

**Studien- und Prüfungsordnung  
für den Bachelorstudiengang Brau- und  
Getränketechnologie  
an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf  
(SPO-B-BG)**

**Vom 05. August 2011,  
geändert durch Satzung vom 6. Dezember 2013**

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 Brau- und Getränketechnologie hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. <sup>2</sup>Die Absolventinnen und Absolventen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Ingenieurin, bzw. als Ingenieur für Brau- und Getränketechnologie befähigt werden. <sup>3</sup>Sie sollen in der Lage sein, Aufgaben in der Forschung, Entwicklung, Produktion, Qualitätssicherung, im Vertrieb und Marketing, sowie administrative Aufgaben wahrzunehmen.

(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 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 erwerben die Studierenden im Rahmen eines integrierten Lehrangebots zusätzliche Kompetenzen aus dem sozialen, methodischen oder fremdsprachlichen Bereich zur Förderung der Persönlichkeitsbildung.

(3) <sup>1</sup>Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, besonders qualifizierte Fach- und Führungsaufgaben in der Brau- und Getränkeindustrie, verwandten Branchen und der Zulieferindustrie zu übernehmen. <sup>2</sup>Zu den Tätigkeitsbereichen in diesen Branchen zählen insbesondere:

- Produktions- und Betriebsleitung

- Verfahrens- und Produktentwicklung und -optimierung
- Planung und Bau von Produktionsanlagen
- Automatisierung von Produktionsanlagen
- Qualitätsmanagement
- Einkauf, Marketing und Vertrieb
- Mikrobiologische, chemische und sensorische Analyse

## **§ 2**

### **Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums, Zulassung zum Studium**

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

(3) Der Nachweis einer fachpraktischen Ausbildung oder einer Vorpraxis ist für die Zulassung zum Studium nicht erforderlich.

## **§ 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**

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

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

1. 214131010 Angewandte Mathematik
2. 214131020 Physikalische Grundlagen
3. 214131030 Allgemeine und anorganische Chemie
4. 214131040 Lebensmittelrecht
5. 214131050 Technische Kommunikation
6. 214131060 Einführung in die Getränkeproduktion

erstmals abgelegt haben. <sup>2</sup>Die Prüfungen der Pflichtmodule Nr. 1 bis 6 sind Grundlagen- und Orientierungsprüfungen. <sup>3</sup>Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, so gelten

die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen der Grundlagen- und Orientierungsprüfungen als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

(2) <sup>1</sup>Zum Eintritt in das praktische Studiensemester und die dem praktischen Studiensemester nachfolgenden theoretischen Studiensemester ist nur berechtigt, wer alle Prüfungen der ersten beiden Studiensemester erfolgreich bestanden und Studienleistungen im Umfang von mindestens 75 EC erworben hat.

## **§ 5 Bachelorarbeit**

(1) <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 Absatz 4 APO mit Zustimmung des Prüfers oder der Prüferin und des Zweitprüfers oder der Zweitprüferin in englischer oder einer anderen Sprache abgefasst werden.

(2) <sup>1</sup>Die schriftliche Ausfertigung der Bachelorarbeit ist fristgerecht beim Betreuer oder im Dekanat in drei Exemplaren abzugeben. <sup>2</sup>Die Bachelorarbeit wird vom Kandidaten im Rahmen eines hochschulöffentlichen Kolloquiums in Gegenwart der zuständigen Prüfer zusammenfassend dargestellt. <sup>3</sup>Diese Vorstellung fließt in die Bewertung nach Maßgabe der Anlage mit ein.

## **§ 6 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.

## **§ 7 Akademischer Grad**

Aufgrund des erfolgreichen Abschlusses der Bachelorprüfung wird der akademische Grad „Bachelor of Engineering“, Kurzform „B. Eng.“, verliehen und eine Bachelorurkunde gemäß dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgestellt.

**§ 8\***

**In-Kraft-Treten und Schlussbestimmungen**

<sup>1</sup>Die Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf vom 6. Dezember 2013 tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2013 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Fachstudium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2013/2014 aufnehmen. <sup>3</sup>Sie gilt ferner für Studierende, die zwar vor dem Wintersemester 2013/2014 das Studium im Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie begonnen haben, dann aber beurlaubt waren oder das Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein dem bisherigen Lehrplan entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

---

\* § 8 betraf die ursprüngliche Fassung vom 5. August 2011.

Anlage zur SPO für den Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-BG)  
in der Fassung vom 6. Dezember 2013  
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. STUDIENJAHR

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
214131010	Angewandte Mathematik	SU, Ü	5	6		sP	120				0,5
214131020	Physikalische Grundlagen	SU, Ü, P	4	5		sP	120	TN			0,5
214131030	Allgemeine und anorganische Chemie	SU, Ü, P	4	5		sP	90	TN			0,5
214131040	Lebensmittelrecht	SU	4	5		sP	90				0,5
214131050	Technische Kommunikation	SU, Ü, S	4	5	214131051 214131052	Koll sP	15 90	TN		0,5 0,5	0,5
214131060	Einführung in die Getränkeproduktion	SU, P	4	4		sP	90	TN			0,5
	<b>Summen</b>		<b>25</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
214132010	Organische Chemie und Biochemie	SU, Ü, P	4	5		sP	90	TN			0,5
214133010	Mälzerei- und Würzetechnologie*	SU, Ü, P	4	5							
214132030	Thermodynamik und Transportphänomene	SU, Ü, P	4	5		sP	120	TN			0,5
214132040	Maschinen- und Apparatekunde	SU, Ü, P	4	5		sP	120				0,5
214132050	Zellbiologische Grundlagen und Humanphysiologie	SU, P	4	5		sP	120	TN			0,5
214132060	Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Getränkeindustrie	SU, Ü	4	5		sP	90				0,5
	<b>Summen</b>		<b>24</b>	<b>30</b>							<b>2,5</b>

Anlage zur SPO für den Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-BG)  
in der Fassung vom 6. Dezember 2013  
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

2. STUDIENJAHR

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
214133010	Mälzerei- und Würzetechnologie*	SU, Ü, P	4	5		sP	150	TN			2,0
214133020	Mikrobiologie	SU, P	4	5		sP	120	TN			1,0
214133030	Verfahrenstechnik I	SU, Ü, P	4	5		sP	120	TN			1,0
214133040	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	120				1,0
214133050	Marketing	SU, S	4	5	214133051 214133052	PA sP	90			0,5 0,5	1,0
214133060	Getränkeverpackungs- und -abfülltechnik	SU, P	4	5		sP	120	TN			1,0
	<b>Summen</b>		<b>24</b>	<b>30</b>							<b>7</b>

\*) das Modul erstreckt sich über zwei Semester; die Modulprüfung erfolgt entsprechend den Tabellenangaben als Gesamtprüfung im 3. Studiensemester

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
214134010	Brautechnologie des Kaltbereichs	SU, P	4	5		sP	120	TN			1,0
214134020	Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik	SU, Ü, P	4	5		sP	120	TN			1,0
214134030	Reinigung und Desinfektion	SU	4	5		sP	120				1,0
214134040	Technologie der Getränkeherstellung	SU, S	4	5		sP	120				1,0
214134050	Verfahrenstechnik II	SU, Ü, P	4	5		sP	120	TN			1,0
214134900	Allgemeinwissenschaftliches Wahlpflichtmodul Sprachen	SU, Ü	4	5		sP/mP/StA					1,0
	<b>Summen</b>		<b>24</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

Anlage zur SPO für den Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-BG)  
in der Fassung vom 6. Dezember 2013  
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

PRAXISPHASE

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Module</b>					<b>Prüfungsleistungen</b>				<b>Notenbildung</b>		
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
214135010	Praxiszeit	P		25		StA					0
214135020	Praxisbegleitende Lehrveranstaltung	SU, S	4	5		Koll	30				0
	<b>Summen</b>		<b>4</b>	<b>30</b>							<b>0</b>

3. STUDIENJAHR

6. Studiensemester (5. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Module</b>					<b>Prüfungsleistungen</b>				<b>Notenbildung</b>		
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
214136010	Projekt- und Qualitätsmanagement	SU, Ü	4	5		sP	120				1,0
214136030	Qualitätssicherung und Sensorik	SU, Ü, P, S	5	6	214136031 214136032	StA sP	90			0,5 0,5	1,2
214136040	Prozessautomatisierung	SU, P	5	6		sP	120	TN			1,2
214136050	Unternehmensführung	SU, Ü, S	2	3		sP	90				0,6
214136800	Fachwissenschaftliches Wahlpflichtmodul I	SU, Ü, P, S	8	10		sP/mP/StA					2,0
	<b>Summen</b>		<b>24</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Module</b>					<b>Prüfungsleistungen</b>				<b>Notenbildung</b>		
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
214137010	Kalkulation und Vertragsgestaltung	SU, Ü, P	4	5		sP	90				1,0
214137020	Anlagentechnik und -design	SU, Ü	4	5		sP	120				1,0
214137800	Fachwissenschaftliches Wahlpflichtmodul II	SU, Ü, P, S	4	5		sP/mP/StA					1,0
214137000	Bachelor-Arbeit (Bachelor's Thesis) (Wissenschaftliches Seminar)	S	(2)	15 (12) (3)	214137001 214137002	Thesis Koll	30	TN		0,8 0,2	3,0
	<b>Summen</b>		<b>14</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

**Anlage zur SPO für den Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-BG)  
in der Fassung vom 6. Dezember 2013  
Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

Studiengang - Semester insgesamt						
Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC		Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	25	30		3
2.	Studiensemester	theoretisch	24	30		2,5
3.	Studiensemester	theoretisch	24	30		7
4.	Studiensemester	theoretisch	24	30		6
5.	Studiensemester	praktisch	4	30		0
6.	Studiensemester	theoretisch	24	30		6
7.	Studiensemester	theoretisch	14	30		6
	<b>Summen</b>		<b>139</b>	<b>210</b>		<b>30,5</b>

\* Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamtnote

**Erläuterung / Abkürzungen:**

- Spalte
- 1 Nummer, Code des Moduls
  - 2 Bezeichnung, Name des Moduls
  - 3 Art der Lehrveranstaltungen / Lehrformen im Modul: SU = Seminarist. Unterricht, P = Praktikum, Ü = Übung, S = Seminar, PS = Projektstudium, -seminar
  - 4 Semesterwochenstunden = Kontaktstunden = Lehrangebot
  - 5 Creditpunkte nach ECTS, studentischer Workload, 1 EC = 30 student. Arbeitsstunden
  - 6 Nummer, Code der Teilleistung
  - 7 Art der Prüfung: sP = schriftl. Prüfung, mP = mündl. Prüfung, Koll = Kolloquium, PA = Projektarbeit, StA = Studienarbeit
  - 8 Dauer der Prüfung in Minuten
  - 9 P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung;  
TN = Teilnahmenachweis, das Nähere wird im Studienplan festgelegt; weitere Voraussetzungen siehe Erläuterungen zu Spalte 7  
vereinfachte Bewertung nach § 6 Abs. 3 Satz 2 APO; Zulassungsvoraussetzung kann auch die erfolgreiche Ablegung eines Pflicht- oder Wahlpflichtmoduls sein;
  - 10 Gewichtung (W) der Teilprüfungsleistung (TPL), z.B. der einzelnen StA bei mehr. Studienarbeiten
  - 11 Gewichtung (W) für Bildung der Modulendnote
  - 12 Gewichtung (W) der Modulendnote für Bildung der Prüfungs-Gesamtnote  
Bei Wahlpflichtmodulen je 5 EC: Wert 1