

## **§ 43 Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene**

<sup>1</sup>Der Studiengang umfasst die beiden **Studienwahlrichtungen „Lebensmittel und Ernährung“** und **„Hygiene“**. <sup>2</sup>Die Studierenden müssen sich im dritten Semester für eine dieser beiden Studienwahlrichtungen entscheiden.

### **zu § 2 Regelstudienzeit, Studienaufbau und Modularisierung**

#### **Abs. 3**

<sup>1</sup>Die zu absolvierenden Pflicht- und Wahlpflichtmodule sind in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmt. <sup>2</sup>In beiden Studienwahlrichtungen sind im vierten Studiensemester zwei und im sechsten Studiensemester ebenfalls zwei Wahlpflichtmodule im Umfang von je 5 ECTS zu belegen. <sup>3</sup>In beiden Studienwahlrichtungen sind im siebten Studiensemester Wahlpflichtmodule im Umfang von 5 ECTS zu belegen.

<sup>4</sup>Die zur Auswahl stehenden Module im 7. Semester sind einer gesonderten Tabelle (Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan) zu entnehmen. <sup>5</sup>Diese wird zu Beginn jedes vorhergehenden Semesters für das kommende Semester bekannt gegeben.

<sup>6</sup>Die Studierenden müssen sich zu den von ihnen gewählten Wahlpflichtmodulen im vorhergehenden Semester anmelden. <sup>7</sup>Ein einmal gewähltes Wahlpflichtmodul kann nicht durch ein anderes ersetzt werden.

<sup>8</sup>Ein Abweichen von der in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmten Reihenfolge ist möglich, wenn die Voraussetzungen für die Zulassung zu der Modul- oder Modulteilprüfung erfüllt sind und insgesamt Module im Umfang von 30 ECTS belegt werden. <sup>9</sup>Die Studierenden haben keinen Anspruch darauf, dass ihnen die Teilnahme an einem bestimmten Wahlpflichtmodul ermöglicht wird, wenn organisatorische Gründe entgegenstehen. <sup>10</sup>Sie können in diesem Fall auf ein anderes Wahlpflichtmodul verwiesen werden.

### **zu § 3 Abs. 7 Individuelle Teilzeit**

Der Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene kann entsprechend der geltenden Satzung für ein Studium in individueller Teilzeit (Studium iTz) studiert werden.

### **zu § 4 ECTS-Punkte und Lernumfang**

#### **Abs. 2**

<sup>1</sup>Die Zuordnung der ECTS-Punkte zu den einzelnen Modulen bzw. Teilmodulen ist in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmt. <sup>2</sup>Die Module umfassen in der Regel einen Lernumfang von 5 ECTS-Punkten. <sup>3</sup>Der Lernumfang je Studiensemester beträgt 30 ECTS-Punkte, der des gesamten Studiums 210 ECTS-Punkte. <sup>4</sup>Das Studium ist erfolgreich abgeschlossen, wenn die festgelegten Module mit einem Lernumfang von 210 ECTS-Punkten bestanden sind.

### **zu § 5 Lehr- und Prüfungssprachen, Lehr- und Lernformen**

<sup>1</sup>Lehrveranstaltungen und Modul- bzw. Modulteilprüfungen können ganz oder teilweise in englischer Sprache abgehalten werden. <sup>2</sup>Die Durchführung von Lehrveranstaltungen und Modul- bzw. Modulteilprüfungen mit Hilfe neuer Medien ist möglich. <sup>3</sup>Werden Lehrveranstaltungen oder Prüfungen in englischer Sprache oder mit Hilfe neuer Medien oder sonstigen besonderen Lehr- und Lernformen durchgeführt, wird dies in der Modulbeschreibung festgelegt und vom Dozenten bzw. Prüfer zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.

## **zu § 7 Vorpraktikum**

### **Abs. 1**

Im Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene ist kein Vorpraktikum nachzuweisen.

## **zu § 8 Verpflichtendes integriertes praktisches Studiensemester**

### **Abs. 3**

<sup>1</sup>Das fünfte Semester ist ein verpflichtendes integriertes praktisches Studiensemester (IPS).

<sup>2</sup>Das IPS setzt sich aus zwei Teilen zusammen:

- Teil I: Modul Soft Skills mit den Modulteilern Soft Skills Kolloquium, Peer-to-Peer-Betreuung und Reflektion des Praxissemesters
- Teil II: Praxissemester im Betrieb mit Praxisbericht

<sup>3</sup>Zwischen der von Studierenden gewählten Studienwahlrichtung und dem Unternehmen, in dem das IPS durchgeführt wird, muss ein fachlicher Zusammenhang bestehen. <sup>4</sup>Bei der weitestgehend selbstständigen Bearbeitung der Aufgaben sollen die während des bisherigen Studiums gewonnenen theoretischen Kenntnisse angewendet und vertieft werden.

### **Eignung von Stellen für das verpflichtende integrierte praktische Studiensemester**

<sup>5</sup>Stellen für das verpflichtende integrierte praktische Studiensemester gelten als geeignet, wenn Teil II des verpflichtenden IPS (Präsenztage im Betrieb) dort nach den in Satz 3 genannten Vorgaben absolviert werden kann. <sup>6</sup>Dazu müssen konkrete fachspezifische betriebliche Aufgaben für Studierende gegeben sein.

<sup>7</sup>Im Praktikantenamt werden Firmenlisten mit geeigneten Praxisstellen angelegt.

<sup>8</sup>Werden von Studierenden Praxisstellen vorgeschlagen, die nicht in den Listen aufgeführt sind, so findet die Überprüfung der Eignung aufgrund einer Eignungserklärung seitens der Praxisstelle statt. <sup>9</sup>Diese Eignungserklärung seitens der Praxisstelle ist vom Studierenden bei Antragstellung vorzulegen.

### **Praxisbericht**

<sup>10</sup>Im Praxisbericht beschreibt der Studierende seine Ausbildung während des verpflichtenden IPS. <sup>11</sup>Der schriftliche Bericht soll mindestens 40 selbstverfasste Seiten aufweisen. <sup>12</sup>Der Text muss eigens für den Bericht formuliert sein. <sup>13</sup>Eigene und fremde Texte, die für andere Zwecke formuliert wurden, können angehängt werden.

### **Abs. 8**

<sup>1</sup>Die Teilnahme an insgesamt maximal drei Modulteilprüfungen, die nicht Regelveranstaltungen des verpflichtenden integrierten praktischen Studiensemesters sind, ist im verpflichtenden integrierten praktischen Studiensemester möglich (vgl. § 19, Abs. 4). <sup>2</sup>Dabei sind Wiederholungsprüfungen zunächst, sodann Erstversuche aus vergangenen Semestern und schließlich Erstversuche kommender Semester zu absolvieren.

## **zu § 14 Anmeldung und Zulassung zu den Modul- bzw. Modulteilprüfungen Abs. 2**

<sup>1</sup>Das Fachstudium der Semester 4 und höher setzt die Grundlagenkenntnisse der Module des ersten Semesters voraus. <sup>2</sup>Die Zulassung zu den Modul- bzw. Modulteilprüfungen des Semesters 4 und höher darf daher nur erfolgen, wenn alle ECTS-Punkte aus dem Semester 1 erworben wurden.

<sup>3</sup>Das vertiefte Fachstudium der Semester 6 und 7 setzt die Kenntnisse der Module des Grundstudiums voraus. <sup>4</sup>Die Zulassung zu den Modul- bzw. Modulteilprüfungen des Semesters 6 und höher darf daher nur erfolgen, wenn alle ECTS-Punkte aus den Semestern 1 und 2 erworben wurden.

<sup>5</sup>Die Zulassung zu den Modul- bzw. Modulteilprüfungen des Hauptstudiums darf nur erfolgen, wenn bereits 30 ECTS-Punkte des Grundstudiums erworben worden sind.

<sup>6</sup>Die Zulassung zu Modul- bzw. Modulteilprüfungen, die dazu führt, dass der vorgesehene Lernumfang von 30 ECTS je Semester überschritten wird, bedarf der Genehmigung des Prüfungsausschusses, sofern es sich um Module aus höheren Semestern oder um Zusatzprüfungen gemäß § 31 handelt.

## **zu § 15 Prüfungsarten**

<sup>1</sup>Die für eine Modul- bzw. Modulteilprüfung geforderte Prüfungsart ist in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmt. <sup>2</sup>Prüfungen nach § 15 Abs. 1 Satz 2 können in Form von

- Multiple-Choice-Prüfungen gemäß gültiger Satzung der Hochschule Albstadt-Sigmaringen oder
- Distanzprüfungen via neuer Medien (z. B. mündlicher Videokonferenz, schriftlich als Onlinetest etc.)

durchgeführt werden.

## **zu § 22 Abs. 4a Anerkennung und Anrechnung auf Studium und Prüfung**

Eine pauschale Anrechnung von außerhalb des Hochschulsystems erworbenen Kenntnissen und Fähigkeiten erfolgt in den in der Ergänzung zum „Studien- und Prüfungsplan“ genannten Fällen durch den Prüfungsausschuss gemäß § 22 Abs. 6.

## **zu § 29 Abs. 1 Mündliche Bachelorprüfung**

Eine mündliche Bachelorprüfung findet nicht statt.

## **zu § 30 Abs. 2 Verteidigung der Bachelor-Thesis**

<sup>1</sup>Die Verteidigung der Bachelor-Thesis besteht aus einem Vortrag und einer Fachdiskussion von mindestens 30 Minuten Dauer. <sup>2</sup>Die Fachdiskussion erstreckt sich nicht nur auf den Inhalt der Bachelor-Thesis, sondern soll zeigen, dass der Studierende in der Lage ist, Aufgabenstellung, Methoden, Ergebnisse und Schlussfolgerungen der Bachelor-Thesis in den Zusammenhang des Studiums richtig einzuordnen. <sup>3</sup>Deshalb sollen auch Fragen zu angrenzenden Themenbereichen gestellt werden.

<sup>4</sup>Der Termin zur Verteidigung der Bachelor-Thesis wird von den Prüfern im Benehmen mit dem Studierenden unverzüglich nach Eingang der Bachelor-Thesis festgelegt.

### **zu § 33 Abs. 1 Bachelorgrad**

Nach bestandener Bachelorprüfung wird der Grad Bachelor of Science (B.Sc.) verliehen.

### **zu § 38 Abkürzungen, Bezeichnungen**

Die im Allgemeinen Teil dieser Studien- und Prüfungsordnung aufgeführten Abkürzungen und Bezeichnungen werden wie folgt ergänzt:

Prüfungsarten:

Pf = Portfolio  
Te = Testat

**Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan des Studiengangs Lebensmittel,  
Ernährung, Hygiene -  
pauschale Anrechnung von außerhalb des Hochschulsystems erworbenen  
Kenntnissen und Fähigkeiten**

Stand: 01.03.2018

<b>Außerhalb des Hochschulsystems erworbene Kenntnis und Fähigkeit</b>	<b>Anrechnung auf folgendes Modul/ folgenden Studienabschnitt</b>
...	...

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1

Studienplan 1. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 1. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>11000</b>	<b>Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences</b>	<b>PM</b>		<b>8</b>										<b>10</b>		
11010	Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences		V, S		8							11010	1		Pf (10)	
<b>11500</b>	<b>Allgemeine und anorganische Chemie</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
11510	Allgemeine und anorganische Chemie		V, Ü		4							11510	1		K 120 (5)	
<b>12000</b>	<b>Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
12010	Wissenschaftliches Arbeiten		V, Ü		2							12010	1	2,5	Ha (2,5)	
12020	Praktikum Physik & Biologie /Physiologie		P		2							12020	1	2,5	Pr (2,5)	
<b>12500</b>	<b>Grundlagen der Biologie und Physiologie</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
12510	Grundlagen der Biologie und Physiologie		V		4							12510	1		K 120 (5)	
<b>13000</b>	<b>Reinigungs- und Hygienetechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
13011 13012	Reinigungs- und Hygienetechnik		V, P		4							13011 13012	1		M 10 (1,5), La (3,5)	
	<b>Summe PM 1. Sem.</b>				<b>24</b>									<b>30</b>	<b>(30)</b>	

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1

Studienplan 2. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 2. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>13500</b>	<b>Physikalische Grundlagen Life Sciences</b>	PM		<b>8</b>										<b>10</b>		
13511	Physikalische Grundlagen Life Sciences 1		V, Ü			4						13511	2	5	K 120 (5), Pr (2)	Ha
13512												13512				
13513	Physikalische Grundlagen Life Sciences 2		V, Ü, P			4						13513	2	5		
<b>14000</b>	<b>Organische Chemie</b>	PM		<b>4</b>										<b>5</b>		
14010	Organische Chemie		V, Ü			4						14010	2		K 120 (5)	
<b>14500</b>	<b>Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2</b>	PM		<b>4</b>										<b>5</b>		
14510	Praktikum Chemie & Biologie/Physiologie		P			2						14510	2	2,5	La (2,5)	
14520	Präsentation		V, Ü			2						14520	2	2,5	R (2,5)	
<b>15000</b>	<b>Grundlagen Lebensmittel und Ernährung</b>	PM		<b>8</b>										<b>10</b>		
15010	Lebensmittellehre		V			2						15010	2	2	M 10 (6)	
	Sensorik		V, P			3							2	4		
15020	Lebensmittel & Ernährung		P			1						15020	2	2	La (1,5)	
15030	Berufsorientierung		S, Pj			2						15030	2	2	R (2,5)	
	<b>Summe PM 2. Sem.</b>					24								<b>30</b>	(27)	
	<b>Summe Grundstudium</b>													<b>60</b>	(57)	

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1

Studienplan 3. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan 3. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.				
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>21000</b>	<b>Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
21010	Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik		V, Ü				4					21010	<b>3</b>		K 90 (5)	
<b>23000</b>	<b>Grundlagen der Elektrotechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
23011 23012	Grundlagen der Elektrotechnik		V, P				4					23011 23012	<b>3</b>		K 90 (3,5), La (1,5)	
<b>22000</b>	<b>Grundlagen BWL</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
22010	Grundlagen BWL		V				4					22010	<b>3</b>		K 120 (5)	
<b>22500</b>	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 1</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
22511 22512	Mikrobiologie der Lebensmittel 1		V, P				4					22511 22512	<b>3</b>		K 90 (3,5), La (1,5)	
<b>21500</b>	<b>Angewandte Statistik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
21510	Angewandte Statistik		V, Ü				4					21510	<b>3</b>		K 120 (5)	
<b>23500</b>	<b>Food Technology</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
23511 23512	Food Technology		V				4					23511 23512	<b>3</b>		M 10 (3,5), R (1,5)	
	<b>Summe PM 3. Sem.</b>						<b>24</b>							<b>30</b>	<b>(30)</b>	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
 Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan 4. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 4. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung											Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>24000</b>	<b>Versorgungsdienstleistungen und Management</b>	PM		4										5		
24010	Grundlagen Qualitätsmanagement		V					2				24010	4	2,5	Ha (2,5)	
24020	Versorgungsdienstleistungen		V					2				24020	4	2,5	K 60 (2,5)	
<b>24500</b>	<b>Lebensmittelverfahrenstechnik</b>	PM		4										5		
24511 24512	Lebensmittelverfahrenstechnik		V, P					4				24511 24512	4		K 90 (3), R (2)	
<b>25000</b>	<b>Lebensmittelchemie und -analytik</b>	PM		4										5		
25011 25012	Lebensmittelchemie und -analytik		V, P					4				25011 25012	4		K 60 (2), La (3)	
<b>25500</b>	<b>Ernährung 1</b>	PM		4										5		
25511 25512	Ernährung 1		V, P					4				25511 25512	4		K 60 (3,5), La (1,5)	
<b>26000</b>	<b>Molekularbiologie</b>	WPM		4										5		
26011 26012	Molekularbiologie		V, P					4				26011 26012	4		K 120 (4), R (1)	
<b>26500</b>	<b>Digitalisierung und Automatisierung</b>	WPM		4										5		
26511 26512	Digitalisierung und Automatisierung		V, P					4				26511 26512	4		K 90 (3,5), La (1,5)	
<b>27000</b>	<b>Technische Gebäudeausrüstung</b>	WPM		4										5		
27011 27012	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				27011 27012	4		K 90 (4), Pr (1)	
<b>27500</b>	<b>Marketing</b>	WPM		4										5		
27510	Marketing		V					4				27510	4		K 120 (5)	
<b>28000</b>	<b>Biochemie</b>	WPM		4										5		
28011 28012	Biochemie		V, P									28011 28012	4		K 60 (2,5), La (2,5)	
	<b>Summe PM 4. Sem.</b>							<b>16</b>						<b>20</b>	(20)	
	<b>Summe WPM 4. Sem.</b>							<b>8</b>						<b>10</b> aus 25	(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan 4. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 4. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Hygiene											Studienwahlrichtung Hygiene					
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>24000</b>	<b>Versorgungsdienstleistungen und Management</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
24010	Grundlagen Qualitätsmanagement		V					2				24010	4	2,5	Ha (2,5)	
24020	Versorgungsdienstleistungen		V					2				24020	4	2,5	K 60 (2,5)	
<b>24500</b>	<b>Lebensmittelverfahrenstechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
24511 24512	Lebensmittelverfahrenstechnik		V, P					4				24511 24512	4		K 90 (3), R (2)	
<b>26500</b>	<b>Digitalisierung und Automatisierung</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
26511 26512	Digitalisierung und Automatisierung		V, P					4				26511 26512	4		K 90 (3,5), La (1,5)	
<b>28500</b>	<b>Reinraumtechnik und Qualitätsmanagement</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
28511	Vertiefung Reinraumtechnik		V, P					2				28511	4	2,5	K 90 (2,5), R (2,5)	La
28512	Aktuelle Aspekte Recht und Qualitätsmanagement		V, Ü					2				28512		2,5		
28513	Pharma											28513				
<b>29000</b>	<b>Qualifizierung und Validierung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
29011 29012	Qualifizierung und Validierung		V, Ü, P					4				29011 29012	4		K 60 (5)	Ha
<b>26000</b>	<b>Molekularbiologie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
26011 26012	Molekularbiologie		V, P					4				26011 26012	4		K 120 (4), R (1)	
<b>25000</b>	<b>Lebensmittelchemie und -analytik</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
25011 25012	Lebensmittelchemie und -analytik		V, P					4				25011 25012	4		K 60 (2), La (3)	
<b>27000</b>	<b>Technische Gebäudeausrüstung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
27011 27012	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				27011 27012	4		K 90 (4), Pr (1)	
<b>27500</b>	<b>Marketing</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
27510	Marketing		V					4				27510	4		K 120 (5)	
<b>28000</b>	<b>Biochemie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
28011 28012	Biochemie		V, P									28011 28012	4		K 60 (2,5), La (2,5)	
<b>Summe PM 4. Sem.</b>								<b>16</b>						<b>20</b>	(20)	
<b>Summe WPM 4. Sem.</b>								<b>8</b>						<b>10</b> aus 25	(10)	

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1

Studienplan 5. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 5. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/ M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>31000</b>	<b>Praxissemester</b>	<b>PM</b>												<b>25</b>		
31020 31030	Praxis und Bericht		IPS									31020 31030	5	25	Pb (5), R*** (2,5)	
<b>31500</b>	<b>Soft Skills</b>													<b>5</b>		
31511 31512	Soft Skills Kolloquium		S, Ü						3			31511 31512	5	2,5		R, Pr
31520	Peer-to-Peer-Betreuung		S, Ü						1*			31520	5	1,5		Pf
31530	Reflektion des Praxissemesters		S, Ü						2**			31530	5	1		R***
	<b>Summe PM</b>								<b>6</b>					<b>30</b>	<b>(7,5)</b>	

\* wird erst im 7. Sem. abgeschlossen

\*\* wird erst im 6. Sem. abgeschlossen

\*\*\* Benotung im Rahmen des Moduls Praxis und Bericht  
ECTS-Punkte im Rahmen des Moduls Soft Skills-Teil Reflektion des IPS -

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung											Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester						Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>32000</b>	<b>Ernährung 2</b>	PM		4										5		
32011 32012	Ernährung 2		V, S							4		32011 32012	6		M 10 (3,5), Pr (1,5)	
<b>32500</b>	<b>Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren</b>	PM		4										5		
32510	Lebensmittelproduktentwicklung		V							2		32510	6		R (2,5)	
32521 32522	Physikalische Messverfahren		P							2		32521 32522	6		La (0,5), Ha (2)	
<b>33000</b>	<b>Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung</b>	PM		4										5		
33011 33012	Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung		V, S, P							4		33011 33012	6		K 60 (2,5), La + R (2,5)	
<b>33500</b>	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	PM		4										5		
33511	Qualitätsmanagement LEH 1		V							2		33511	6		R (2,5), K 60 (2,5)	
33512	Lebensmittelrecht		V							2		33512	6			
<b>34000</b>	<b>Prozessautomation</b>	WPM		4										5		
34011 34012	Prozessautomation		V, P							4		34011 34012	6		K 90 (3,5), La (1,5)	
<b>34500</b>	<b>Investition und Finanzierung</b>	WPM		4										5		
34510	Investition und Finanzierung		V, Ü							4		34510	6		K 120 (5)	
<b>35000</b>	<b>Immunologie und Zellbiologie</b>	WPM		4										5		
35011 35012	Immunologie und Zellbiologie		V, P							4		35011 35012	6		K 120 (4), R (1)	
<b>35500</b>	<b>Integrative Hygiene</b>	WPM		4										5		
35510	Integrative Hygiene		V							4		35510	6		K 120 (5)	
<b>36000</b>	<b>Catering Management</b>	WPM		4										5		
36010 36020	Catering Management		S							4		36010 36020	6		(Ha + R) (5)	K 30

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
 Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung											Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung					
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>36500</b>	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 2</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
36511 36512 36513	Mikrobiologie der Lebensmittel 2		V, P							4		36511 36512 36513	<b>6</b>		K60(3), M15(1), Ha (1)	
<b>37000</b>	<b>Reinigungs- und Hygienemanagement</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
37010	Reinigungs- und Hygienemanagement		S							4		37010	<b>6</b>		Pr (5)	
<b>37500</b>	<b>Angewandte Lebensmittelsensorik</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
37511 37512	Angewandte Lebensmittelsensorik		V, S, P							4		37511 37512	<b>6</b>		R (2), Ha (3)	
<b>38000</b>	<b>Change Management, Entrepreneurship</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
38011 38012 38013	Change Management, Entrepreneurship		S, P							4		38011 38012 38013	<b>6</b>		Pr(2), Ha(2), R(1)	
<b>Summe PM 6. Sem.</b>										<b>16</b>				<b>20</b>	(20)	
<b>Summe WPM 6. Sem.</b>										<b>8</b>				<b>10</b> aus 45	(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Hygiene											Studienwahlrichtung Hygiene					
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>35500</b>	<b>Integrative Hygiene</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
35510	Integrative Hygiene		V							4		35510	6		K 120 (5)	
<b>36500</b>	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
36511	Mikrobiologie der Lebensmittel 2		V, P							4		36511	6		K60(3), M15(1), Ha(1)	
36512		36512														
36513		36513														
<b>33500</b>	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
33511	Qualitätsmanagement LEH 1		V							2		33511	6		R (2,5), K 60 (2,5)	
33512	Lebensmittelrecht		V							2		33512	6			
<b>37000</b>	<b>Reinigungs- und Hygienemanagement</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
37010	Reinigungs- und Hygienemanagement		S							4		37010	6		Pr (5)	
<b>34000</b>	<b>Prozessautomation</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
34011	Prozessautomation		V, P							4		34011	6		K 90 (3,5), La (1,5)	
34012		34012														
<b>34500</b>	<b>Investition und Finanzierung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
34510	Investition und Finanzierung		V, Ü							4		34510	6		K 120 (5)	
<b>35000</b>	<b>Immunologie und Zellbiologie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
35011	Immunologie und Zellbiologie		V, P							4		35011	6		K 120 (4), R (1)	
35012		35012														
<b>36000</b>	<b>Catering Management</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
36010	Catering Management		S							4		36010	6		(Ha + R) (5)	K 30
36020		36020														
<b>37500</b>	<b>Angewandte Lebensmittelsensorik</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
37511	Angewandte Lebensmittelsensorik		V, S, P							4		37511	6		R (2), Ha (3)	
37512		37512														

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 6. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.						
Studienwahlrichtung Hygiene											Studienwahlrichtung Hygiene						
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung						
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung		M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
<b>38000</b>	<b>Change Management, Entrepreneurship</b>		<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
38011 38012 38013	Change Management, Entrepreneurship			S, P							4		38011 38012 38013	<b>6</b>		Pr(2), Ha(2), R(1)	
<b>32500</b>	<b>Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren</b>		<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
32510	Lebensmittelproduktentwicklung			V							2		32510	<b>6</b>	2,5	R (2,5)	
32521 32522	Physikalische Messverfahren			P							2		32521 32522	<b>6</b>	2,5	La (0,5), Ha (2)	
<b>33000</b>	<b>Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung</b>		<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
33011 33012	Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung			V, S, P							4		33011 33012	<b>6</b>		K 60 (2,5), La + R (2,5)	
<b>Summe PM 6. Sem.</b>											<b>16</b>				<b>20</b>	(20)	
<b>Summe WPM 6. Sem.</b>											<b>8</b>				<b>10</b> aus 40	(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
 Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan 7. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan 7. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung												Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modul- nummer entspr. Modul- handbuch	Bezeichnung		M Art	MT Art	SWS/ M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungs- nummer entspr. Prüfungs- EDV	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Un- benotet Art
<b>41000</b>	<b>Qualitätsmanagement LEH 2</b>		<b>PM</b>		<b>3</b>										<b>5</b>		
41010	Qualitätsmanagement LEH 2			S								3	41010	7		Ha (5)	
<b>42000</b>	<b>Projekt LEH</b>		<b>PM</b>		<b>0,5</b>										<b>5</b>		
42010	Projekt LEH			P								0,5	42010	7		(Pr + Ha + R) (5)	
<b>43000</b>	<b>Wahlpflichtmodule</b>		<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
43010	Kommunikation und Beratung			V, S								2	43010	7	2,5	M 15 (2,5)	
43020	Ernährungsmedizin			V, S								2	43020	7	2,5	K 60 (2,5)	
	Wahlpflichtmodule aus dem Katalog der Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan			gemäß Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan WPM												gem. Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan WPM	
<b>51000</b>	<b>Bachelor-Thesis</b>		<b>PM</b>												<b>15</b>		
51010	Bachelor-Thesis												51010	7	12	Ba (15)	
51020	Verteidigung B.-Thesis												51020	7	3	Ba (5)	
	<b>Summe PM 7. Sem.</b>											<b>3,5</b>			<b>25</b>	<b>(30)</b>	
	<b>Summe WPM</b>											<b>4</b>			<b>5</b>	<b>(5)</b>	
	<b>Summe Hauptstudium</b>														<b>150</b>	<b>(132,5)</b>	
	<b>Gesamtes Studium</b>				<b>133,5</b>	24	24	24	24	6	24	7,5			<b>210</b>	<b>(189,5)</b>	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 18.1  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan 7. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 7. Sem. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Studienwahlrichtung Hygiene											Studienwahlrichtung Hygiene					
Modul (M) / Modulteil (MT)				SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modul- nummer entspr. Modul- handbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/ M	1	2	3	4	5P	6	7	Prüfungs- nummer entspr. Prüfungs- EDV	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Un- benotet Art
<b>41000</b>	<b>Qualitätsmanagement LEH 2</b>	<b>PM</b>		<b>3</b>										<b>5</b>		
41010	Qualitätsmanagement LEH 2		S								3	41010	7		Ha (5)	
<b>42000</b>	<b>Projekt LEH</b>	<b>PM</b>		<b>0,5</b>										<b>5</b>		
42010	Projekt LEH		P								0,5	42010	7		(Pr + Ha + R) (5)	
<b>43000</b>	<b>Wahlpflichtmodule</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>										<b>5</b>		
43010	Kommunikation und Beratung		V, S								2	43010	7	2,5	M 15 (2,5)	
43030	Computervalidierung		V								2	43030	7	2,5	K 60 (2,5)	
43040	Qualitätsmanagement Kosmetik und Medizinprodukte		S								2	43040	7	2,5	R (2,5)	
	Wahlpflichtmodule aus dem Katalog der Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan		gemäß Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan WPM												gem. Ergänzung zum Studien- und Prüfungsplan WPM	
<b>51000</b>	<b>Bachelor-Thesis</b>	<b>PM</b>												<b>15</b>		
51010	Bachelor-Thesis											51010	7	12	Ba (15)	
51020	Verteidigung B.-Thesis											51020	7	3	Ba (5)	
	<b>Summe PM 7. Sem.</b>										<b>3,5</b>			<b>25</b>	<b>(30)</b>	
	<b>Summe WPM 7. Sem.</b>										<b>4</b>			<b>5</b>	<b>(5)</b>	
	<b>Summe Hauptstudium</b>													<b>150</b>	<b>(132,5)</b>	
	<b>Gesamtes Studium</b>			<b>133,5</b>	24	24	24	24	6	24	7,5			<b>210</b>	<b>(189,5)</b>	