

## Medieninfo

### Kooperationsvertrag für die Bildung

Eine erste Kooperation zwischen einem regionalen Berufsbildungszentrum und der Fachhochschule Lübeck ist perfekt. Zum Wochenbeginn unterzeichneten Udo Runow, Schulleiter und Geschäftsführer der Walther-Lehmkuhl-Schule, einer Anstalt des öffentlichen Rechts (AöR) und Prof. Dr. Arne Pietsch, Studiengangsleiter „FoodProcessing“ an der FH Lübeck, einen Kooperationsvertrag am Lebensmittelinstitut KIN e.V. in Neumünster.

Die Walther-Lehmkuhl-Schule (WLS) ist das Regionale Berufsbildungszentrum der Stadt Neumünster für Gewerbe und Technik. Sie bietet ihren Schülerinnen, Schülern und Auszubildenden verschiedene Bildungsangebote an, die auch bis zur Hochschulzugangsberechtigung führen. Zum Ausbildungsangebot der WLS gehören über 40 gewerblich-technische sowie gestalterische Berufe. Unter diesem Angebot ist auch die Ausbildung zur „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ (FALET). Die FALET wiederum ist eine Voraussetzung für Aufnahme des Studiums am Studiengang Food Processing der FH Lübeck. Der Studiengang FoodProcessing hat als Zulassungsbedingung den Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung im Bereich der industriellen Lebensmittelverarbeitung; idealerweise die FALET, so wie an der WLS ermöglicht.

Auf dieser Basis vereinbarten die WLS und die FH Lübeck am Montag die Zusammenarbeit einer sich ergänzenden Ausbildung: ‚Fachkräfte für Lebensmitteltechnik‘ hin zum weiterführenden Studiengang „FoodProcessing“.

Die FH Lübeck bietet diesen Studiengang mit dualen Charakter seit dem Wintersemester 2011/2012 an und ermöglicht damit eine Verkürzung der Ausbildungszeit. Der Studiengang ist sehr praxisnah und führt zum berufsqualifizierenden Abschluss „Bachelor of Engineering“.

Das Studium in dualer Art bedeutet in dieser Konstellation zwischen FH Lübeck und WLS, dass die Berufsausbildung FALET überlappend mit dem Studium erworben werden kann. Dabei absolvieren die Schüler/-innen im ersten Unterrichtsjahr drei statt der üblichen zwei Lehrblöcke und sind ab dem zweiten Lehrjahr von der Anwesenheitspflicht an der Berufsschule befreit. Die Prüfungen der beruflichen Ausbildung werden fortlaufend in gewohnter Weise abgelegt.

Der Studienbetrieb an der FH Lübeck läuft ab dem ersten Semester dann im Anschluss an das erste Berufsschuljahr.

Die FALETs der WLS werden in enger Kooperation mit dem KIN-Lebensmittelinstitut in Neumünster ausgebildet. Die praktischen Unterrichtseinheiten finden im gut ausgestatteten Schullabor der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik statt. Diese Zusammenarbeit im Praxisteil sichert die Ausbildungsqualität der FALETs und unterstützt damit das Übergangsmanagement von der Landesberufsschule zur Fachhochschule.

„Wir als KIN-Lebensmittelinstitut freuen uns über die neue Kooperation der WLS mit der FH Lübeck. Damit erweitern wir unsere Möglichkeiten der wissenschaftlichen Weiterbildung am Standort Neumünster. Mittels Kooperationen mit der FH Flensburg und der Steinbeis Business Academy kann das KIN den FALETs bereits aktuell Zugang zu weiterbildenden Hochschulstudiengängen bzw. zu berufsbegleitenden Studien ermöglichen. In der neuen Kooperation sehen wir die Chance für die Schülerinnen und Schüler einen direkten und verkürzten Weg in ein Hochschulstudium und – abschluss einzuschlagen“, betonte Prof. Dr. Michaela Oesser, Institutsleitung und Geschäftsführung des KIN anlässlich der Vertragsunterzeichnung in ihrem Hause.