

Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan

Vom 29. Mai 2008

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 Lebensmitteltechnologie hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. ²Die Absolventinnen und Absolventen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Ingenieur für Lebensmitteltechnologie 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 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 Kompetenz zur Förderung der Persönlichkeitsbildung.

(3) ¹Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, besonders qualifizierte Fach- und Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie, verwandten Branchen und der Zulieferindustrie zu übernehmen. ²Zu diesen Aufgaben zählen insbesondere Tätigkeiten in:

- der Produktions- und Betriebsleitung
- der Verfahrens- und Produktentwicklung
- der Anlagenplanung
- dem Qualitätsmanagement
- dem Einkauf, Marketing und Vertrieb
- chemischen, mikrobiologischen und Sensoriklaboren

§ 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) Das praktische Studiensemester umfasst 22 Wochen Praxiszeiten einschließlich der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen.

(3) ¹Vor Aufnahme des Studiums ist eine dem Studienziel dienende Ausbildung im Bereich Lebensmittelherstellung oder eine praktische Tätigkeit in einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb von mindestens acht Wochen nachzuweisen. ²Der Nachweis der praktischen Tätigkeit kann durch eine fachpraktische Ausbildung in der Ausbildungsrichtung Ernährung ersetzt werden; eine fachpraktische Ausbildung der Ausbildungsrichtung Technik genügt nur, wenn das Praktikum in einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb abgeleistet wurde.

§ 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. | 213081010 | Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie |
| 2. | 213081020 | Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie |
| 3. | 213081030 | Technische Kommunikation |
| 4. | 213081040 | Höhere Mathematik |
| 5. | 213081050 | Physik – Mechanische Grundlagen der Technik |
| 6. | 213081060 | Betrieb und Markt |
| 7. | 213082030 | Elemente des Maschinen- und Apparatebaus |
| 8. | 213082040 | Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Getreidetechnologie |

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) ¹Bis zum Ende des vierten Fachsemesters müssen die Studierenden insgesamt 60 EC in den Pflichtmodulen

1. 213081010 Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie
2. 213081020 Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie
3. 213081030 Technische Kommunikation
4. 213081040 Höhere Mathematik
5. 213081050 Physik – Mechanische Grundlagen der Technik
6. 213081060 Betrieb und Markt
7. 213082010 Grundlagen der Informatik
8. 213082020 Organische Chemie
9. 213082030 Elemente des Maschinen- und Apparatebaus
10. 213082040 Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Getreidetechnologie
11. 213082050 Statistik
12. 213082060 Physik – Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik

erworben haben. ²Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, gilt die Bachelorprüfung als endgültig nicht bestanden. ³§ 8 Abs. 4 der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen (RaPO) sowie § 24 Abs. 3 der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan (APO) in der jeweils gültigen Fassung gelten entsprechend. ⁴Studierende, die die Anforderungen nach Satz 1 am Ende des dritten Fachsemesters nicht erfüllen, werden unter Hinweis auf die Regelungen nach Satz 2 verwarnet.

§ 5 Bachelorarbeit

(1) 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.

(2) ¹Die Bachelorarbeit wird mit einer Verteidigung abgeschlossen. ²Die Verteidigung gliedert sich in eine ca. 20 Minuten dauernde Präsentation der Ergebnisse der Bachelorarbeit durch den Studierenden. ³Hieran schließt sich eine ca. 20-minütige Befragung durch die Prüferin oder den Prüfer und eine Beisitzerin oder einen Beisitzer an. ⁴Die Verteidigung fließt in die Bewertung nach Maßgabe der Anlage mit ein.

§ 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 Bachelorprüfungszeugnis

¹Nach bestandener Bachelorprüfung erhält der Studierende ein Zeugnis entsprechend dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan ausgestellt. ²Das Zeugnis enthält zusätzlich den Passus:
"(Name des Absolventen) hat den Studiengang Lebensmitteltechnologie mit dem akademischen Grad Bachelor of Science abgeschlossen. (Er/Sie) ist damit gemäß Art. 1 BayIngG berechtigt, die Berufsbezeichnung (Ingenieur/Ingenieurin) für Lebensmitteltechnologie zu führen."

§ 8 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.

§ 9 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 Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan nach dem Sommersemester 2008 mit dem ersten Studiensemester aufnehmen.

(2) Diese Studien- und Prüfungsordnung gilt ferner für Studierende, die zwar vor dem Wintersemester 2008/2009 das Studium im Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie begonnen haben, dann aber beurlaubt waren oder das Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

(3) ¹Studierende des Diplomstudienganges Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan können auf Antrag in den Bachelorstudiengang wechseln. ²Der Antrag ist an das vorsitzende Mitglied der zuständigen Prüfungskommission zu richten. ³Er ist unwiderruflich. ⁴Bereits erbrachte und gleichwertige Studien- und Prüfungsleistungen werden anerkannt. ⁵Einzelheiten werden durch die zuständige Prüfungskommission festgelegt und hochschulöffentlich bekannt gemacht.

(4) ¹Die Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan vom 24. Mai 2002, zuletzt geändert durch Satzung vom 2. August 2006, gilt für die Studierenden dieses Studiengangs fort. ²Im Übrigen tritt sie außer Kraft. ³Studienanfänger in diesem Studiengang werden ab

dem Wintersemester 2008/2009 nicht mehr aufgenommen. ⁴Studienbewerber für höhere Semester werden nur aufgenommen, wenn ein entsprechendes Studienangebot noch vorhanden ist.

(5) 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-WFK) und der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan in der jeweils geltenden Fassung.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Fachhochschule Weihenstephan vom 18. Februar 2008 sowie der rechtaufsichtlichen Genehmigung des Präsidenten der Fachhochschule Weihenstephan vom 29. Mai 2008.

Freising, 29. Mai 2008

Prof. Hermann Heiler
Präsident

Die Satzung wurde am 29. Mai 2008 in der Fachhochschule Weihenstephan niedergelegt, die Niederlegung wurde am 29. Mai 2008 durch Anschlag in der Fachhochschule bekannt gegeben. Tag der Bekanntmachung ist daher der 29. Mai 2008.

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (SPO-B-LM)
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
213081010	Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie	SU, Ü, Pr	6	6		1 sP	90	N			1
213081020	Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie	SU	5	5		1 sP	120				1
213081030	Technische Kommunikation	SU, Ü	4	4	213081031 213081032 213081033	sP StA StA	90	StA	je StA 0,5	sP 0,5 StA 0,25 StA 0,25	1
213081040	Höhere Mathematik	SU, Ü	6	6		1 sP	120				1
213081050	Physik – Mechanische Grundlagen der Technik	SU, Ü, Pr	5	5		1 sP	90	N			1
213081060	Betrieb und Markt	SU	4	4		1 sP	90				1
	Summen		30	30							6

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
213082010	Grundlagen der Informatik	SU, Pr	5	5		1 sP	120				1
213082020	Organische Chemie	SU, Ü, Pr	4	5		1 sP	90	N			1
213082030	Elemente des Maschinen- u. Apparatebaus	SU, Ü	4	4		1 sP	120				1
213082040	Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Getreidetechnologie	SU, Pr	4	5		1 sP	90	N			1
213082050	Statistik	SU, Ü	4	5		1 sP	90				1
213082060	Physik – Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik	SU, Ü, Pr	6	6		1 sP	90	N			1
	Summen		27	30							6

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (SPO-B-LM)
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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
213083010	Mikrobiologie	SU, Pr	5	5		1 sP	90	N			1
213083020	Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln	SU, Pr, Ü	5	5		1 sP	120	N			1
213083030	Thermische Verfahrenstechnik	SU, Ü	4	5		1 sP	120	N			1
213083040	Lebensmittel- und Biochemie	SU, Pr	6	6		1 sP	120	N			1
213083050	Lebensmittelrecht	SU, Ü	3	4		1 sP	90				1
213083060	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, Pr	4	5		1 sP	90	N			1
	Summen		27	30							6

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
213084010	Prozesstechnik	SU, Pr, Ü	5	5		1 sP	120	N			1
213084020	Marketing und Controlling	SU, Ü	4	5		1 sP	90				1
213084030	Qualitätsmanagement	SU, Ü	4	5		1 sP	90				1
213084040	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	SU, Pr	5	5		1 sP	90	N			1
213084050	Mechanische Verfahrenstechnik	SU, Ü, Pr	4	5		1 sP	90	N			1
213084060	Wahlpflichtmodul Sprachen	SU, Ü	5	5		siehe Studienplan					1
	Summen		27	30							6

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (SPO-B-LM)
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	10	6	7	8	11	12	13
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung			
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZuVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
251075010	Praxiszeit			25		1 StA				0	0
251075020	Praxisbegleitende Lehrveranstaltung 1	S, SU	5	5		Koll		TN		0	0
	Summen		5	30							0

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 ZuVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
213086010	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Pr	4	5		1 sP	90	N			1
213086020	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	SU	4	5		1 sP	90				1
213086030	Sensorische und analytische Qualitätssicherung	SU, Ü, Pr, S	5	5	213086031 213086032	sP StA	90	StA		sP 0,6 StA 0,4	1
213086040	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	siehe Studienplan	12	15				siehe Studienplan			3
	Summen		25	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 ZuVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
213087010	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	siehe Studienplan	12	15				siehe Studienplan			3
251077000	Bachelorarbeit (Bachelor's Thesis) (Verteidigung)			15 (12) (3)	251077001 251077002	 Thesis Vertei- digung				 Thesis 0,8 Vertei- digung 0,2	3
	Summen		12	30							6

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (SPO-B-LM)
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	30	30	6
2.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
3.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
4.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	5	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	25	30	6
7.	Studiensemester	theoretisch	12	30	6
	Summen		153	210	36

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, StA=Studienarbeit, PA=Projektarbeit, Koll=Kolloquium
- 8 Dauer der Prüfung in Minuten
- 9 P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; N = mit Erfolg abzulegender Nachweis, TN = Teilnahmenachweis, das Nähere wird im Studienplan festgelegt; vereinfachte Bewertung nach § 6 Abs. 3 Satz 2 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)