

**Studien- und Prüfungsordnung  
für den Masterstudiengang  
Lebensmittelqualität  
an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf  
(SPO-M-LQ)  
vom 18. Februar 2022  
geändert durch Satzung vom 30. November 2022**

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:

**Präambel**

<sup>1</sup>Der gemeinsam von den Fakultäten Bioingenieurwissenschaften, Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung sowie Nachhaltige Agrar- und Energiesysteme getragene Masterstudiengang Lebensmittelqualität verfolgt basierend auf naturwissenschaftlichen, technologischen und ökonomischen Grundlagen, das Ziel der Vermittlung von Managementkompetenzen im Bereich Produktentwicklung und angewandte Prozesssicherheit.

<sup>2</sup>Die Studierenden haben durch die Wahl einer Studienrichtung und ergänzender Wahlpflichtmodule die Möglichkeit zur individuellen Profilbildung.

<sup>3</sup>Der Masterstudiengang Lebensmittelqualität stellt eine optimale Ergänzung und Vertiefung zu den Bachelorstudienangeboten im Bereich Lebensmittel der oben genannten Fakultäten sowie verwandter Studiengänge an anderen Hochschulen dar.

**§ 1**

**Ziel des Studiums**

- (1) <sup>1</sup>Das Studium im Masterstudiengang Lebensmittelqualität hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende, wissenschaftliche Ausbildung zu vermitteln. <sup>2</sup>Die Absolventinnen und Absolventen sollen zu einer eigenverantwortlichen hochqualifizierten Berufstätigkeit in der Ernährungsbranche befähigt werden. <sup>3</sup>Des Weiteren sollen die Studierenden die Kompetenz erwerben, um angewandte Forschungsvorhaben zu planen, durchzuführen und zu beurteilen.
- (2) <sup>1</sup>Das anwendungsorientierte Studium richtet sich dabei konsequent an den Bedürfnissen der Praxis aus. <sup>2</sup>Dazu werden neben der Vertiefung und Erweiterung

des aus dem Bachelorstudiengang vorhandenen Grundlagenwissens anwendungsbezogene Aufgabenstellungen der Berufspraxis bearbeitet. <sup>3</sup>Insbesondere wird dabei Wert auf das eigenständige Erkennen von Problemstellungen und das Entwickeln von Lösungsansätzen gelegt. <sup>4</sup>Dies geschieht unter anderem im Rahmen von Projektarbeiten. <sup>5</sup>Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden im Rahmen von Wahlpflichtmodulen zusätzliche Management- und sprachliche Kompetenzen.

- (3) <sup>1</sup>Die vermittelten Kompetenzen ermöglichen den Absolventinnen und Absolventen, Leitungs- und Führungspositionen in verschiedenen Organisationen der Ernährungsbranche sowie in den vor- und nachgelagerten Industrien als auch Handels- und Dienstleistungsunternehmen oder aber verwandten Industriezweigen wie der Pharmaindustrie im In- und Ausland erfolgreich auszufüllen.
- (4) <sup>1</sup>Die Studierenden können komplexe Sachverhalte analysieren, bewerten und notwendige Optimierungsansätze erarbeiten und umsetzen. <sup>2</sup>Durch den Studienaufbau und das Modulangebot werden Interdisziplinarität und Praxisbezug gewährleistet.

## § 2

### Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums

- (1) <sup>1</sup>Das Studium umfasst eine Regelstudienzeit von drei Semestern in Vollzeit mit drei theoretischen Studiensemestern einschließlich einer Masterarbeit.
- (2) <sup>1</sup>Die Studierenden wählen eine der nachfolgenden Studienrichtungen:  
1. Produktentwicklung an den Campussen Triesdorf und Weihenstephan  
2. angewandte Prozesssicherheit am Campus Weihenstephan  
<sup>2</sup>Die Wahl der Studienrichtung ist mit der Bewerbung für das Studium zu treffen.  
<sup>3</sup>Es besteht kein Anspruch darauf, dass die angebotenen Studienrichtungen bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl durchgeführt werden. Näheres ist im Studienplan festgelegt.
- (3) <sup>1</sup>Das Studium kann in der Studienrichtung Produktentwicklung im Sommer wie Wintersemester aufgenommen werden. <sup>2</sup>In der Studienrichtung angewandte Prozesssicherheit ist die Aufnahme des Studiums nur im Wintersemester möglich. <sup>3</sup>Die Hochschule gewährleistet durch entsprechende fachliche Ausgestaltung der Module, dass das Studium unabhängig vom Studienbeginn innerhalb der Regelstudienzeit absolviert werden kann.
- (4) <sup>1</sup>Studienorte sind der Campus Weihenstephan und der Campus Triesdorf. <sup>2</sup>Alle Module des 1. Studiensemesters bei Start im Wintersemester finden in Weihenstephan statt. <sup>3</sup>Die Studienrichtung angewandte Prozesssicherheit findet ebenfalls am Campus Weihenstephan statt. <sup>4</sup>Die theoretischen Pflichtmodule der Studienrichtung Produktentwicklung finden in Blockunterricht am Campus Triesdorf statt. <sup>5</sup>Das Modul Entwicklungsprojekt und die Wahlpflichtmodule der Studienrichtung Produktentwicklung können sowohl am Campus Triesdorf als auch am Campus Weihenstephan besucht werden. <sup>6</sup>Dabei ist die Zahl der Plätze im Entwicklungsprojekt am Campus Weihenstephan begrenzt.

### § 3

#### Qualifikationsvoraussetzungen

- (1) <sup>1</sup>Für die Aufnahme des Masterstudiums bestehen folgende Qualifikationsvoraussetzungen:
1. <sup>1</sup>Ein Hochschulabschluss in den grundständigen Studiengängen Brau- und Getränketechnologie, Ernährung und Versorgungsmanagement, Lebensmittelmanagement und Lebensmitteltechnologie mit mindestens 180 EC  
<sup>2</sup>Alternativ berechtigt ein Abschluss eines gleichwertigen Studiums an einer deutschen Hochschule oder ein gleichwertiger Abschluss an einer ausländischen Hochschule zum Zugang. <sup>3</sup>Über die Gleichwertigkeit des Studiums entscheidet die Prüfungskommission unter Berücksichtigung von Art. 63 Abs. 1 BayHSchG. <sup>4</sup>Ein Studium ist gleichwertig, wenn aus folgenden Kernbereichen grundlegende Kenntnisse nachgewiesen werden können:
    - Lebensmittelchemie oder Lebensmittelanalytik oder LM-Recht,
    - Physik,
    - Mikrobiologie/Hygiene,
    - Verfahrenstechnik oder Technik im Haushalt,
    - Lebensmitteltechnologie,
    - Ökonomie,
    - Marketing und
    - Qualitätsmanagement, -wesen.<sup>5</sup> Es müssen zusätzlich 20 EC in den Bereichen Mikrobiologie, Hygiene, Toxikologie, Reinigung und Desinfektion, Verpackungs-/Abfülltechnik, Ernährungslehre und -medizin, Lebensmittelrecht, Lebensmitteltechnologie, Biochemie, Sensorik, Lebensmittelanalytik oder Pflanzen- und Tierproduktion vorliegen.  
<sup>6</sup> Zudem ist ein Praxissemester (30 EC) oder ein halbjährliches Praktikum z.B. in einem Forschungsinstitut oder einem Unternehmen der Ernährungsbranche, in Zulieferbetrieben oder in Unternehmen verwandter Industriezweige wie der Pharma- oder Kosmetikindustrie nachzuweisen.  
<sup>7</sup> Sollten einzelne grundlegende Kenntnisse fehlen, entscheidet die Prüfungskommission, ob der Abschluss als gleichwertig betrachtet werden kann, wenn einzelne Module nachgeholt werden. <sup>8</sup>Bei Fehlen des Praxissemesters kann die Zulassung mit der Auflage verbunden werden, ein entsprechendes Praktikum nachzuholen.
  2. <sup>1</sup>Bewerber und Bewerberinnen, die einen deutschsprachigen Bachelorabschluss, einen gleichwertigen deutschsprachigen akademischen Erstabschluss oder eine einschlägige Hochschulzugangsberechtigung an einer deutschsprachigen Bildungseinrichtung nicht nachweisen können, haben darüber hinaus Kenntnisse der deutschen Sprache mit dem ausgewiesenen Mindestniveau der Stufe B2 gemäß dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen nachzuweisen.
- (2) <sup>1</sup>Soweit für den Masterstudiengang Lebensmittelqualität im jeweiligen Sommersemester eine Zulassungszahl festgesetzt ist, können Nachweise für die Qualifikationsvoraussetzung für das Sommersemester bis 15. Februar des jeweiligen Jahres, in welchem das Sommersemester stattfindet, (Eingang bei der Hochschule) nachgereicht werden.

- (3) <sup>1</sup>Soweit Bewerber oder Bewerberinnen einen Hochschulabschluss oder einen vergleichbaren Abschluss nachweisen, für den weniger als 210 EC (jedoch mindestens 180 EC) vergeben wurden, ist Voraussetzung für das Bestehen der Masterprüfung der zusätzliche, individuelle Nachweis der an 210 EC fehlenden Leistungspunkte. <sup>2</sup>Die Prüfungskommission legt die nachzuweisenden Module aus dem grundständigen Studienangebot der nach Abs. 1 Nr. 1 Satz 1 einschlägigen Studiengänge der Hochschule anhand der bisherigen Studienleistungen im Vergleich zu den einschlägigen Studiengängen nach Abs. 1 Nr. 1 Satz 1 fest; für die Ablegung gelten die Vorschriften des Studiengangs, dem das Modul regulär zugeordnet ist, entsprechend.

#### **§ 4**

#### **Prüfungsbewertung**

<sup>1</sup>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.

#### **§ 5**

#### **Masterarbeit**

- (1) <sup>1</sup>Die Masterarbeit ist eine selbstständige wissenschaftliche Arbeit. <sup>2</sup>Die Bearbeitungsfrist der Masterarbeit beträgt 6 Monate.
- (2) <sup>1</sup>Zulassungsvoraussetzung für die Anmeldung der Masterarbeit ist die Erbringung von insgesamt 30 EC aus den theoretischen Studiensemestern. <sup>2</sup>Die Themen werden von einem an dem Studiengang beteiligten Professor bzw. einer Professorin oder aber einem an dem Studiengang beteiligten wissenschaftlichen Mitarbeiter bzw. einer wissenschaftlichen Mitarbeiterin ausgegeben, der bzw. die die Arbeit anschließend auch betreut und prüft. <sup>3</sup>Die Masterarbeit kann im In- oder Ausland erstellt werden. <sup>4</sup>Die Masterarbeit kann abweichend von § 5 Abs. 4 APO mit Zustimmung des Prüfers oder der Prüferin in englischer Sprache abgefasst werden.
- (3) Die Masterarbeit muss in einfacher Ausfertigung abgegeben werden.

#### **§ 6**

#### **Prüfungskommission**

<sup>1</sup>Der Fakultätsrat der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie setzt eine Prüfungskommission für den Masterstudiengang aus dem Kreis der Professorinnen und Professoren des Masterstudiengangs ein. <sup>2</sup>Sie besteht aus dem oder der Vorsitzenden und zwei weiteren Mitgliedern.

#### **§ 7**

#### **Masterprüfungszeugnis**

<sup>1</sup>Nach bestandener Masterprüfung erhält der oder die Studierende ein Zeugnis entspre-

chend dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. <sup>2</sup>Es wird zusätzlich neben der Bezeichnung des Studiengangs die gewählte Studienrichtung ausgewiesen. <sup>3</sup>Auf Antrag wird ein Masterprüfungszeugnis in englischer Sprache ausgestellt.

## **§ 8 Akademischer Grad**

<sup>1</sup>Aufgrund des erfolgreichen Abschlusses der Masterprüfung wird der akademische Grad „Master of Engineering“, Kurzform „M.Eng.“, verliehen und eine Masterurkunde gemäß dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgestellt.

## **§ 9 In-Kraft-Treten und Schlussbestimmungen**

- (1) <sup>1</sup>Diese Studien- und Prüfungsordnung tritt am 15. März 2022 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für alle Studierenden, die ihr Studium im Masterstudiengang Lebensmittelqualität an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Sommersemester 2022 aufnehmen.
- (2) <sup>1</sup>Diese Studien- und Prüfungsordnung dient der Ausfüllung und Ergänzung der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen (RaPO) vom 17. Oktober 2001, zuletzt geändert durch § 1 ÄndVO vom 6. 8. 2010 (BayRS 2210-4-1-4-1-WFK) und der Allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in der jeweils geltenden Fassung.

Anlage zur SPO für den Masterstudiengang Lebensmittelqualität an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-M-LQ)

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. STUDIENJAHR

1. Studiensemester (Campus Weihenstephan)										
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 Dauer	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
313221010	Besondere Aspekte des Lebensmittelrechts	SU, Ü	4	5		sP	90			1
313221020	Projektmanagement	SU, PS, Ü	3	5	313221021 313221022	PA Präs	12w 30		0,6 0,4	1
313221030	Empirische Forschungsmethoden und Angewandte Datenanalyse	SU, Ü	4	5		sP	90			1
313222110	Wahlpflichtmodul Englisch	SU, S, Ü, P, PS	4 <sup>1*</sup>	5		sP/ mP/ StA/ Koll/ PA/ Präs	90/ 15-45/ 2-12 w/ 10-20/ 2-26 w/ 10 -30			1
313222120	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, PS	4 <sup>1*</sup>	5		sP/ mP/ StA/ Koll/ PA/ Präs/ Sonst./ Kombi- nationen	90/ 15-45/ 2-12 w/ 10-20/ 2-26 w/ 10 -30			1
313221800	Fachwissenschaftliches Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P, PS	4 <sup>1*</sup>	5		sP/ mP/ StA/ Koll/ PA/ Präs/ Sonst./ Kombi- nationen	90/ 15-45/ 2-12 w/ 10-20/ 2-26 w/ 10 -30			1
<b>Summen</b>			<b>23</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

<sup>1\*</sup> 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.

Anlage zur SPO für den Masterstudiengang Lebensmittelqualität an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-M-LQ)

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

2. Studiensemester (Campus Triesdorf und Weihenstephan)										
Studienrichtung Produktentwicklung (PW)										
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 Dauer	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
313222110	Innovation und Produktentwicklung <sup>2*</sup>	SU, Ü	4	5		sP	90			1
313222120	Konsum- und Marktforschung <sup>2*</sup>	SU, Ü	4	5		mP	20			1
313222130	Entwicklungsprojekt <sup>3*</sup>	PS, P	12	15	313222131 313222132	PA Präs	15 w 30		0,7 0,3	3
313222810	Fachwissenschaftliches Wahlpflichtmodul <sup>3*</sup>	SU, S, Ü, P, PS	4 <sup>1*</sup>	5		sP/ mP/ StA/ Koll/ PA/ Präs/ Sonst./ Kombi- nationen	90/ 15-45/ 2-12 w/ 10-20/ 2-26 w/ 10 -30			1
<b>Summen</b>			<b>24</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

<sup>2\*</sup> Diese Module finden am Campus Triesdorf statt.

<sup>3\*</sup> Diese Module werden sowohl am Campus Triesdorf als auch am Campus Weihenstephan angeboten. Näheres ist im Studienplan geregelt.

2. Studiensemester (Campus Weihenstephan)										
Studienrichtung Angewandte Prozesssicherheit (PS)										
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 Dauer	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
313222210	Prozessmanagement und Produktsicherheit	PS, S, Ü, P	4	5	313222211 313222212	sP PA mit Präs	90 12 w 30		sP 0,7 PA mit Präs. 0,3	1
313222820 - 313222860	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, S, Ü, P, PS	20 <sup>1*</sup>	25		sP/ mP/ StA/ Koll/ PA/ Präs/ Sonst./ Kombi- nationen	90/ 15-45/ 2-12 w/ 10-20/ 2-26 w/ 10 -30			5
<b>Summen</b>			<b>24</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

<sup>1\*</sup> 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.

2. STUDIENJAHR

3. Studiensemester										
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 Dauer	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
313223000	Masterarbeit			30						6
<b>Summen</b>			<b>0</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

## Anlage zur SPO für den Masterstudiengang Lebensmittelqualität an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-M-LQ)

### Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	W. G-Note
1.	Studiensemester	theoretisch	23	30	6
2.	Studiensemester	theoretisch	24	30	6
3.	Studiensemester	theoretisch	0	30	6
<b>Summen</b>			<b>47</b>	<b>90</b>	<b>18<sup>4*</sup></b>

<sup>1\*</sup> 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.

<sup>2\*</sup> Diese Module finden am Campus Triesdorf statt.

<sup>3\*</sup> Diese Module werden sowohl am Campus Triesdorf als auch am Campus Weihenstephan angeboten. Näheres ist im Studienplan geregelt.

<sup>4\*</sup> 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, Koll=Kolloquium, PA=Projektarbeit, Präs= Präsentation, Sonst.=Sonstige
- 8 Dauer der Prüfung in Minuten, soweit nichts anderes angegeben ist 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);