

Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-EL)

Vom 12.07.2024

Aufgrund der Art. 9, 80 Abs. 1, 84 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulinnovationsgesetzes vom 5. August 2022 (GVBl. S. 414, BayRS 2210-1-3-WK), das zuletzt durch § 3 des Gesetzes vom 23. Juni 2023 (GVBl. S. 251) und durch § 2 des Gesetzes vom 24. Juli 2023 (GVBl. S. 455) geändert worden ist, erlässt die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf folgende Satzung:

§ 1

Ziel des Studiums

(1) ¹Das Studium im Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. ²Die Absolventinnen und Absolventen sollen in Abhängigkeit von der Wahl der Studienrichtung zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit im Bereich der ernährungs- und verpflegungsbezogenen Dienstleistungen, der therapeutischen Ernährungsintervention, der Lebensmittelherstellung, der Qualitätssicherung sowie der Lebensmittelvermarktung 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 analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. ³Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. ⁴Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden im Rahmen eines integrierten Lehrangebots zusätzliche soziale und methodische Kompetenz. ⁵Das Studium vermittelt neben der nötigen Fachkompetenz insbesondere Fähigkeiten zur Teamarbeit sowie Methodenkompetenz.

(3) ¹Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, im In- und Ausland besonders qualifizierte Fach- und Führungsaufgaben zu übernehmen. ²Die Absolventinnen und Absolventen werden für Tätigkeiten in folgenden Berufsfeldern bzw. Institutionen - einschließlich der Bio-Branche - qualifiziert:

- Tätigkeiten im öffentlichen Dienst, der Gesundheitswirtschaft, bei Verbraucherverbänden, dem Verbraucherschutz und der Verbraucherberatung
- Lehrtätigkeit in Fort- & Weiterbildung

³Die Absolventinnen und Absolventen der Studienrichtung Ernährung und Diätetik können darüber hinaus in folgenden Bereichen tätig werden:

- selbstständige ernährungstherapeutische Praxis (Prävention & Therapie)
- in Ernährungsteams in Krankenhäusern & Rehabilitations- und Pflegeeinrichtungen
- im Verpflegungsmanagement: Catering & Care-Catering
- in Homecare-Unternehmen
- bei Krankenkassen oder im Medizinischen Dienst
- Ernährungsbildung
- in pharmazeutischen Unternehmen und Apotheken
- in der Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln
- Mitarbeit in der klinischen und epidemiologischen Forschung

⁴Die Absolventinnen und Absolventen der Studienrichtung Lebensmittel können darüber hinaus in folgenden Bereichen tätig werden:

- Einkauf, Produktion, Produktentwicklung und Produktmanagement bei lebensmittelherstellenden und -verarbeitenden Betrieben
- Verkauf, Marketing & Marktforschung, Qualitätssicherung und -management und Produktionscontrolling in der Lebensmittelbranche
- im Groß-, Einzel- oder Onlinehandel mit Lebensmitteln
- Verkauf und Logistik in der Lebensmittelbranche
- bei Zulieferern von Betrieben der Lebensmittelherstellung

§ 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. ⁴Im Rahmen des Studiums werden 210 EC-Punkte erworben.

(2) ¹Das Studium ist unterteilt in folgende beiden Studienrichtungen:

- A: Ernährung und Diätetik
- B: Lebensmittel

²Die Wahl der Studienrichtung ist vor Beginn des 3. Semesters zu treffen. ³Bereits im 1. Semester kann zwischen Anatomie und Physiologie des Menschen als Modul der Studienrichtung Ernährung und Diätetik und der Biologie der Landwirtschaftlichen Nutztiere als Modul für die Studienrichtung Lebensmittel gewählt werden. ⁴Dies ist nicht entscheidend für die Wahl der späteren Studienrichtung, da das nicht belegte Modul im Falle der Wahl der jeweils anderen Studienrichtung im dritten Semester nachgeholt werden kann. ⁵Voraussetzung dafür, dass eine Studienrichtung durchgeführt werden kann, ist, dass diese von mindestens zwanzig Studierenden ausgewählt wird; ist dies nicht der Fall, werden alle Studierenden der Studienrichtung zugeordnet, welche diese Mindestteilnehmerzahl überschreitet. ⁶Studierende, die keine Wahl treffen, werden einer Studienrichtung durch Entscheidung der Prüfungskommission zugeordnet.

(3) ¹Das praktische Studiensemester umfasst 22 Wochen Praxiszeiten einschließlich der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen und wird außerhalb der Hochschule in einem branchentypischen Unternehmen bzw. einer branchentypischen Institution abgeleistet. ²Es kann im In- und Ausland absolviert werden.

§ 3

Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Vorrückungsleistungen

(1) ¹Bis zum Ende des zweiten Fachsemesters müssen die Studierenden die Prüfungsleistungen der Pflichtmodule

- 1) 280241010 / Grundlagen der Chemie
- 2) 280241040 / Angewandte Physik
- 3) 280241050 / Einführung in die Ökonomie
- 4) 280241060 / Grundlagen der Mathematik/Statistik/Informatik
- 5) 280242020 / Grundlagen der Ernährung
- 6) 280242050 / Marketing und Märkte I

erstmalig abgelegt haben. ²Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 6 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) Bis zum Eintritt in das Praxissemester sowie die nachfolgenden theoretischen Semester müssen die Studierenden insgesamt Prüfungsleistungen im Umfang von mindestens 90 EC, einschließlich aller Module des 1. und 2. Studiensemesters, erfolgreich abgelegt haben.

§ 4

Bachelorarbeit

(1) 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 Bachelorarbeit kann mit Zustimmung des Prüfers oder der Prüferin in englischer oder einer anderen Sprache abgefasst werden.

§ 5

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 Studien- und Prüfungsordnung der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgestellt.

§ 6

In-Kraft-Treten

¹Die Studien- und Prüfungsordnung tritt am Tag nach ihrer Bekanntmachung in Kraft. ²Der Studiengang wird zum ersten Mal im Wintersemester 2024/2025 angeboten.

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. STUDIENJAHR

1. Studiensemester (1. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280241010	Grundlagen der Chemie	SU, P	5	5		sP	90			0,5
280241020	Biologie der Landwirtschaftlichen Nutztiere*	SU, P	5	5		sP	90			0,5
280241030	Anatomie und Physiologie des Menschen*	SU, P	5	5		sP	90			0,5
280241040	Angewandte Physik	SU, P	5	5		sP	90	TN		0,5
280241050	Einführung in die Ökonomie	SU, Ü	4	5		sP	90			0,5
280241060	Grundlagen der Mathematik/Statistik/Informatik	Gründl. Ü	6	8		sP	120			0,5
280242060	Einführung in die Ernährungs- u. Lebensmittelwissenschaften**	SU, Ü	2	2						
Summen			27	30						2,5

*Aus den beiden oben genannten Modulen ist eines zu wählen. Die Module bereiten auf die Studienrichtung ab dem dritten Semester vor und sollten dementsprechend gewählt werden.

** Das Modul erstreckt sich über 2 Semester. Die Modulprüfung erfolgt am Ende des 2. Semesters.

2. Studiensemester (2. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280242010	Lebensmittelchemie	SU, P	5	5		sP	90	TN		1
280242020	Grundlagen der Ernährung	SU, P	5	5		sP	90			1
280242030	Lebensmittel-Mikrobiologie	SU, P	5	5		sP	90	TN		1
280242040	Konsumökonomie & Recht	SU, Ü	4	5		sP	90			1
280242050	Marketing und Märkte I	SU, Ü	5	6		sP	90			1
280242060	Einführung in die Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**	SU, Ü	2	3		sP/ SIA	90/ 2-12 w			1
Summen			26	29						6

** Das Modul erstreckt sich über 2 Semester. Die Modulprüfung erfolgt am Ende des 2. Semesters.

Studienrichtung Lebensmittel

2. STUDIENJAHR

3. Studiensemester (3. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280243010	Biochemie der Ernährung	SU, P	5	5		sP	90	TN		1
280243120	ReWe & Controlling	SU, Ü	4	5		sP	90			1
280243130	Verfahrenstechnik der Lebensmittel / Technologie	SU, P, exLV	6	8		sP	90			1,5
280243140	Qualität und HACCP- Management	SU, Ü	4	5		sP	90			1
280243050	Hygiene und Toxikologie	SU	4	5		sP	90			1
280243800	Wahlpflichtmodul	modulabhängig*	modulabhängig*	3		modulabhängig*	modulabhängig*			0,5
Summen			18	31						6

*Die angebotenen Wahlpflichtmodule werden im Studienplan entsprechend dieser Modulübersicht geregelt

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

4. Studiensemester (4. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280244010	Lebensmittelrecht	SU, Ü,	4	5		sP/ mP	90/ 30			1
280244120	Verpackungstechnik - Bedarfsgegenstände - Werkstoffe	SU, P, exLV	4	5		sP	90			1
280244130	Wirtschaftsinformatik / Investition / Finanzierung	SU, Ü	5	7		sP	90			1,5
280244050	Technik in Haushalt und Verpflegung	SU, P	4	5		sP	90	TN		1
280244140	Nachhaltige Landwirtschaftliche Erzeugung	SU, exLV	4	5		sP/ mP	90/ 30			1
280244810	Wahlpflichtmodul	modulabhängig*	modulabhängig*	3		modulabhängig*	modulabhängig*			0,5
Summen			21	30						6

*Die angebotenen Wahlpflichtmodule werden im Studienplan entsprechend dieser Modulübersicht geregelt

PRAXISPHASE

5. Studiensemester (praktisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280245110	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	SU, Ü, P	5	30		mP*	30	Pbericht		0
Summen			5	30						

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

3. STUDIENJAHR

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

6. Studiensemester (5. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280246110	Studienprojekt	SU, P	4	5		P Art PoP: SIA Präs	2-12 w 15		0,7 0,3	1
280246120	Personal und Organisation	SU, P	4	5		sP	90			1
280246130	Lebensmittelverfahrenstechnik mit Praktikum	SU, P, exLV	5	5		sP	90	TN		1
280246800	Profilbildende Wahlpflichtmodule* (5 x 3 EC)	SU, Ü	15	15		modulabhängig**	modulabhängig**			2,5
Summen			28	30						5,5

*Kombinationen von Wahlpflichtmodulen zur Profilierung werden im Studienplan geregelt.

**Die angebotenen Wahlpflichtmodule werden im Studienplan entsprechend dieser Modulübersicht geregelt.

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280247110	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, P	4	5		sP	60			1
280247800	Profilbildende Wahlpflichtmodule* (3 x 5 EC)	SU, Ü	15	15		modulabhängig**	modulabhängig**			3
280247000	Bachelorarbeit			10						3
Summen			19	30						7

*Kombinationen von Wahlpflichtmodulen zur Profilierung werden im Studienplan geregelt.

**Die angebotenen Wahlpflichtmodule werden im Studienplan entsprechend dieser Modulübersicht geregelt.

Studienrichtung Ernährung und Diätetik

2. STUDIENJAHR

3. Studiensemester (3. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280243010	Biochemie der Ernährung	SU, P	5	5		sP	90	TN		1
280243220	Ernährungslehre	SU, P	5	5		sP	90			1
280243230	Pathologie/Pathophysiologie/Pathobiochemie	SU, P	4	5		sP	90			1
280243240	Verpflegung 1 / Facilitymanagement	SU, P	5	6		sP	90			1
280243050	Hygiene und Toxikologie	SU	4	5		sP	90			1
280243800	Wahlpflichtmodul	SU	modulabhängig*	3		modulabhängig*	modulabhängig*			0,5
Summen			23	29						5,5

*Die angebotenen Wahlpflichtmodule werden im Studienplan entsprechend dieser Modulübersicht geregelt.

4. Studiensemester (4. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280244010	Lebensmittelrecht	SU, Ü,	4	5		sP/ mP	90/ 30			1
280244220	Diätetik 1 / Fallstudien	SU, P	5	5		sP	90			1
280244230	Klinische Medizin I (Ernährungsmedizin)	SU, P	5	5		sP	90			1
280244240	Diagnostik / Pharmakologie	SU, P	5	5		sP	90			1
280244050	Technik in Haushalt und Verpflegung	SU, P	4	5		sP	90	TN		1
280244820	Wahlpflichtmodule (2 x 3 EC)	SU	modulabhängig*	6		modulabhängig*	modulabhängig*			1
Summen			23	31						6

*Die angebotenen Wahlpflichtmodule werden im Studienplan entsprechend dieser Modulübersicht geregelt.

PRAXISPHASE

5. Studiensemester (praktisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280245210	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	SU, Ü, P	5	30		Koll	30	Pbericht		0
Summen			5	30						

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

3. STUDIENJAHR

6. Studiensemester (5. theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280246210	Klinische Medizin II	SU	4	5		mP	20			1
280246220	Diätetik 2 / Fallstudien	SU, P	5	5		PoP: sP StA	60 1w		0,8 0,2	1
280246230	Ernährungspsychologie und -soziologie / Beratungsmethodik und Kommunikation	SU, P	9	11		PoP: sP mP StA	60 30 1w		0,4 0,4 0,2	2
280246240	Verpflegung 2	SU, P	5	5		sP	60			1
280246250	Studienprojekt	SU, P	5	5		PoP: StA Präs	2-12 w 15		0,7 0,3	1
Summen			28	31						6

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)										
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 Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
280247210	Epidemiologie / Public Health Nutrition	SU, Ü	5	5		mP	20			1
280247220	Diätetik in der Praxis	SU, P	4	5		mP	20			1
280247230	Gesundheitssystem, Berufskunde, Ethik, Beratung	SU, P	4	5		PoP: mP StA	20 2-12 w		0,8 0,2	1
280247240	Catering in der Praxis	SU, P	4	5		mP	20			1
280247000	Bachelorarbeit			10						3
Summen			17	30						7

Studienrichtung Lebensmittel

Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	27	30	2,5
2.	Studiensemester	theoretisch	26	29	6
3.	Studiensemester	theoretisch	18	31	6
4.	Studiensemester	theoretisch	21	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	5	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	28	30	5,5
7.	Studiensemester	theoretisch	19	30	7
Summen			144	210	33

* Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamnote

Studienrichtung Ernährung und Diätetik

Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	27	30	2,5
2.	Studiensemester	theoretisch	26	29	6
3.	Studiensemester	theoretisch	23	29	5,5
4.	Studiensemester	theoretisch	23	31	6
5.	Studiensemester	praktisch	5	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	28	31	6
7.	Studiensemester	theoretisch	17	30	7
Summen			149	210	33

* Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamnote

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

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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, SA=Studienarbeit, PA=Projektarbeit, Präs= Präsentation, PP= Praktische Prüfung, Koll=Kolloquium, PoP=Portfolio-Prüfung
8	Dauer der Prüfung in Minuten, sofern nicht anders angegeben; w = Wochen; das Nähere wird im Studienplan festgelegt.
9	P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; TN = Teilnahmenachweis nach § 12 Abs. 3 ASPD; weitere Voraussetzungen siehe Erläuterungen zu Spalte 7
10	Gewichtung (W) für Bildung der Modulnote (M-Note)
11	Gewichtung (W) der Modulnote für Bildung der Prüfungs-Gesamtnote (G-Note); Bei Wahlpflichtmodulen je 3 EC: Wert 1