

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

**Vom 31.07.2017,
geändert durch Satzung vom 25.07.2019**

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) ¹Das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. ²Die Absolventen und Absolventinnen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Führungskräfte im Lebensmittelsektor befähigt werden.

(2) ¹Das Studium berücksichtigt ausgewogen theoretische und praktische Inhalte. ²Dazu werden neben der Vermittlung von theoretischem Grundlagenwissen und Grundfähigkeiten anwendungsbezogene Probleme der Berufspraxis wissenschaftlich analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. ³Dies geschieht unter anderem auf der Grundlage von Fallstudien und Projektarbeiten. ⁴Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. ⁵Neben Fachkenntnissen können die Studierenden zusätzliche soziale, methodische und fremdsprachliche Kompetenzen zur Förderung der Persönlichkeitsbildung erwerben. ⁶Besonderer Wert wird auf Teamarbeit in interdisziplinär angelegten Projektarbeiten gelegt.

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

(2) ¹Ab 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.

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

(3) ¹Das praktische Studiensemester umfasst 22 Wochen einschließlich der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen.

§ 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

¹Studien- 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. ²Dies 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) ¹Bis zum Ende des zweiten Fachsemesters müssen die Studierenden die Prüfungsleistungen der Module

1. 284191010 Chemie
2. 284191020 Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere
3. 284191030 Physikalisch-technische Grundlagen
4. 284191040 Statistik
5. 284191050 Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten
6. 284192010 Biologie
7. 284192020 Angewandte Pflanzenproduktion
8. 284192040 Angewandte Tierproduktion

erstmalig abgelegt haben. ²Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 8 sind Grundlagen- und Orientierungsprüfungen. ³Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, gelten die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen der Grundlagen- und Orientierungsprüfungen als erstmalig abgelegt und nicht bestanden.

(2) ¹Zum 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. 284193010 Verfahrenstechnik pflanzliche Lebensmittel
2. 284193020 Verfahrenstechnik tierische Lebensmittel
3. 284193030 Produktionsökonomie

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

§ 6

Bachelorarbeit

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

¹Der Fakultätsrat setzt eine Prüfungskommission aus den Professoren und Professorinnen der Fakultät ein. ²Sie 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) ¹Die Studien- und Prüfungsordnung trat am 1. Oktober 2017 in Kraft. ²Sie galt für Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2017/18 mit dem ersten Studiensemester aufgenommen haben.

Die Änderungssatzung tritt am 01.10.2019 in Kraft. Sie gilt für Studierende, die ihr Fachstudium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2019/20 aufnehmen. Sie gilt ferner für Studierende, die ihr Fachstudium zwar vor dem Wintersemester 2019/20 aufgenommen haben, dann aber beurlaubt waren oder ihr Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) in der Fassung vom 25.07.2019

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
284191010	Chemie	SU, P	6	7		sP	120	TN			0,5
284191020	Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere	SU, P	5	5		sP	120	TN			0,5
284191030	Physikalisch-technische Grundlagen	SU	4	5		sP	90				0,5
284191040	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	90				0,5
284191050	Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten	SU, Ü	5	5		sP	90	StA			0,5
284191800	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2*	3		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				0,5
Summen			26	30							3

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
284192010	Biologie	SU, P	6	7		sP	120	TN			0,5
284192020	Angewandte Pflanzenproduktion	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284192030	Nutzpflanzenkunde	SU	4	5		sP	120				1
284192040	Angewandte Tierproduktion	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284192050	Buchführung und Steuern	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284192800	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2*	3		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				0,5
Summen			27	30							5

* Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) in der Fassung vom 25.07.2019

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
284193010	Verfahrenstechnik pflanzliche Lebensmittel	SU	5	5		sP	120				1
284193020	Verfahrenstechnik tierische Lebensmittel	SU	5	5		sP	120				1
284193030	Produktionsökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284193040	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284193050	Marktlehre und Marktpolitik	SU, Ü	4	4		sP	90				1
284193800	Wahlpflichtmodule (3 EC)	SU, S, Ü, P	4*	6		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
Summen			28	30							6

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
284194010	Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene	SU, P	5	5		sP	120	TN			1
284194020	Produktmanagement mit Projektstudie	SU, PS	4	5		mP	15	PS			1
284194030	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284194040	Kosten- und Investitionsrechnung	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284194800	Wahlpflichtmodul (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs**											
284194150	Qualitätsproduktion pflanzliche Erzeugnisse	SU, S	4	5		sP	90				1
Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs**											
284194250	Qualitätsproduktion tierische Erzeugnisse	SU, Ü	4	5		sP	90				1
Summen			27	30							6

* Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

** 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) in der Fassung vom 25.07.2019

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
284195010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü	8	30	284195011	mP**	20	PBer.			
					284195012	mP**	20	PBer.			
					284195013	mP**	20	PBer.			
					284195014	mP**	20	PBer.			
Summen			8	30							0

** 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
284196010	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, P	5	5		sP	120				1
284196020	Handelsmarketing mit Projektstudie	SU, PS	4	5		sP	90	PS			1
284196800	Wahlpflichtmodule (3 EC)	SU, S, Ü, P	4*	6		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
284196140	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, P	4	5		sP	90	TN			1
284196150	Spezielle Betriebslehre für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU	3	3		sP	90				0,5
284196160	Technologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, P	5	5		sP	90	TN			1
Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs											
284196240	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284196250	Spezielle Betriebslehre für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU	3	3		sP	90				0,5
284196260	Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, P	5	5		sP	120				1
Summen			25	29							5,5

* Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) in der Fassung vom 25.07.2019

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
284197010	Unternehmens- und Personalführung	SU	4	4		sP	120				1
284197000	Bachelorarbeit			10							3
284197810	Wahlpflichtmodul (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
284197820	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2*	3		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				0,5
Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
284197130	Management im Lebensmittelbereich, Interdisziplinäre Projektstudien im Schwerpunkt Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, S, PS	8	9	284197131 284197132	mP PS	20 12-14 Wo.	TN		0,5 0,5	2
Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs											
284197230	Management im Lebensmittelbereich, Interdisziplinäre Projektstudien im Schwerpunkt Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, S, PS	8	9	284197231 284197232	mP PS	20 12-14 Wo.	TN		0,5 0,5	2
Summen			18	31							7,5

* Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

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	27	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	8	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	25	29	5,5
7.	Studiensemester	theoretisch	18	31	7,5
Summen			159	210	33

* 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)