

**Studien- und Prüfungsordnung  
für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie  
an der Fachhochschule Weihenstephan  
(StuPO-LM)**

**Vom 24. Mai 2002,  
geändert durch Satzung vom 13. Mai 2004,  
geändert durch Satzung vom 2. August 2006**



Aufgrund von Art. 6 Abs. 1, 72 Abs. 1, 81 Abs. 1 und 84 Abs. 2 Satz 3 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Fachhochschule Weihenstephan folgende Satzung:

**Inhaltsübersicht**

**Abschnitt I:  
Allgemeines**

**Abschnitt I:  
Allgemeines**

- § 1 Zweck der Studien- und Prüfungsordnung
- § 2 Studienziele
- § 3 Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums

**Abschnitt II:  
Prüfungskommission**

- § 4 Prüfungskommission

**Abschnitt III:  
Durchführung des Studiums**

- § 5 Fächer, Stunden- und Prüfungsübersicht
- § 6 Studienplan
- § 7 Fachstudienberatung
- § 8 Diplom-Vorprüfungszeugnis und Diplomprüfungszeugnis
- § 9 Akademischer Grad
- § 10 Bewertung der Leistungsnachweise
- § 11 Eintritt in das Hauptstudium
- § 12 Vertiefungsfächer
- § 13 Voraussetzungen für die Zulassung zur Diplomarbeit
- § 14 Praktische Studiensemester

**Abschnitt IV:  
Inkrafttreten**

- § 15 Inkrafttreten

**Anlagen**

- Anlage 1 Fächer-, Stunden- und Prüfungsübersicht des Grundstudiums
- Anlage 2 Fächer-, Stunden- und Prüfungsübersicht des Hauptstudiums

**§ 1**

**Zweck der Studien- und Prüfungsordnung**

Diese Studien- und Prüfungsordnung dient der Ausfüllung und Ergänzung der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen vom 17. Oktober 2001 (BayRS 2210-4-1-4-1-K), der Verordnung über die praktischen Studiensemester an Fachhochschulen in Bayern vom 3. Dezember 1980 (GVBl S. 730) und der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan vom 30. Mai 1996 (KWMBI II S. 806) in der jeweils geltenden Fassung.

**§ 2**

**Studienziele**

<sup>1</sup>Im Studiengang Lebensmitteltechnologie werden nach naturwissenschaftlichen und mathematischen Grundlagen umfangreiche ingenieurtechnische, informationstechnische und wirtschaftliche Kenntnisse anwendungsorientiert vermittelt, um den Absolventen<sup>\*</sup> zu verantwortlichem Handeln auf seinem beruflichen Tätigkeitsfeld und zu wissenschaftlicher Arbeitsweise zu befähigen. <sup>2</sup>Die Absolventen werden dadurch in die Lage versetzt, neue Ergebnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften auch unter Berücksichtigung von sich verändernden wirtschaftlichen und juristischen Randbedingungen auf Aufgabenstellungen in der Ernährungswirtschaft und verwandten Industriezweigen anzuwenden oder zu übertragen. <sup>3</sup>Sie lernen, unterstützt durch praktisches Arbeiten in industriellen Betrieben während zweier Praxissemester, durch praktische Lehrveranstaltungen und durch Exkursionen die Vielzahl der Prozesse der industriellen Lebensmittelherstellung in verschiedenen Branchen kennen. <sup>4</sup>Die Praxiskenntnisse unterstützen die Lernziele der Lehrveranstaltungen und fördern und entwickeln die Fähigkeiten der Absolventen, solche Prozesse zu planen, zu steuern, zu überwachen, Produkte und Anlagen zu konzipieren und zu entwickeln sowie Anlagen zu betreiben. <sup>5</sup>In einem Vertiefungsstudium werden Branchenkompetenzen und Aufgabenkompetenzen vertieft. <sup>6</sup>Das Studium be-

---

<sup>\*</sup> Alle maskulinen Personen- und Funktionsbezeichnungen in dieser Satzung beziehen sich in gleicher Weise auf Frauen und Männer.

fähigt daher insbesondere zur fach- und branchenübergreifenden Wahrnehmung folgender Aufgaben:

- leitende Tätigkeit in Betrieben der Lebensmittelverarbeitung, -veredelung und Zulieferindustrie,
- Entwicklung und Herstellung neuer Produkte,
- Planung, Realisierung und Einsatz von Maschinen und Anlagen für die Lebensmittelproduktion,
- Entwicklung von Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung,
- Umsetzung von Qualitätsmanagementsystemen sowie Beurteilung der Produkte auf der Grundlage des Lebensmittelrechts einschließlich der dazu notwendigen chemischen und mikrobiologischen Untersuchungen,
- Marketing in Betrieben der Lebensmittelindustrie.

### § 3

#### Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums

(1) Das Studium umfasst acht Studiensemester (Regelstudienzeit) und gliedert sich in Grund- und Hauptstudium.

(2) <sup>1</sup>Das Grundstudium umfasst zwei theoretische und ein praktisches Studiensemester, das als drittes Studiensemester geführt wird, und schließt mit der Diplom-Vorprüfung ab. <sup>2</sup>Das Hauptstudium umfasst vier theoretische und ein praktisches Studiensemester, das als sechstes Studiensemester geführt wird, und schließt mit der Diplomprüfung ab.

(3) <sup>1</sup>Das Grundstudium vermittelt Grundlagenwissen für den Aufbau des fachspezifischen Wissens und der praxisbezogenen Kenntnisse. <sup>2</sup>Im ersten Teil des Hauptstudiums wird ein breites und fächerübergreifendes Wissen angestrebt, das dann ab dem siebten Studiensemester in Vertiefungsfächern (§ 12) spezialisiert wird. <sup>3</sup>Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer erlauben in bestimmtem Umfang die Berücksichtigung persönlicher Interessen. <sup>4</sup>Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer erweitern die Allgemeinbildung. <sup>5</sup>In den zwei praktischen Studiensemestern werden berufsrelevante Kenntnisse vermittelt, deren Verbindung

zum theoretischen Wissen in praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen hergestellt wird.

## Abschnitt II: Prüfungskommission

### § 4

#### Prüfungskommission

<sup>1</sup>Für den Studiengang Lebensmitteltechnologie wird eine Prüfungskommission gebildet. <sup>2</sup>Die Prüfungskommission besteht aus drei Mitgliedern.

## Abschnitt III: Durchführung des Studiums

### § 5

#### Fächer, Stunden- und Prüfungsübersicht

(1) Die Pflicht- und Wahlpflichtfächer, ihre Stundenzahl, die Art der Lehrveranstaltung sowie die Prüfung und die studienbegleitenden Leistungsnachweise sind in den Anlagen 1 und 2 zu dieser Studien- und Prüfungsordnung festgelegt.

(2) <sup>1</sup>Alle Fächer sind entweder Pflichtfächer, Wahlpflichtfächer oder Wahlfächer:

1. <sup>2</sup>Pflichtfächer sind Fächer des Studienganges, die für alle Studenten verbindlich sind.
2. <sup>3</sup>Wahlpflichtfächer sind Fächer, die einzeln oder in Gruppen alternativ angeboten werden. <sup>4</sup>Jeder Student muss aus ihnen nach Maßgabe dieser Studien- und Prüfungsordnung eine bestimmte Auswahl treffen. <sup>5</sup>Die gewählten Fächer werden wie Pflichtfächer behandelt.
3. <sup>6</sup>Wahlfächer sind Fächer, die für die Erreichung des Studienzieles nicht verbindlich vorgeschrieben sind. <sup>7</sup>Sie können von Studenten aus dem gesamten Studienangebot der Fachhochschule zusätzlich gewählt werden.

### § 6

#### Studienplan

(1) <sup>1</sup>Der Fakultätsrat der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie fertigt zur Sicherstellung des Lehrangebotes und zur Information der Studenten auf der Grundlage

# Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan (StuPO-LM)

- der Allgemeinen Prüfungsordnung sowie
- dieser Studien- und Prüfungsordnung

einen Studienplan an, aus dem sich der Ablauf des Studiums im Einzelnen ergibt.<sup>2</sup> Er wird vom Fakultätsrat beschlossen und ist hochschulöffentlich bekannt zu machen.<sup>3</sup> Die Bekanntmachung neuer Regelungen muss spätestens zu Beginn der Vorlesungszeit des Semesters erfolgen, das sie erstmals betreffen.<sup>4</sup> Der Studienplan soll Angaben enthalten über:

1. die zeitliche Aufteilung der Wochenstunden je Fach und Semester,
2. die Studienziele und -inhalte der Pflichtfächer,
3. die fachwissenschaftlichen Wahlpflichtfächer, die Stundenzahl, die konkrete Lehrveranstaltungsart sowie die Studienziele und Studieninhalte dieser Fächer,
4. den Katalog der von den Studenten dieses Studiengangs wählbaren allgemeinwissenschaftlichen Wahlpflichtfächer,
5. nähere Bestimmungen über studienbegleitende Leistungs- und Teilnahmenachweise,
6. die Ausbildungsziele und -inhalte der praktischen Studiensemester und der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen sowie deren Form und Organisation sowie
7. die Vertiefungsfächer sowie deren Studienziele und -inhalte.

(2) Bei allgemeinwissenschaftlichen Wahlpflichtfächern und Wahlfächern ist der Fakultät rechtzeitig vor Ankündigung der Lehrveranstaltung ein Überblick über Gegenstand, Art und Umfang der jeweiligen Lehrveranstaltung vorzulegen.

(3)<sup>1</sup> Ein Anspruch darauf, dass sämtliche Wahlpflichtfächer und Wahlfächer angeboten werden, besteht nicht.<sup>2</sup> Desgleichen besteht kein Anspruch darauf, dass solche Lehrveranstaltungen bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl durchgeführt werden.<sup>3</sup> Auch kann aus technischen und personellen Gründen die Anzahl der Studenten bei einzelnen Fächern begrenzt werden.

## § 7

### Fachstudienberatung

Wer bis zum Ende des vierten Studiensemesters die Diplom-Vorprüfung nicht bestanden hat, ist verpflichtet, die Fachstudienberatung aufzusuchen.

## § 8

### Diplom-Vorprüfungszeugnis und Diplomprüfungszeugnis

Nach bestandener Diplom-Vorprüfung und nach bestandener Diplomprüfung erhält der Student jeweils ein Zeugnis entsprechend der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan.

## § 9

### Akademischer Grad

Aufgrund des erfolgreichen Abschlusses der Diplomprüfung wird der akademische Grad „Diplom-Ingenieur (FH)“ und „Diplom-Ingenieurin (FH)“, Kurzform „Dipl.-Ing. (FH)“, verliehen und eine Diplomurkunde gemäß dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan ausgestellt.

## § 10

### Bewertung der Leistungsnachweise

Die Bewertung der Leistungsnachweise erfolgt mit folgenden Notenziffern:

Notenziffern:	entspricht Prädikat:
1,0 und 1,3	sehr gut
1,7, 2,0 und 2,3	gut
2,7, 3,0 und 3,3	befriedigend
3,7 und 4,0	ausreichend
5,0	nicht ausreichend

## § 11

### Eintritt in das Hauptstudium

Zum Eintritt ins Hauptstudium ist nur berechtigt, wer die Diplom-Vorprüfung im Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan insgesamt bestanden hat.

## § 12

### Vertiefungsfächer

(1) Der Studiengang Lebensmitteltechnologie bietet im Rahmen des Hauptstudiums die sich aus Anlage 2 ergebenden Vertiefungsfächer an.

(2) Die Vertiefungsfächer erweitern und vertiefen die Studieninhalte in speziellen Bereichen der Lebensmitteltechnologie; sie vermitteln Branchenkompetenzen und Aufgabenkompetenzen.

(3) <sup>1</sup>Jeder Student muss Vertiefungsfächer im Umfang von 16 Semesterwochenstunden wählen. <sup>2</sup>Die Wahl der Vertiefungsfächer muss spätestens bis zum Ende des fünften Studiensemesters erfolgen. <sup>3</sup>Ein Anspruch darauf, dass alle Vertiefungsfächer angeboten werden, besteht nicht.

### § 13

#### **Voraussetzungen für die Zulassung zur Diplomarbeit**

<sup>1</sup>Die Zulassung zur Diplomarbeit ist beim Dekanat zu beantragen und setzt voraus, dass

1. der Student die Diplom-Vorprüfung insgesamt bestanden hat und
2. das zweite praktische Studiensemester erfolgreich abgeleistet hat.

<sup>2</sup>Die Zulassung zur Diplomarbeit darf nur versagt werden, wenn die in Satz 1 genannten Voraussetzungen fehlen. <sup>3</sup>Die Diplomarbeit kann frühestens im ersten und soll spätestens im zweiten auf das zweite praktische Studiensemester folgenden Semester ausgegeben werden.

### § 14

#### **Praktische Studiensemester**

(1) <sup>1</sup>Die praktischen Studiensemester in geeigneten Ausbildungsbetrieben stellen die Verbindung zwischen Studium und Berufspraxis her. <sup>2</sup>Jedes praktische Studiensemester umfasst 20 Wochen. <sup>3</sup>Das Praktikum soll grundsätzlich nicht unterbrochen werden.

(2) Zum Eintritt in das erste praktische Studiensemester ist berechtigt, wer in der Diplom-Vorprüfung in den Pflichtfächern mindestens fünfmal die Fachendnote "ausreichend" oder besser erzielt hat.

(3) Zum Eintritt in das zweite praktische Studiensemester ist berechtigt, wer das erste praktische Studiensemester erfolgreich abgeschlossen und die Diplom-Vorprüfung bestanden hat.

(4) <sup>1</sup>Das erste praktische Studiensemester wird mit einem Leistungsnachweis in Form eines Vortrages abgeschlossen. <sup>2</sup>Im Anschluss an das zweite praktische Studiensemester findet ein Leistungsnachweis in Form eines Vortrages und anschließendem Kolloquium statt.

## **Abschnitt IV: In-Kraft-Treten**

### § 15

#### **In-Kraft-Treten**

(1) Diese Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2001 in Kraft.

(2) <sup>1</sup>Die zweite Änderungssatzung vom 2. August 2006 tritt am 1. Oktober 2006 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für alle Studenten, die ihr Studium im Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan ab dem Wintersemester 2006/2007 aufnehmen. <sup>3</sup>Die Studien- und Prüfungsordnung gilt ferner für Studenten, die zwar vor dem Wintersemester 2006/2007 das Studium begonnen haben, dann aber beurlaubt waren oder das Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein dem bisherigen Lehrplan entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

Anlage 1 zur Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie  
Grundstudium

A) Lehrveranstaltungen				B) Leistungsnachweise				
Nr.	Fächer	Semester- wochen- stunden	Art der Lehrveran- staltung	Art des Leistungs- nachweises und Bearbeitungszeit in Minuten		Zulassungs- voraussetzungen	Gewicht bei Bildung der Endnote des Faches	ECTS- Punkte
1	2	3	4	5 a	5 b	6	7	8
<b>Pflichtfächer</b>								
LM101	Chemie							
	Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie*	6	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	6
	Organische Chemie*	4	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	4
LM102	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	2	SU	SP	90	—	1,00	2
LM103	Grundlagen der Biologie und Mikrobiologie	8	SU, Pr	SP	120	s. Studienplan	1,00	8
LM104	Grundlagen der Informatik	4	SU, Ü	SP	120	—	1,00	4
LM105	Grundlagen der Maschinen- u. Apparatechnik	4	SU, Ü	SP	120	—	1,00	4
LM106	Mathematik und Statistik							
	Mathematik und Statistik 1*	6	SU, Ü	SP	120	—	0,70	7
	Mathematik und Statistik 2*	4	SU, Ü	SP	90	—	0,30	4
LM107	Physik und Grundlagen der Technik							
	Physik und Grundlagen der Technik 1*	7	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	8
	Physik und Grundlagen der Technik 2*	7	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	8
LM108	Technische Kommunikation	4	SU, Ü	PSA	—	s. Studienplan	1,00	5
<b>1. Praktisches Studiensemester</b>								
	Praxisseminar		SU, S, exL	LN***		s. Studienplan		20**
Anzahl Semesterwochenstunden der Pflichtfächer des Grundstudiums		56						
Anzahl der ECTS-Punkte Pflichtfächer des Grundstudiums		60						
Praktisches Studiensemester im Grundstudium		20						

\* Teilprüfungen sind bestehenserheblich

\*\* ECTS-Punkte einschließlich Praxiszeiten

\*\*\* Bewertung m.E./o.E.

Bewertung m.E.: Erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für das Bestehen der Diplom-Vorprüfung. Näheres wird von der Fakultät geregelt.

Anlage 2 zur Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie  
Hauptstudium

A) Lehrveranstaltungen				B) Leistungsnachweise					
Nr.	Fächer	Semester- wochen- stunden	Art der Lehrveran- staltung	Art des Leistungsnachweises und Bearbeitungszeit in Minuten		Zulassungs- voraussetzungen	Gewicht bei Bildung der Endnote des Faches	Gewicht bei Bildung der Prüfungs- gesamtnote	ECTS- Punkte
1	2	3	4	5 a	5 b	6	7	8	9
<b>Pflichtfächer</b>									
LM201	Betriebswirtschaftslehre	4	SU, Ü	SP	90	—	1,00	1,00	4
LM202	Haltbarmachung	4	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5
LM203	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	4	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4
LM204	Lebensmittel- und Biochemie	6	SU, Ü, Pr	SP	120	s. Studienplan	1,00	1,50	7
LM205	Lebensmittelrecht	4	SU, Ü	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4
LM206	Verfahrenstechnik	8	SU, Pr	SP	120	s. Studienplan	1,00	1,50	12
LM207	Konsumverhalten und Marketing von Lebensmitteln	4	SU, Ü	SP	90	—	1,00	1,00	4
LM208	Energietechnik	2	SU, Ü	SP	90	—	1,00	0,50	2
LM209	Getreidetechnologie	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5
LM210	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5
LM211	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4
LM212	Lebensmittel-Mikrobiologie	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5
LM213	Qualitätsmanagement	4	SU, Ü	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4
LM214	Regeltechnik	2	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	0,50	3
LM215	Humanphysiologie	4	SU	SP	90	—	1,00	0,50	4
LM216	Hygiene	2	SU	SP	90	—	1,00	0,50	2
LM217	Abfüll- und Verpackungstechnik	2	SU	SP	90	—	1,00	0,50	2
LM218	Sensorik	2	SU, Ü, Pr	PSA	—	s. Studienplan	1,00	0,50	3
LM219	Lebensmittelanalytik**	4	SU, Ü, Pr	SP PSA	90 —	s. Studienplan	0,70 0,30	1,00	5
LM220	Unternehmensführung	4	SU	SP	90	—	1,00	1,00	4
LM299	Diplomarbeit	—	—	DA	—	§ 13	1,00	5,00	20
<b>Vertiefungsfächer*</b>									
LM601	Produktentwicklung und -realisierung**	8	SU, Ü	SP PSA	120 —	s. Studienplan	0,50 0,50	2,00	12
LM602	Risikomanagement und Produktsicherheit**	8	SU, Pr	SP PSA	120 —	s. Studienplan	0,70 0,30	2,00	12
LM603	Obst-, Gemüse- und Ölsaaten-technologie**	4	SU, Ü, Pr	SP PSA	120 —	s. Studienplan	0,80 0,20	1,00	6
LM604	Petfood**	4	SU	MP PSA	20 —	s. Studienplan	0,80 0,20	1,00	6
LM605	Funktionelle Lebensmittelzusätze**	4	SU, Pr	SP PSA	90 —	s. Studienplan	0,50 0,50	1,00	6
LM606	Marketing**	4	SU, Ü, Pr	SP PSA	120 —	s. Studienplan	0,60 0,40	1,00	6
LM607	Wirtschaftsinformatik**	4	SU, Ü	SP PSA PSA	90 — —	—	1/3 1/3 1/3	1,00	6
LM608	Lebensmittelverfahrenstechnik**	4	SU, Ü	SP PSA PL	120 — —	s. Studienplan	0,50 0,30 0,20	1,00	6
LM609	Süßwarentechnologie**	4	SU, Ü	SP PSA	120 —	s. Studienplan	0,70 0,30	1,00	6

Anlage 2 zur Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie  
Hauptstudium

A) Lehrveranstaltungen				B) Leistungsnachweise						
Nr.	Fächer	Semester- wochen- stunden	Art der Lehrveran- staltung	Art des Leistungsnachweises und Bearbeitungszeit in Minuten		Zulassungs- voraussetzungen	Gewicht bei Bildung der Endnote des Faches	Gewicht bei Bildung der Prüfungs- gesamtnote	ECTS- Punkte	
1	2	3	4	5 a	5 b	6	7	8	9	
<b>Wahlpflichtfächer</b>										
<b>LM3xx</b>	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer	—	—	—	—	—	—	—	—	
LM3xx-1	1. Fachwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	—	0,50	2	
LM3xx-2	2. Fachwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	—	0,50	2	
<b>LM4xx</b>	Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer	—	—	—	—	—	—	1,00	—	
LM4xx-1	1. Allgemeinwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	0,50	—	2	
LM4xx-2	2. Allgemeinwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	0,50	—	2	
<b>2. Praktisches Studiensemester</b>										
	Praxisseminar		SU, S, exL	LN*****	—	—	0,50	1,00	20*****	
				KOL*****	—	—	0,50			
Anzahl Semesterwochenstunden der				Notengewichte der						
- Pflichtfächer des Grundstudiums		56		- Pflichtfächer						22,00
- Pflichtfächer des Hauptstudiums		92		- Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer						1,00
- Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4		- Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer						1,00
- Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4		- Diplomarbeit						5,00
<b>gesamt</b>		<b>156</b>		<b>Divisor zur Berechnung der Prüfungsnote</b>						<b>29,00</b>
Anzahl der ECTS-Punkte										
Pflichtfächer des Grundstudiums		60								
Pflichtfächer des Hauptstudiums		112								
Praxissemester		40								
Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4								
Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4								
Diplomarbeit		20								
<b>gesamt</b>		<b>240</b>								

\* Die Studierenden müssen im Vertiefungsstudium im Umfang von 16 SWS Vertiefungsfächer belegen und mit Erfolg abschließen

\*\* Teilprüfungen sind bestehenserheblich

\*\*\* endnotenbildende studienbegleitende Leistungsnachweise

\*\*\*\* ECTS-Punkte einschließlich Praxiszeiten

\*\*\*\*\* Bewertung m.E./o.E.

Bewertung m.E.: Erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für das Bestehen der Diplomprüfung. Näheres wird von der Fakultät geregelt.



Erläuterungen zu den Anlagen 1 und 2:

<b>Spalte:</b>	<b>Abkürzung:</b>	<b>Bedeutung:</b>
4	exL	Externe Lehrveranstaltung
	Pr	Praktikum
	S	Seminar
	SU	Seminaristischer Unterricht
	Ü	Übung
5 a	<b>Prüfungen</b>	
	KOL	Kolloquium
	MP	mündliche Prüfung
	PL	Praktischer Leistungsnachweis
	PSA	Prüfungsstudienarbeit
	SP	schriftliche Prüfung
	<b>Studienbegleitende Leistungsnachweise</b>	
	LN	studienbegleitender Leistungsnachweis (näheres siehe Studienplan)
	<b>Diplomarbeit</b>	
	DA	Diplomarbeit