

# **Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)**

**Vom 31.07.2017**

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 Lebensmittelmanagement hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. <sup>2</sup>Die Absolventen und Absolventinnen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Führungskräfte im Lebensmittelsektor 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 wissenschaftlich analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. <sup>3</sup>Dies geschieht unter anderem auf der Grundlage von Fallstudien und Projektarbeiten. <sup>4</sup>Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. <sup>5</sup>Neben Fachkenntnissen können die Studierenden zusätzliche soziale, methodische und fremdsprachliche Kompetenzen zur Förderung der Persönlichkeitsbildung erwerben. <sup>6</sup>Besonderer Wert wird auf Teamarbeit in interdisziplinär angelegten Projektarbeiten gelegt.

(3) <sup>1</sup>Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, besonders anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben auch in internationalen Unternehmen und Organisationen zu übernehmen. <sup>2</sup>Abhängig von der individuellen Profilierung der Studierenden befähigt das Studium zur Wahrnehmung folgender Aufgaben:

- a) Führung von und Mitarbeit in (inter)nationalen Lebensmittelproduktions- und -verarbeitungsunternehmen;
- b) Führung von und Mitarbeit in Betrieben des Handels mit Gütern der Urproduktion und/oder Lebensmitteln;
- c) Mitarbeit in Unternehmen des Agribusiness, in Genossenschaften, Erzeugergemeinschaften und Vermarktungsgesellschaften für Rohstoffe und Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft;

- d) Qualitätssicherung und -management in Betrieben der landwirtschaftlichen Rohstoffproduktion, der Lebensmittelbe- und -verarbeitung sowie des Handels;
- e) Produktentwicklung und -beratung sowie Vertrieb im Lebensmittelsektor;
- f) Mitarbeit in staatlichen und privatwirtschaftlichen Kontroll- und Forschungseinrichtungen;
- g) Mitarbeit in Berufs- und Fachverbänden des Agrar-, Lebensmittel- und Handelssektors;
- h) Beratung in staatlichen und privatwirtschaftlichen Institutionen;
- i) Mitarbeit in Marketing- und Beratungsunternehmen, Steuerkanzleien, Versicherungen und Banken.
- j) Selbstständige Gutachtertätigkeit.

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Bachelorstudiums Lebensmittelmanagement erwerben die Studierenden die Voraussetzungen zur Aufnahme eines Masterstudiums im Bereich der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft und bei entsprechender Profilierung auch in betriebswirtschaftlich und/oder Management orientierten Studiengängen.

## **§ 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) <sup>1</sup>Ab dem vierten Studiensemester werden nach Maßgabe des Studienplans zwei Studienschwerpunkte angeboten, von denen die Studierenden einen auswählen müssen:

1. Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
2. Lebensmittel tierischen Ursprungs.

<sup>2</sup>Die Wahl des Studienschwerpunkts ist zu Beginn des vierten Studiensemesters zu treffen. <sup>3</sup>Studierende, die keine Wahl treffen, werden einem Studienschwerpunkt durch Entscheidung der Prüfungskommission zugeordnet.

(3) <sup>1</sup>Das praktische Studiensemester umfasst 22 Wochen einschließlich der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen.

(4) <sup>1</sup>Vor Aufnahme des Studiums ist eine dem Studienziel dienende Ausbildung oder eine praktische Tätigkeit in einem Ausbildungsbetrieb von mindestens sechs Wochen nachzuweisen. <sup>2</sup>Die abgeschlossene Ausbildung muss grundsätzlich der gewählten Fachrichtung entsprechen. <sup>3</sup>Die praktische Tätigkeit muss grundsätzlich dem gewählten Studiengang entsprechen und in den Bereichen Agrarwirtschaft, Technik oder Wirtschaft absolviert werden. <sup>4</sup>Der Nachweis der praktischen Tätigkeit kann durch eine fachpraktische Ausbildung in den Ausbildungsrichtungen Agrarwirtschaft, Technik oder Wirtschaft ersetzt werden.

### **§ 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**

#### **Anrechnung**

<sup>1</sup>Studien- und Prüfungsleistungen, die an anderen staatlichen oder staatlich anerkannten Hochschulen in der Bundesrepublik Deutschland oder an ausländischen Hochschulen erbracht worden sind, sind anlässlich der Fortsetzung des Studiums, der Ablegung von Prüfungen oder der Aufnahme von postgradualen Studien an einer Hochschule auf Antrag anzuerkennen, sofern hinsichtlich der erworbenen Kompetenzen keine wesentlichen Unterschiede bestehen. <sup>2</sup>Dies gilt zur Ausfüllung und Ergänzung der Vorschriften zur Anrechnung in der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen (RaPO) sowie der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan-Triesdorf (APO).

### **§ 5**

#### **Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Regeltermine und Fristen**

(1) <sup>1</sup>Bis zum Ende des zweiten Fachsemesters müssen die Studierenden die Prüfungsleistungen der Module

1. 284171010 Chemie
2. 284171020 Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere
3. 284171030 Physikalisch-technische Grundlagen
4. 284171040 Statistik
5. 284171050 Grundlagen der Ökonomie
6. 284172010 Biologie
7. 284172020 Angewandte Pflanzenproduktion
8. 284172040 Angewandte Tierproduktion

erstmals abgelegt haben. <sup>2</sup>Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 8 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><sup>1</sup>Zum Eintritt in das praktische Studiensemester und die dem praktischen Studiensemester nachfolgenden theoretischen Studiensemester ist nur berechtigt, wer alle Pflichtmodule einschließlich der zu wählenden Wahlpflichtmodule der ersten beiden Studiensemester bestanden und folgende Module erfolgreich abgeschlossen hat:

1. 284173010 Verfahrenstechnik pflanzliche Lebensmittel
2. 284173020 Verfahrenstechnik tierische Lebensmittel

3. 284173030 Produktionsökonomie

<sup>2</sup>Auf Antrag kann das praktische Studiensemester ganz oder teilweise im Ausland abgeleistet werden. <sup>3</sup>Das Nähere regelt der Studienplan.

**§ 6**

**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.

**§ 7**

**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.

**§ 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 Hochschule ausgestellt.

**§ 9**

**In-Kraft-Treten und Schlussbestimmungen**

(1) <sup>1</sup>Die Studien- und Prüfungsordnung tritt am 1. Oktober 2017 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2017/18 mit dem ersten Studiensemester aufnehmen.

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 31.07.2017**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

1. Studiensemester (1. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284171010	Chemie	SU, P	6	7		sP	120	TN			0,5
284171020	Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere	SU, P	5	5		sP	120	TN			0,5
284171030	Physikalisch-technische Grundlagen	SU	4	5		sP	90				0,5
284171040	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	90				0,5
284171050	Grundlagen der Ökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120				0,5
284171800	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2	3		sP/ mP	90/120 15 - 45				0,5
	<b>Summen</b>		<b>26</b>	<b>30</b>							<b>3</b>

2. Studiensemester (2. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284172010	Biologie	SU, P	6	7		sP	120	TN			0,5
284172020	Angewandte Pflanzenproduktion	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284172030	Nutzpflanzenkunde	SU	4	5		sP	120				1
284172040	Angewandte Tierproduktion	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284172050	Buchführung und Steuern	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284172800	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2	3		sP/ mP	90/120 15 - 45				0,5
	<b>Summen</b>		<b>27</b>	<b>30</b>							<b>5</b>

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 31.07.2017**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

3. Studiensemester (3. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284173010	Verfahrenstechnik pflanzliche Lebensmittel	SU	5	5		sP	120				1
284173020	Verfahrenstechnik tierische Lebensmittel	SU	5	5		sP	120				1
284173030	Produktionsökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284173040	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284173050	Marktlehre und Marktpolitik	SU, Ü	4	4		sP	120				1
284173800	Wahlpflichtmodule (3 EC)	SU, S, Ü, P	4	6		sP/ mP/ StA/PS	90/120 15-45 2 - 8 Wo.				1
<b>Summen</b>			<b>28</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

4. Studiensemester (4. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284174010	Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene	SU, P	5	5		sP	120	TN			1
284174020	Produktmanagement mit Projektstudie	SU, PS	4	5		sP	90	PS			1
284174030	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284174040	Kosten- und Investitionsrechnung	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284174800	Wahlpflichtmodul (5 EC)	SU, S, Ü, P	4	5		sP mP StA/PS	90/120 15 - 45 2 - 8 Wo.				1
<b>Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs*</b>											
284174150	Qualitätsproduktion pflanzliche Erzeugnisse	SU, S	4	5		sP	90				1
<b>Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs*</b>											
284174250	Qualitätsproduktion tierische Erzeugnisse	SU, Ü	5	5		sP	90				1
<b>Summen</b>			<b>32</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\* Die Wahl der Module entspricht der Schwerpunktfestlegung. Einer der mit \* gekennzeichneten Schwerpunkte ist auszuwählen.

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 31.07.2017**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284175010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü	8	30	284175011	mP**	20	PBer.			
					284175012	mP**	20	PBer.			
					284175013	mP**	20	PBer.			
					284175014	mP**	20	PBer.			
<b>Summen</b>			<b>8</b>	<b>30</b>							<b>0</b>

\*\* Die Zulassung zur Praxisprüfung erfolgt durch das Praktikantenamt; nach bestandener Prüfung wird ein separates Praxisprüfungszeugnis ausgestellt.

6. Studiensemester (5. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284176110	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, P	5	5		sP	120				1
284176020	Handelsmarketing mit Projektstudie	SU, PS	4	5		sP	90	PS			1
284176800	Wahlpflichtmodule (3 EC)	SU, S, Ü, P	4	6		sP/ mP/ StA/PS	90/120 15 - 45 2 - 8 Wo.				1
<b>Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs</b>											
284176140	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, P	4	5		sP	120				1
284176150	Spezielle Betriebslehre für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU	3	3		sP	90				0,5
284176160	Technologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, P	5	5		sP	120				1
<b>Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs</b>											
284176240	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284176250	Spezielle Betriebslehre für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU	3	3		sP	90				0,5
284176260	Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, P	5	5		sP	120				1
<b>Summen</b>			<b>25</b>	<b>29</b>							<b>5,5</b>

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 31.07.2017  
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284177010	Unternehmens- und Personalführung	SU	4	4		sP	120				1
284177000	Bachelorarbeit			10							3
284177800	Wahlpflichtmodul (5 EC)	SU, S, Ü, P	4	5		sP/ mP/ StA/PS	90/120 15-45 2 - 8 Wo.				1
284177800	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2	3		sP/ mP/ StA/PS	90/120 15-45 2 - 8 Wo.				0,5
Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
284177130	Management im Lebensmittelbereich, Interdisziplinäre Projektstudien im Schwerpunkt Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, S, PS	8	9	284177111 284177112	mP PS	20 12-14 Wo.		TN	0,5 0,5	2
Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs											
284177230	Management im Lebensmittelbereich, Interdisziplinäre Projektstudien im Schwerpunkt Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, S, PS	8	9	284177111 284177112	mP PS	20 12-14 Wo.		TN	0,5 0,5	2
	<b>Summen</b>		<b>18</b>	<b>31</b>							<b>7,5</b>



**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 31.07.2017**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

Semester insgesamt					
Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	26	30	3
2.	Studiensemester	theoretisch	27	30	5
3.	Studiensemester	theoretisch	28	30	6
4.	Studiensemester	theoretisch	32	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	8	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	25	29	5,5
7.	Studiensemester	theoretisch	18	31	7,5
	<b>Summen</b>		<b>159</b>	<b>210</b>	<b>33</b>

\* 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, PS = Projektstudie, StA = Studienarbeit
- 8 Dauer der Prüfung in Minuten
- 9 P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; PS = Projektstudie, TN = Teilnahmenachweis gem. § 5 Abs. 2 APO, P.Ber = Praxisbericht mind. ausreichend bewertet;
- 10 Gewichtung (W) der Teilprüfungsleistung (TPL), z.B. der einzelnen StA bei mehreren Studienarbeiten
- 11 Gewichtung (W) für Bildung der Modulendnote (M-Note)
- 12 Gewichtung (W) der Modulendnote für Bildung der Prüfungs-Gesamtnote (G-Note)