

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

**Vom 29. Mai 2008,  
geändert durch Satzung vom 4. April 2014,  
geändert durch Satzung vom 3. Februar 2016**

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) <sup>1</sup>Das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. <sup>2</sup>Die Absolventinnen und Absolventen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Ingenieur für Lebensmitteltechnologie befähigt werden.

(2) <sup>1</sup>Das Studium berücksichtigt ausgewogen theoretische und praktische Inhalte. <sup>2</sup>Dazu werden neben der Vermittlung von theoretischem Grundlagenwissen und Grundfähigkeiten anwendungsbezogene Probleme der Berufspraxis analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. <sup>3</sup>Dies geschieht unter anderem auf der Grundlage von Projektarbeiten und Übungsbeispielen. <sup>4</sup>Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. <sup>5</sup>Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden im Rahmen eines integrierten Lehrangebots zusätzliche soziale und methodische Kompetenz zur Förderung der Persönlichkeitsbildung.

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

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

(3) <sup>1</sup>Vor Aufnahme des Studiums ist eine dem Studienziel dienende Ausbildung im Bereich Lebensmittelherstellung oder eine praktische Tätigkeit in einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb von mindestens sechs Wochen nachzuweisen. <sup>2</sup>Der 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) <sup>1</sup>Bis zum Ende des zweiten Fachsemesters müssen die Studierenden die Prüfungsleistungen der Module

1. 213161010 Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie
2. 213161020 Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie
3. 213161030 Technische Kommunikation
4. 213161040 Höhere Mathematik
5. 213161050 Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik
6. 213161060 Betrieb und Markt

erstmalig abgelegt haben. <sup>2</sup>Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 6 sind Grundlagen- und Orientierungsprüfungen. <sup>3</sup>Überschreiten Studierende die Frist nach

Satz 1, gelten die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen der Grundlagen- und Orientierungsprüfungen als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

(2) <sup>1</sup>Bis zum Ende des vierten Fachsemesters müssen die Studierenden insgesamt 60 EC in den Pflichtmodulen

1. 213161010 Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie
2. 213161020 Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie
3. 213161030 Technische Kommunikation
4. 213161040 Höhere Mathematik
5. 213161050 Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik
6. 213161060 Betrieb und Markt
7. 213162010 Grundlagen der Informatik
8. 213162020 Organische Chemie
9. 213162030 Elemente des Maschinen- und Apparatebaus
10. 213162040 Getreidetechnologie
11. 213162050 Statistik
12. 213162060 Physik – Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik

erworben haben. <sup>2</sup>Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, gilt die Bachelorprüfung als endgültig nicht bestanden. <sup>3</sup>§ 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. <sup>4</sup>Studierende, 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**

<sup>1</sup>Das Studium wird mit einer Bachelorarbeit abgeschlossen. <sup>2</sup>Zur Bachelorarbeit können sich Studierende anmelden, die mindestens 120 EC in den Modulen der theoretischen Studiensemester erreicht und zusätzlich das praktische Studiensemester erfolgreich absolviert haben. <sup>3</sup>Die Themen werden von den Professoren und Professorinnen der Fakultät ausgegeben. <sup>4</sup>Die 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**

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

## **§ 7**

### **Bachelorprüfungszeugnis**

<sup>1</sup>Nach bestandener Bachelorprüfung erhält der Studierende ein Zeugnis entsprechend dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan ausgestellt. <sup>2</sup>Das 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**

<sup>1</sup>Die dritte Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf vom 3. Februar 2016 tritt am 1. Oktober 2016 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Fachstudium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2016/2017 aufnehmen. <sup>3</sup>Sie gilt ferner für Studierende, die zwar vor dem Wintersemester 2016/2017 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. 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
213161010	Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie	SU, Ü, Pr	6	6		sP	90	TN		1
213161020	Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie	SU	5	5		sP	90			1
213161030	Technische Kommunikation	SU, Ü	4	4	213161031 213161032 213161033	sP PP StA, Präs	90 3 w 2-6 w, 20		sP 0,5 PP 0,25 StA, Präs 0,25	1
213161040	Höhere Mathematik	SU, Ü	6	6		sP	120			1
213161050	Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik	SU, Ü, Pr	5	5		sP	90	TN		1
213161060	Betrieb und Markt	SU	4	4		sP	90			1
	<b>Summen</b>		<b>30</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

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
213162010	Grundlagen der Informatik	SU, Ü	4	5		sP	120			1
213162020	Organische Chemie	SU, Ü, Pr	4	5		sP	90	TN		1
213162030	Elemente des Maschinen- und Apparatebaus	SU, Ü	4	4		sP	120			1
213162040	Getreidetechnologie	SU, Pr	4	5		sP	90	TN		1
213162050	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213162060	Physik – Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik	SU, Ü, Pr	6	6		sP	90	TN		1
	<b>Summen</b>		<b>26</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

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
213163010	Mikrobiologie	SU, Pr	5	5		sP	90	TN		2
213163020	Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln	SU, Pr, Ü	5	5		sP	90			2
213163030	Thermische Verfahrenstechnik	SU, Ü, Pr	4	5		sP	90			2
213163040	Lebensmittel- und Biochemie	SU, Pr	6	6		sP	120			2
213163050	Lebensmittelrecht	SU, Ü	3	4		sP	90			2
213163060	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, Pr	4	5		sP	90			2
	<b>Summen</b>		<b>27</b>	<b>30</b>						<b>12</b>

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	
213164010	Lebensmittelanalytik und Sensorik	SU, Ü, Pr, S	5	5	213164011 213164012	sP PP, Präs	90 10-15 w, 20		sP 0,6 PP, Präs 0,4	2	
213164020	Marketing und Controlling	SU, Ü	4	5		sP	90			2	
213164030	Qualitätsmanagement	SU, Ü	4	4		sP	90			2	
213164040	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	SU, Pr	5	5		sP	90	TN		2	
213164050	Mechanische Verfahrenstechnik	SU, Ü, Pr	4	5		sP	90			2	
213164900	Wahlpflichtmodul Sprachen	SU, Ü	4	6		StA/PA/sP/mP/Präs/PP				2	
<b>Summen</b>			<b>26</b>	<b>30</b>						<b>12</b>	

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	
213165010	Praxiszeit			25		StA	22 w			0	
213165020	Praxisbegleitende Lehrveranstaltung	S, SU	5	5		Koll	20	TN		0	
<b>Summen</b>			<b>5</b>	<b>30</b>						<b>0</b>	

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	
213166010	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Pr	5	5		sP	90			2	
213166020	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	SU, Pr	4	5		sP	90			2	
213166030	Prozesstechnik	SU, Pr, Ü	5	5		sP	120			2	
213166900	Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	2*	3		StA/PA/sP/mP/Präs/PP				1	
213166800	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	8*	12		StA/PA/sP/mP/Präs/PP				4	
<b>Summen</b>			<b>24</b>	<b>30</b>						<b>11</b>	

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	
213166800	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	12*	18		StA/PA/sP/mP/Präs/PP				6	
213167000	Bachelorarbeit			12						6	
<b>Summen</b>			<b>12</b>	<b>30</b>						<b>12</b>	

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor
1.	Studiensemester	theoretisch	30	30	6
2.	Studiensemester	theoretisch	26	30	6
3.	Studiensemester	theoretisch	27	30	12
4.	Studiensemester	theoretisch	26	30	12
5.	Studiensemester	praktisch	5	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	24	30	11
7.	Studiensemester	theoretisch	12	30	12
	<b>Summen</b>		<b>150</b>	<b>210</b>	<b>59</b>

**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 Teileistung
- 7 Art der Prüfung: P = Prüfung, sP=schriftliche Prüfung, mP=mündliche Prüfung, StA=Studienarbeit, PA=Projektarbeit, Präs= Präsentation, PP= Praktische Prüfung, Koll=Kolloquium
- 8 Dauer der Prüfung in Minuten, sofern nicht anders angegeben; w = Wochen; das Nähere wird im Studienplan festgelegt.
- 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 3 EC: Wert 1

\* 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.