

Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

**Vom 29. Mai 2008,
zuletzt geändert durch Satzung vom 4. April 2014**

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 Hochschule Weihenstephan-Triesdorf 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 Projektarbeiten und Übungsbeispielen. 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, physikalischen, 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. 213141010 Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie
2. 213141020 Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie
3. 213141030 Technische Kommunikation
4. 213141040 Höhere Mathematik
5. 213141050 Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik
6. 213141060 Betrieb und Markt

erstmals abgelegt haben. ²Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 6 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. 213141010 Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie
2. 213141020 Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie
3. 213141030 Technische Kommunikation
4. 213141040 Höhere Mathematik
5. 213141050 Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik
6. 213141060 Betrieb und Markt
7. 213142010 Grundlagen der Informatik
8. 213142020 Organische Chemie
9. 213142030 Elemente des Maschinen- und Apparatebaus
10. 213142040 Getreidetechnologie
11. 213142050 Statistik
12. 213142060 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 Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (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 verwart.

§ 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. 30 Minuten dauernde Präsentation der Ergebnisse der Bachelorarbeit durch den Studierenden. ³Hieran schließt sich eine ca. 30-minütige Befragung an. ⁴Die Verteidigung kann von zwei Prüfern oder Prüferinnen abgenommen werden oder von einem Prüfer oder einer Prüferin und einem Beisitzer oder einer Beisitzerin. ⁵Die 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

¹Die Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf vom 4. April 2014 tritt am 1. Oktober 2014 in Kraft. ²Sie gilt für Studierende, die ihr Fachstudium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2014/2015 aufnehmen. ³Sie gilt ferner für Studierende, die zwar vor dem Wintersemester 2014/2015 das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie begonnen haben, dann aber beurlaubt waren oder das Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

* § 9 betraf die ursprüngliche Fassung vom 29. Mai 2008.

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. STUDIENJAHR

1. Studiensemester (1. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213141010	Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie	SU, Ü, Pr	6	6		sP	90	TN		0,5
213141020	Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie	SU	5	5		sP	90			0,5
213141030	Technische Kommunikation	SU, Ü	4	4	213141031 213141032 213141033	sP StA StA	90		sP 0,5 StA 0,25 StA 0,25	0,5
213141040	Höhere Mathematik	SU, Ü	6	6		sP	120			0,5
213141050	Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik	SU, Ü, Pr	5	5		sP	90	TN		0,5
213141060	Betrieb und Markt	SU	4	4		sP	90			0,5
	Summen		30	30						3

2. Studiensemester (2. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213142010	Grundlagen der Informatik	SU, Pr	4	5		sP	120			0,5
213142020	Organische Chemie	SU, Ü, Pr	4	5		sP	90	TN		0,5
213142030	Elemente des Maschinen- und Apparatebaus	SU, Ü	4	4		sP	120			0,5
213142040	Getreidetechnologie	SU, Pr	4	5		sP	90	TN		0,5
213142050	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	90			0,5
213142060	Physik – Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik	SU, Ü, Pr	6	6		sP	90	TN		0,5
	Summen		26	30						3

2. STUDIENJAHR

3. Studiensemester (3. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213143010	Mikrobiologie	SU, Pr	5	5		sP	90	TN		1
213143020	Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln	SU, Pr, Ü	5	5		sP	90	TN		1
213143030	Thermische Verfahrenstechnik	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213143040	Lebensmittel- und Biochemie	SU, Pr	6	6		sP	120	TN		1
213143050	Lebensmittelrecht	SU, Ü	3	4		sP	90			1
213143060	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, Pr	4	5		sP	90	TN		1
	Summen		27	30						6

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

4. Studiensemester (4. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213144010	Lebensmittelanalytik und Sensorik	SU, Ü, Pr, S	5	6	213144011 213144012	sP StA	90	TN	sP 0,6 StA 0,4	1
213144020	Marketing und Controlling	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213144030	Qualitätsmanagement	SU, Ü	4	4		sP	90			1
213144040	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	SU, Pr	5	5		sP	90	TN		1
213144050	Mechanische Verfahrenstechnik	SU, Ü, Pr	4	5		sP	90	TN		1
213144900	Wahlpflichtmodul Sprachen	SU, Ü	4	5		StA/sP/mP				1
Summen			26	30						6

PRAXISPHASE

5. Studiensemester (praktisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213145010	Praxiszeit			25		StA				0
213145020	Praxisbegleitende Lehrveranstaltung	S, SU	5	5		Koll		TN		0
Summen			5	30						0

3. STUDIENJAHR

6. Studiensemester (5. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213146010	Fleisch- und Fischtechnologie	SU, Pr	4	5		sP	90	TN		1
213146020	Molkereitechnologie	SU, Pr	4	5		sP	90	TN		1
213146030	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	SU, Pr	4	5		sP	90	TN		1
213146040	Prozesstechnik	SU, Pr, Ü	5	5		sP	120	TN		1
213146900	Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	2*	2,5		PA/StA/sP/mP				0,5
213146800	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	6*	7,5		PA/StA/sP/mP				1,5
Summen			25	30						6

* Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; nach Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen auch eine geringere oder höhere Zahl an SWS gefordert werden.

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen			Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213146800	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	12*	15		PA/StA/sP/mP				3
213147000	Bachelorarbeit (Bachelor's Thesis) (Verteidigung)			15 (12) (3)	213147001 213147002	Thesis Verteidigung			Thesis 0,8 Verteidigung 0,2	3
Summen			12	30						6

* Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; nach Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen auch eine geringere oder höhere Zahl an SWS gefordert werden.

Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	30	30	3
2.	Studiensemester	theoretisch	26	30	3
3.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
4.	Studiensemester	theoretisch	26	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	5	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	25	30	6
7.	Studiensemester	theoretisch	12	30	6
Summen			151	210	30

* Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamtnote

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; TN = Teilnahmenachweis, das Nähere wird im Studienplan festgelegt; weitere Voraussetzungen siehe Erläuterungen zu Spalte 7
10	Gewichtung (W) für Bildung der Modulendnote (M-Note)
11	Gewichtung (W) der Modulendnote für Bildung der Prüfungs-Gesamtnote (G-Note); Bei Wahlpflichtmodulen je 2,5 EC: Wert 0,5