

Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Fachhochschule Weihenstephan (SPO-B-LG)

**Vom 29. Mai 2008
geändert durch Satzung vom 15. April 2011**

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 Halbsatz 2, Art. 58 Abs. 1 Satz 1, Art. 61 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes vom 23. Mai 2006 (GVBl S. 245, BayRS 2210-1-1-WFK) - BayHSchG erlässt die Fachhochschule Weihenstephan folgende Satzung:

§ 1

Ziel des Studiums

(1) ¹Das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. ²Die Absolventen und Absolventinnen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Führungskräfte im Lebensmittelsektor befähigt werden.

(2) ¹Das Studium berücksichtigt ausgewogen theoretische und praktische Inhalte. ²Dazu werden neben der Vermittlung von theoretischem Grundlagenwissen und Grundfähigkeiten anwendungsbezogene Probleme der Berufspraxis wissenschaftlich analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. ³Dies geschieht unter anderem auf der Grundlage von Fallstudien und Projektarbeiten. ⁴Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. ⁵Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden im Rahmen eines integrierten Lehrangebots zusätzliche soziale und methodische Kompetenzen zur Förderung der Persönlichkeitsbildung. ⁶Besonderer Wert wird auf Teamarbeit in interdisziplinär angelegten Projektarbeiten gelegt.

(3) ¹Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, besonders anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben zu übernehmen. ²Abhängig von der individuellen Profilierung der Studierenden befähigt das Studium zur Wahrnehmung folgender Aufgaben:

- a) Führung von und Mitarbeit in Lebensmittelproduktions- und -verarbeitungsunternehmen;
- b) Führung von und Mitarbeit in Betrieben des Handels mit Gütern der Urproduktion und/oder Lebensmitteln;
- c) Mitarbeit in Unternehmen des Agribusiness, in Genossenschaften, Erzeugergemeinschaften und Vermarktungsgesellschaften für Produkte pflanzlicher und tierischer Herkunft;
- d) Qualitätssicherung und -management in Betrieben der landwirtschaftlichen Rohstoffproduktion, der Lebensmittelverarbeitung und des Handels;
- e) Produktentwicklung und -beratung sowie Vertrieb im Lebensmittelsektor;

- f) Beratung in staatlichen und privatwirtschaftlichen Institutionen;
- g) Mitarbeit in Berufs- und Fachverbänden des Agrar-, Lebensmittel- und Handelssektors;
- h) Selbständige Gutachtertätigkeit;
- i) Mitarbeit in Forschungs-, Kontroll- und Entwicklungsunternehmen;
- j) Mitarbeit in Marketing- und Beratungsunternehmen, Steuerkanzleien, Versicherungen und Banken.

§ 2

Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums

(1) ¹Das Studium umfasst eine Regelstudienzeit von sieben Semestern mit sechs theoretischen und einem praktischen Studiensemester. ²Das praktische Studiensemester wird als fünftes Studiensemester geführt. ³Das Studium schließt mit der Bachelorprüfung ab.

(2) ¹Ab dem vierten Studiensemester werden nach Maßgabe des Studienplans zwei Studienschwerpunkte angeboten, von denen die Studierenden einen auswählen müssen:

1. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft
2. Lebensmittel tierischer Herkunft.

²Die Wahl des Studienschwerpunkts ist spätestens zwei Wochen nach Beginn des vierten Studiensemesters zu treffen. ³Studierende, die keine Wahl treffen, werden einem Studienschwerpunkt durch Entscheidung der Prüfungskommission zugeordnet.

(3) ¹Das praktische Studiensemester umfasst 24 Wochen, von denen 20 Wochen außerhalb der Hochschule abzuleisten sind. ²Praxisbegleitende Lehrveranstaltungen im Umfang von 4 Wochen zur Vorbereitung auf die Praxiszeit sind integraler Bestandteil des praktischen Studiensemesters.

(4) ¹Vor Aufnahme des Studiums ist eine dem Studienziel dienende Ausbildung oder eine praktische Tätigkeit in einem Ausbildungsbetrieb von mindestens sechs Wochen nachzuweisen. ²Die abgeschlossene Ausbildung muss grundsätzlich der gewählten Fachrichtung entsprechen. ³Die praktische Tätigkeit muss grundsätzlich dem gewählten Studiengang entsprechen und in den Bereichen Agrarwirtschaft, Technik oder Wirtschaft absolviert werden. ⁴Der Nachweis der praktischen Tätigkeit kann durch eine fachpraktische Ausbildung in den Ausbildungsrichtungen Agrarwirtschaft, Technik oder Wirtschaft ersetzt werden.

§ 3

Prüfungsbewertung

Zur differenzierten Bewertung der einzelnen Prüfungsleistungen verwenden die Prüfer neben den vollen Notenziffern die um 0,3 erniedrigten oder erhöhten Noten; die Noten 0,7, 4,3, 4,7 und 5,3 sind ausgeschlossen.

§ 4

Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Regeltermine und Fristen

(1) ¹Bis zum Ende des zweiten Fachsemesters müssen die Studierenden die Prüfungsleistungen der Module

1. 284081010 Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 1
2. 284081020 Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere
3. 284081030 Physikalisch-technische Grundlagen
4. 284081040 Statistik und Wirtschaftsinformatik
5. 284081050 Grundlagen der Ökonomie
6. 284082010 Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 2
7. 284082020 Angewandte Pflanzenproduktion
8. 284082040 Angewandte Tierproduktion

erstmals abgelegt haben. ²Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 8 sind Grundlagen- und Orientierungsprüfungen. ³Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, gelten die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen der Grundlagen- und Orientierungsprüfungen als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

(2) ¹In das praktische Studiensemester darf eintreten, wer in den vorausgegangenen theoretischen Semestern mindestens 90 EC erreicht und folgende Module erfolgreich abgeschlossen hat:

1. 284083010 Lebensmittelkunde I
2. 284083020 Spezielle Anlagentechnik
3. 284083030 Produktionsökonomie

²Auf Antrag kann das praktische Studiensemester ganz oder teilweise im Ausland abgeleistet werden. ³Das Nähere regelt der Studienplan.

§ 5

Bachelorarbeit

¹Das Studium wird mit einer Bachelorarbeit abgeschlossen. ²Zur Bachelorarbeit können sich Studierende anmelden, die mindestens 120 EC in den Modulen der theoretischen Studiensemester erreicht und zusätzlich das praktische Studiensemester erfolgreich absolviert haben. ³Die Themen werden von den Professoren und Professorinnen der Fakultät ausgegeben. ⁴Die Bachelorarbeit kann abweichend von § 5 Abs. 4 APO mit Zustimmung des Prüfers oder der Prüferin und des Zweitprüfers oder der Zweitprüferin in englischer oder einer anderen Sprache abgefasst werden.

§ 6

Prüfungskommission

¹Der Fakultätsrat setzt eine Prüfungskommission aus den Professoren und Professorinnen der Fakultät ein. ²Sie besteht aus dem vorsitzenden Mitglied und zwei weiteren Mitgliedern.

§ 7

Akademischer Grad

Aufgrund des erfolgreichen Abschlusses der Bachelorprüfung wird der akademische Grad „Bachelor of Science“, Kurzform „B.Sc.“, verliehen und eine Bachelorurkunde gemäß dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan ausgestellt.

§ 8

In-Kraft-Treten und Schlussbestimmungen

(1) ¹Die Studien- und Prüfungsordnung tritt am 1. Oktober 2008 in Kraft. ²Sie gilt für Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Fachhochschule Weihenstephan nach dem Sommersemester 2008 mit dem ersten Studiensemester aufnehmen.

(2) Diese Studien- und Prüfungsordnung dient der Ausfüllung und Ergänzung der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen (RaPO) vom 17. Oktober 2001 (BayRS 2210-4-1-4-1-K) und der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan in der jeweils geltenden Fassung.

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. Studiensemester (1. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284081010	Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 1	SU	6	7,5		sP	150				0,5
284081020	Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere	SU, P	5	5		sP	120	TN			0,5
284081030	Physikalisch-technische Grundlagen	SU	4	5		sP	120				0,5
284081040	Statistik und Wirtschaftsinformatik	SU, Ü	4	5		sP	90				0,5
284081050	Grundlagen der Ökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120				0,5
284081060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	2	2,5	siehe Studienplan						0,5
Summen			26	30							3

2. Studiensemester (2. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284082010	Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 2	SU, P	6	7,5		sP	150	N			0,5
284082020	Angewandte Pflanzenproduktion	SU, Ü, exL	5	5		sP	120	TN			1
284082030	Nutzpflanzenkunde	SU	4	5		sP	120				0,5
284082040	Angewandte Tierproduktion	SU, Ü, exL	5	5		sP	120	TN			1
284082050	Buchführung und Steuern	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284082060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	2	2,5	siehe Studienplan						0,5
Summen			27	30							4,5

3. Studiensemester (3. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284083010	Lebensmittelkunde I	SU, S	5	5		sP	120	N			1
284083020	Spezielle Anlagentechnik	SU, Ü, exL	5	5		sP	120	N			1
284083030	Produktionsökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120	N			1
284083040	Personalführung und -organisation	SU, Ü	4	5		sP	120	TN			1
284083050	Marktlehre und Marktpolitik	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284083060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	4	5	siehe Studienplan						1
Summen			27	30							6

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
4. Studiensemester (4. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung			
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284084010	Lebensmittelkunde II und Lebensmittelhygiene	SU, S	5	5		sP	120	N			1
284084020	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284084030	Unternehmensplanung m. Projektstudie	SU, Ü, S	5	5		sP	120	TN			1
284084140	Qualitätsproduktion pflanzliche Erzeugnisse	SU, S	4	5		sP	120				1
284084050	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	8	10	siehe Studienplan						2
Summen			27	30							6

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung			
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284085010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü, exL	8	30	284085011	mP*	20	PBer., TN			
					284085012	mP*	20	PBer., TN			
					284085013	mP*	20	PBer., TN			
					284085014	mP*	20	PBer., TN			
Summen			8	30							0

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. Studienschwerpunkt (Forts.): Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
6. Studiensemester (5. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284086110	Technologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, P, exL	5	5		sP	120				1
284086020	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, S, P, exL	5	5		sP	120				1
284086030	Unternehmensführung	SU, PS	4	5		sP	120				1
284086040	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284086150	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284086160	Kostenrechnung und Controlling für Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	SU, Ü	5	5		sP	120				1
	Summen		27	30							6

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284087010	Management in der Lebensmittelwirtschaft	SU, S	4	5		sP	120				1
284087020	Handelsmarketing mit Projektstudie	SU, S, exL	4	5		sP	120	N			1
284087130	Interdisziplinäre Projektstudien im LM-Bereich - pflanzliche Erzeugnisse	SU, S, PS, exL	5	5		sP	120	N			1
284087000	Bachelorarbeit			10							3
284087040	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	4	5	siehe Studienplan						1
	Summen		17	30							7

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

2. Studienschwerpunkt:		Lebensmittel tierischen Ursprungs									
4. Studiensemester (4. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284084010	Lebensmittelkunde II und Lebensmittelhygiene	SU, S	5	5		sP	120	N			1
284084020	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284084030	Unternehmensplanung m. Projektstudie	SU, Ü, S	5	5		sP	120	TN			1
284084240	Qualitätsproduktion tierischer Erzeugnisse	SU	4	5		sP	120				1
284084050	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	8	10	siehe Studienplan						2
Summen			27	30							6

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284085010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü, exL	8	30	284085011	mP*	20	PBer., TN			
					284085012	mP*	20	PBer., TN			
					284085013	mP*	20	PBer., TN			
					284085014	mP*	20	PBer., TN			
Summen			8	30							0

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

2. Studienschwerpunkt (Forts.):		Lebensmittel tierischen Ursprungs									
6. Studiensemester (5. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284086210	Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, P, exL	5	5		sP	120				1
284086020	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, S, P, exL	5	5		sP	120				1
284086030	Unternehmensführung	SU, PS	4	5		sP	120				1
284086040	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284086250	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284086260	Kostenrechnung und Controlling für Lebensmittel tierischer Herkunft	SU, Ü	5	5		sP	120				1
	Summen		27	30							6

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284087010	Management in der Lebensmittelwirtschaft	SU, S	4	5		sP	120				1
284087020	Handelsmarketing mit Projektstudie	SU, S, exL	4	5		sP	120	N			1
284087230	Interdisziplinäre Projektstudien im LM-Bereich - tierische Erzeugnisse	SU, S, PS, exL	5	5		sP	120	N			1
284087000	Bachelorarbeit			10							3
284087040	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, exL	4	5	siehe Studienplan						1
	Summen		17	30							7

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

Semester insgesamt					
Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	26	30	3
2.	Studiensemester	theoretisch	27	30	4,5
3.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
4.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	8	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
7.	Studiensemester	theoretisch	17	30	7
Summen			159	210	32,5

* Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamnote

Erläuterungen / Abkürzungen:

Spalte

- 1 Nummer, Code des Moduls
- 2 Bezeichnung, Name des Moduls
- 3 Art der Lehrveranstaltungen / Lehrformen im Modul: SU=Seminaristischer Unterricht, P=Praktikum, Ü=Übung, S=Seminar, PS=Projektstudium oder Projektseminar
- 4 SWS = Semesterwochenstunden = Kontaktstunden = Lehrangebot
- 5 Creditpunkte nach ECTS, studentischer Workload, 1 EC = 30 student. Arbeitsstunden
- 6 Nummer, Code der Teilleistung
- 7 Art der Prüfung: P = Prüfung, sP=schriftliche Prüfung, mP=mündliche Prüfung, mP* = mündliche Prüfung mit separatem Praxisprüfungszeugnis
- 8 Dauer der Prüfung in Minuten
- 9 P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; N = sonstiger abzulegender Nachweis, TN = Teilnahmenachweis, P.Ber = Praxisbericht mind. ausreichend bewertet;
das Nähere wird im Studienplan festgelegt; vereinfachte Bewertung nach § 6 Abs. 3 Satz 1 APO;
Zulassungsvoraussetzung kann auch die erfolgreiche Ablegung eines Pflicht- oder Wahlpflichtmoduls sein;
- 10 Gewichtung (W) der Teilprüfungsleistung (TPL), z.B. der einzelnen StA bei mehreren Studienarbeiten
- 11 Gewichtung (W) für Bildung der Modulendnote (M-Note)
- 12 Gewichtung (W) der Modulendnote für Bildung der Prüfungs-Gesamnote (G-Note)