschult.

Die Grundlagenausbildung konzentriert sich auf die Teilgebiete Lineare Algebra, Differential- und Integralgleichungen sowie die Einführung in die Optimierungstheorie.

Das Studienfach Chemie vermittelt in den Teilgebieten Anorganische, Organische, Physikalische und Analytische Chemie allgemeine, für die Lebensmittelproduktion relevante chemische Zusammenhänge. Gegenstand der Ausbildung ist die Vermittlung von grundlegenden Zusammenhängen zur Charakterisierung von Stoffen und Stoffsystemen sowie der Wechselwirkungen zwischen stofflichen und energetischen Veränderungen.

Das Studienfach Einführung in die Lebensmittelindu-

strie gibt den Studierenden einen Überblick über die Zweige der Ernährungsindustrie.

Im Studienfach Mikrobiologie werden Kenntnisse über Morphologie, Physiologie, den Stoffwechsel sowie die Wachstumsbeeinflussung von für die Lebensmittelproduktion relevanten Mikroorganismen sowie weitere ökonomisch relevante Probleme der Mikrobiologie vermittelt.

Das Studienfach Lebensmittelwissenschaft charakterisiert die Lebensmittel komplex als Mehrstoffsysteme und ihre spezifischen Eigenschaften und Reaktionen. Im Mittelpunkt stehen speziell für den Wirtschaftsingenieur ausgewählte Probleme der Analytik, der Sensorik sowie weitere qualitätsbestimmende Eigenschaften und die Ernährungslehre.

Im Studienfach Maschinen- und Apparatechnik werden die Eigenschaften und das Verhalten von Werkstoffen, Kräftesysteme, Tragwerke und der effektive Einsatz von Werkstoffen vermittelt. Das Lesen von technischen Dokumentationen wird geübt. Weiter werden Grundlagen zur Kinematik und Kinetik des starren Körpers, der Schwingungslehre und Aufbau, Wirkungsweise und Einsatzgebiete von Maschinenelementen gelehrt.

In der Verfahrenstechnik sind die verfahrenstechnische Prozeßbewertung, die Strömungsmechanik, technische Thermodynamik, thermische Verfahrenstechnik sowie die mechanische Verfahrenstechnik zusammengefaßt. Schwerpunkte sind u. a.: Grundgleichungen für Strömungsprozesse, Modelle des Verhaltens von Stoffen, Grundlagen des Bilanzierens von energetischen und exergetischen Prozessen, Zustandsänderungen von Fluiden, thermische und mechanische Verarbeitungsverfahren.

Das Fach Prozeßautomatisierung beinhaltet folgende Schwerpunktthemen:

Meßtechnische Grundlagen; Meßfehler und Fehlerrechnung; Sensortechnik und PC-Meßtechnik; Meßverfahren für verfahrenstechnische und stoffspezifische Kenngrößen; Grundbegriffe der automatischen Steuerung, Analytische Beschreibung von Übertragungssystemen; Laplace-Transformation; offene Steuerung; geschlossene Steuerung; Technische Regler; Stabilitätsbetrachtungen; Binäre Steuerungen; Prozeßanalyse und Modellbildung, Mikrorechner- und Prozeßrechner-Einsatz; Simulation und Optimierung.

Die Ausbildung im Studienfach Informatik vermittelt dem Studenten Kenntnisse über Aufbau und Nutzen von Computern und befähigt ihn zur Nutzung und Entwicklung von Software. Darauf aufbauend werden Kenntnisse über Funktion, Struktur und Komponenten von Informationsverarbeitungssystemen und zu ihrer Nutzung in der Lebensmittelproduktion vermittelt. Die Ausbildung in der Informatik wird in verschiedenen Lehrgebieten des Hauptstudiums anwendungsorientiert fortgesetzt.

Im Studienfach Statistik erlangen die Studenten Kenntnisse in Wahrscheinlichkeitstheorie und mathematischer Statistik, um grundlegende statistische Auswertungsverfahren unter Nutzung einfacher Statistikprogramme sachkundig zur Lösung technologischer und wirtschaftswissenschaftlicher Aufgaben anwenden zu können.

In der Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre I - III bekommen die Studenten einen umfassenden Überblick über den Gegenstand, die Methoden und die Instrumentarien der Betriebswirtschaftslehre. Die betrieblichen Produktionsfaktoren werden in Hinblick auf die Optimierung ihres Einsatzes behandelt, Methoden zur Beurteilung der Wirtschaftlichkeit vermittelt und geübt.

Das betriebliche Rechnungswesen I und II umfaßt das System der Finanzbuchhaltung und die Kostenrechnung. Grundsätze des Rechnungswesens werden mit detaillierten Kenntnissen der Buchführung verknüpft. Auf der Basis der Kostentheorie werden Kostenfunktionen und der Aufbau der betrieblichen Kostenrechnung vermittelt.

In der Volkswirtschaftslehre I - III werden die Grundlagen zur Mikro- und Makroökonomik behandelt. Der einführende Teil beschäftigt sich mit den Fragen der Funktionsweise der Marktwirtschaft unter den Bedingungen des vollkommenen und unvollkommenen Wettbewerbs. Außerdem werden ökonomische Grundsätze zur Ernährungswirtschaft und Außenwirtschaft sowie zum EG-Binnenmarkt vermittelt. Teil II befaßt sich mit den Grundzügen der makroökonomischen Theorie. Eine Zusammenführung der einzel- und gesamtwirtschaftlichen Betrachtungen erfolgt im Teil III bei der Behandlung der Einkommensverteilung und des Wirtschaftswachstums.

(3) Im Grundstudium sind Studienfächer im Umfang von 124 Semester-Wochen-Stunden zu belegen. Die den Studienfächern zugeordneten Lehrveranstaltungen sowie die zu erbringenden Leistungsnachweise und Prüfungen sind im Studienverlaufs- und Prüfungsplan für das Grundstudium im Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen/Lebensmittelindustrie aufgeführt (Anlage 1). Er empfiehlt die Verteilung auf die einzelnen Semester. Die angegebene zeitliche Reihenfolge entspricht einem zweckmäßigen Aufbau des Studiums, der einen Abschluß des Studiums innerhalb der Regelstudienzeit ermöglicht.

§ 10 Hauptstudium

(1) Das Hauptstudium dient dem Erwerb von speziellen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten.

- (2) Das Hauptstudium beinhaltet
- Wahlpflichtfächer
 - das Integrationsfach
 - das Wahlfach
 - Anfertigung einer Studienarbeit.

Die Schwerpunktbildung im Hauptstudium erfolgt durch die Auswahl der Prüfungsfächer aus den jeweiligen Fächerkatalogen, durch die Orientierung im Wahlfach, die Themen der Studien- und Diplomarbeit und die studienbegleitende Bearbeitung verschiedener Projekte.

Das Studienangebot nach Inhalt und Umfang ist der nachfolgenden Übersicht und den Erläuterungen zu entnehmen:

Fach	SWS
1. Betriebswirtschaftliches Fach	20
2. Volkswirtschaftliches Fach	10
3. Rechtswissenschaftliches Fach	6
4. Technologisches Fach I	8
5. Technologisches Fach II	18
6. Technologisches Fach III	4
7. Integrationsfach	12
8. Wahlfach	4
Summe	82

Nr. 1

Als betriebswirtschaftliches Fach kann eine Kombination der folgend aufgeführten Disziplinen mit einem Gesamtumfang von 20 SWS gewählt werden:

- Betriebliche Produktionswirtschaft einschließlich Industriebetriebslehre
- Betriebswirtschaftliche Organisationslehre und Unternehmensführung
- Betriebswirtschaftliche Steuerlehre
- Investition und Finanzierung
- Marketing
- Unternehmensrechnung und Controlling

Nr. 2

Als volkswirtschaftliches Fach kann eine Kombination (Summe 10 SWS) der nachfolgend genannten Disziplinen gewählt werden:

- Wirtschaftspolitik, insbesondere EG-Agrarmarktordnung und -strukturpolitik
- Wirtschaftspolitik, insbesondere Umweltökonomie
- Wirtschaftspolitik, insbesondere Sozial- und Arbeitsmarktpolitik
- Finanzwissenschaft

Nr. 3

Als rechtswissenschaftliches Fach kann eines der folgenden Fächer gewählt werden:

- Arbeitsrecht und Gesellschaftsrecht
- Öffentliches Recht
- Bürgerliches Recht

Nr. 4 - 6

Gliederung der technologischen Fächer

4 Technologisches Fach I

Verarbeitung tierischer Rohstoffe

5 Technologisches Fach II

Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe

6 Technologisches Fach III

Integrierte Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Nr. 7

Integrationsfach

Das Integrationsfach umfaßt Lehrveranstaltungen im Umfang von 12 SWS aus einem oder zwei der folgenden Gebiete:

- Wirtschaftsinformatik
- Biometrie
- Ökonometrie/Operations Research
- Ernährungsberatung
- Logistik
- Energiewirtschaft
- Verpackung in der Lebensmittelindustrie

Nr. 9

Wahlfach

Im Umfang von 4 SWS kann zwischen folgenden Fachdisziplinen gewählt werden:

- Sprachen
- Diätik
- Agrarwirtschaft
- Landwirtschaftliche Betriebslehre
- Organisation und Ökonomie der Ernährungswirtschaft in den Tropen/Subtropen
- Nachwachsende Rohstoffe
- Studium generale

§ 11 Inkrafttreten

Die Ordnung tritt mit Wirkung vom 1. 10. 1991 in Kraft.

Anlage

Wirtschaftsingenieurwesen/LMI - Studentafel Grundstudium -

LK Fächer	Typ LV	1.	2.	3.	4.	5.
Höhere Mathematik	VL + UE	4+2	4+2			
Wirtschaftsmathematik	V + UE		2+1			
Chemie	V+UE+PR	4+2	3+1			
LM-Wiss.	VL+UE+PR			4+2	2+2	
Mikrobiologie	V + PR				3	3+2
Maschinen- u. Apparate-techn.	V				2	
Verfahrenstechnik	V+UE+PR			5+2	4+2+1	
Prozeßautomatisierung	V+UE+PR				2+1	2+1+1
Informatik	V+UE+PR	2+2	2+2			
Statistik	V+UE+PR			4+2		
Allg. BWL I-III	V+UE	2+2	2+2	2+2		
Betriebl. RW I, II	V+UE				2+2	2+2
Allg. VWL I - III	V+UE	2+2	2+2	2+2		
Lebensmittelrecht	V+UE					4+2
Einführung in die LMI	V					2
Wahlfach						4
		24	29	27	23	21

