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

vom 14. Juni 2023

Aufgrund der Art. 9, 80 Abs. 1, 84 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulinnovationsgesetzes vom 5. August 2022 (GVBl. S. 414, BayRS 2210-1-3-WK), das durch § 3 des Gesetzes vom 23. Dezember 2022 (GVBl. S. 709) geändert worden ist, erlässt die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf folgende Satzung:

§ 1
Ziel des Studiums

(1) [1]Das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. [2]Die Absolventinnen und Absolventen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Fach- und Führungskräfte in Unternehmen der Lebensmittelbranche, verwandten Branchen und der Zulieferindustrie befähigt werden.

(2) [1]Das Studium berücksichtigt ausgewogen theoretische und praktische Inhalte. [2]Dazu werden neben der Vermittlung von theoretischem Grundlagenwissen und Grundfähigkeiten anwendungsbezogene Probleme der Berufspraxis analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. [3]Dies geschieht unter anderem auf der Grundlage von Projektarbeiten und Übungsbeispielen. [4]Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. [5]Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden soziale und methodische Kompetenzen zur Förderung der Persönlichkeitsentwicklung. [6]Ein breites Angebot an Wahlpflichtmodulen erlaubt eine individuelle fachliche Profilierung. [7]Die Studierenden haben zudem die Möglichkeit ihre allgemeinsprachlichen, fachsprachlichen und wissenschaftssprachlichen Fremdsprachenkenntnisse zu vertiefen.

(3) Das abgeschlossene Bachelorstudium bietet auch die Grundlage für eine wissenschaftliche Weiterqualifizierung in einem sich anschließenden Masterstudium.

(4) [1]Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, besonders anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben in nationalen und internationalen Unternehmen und Organisationen zu übernehmen. [2]Das Studium ist modular aufgebaut und ermöglicht damit eine individuelle branchen- oder aufgabenspezifische Ausrichtung.

[3]Abhängig von der individuellen Profilierung der Studierenden befähigt das Studium zur Wahrnehmung folgender Aufgaben:

a) Leitung von und Mitarbeit in Lebensmittelproduktions- und -verarbeitungsunternehmen;
b) Gründung eines Lebensmittelunternehmens;
c) Entwicklung von Produkten und von neuen Herstellungsverfahren;
d) Anlagenplanung für die Lebensmittelproduktion und -verarbeitung;
e) Qualitätssicherung und -management in der Lebensmittelproduktion;
f) Auditieren von Lebensmittelbetrieben und deren Zulieferer;
g) Einkauf und Beurteilung von Rohstoffen;
h) Marketing und Vertrieb in der Lebensmittelwirtschaft;
i) chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Labortätigkeiten.

§ 2
Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums

(1) [1]Das Studium umfasst eine Regelstudienzeit von sieben Semestern mit sechs theoretischen und einem praktischen Studiensemester. [2]Das praktische Studiensemester wird als fünftes Studiensemester geführt. [3]Das Studium schließt mit der Bachelorprüfung ab. [4]Die im Studium zu belegenden Module sind der Anlage zu entnehmen.

(2) [1]Das praktische Studiensemester umfasst 22 Wochen Praxiszeiten, von denen 20 Wochen in Unternehmen, Forschungsinstituten oder der Zulieferindustrie der Lebensmittelbranche oder verwandter Industriezweige im In- oder Ausland abzuleisten sind. [2]Praxisbeleitende Lehrveranstaltungen im Umfang von 2 Wochen sind integraler Bestandteil des praktischen Studiensemesters. [3]Ob ein Unternehmen bzw. Institut als Praxisbetrieb geeignet ist, entscheidet die bzw. der Beauftragte für das praktische Studiensemester des Studienganges.

(3) [1]Im dritten und sechsten Studiensemester des Studiums sind aus einem im Studienplan aufgelisteten Katalog von Technologischen Wahlpflichtmodulen insgesamt 15 EC zu erbringen. [2]Das Qualifikationsziel dieser Technologischen Wahlpflichtmodule ist der Erwerb vertiefter technologischer Kenntnisse in einzelnen Bereichen der Lebensmitteltechnologie. [3]Dabei stehen die Zusammenhänge zwischen den eingesetzten Rohstoffen und den gewählten Verarbeitungstechnologien einerseits und den erzielten Eigenschaften und Qualitäten der Endprodukte andererseits im Fokus der Betrachtungen. [4]Ein Anspruch darauf, dass sämtliche vorgesehene Technologischen Wahlpflichtmodule bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl durchgeführt werden, besteht nicht. [5]Von den Studierenden zusätzlich belegte Module aus dem Bereich der Technologischen Wahlpflichtmodule können als Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule oder Wahlpflichtmodule belegt werden; wurden die für die Fachwissenschaftlichen Wahlpflichtmodule und Wahlpflichtmodule zu erzielenden EC bereits erreicht, werden die überschüssigen Module aus dem Bereich der Technologischen Wahlpflichtmodule als Wahlmodule verbucht.
[6]Durch Antrag der oder des Studierenden an die Prüfungskommission bis spätestens zum Zeitpunkt der Abgabe der Bachelorarbeit kann die Zuordnung der belegten Module aus dem Bereich der Technologischen Wahlpflichtmodule zu den Technologischen Wahlpflichtmodulen, Fachwissenschaftlichen Wahlpflichtmodulen, Wahlpflichtmodulen und Wahlmodulen neu festgelegt werden.

(4) [1]Die Studierenden haben die Möglichkeit bis zu einem Umfang von 18 EC Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule durch Sprachmodule abzudecken. [2]Ein weiteres Sprachmodul im Umfang von 3 EC kann als Wahlpflichtmodul belegt werden.

§ 3
Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Regeltermine und Fristen

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

1. 213231010 Chemische Grundlagen der Lebensmittel
2. 213231020 Zellbiologie und Ernährungsphysiologie
3. 213231030 Grundlagen des wissenschaftlichen und technischen Arbeitens
4. 213231040 Höhere Mathematik
5. 213231050 Physik I

erstmals abgelegt haben. [2]Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 5 sind Grundlagen- und Orientierungsprüfungen. [3]Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, gelten die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen der Grundlagen- und Orientierungsprüfungen als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

(2) Zum Eintritt in das praktische Studiensemester und die dem praktischen Studiensemester nachfolgenden theoretischen Studiensemester ist nur berechtigt, wer alle Pflichtmodule der ersten beiden Studiensemester erfolgreich abgelegt und Studienleistungen im Umfang von mindestens 90 EC erworben hat.

§ 4
Bachelorarbeit

[1]Die Bachelorarbeit ist eine selbstständige wissenschaftliche Arbeit. [2]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. [3]Die Themen der Abschlussarbeiten werden von einem zur Prüfung berechtigten Mitglied der Fakultät oder, auf gesonderten Beschluss des Fakultätsrates, einer anderen Fakultät der Hochschule ausgegeben, welches die Arbeit auch betreuen und bewerten soll. [4]Die Bachelorarbeit kann im In- und Ausland erstellt werden. [5]Mit Zustimmung der Prüferin oder des Prüfers kann die Bachelorarbeit in englischer oder einer anderen Sprache abgefasst werden. [6]Die Bachelorarbeit muss in einfacher Ausfertigung abgegeben werden.

§ 5
Prüfungskommission

[1]Der Fakultätsrat setzt eine Prüfungskommission aus den Professorinnen und Professoren der Fakultät ein.

§ 6
Bachelorprüfungszeugnis

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

§ 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 Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgestellt.

§ 8
In-Kraft-Treten und Schlussbestimmungen

[1]Die Satzung vom 14. Juni 2023 tritt am 1. Oktober 2023 in Kraft. [2]Sie gilt für alle Studierenden, die das Studium im Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2023/2024 aufnehmen. [3]Sie gilt ferner für Studierende, die zwar vor dem Wintersemester 2023/2024 das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie aufgenommen haben, aber kein entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden und einen Antrag auf Wechsel der Studien- und Prüfungsordnung stellen.

Anlage zur SPO für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LM)

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
213231010	Chemische Grundlagen der Lebensmittel	SU, P, Ü	6	6		sP	90	TN		1
213231020	Zellbiologie und Ernährungsphysiologie	SU	5	5		sP/mP/ PoP: Sta sP	60/15/ - 2 w 60			1
213231030	Grundlagen des wissenschaftlichen und technischen Arbeitens	SU, Ü	3	3		PoP: PP StA mit Präs	3 w 2w			1
213231040	Höhere Mathematik	SU, Ü	6	6		sP	120			1
213231050	Physik I	SU, P, Ü	6	6		sP	90			1
213231800	Fachwissenschaftliches Wahlpflichtmodul	SU, P, Ü, S, PS	2*	3		PA StA sP mP PoP	1 - 52 w 1 - 52 w 60 - 120 15 - 30			1
	Summen		**27**	**29**						**6**

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

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
213232010	Grundlagen der Informatik	SU, P	4	5		sP	120			1
213232020	Elemente des Maschinen- und Apparatebaus	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213232030	Getreidetechnologie	SU, P, Ü	4,5	5		sP/mP	60/15	TN		1
213232040	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213232050	Physik II	SU, P, Ü	5	5		sP	90	TN		1
213232060	Lebensmittelchemie	SU, P	4	5		sP	90			1
	Summen		**25,5**	**30**						**6**

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
213233010	Mikrobiologie	SU, P	5	5		sP/mP	60/15	TN		2
213233020	Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln	SU, P, Ü	5	5		sP/mP	60/15			2
213233030	Verfahrenstechnik I	SU, Ü	4	5		sP/mP	60/15			2
213233040	Betrieb und Markt	SU	4	5		sP	90			2
213233050	Lebensmittelrecht	SU, Ü	4	5		sP	90			2
213233800	Technologische Wahlpflichtmodule	SU, P, Ü, S, PS	4*	6		PA StA sP mP PoP	1 - 52 w 1 - 52 w 60 - 120 15 - 30			2
	Summen		**25**	**31**						**12**

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

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
213234010	Lebensmittelanalytik und Sensorik	SU, P, S	3 2	5		sP PP mit Präs	60 1 w		sP 0,6 PP mit Präs 0,4	2
213234020	Marketing und Controlling	SU	4	5		sP	90			2
213234030	Qualitätsmanagement	SU, Ü	4	5		sP	90			2
213234040	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	SU, P	5	5		sP/mP	60/15	TN		2
213234050	Verfahrenstechnik II	SU, Ü, P	4	5		sP/mP	60/15			2
213234060	Prozesstechnik	SU, Ü, P	5	5		sP	90	TN		2
	Summen		**26**	**30**						**12**

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
213235010	Praxiszeit			25		StA mit Präs	20 w	TN		0
213235020	Praxisbegleitende Lehrveranstaltung	SU, S	5	5			2 w	TN		0
	Summen		**5**	**30**						**0**

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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
213236810	Technologische Wahlpflichtmodule	SU, P, Ü, S, PS	6*	9		PA StA sP mP PoP	1 - 52 w 1 - 52 w 60 - 120 15 - 30			3
213236820	Wahlpflichtmodule	SU, P, Ü, S, PS	2*	3		PA StA sP mP PoP	1 - 52 w 1 - 52 w 60 - 120 15 - 30			1
213236830	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, P, Ü, S, PS	12*	18		PA StA sP mP PoP	1 - 52 w 1 - 52 w 60 - 120 15 - 30			6
	Summen		**20**	**30**						**10**

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

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
213237800	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, P, Ü, S, PS	12*	18		PA StA sP mP PoP	1 - 52 w 1 - 52 w 60 - 120 15 - 30			6
	Bachelorarbeit			12						6
	Summen		**12**	**30**						**12**

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

Nr.	**Bezeichnung**	**Semesterart**	**SWS**	**EC**	**Divisor***
1.	Studiensemester	theoretisch	27	29	6
2.	Studiensemester	theoretisch	25,5	30	6
3.	Studiensemester	theoretisch	25	31	12
4.	Studiensemester	theoretisch	26	30	12
5.	Studiensemester	praktisch	5	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	20	30	10
7.	Studiensemester	theoretisch	12	30	12
	Summen		**140,5**	**210**	**58**

* 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, Präs= Präsentation, PP= Praktische Prüfung, Koll=Kolloquium, **PoP=Portfolioprüfung, alternative Prüfungsformen werden durch einen Schrägstrich kenntlich gemacht**
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 nach § 5 Abs. 2 APO; 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