

## **§ 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.

<sup>11</sup>Im Rahmen des Doppelabschlussprogramms mit der Swiss German University (SGU) besteht optional die Möglichkeit, einen Doppelabschluss (Double Degree) zu erwerben.

<sup>12</sup>Studierende der SGU verbringen ihre Auslandssemester an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. <sup>13</sup>Studierende der Hochschule Albstadt-Sigmaringen verbringen ihre Auslandssemester an der SGU. <sup>14</sup>Nach Abschluss des Doppelabschlussprogramms wird Studierenden sowohl ein Bachelorgrad der Hochschule Albstadt-Sigmaringen als auch der Swiss German University verliehen. <sup>15</sup>Näheres regelt eine „Richtlinie zur Durchführung des Doppelabschlussprogramms“.

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

<sup>1</sup>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>In diesem Fall kann die Prüfung auch in englischer Sprache durchgeführt werden. <sup>3</sup>Des Weiteren können Lehrveranstaltungen auch ganz oder teilweise mit Hilfe neuer Medien (E-Learning) durchgeführt werden.

<sup>4</sup>Werden Lehrveranstaltungen oder Prüfungen in englischer Sprache oder mit Hilfe neuer Medien oder mit sonstigen besonderen Lehr- und Lernformen durchgeführt, wird dies in der Modulbeschreibung festgelegt oder vom Dozenten bzw. Prüfer zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.

## **zu § 7 Vorpraktikum**

### **Abs. 1**

<sup>1</sup>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 und Peer-to-Peer-Betreuung
- Teil II: Modul Praxissemester mit den Modulteilern Praxis und Bericht sowie Reflexion des Praxissemesters

<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 6 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 Studienseesters sind, ist im verpflichtenden integrierten praktischen Studienseester möglich. <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>In besonders begründeten Fällen, insbesondere im Zusammenhang mit Anrechnungen und Anerkennungen, kann der Prüfungsausschuss im Einzelfall auf Antrag eine Abweichung von den zuvor genannten Regeln zur Zulassung zu Modul- bzw. Modulteilprüfungen beschließen.

<sup>7</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 ergänzend zu den im Allgemeinen Teil genannten Prüfungen in Form von Distanzprüfungen via neuer Medien (z. B. Videokonferenz für eine mündliche Prüfung, schriftlich als Online-Test etc.) durchgeführt werden.

## **zu § 22 Anerkennung und Anrechnung auf Studium und Prüfung**

### **Abs. 4a**

<sup>1</sup>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.

## **zu § 28 Abs. 1 Bachelor-Thesis**

<sup>1</sup>Das Thema der Bachelor-Thesis darf erst ausgegeben werden, wenn die zu prüfende Person

1. alle Modul- bzw. Modulteilprüfungen, die den ersten fünf Semestern zugeordnet sind, mit Ausnahme des Moduls Soft Skills, bestanden hat,
2. seit mindestens einem Semester an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen immatrikuliert ist.

## **zu § 29 Mündliche Bachelorprüfung**

### **Abs. 1**

<sup>1</sup>Eine mündliche Bachelorprüfung findet nicht statt.

## **zu § 30 Verteidigung der Bachelor-Thesis**

### **Abs. 2**

<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 Bachelorgrad**

### **Abs. 1**

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

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

Stand: 07.02.2022

<b>Außerhalb des Hochschulsystems erworbene Kenntnis und Fähigkeit</b>	<b>Anrechnung auf folgendes Modul/ folgendes Studienabschnitt</b>
<p>Ausbildung <b>zum Medizinisch-technischen Laboratoriumsassistenten / zur Medizinisch-technischen Laboratoriumsassistentin (MTAL)</b> laut „Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für technische Assistenten der Medizin (MTA-AprV) vom 25. April 1994</p>	Allgemeine und anorganische Chemie
	Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1
	Grundlagen der Biologie und Physiologie
	Organische Chemie
	Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2
	Biochemie
	Mikrobiologie der Lebensmittel 1
	Molekularbiologie
	Soft Skills – Modulteil Soft Skills Kolloquium
<p>Ausbildung <b>zum Pharmakanten / zur Pharmakantin</b> laut „Bildungsplan für die Berufsschule“ des KMK-Beschlusses vom 1. Dezember 2000 und der „Verordnung über die Berufsausbildung zum Pharmakanten / zur Pharmakantin“ (PharmAusbV 2009, Ausfertigungsdatum: 10.06.2009)</p>	Allgemeine und anorganische Chemie
	Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1
	Grundlagen der Elektrotechnik
	Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik
	Digitalisierung und Automatisierung
	Soft Skills – Modulteil Soft Skills Kolloquium

Fortsetzung:

<b>Außerhalb des Hochschulsystems erworbene Kenntnis und Fähigkeit</b>	<b>Anrechnung auf folgendes Modul/ folgendes Studienabschnitt</b>
Ausbildung <b>zur pharmazeutisch-technischen Assistentin und zum pharmazeutisch-technischen Assistenten</b> laut Ausbildungs- und Prüfungsverordnung (PTA-APrV, Ausfertigungsdatum: 23.09.1997, Stand: 15.08.2019)	Allgemeine und anorganische Chemie
	Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1
Ausbildung <b>zum Koch / zur Köchin</b> laut Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364)	Vorlesung Lebensmittellehre (2 ECTS) als Teil von 15010 Lebensmittellehre/Sensorik im Umfang von insgesamt 6 ECTS
	Lebensmittel & Ernährung
Ausbildung <b>zum biologisch-technischen Assistenten / zur biologisch-technischen Assistentin (BTA)</b> laut aktueller landesrechtlicher Regelungen zu entsprechenden Ausbildung an Berufsfachschulen/Berufskollegs	Praktikum Physik & Biologie/Physiologie
	Grundlagen der Biologie und Physiologie
	Praktikum Chemie & Biologie/Physiologie
	Praktikum Biochemie
	Mikrobiologie der Lebensmittel 1

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	<b>Allgemeine und anorganische Chemie</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Allgemeine und anorganische Chemie		Ü, V		4							<b>1</b>	5	K120 (5)	
	<b>Einführung ins naturwiss. Arbeiten 1 - LEH</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Wissenschaftliches Arbeiten		Ü, V		2							<b>1</b>	2,5	Pf (2,5)	
	Praktikum Chemie & Biologie/Physiologie		P		2							<b>1</b>	2,5	La (2,5)	
	<b>Grundlagen Biologie und Physiologie</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Grundlagen Biologie und Physiologie		V		4							<b>1</b>	5	K120 (5)	
	<b>Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences</b>	<b>PM</b>		<b>8</b>									<b>10</b>		
	Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences		S, V		8							<b>1</b>	10	Pf (10)	
	<b>Reinigungs- und Hygienetechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Reinigungs- und Hygienetechnik		P, V		4							<b>1</b>	5	M10 (1,5); La (3,5)	
	<b>Summe PM 1. Sem.</b>				<b>24</b>								<b>30</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Einführung ins naturwiss. Arbeiten 2 - LEH</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Experimentallabor LEH		P			2						<b>2</b>	2,5	La (1,5)	
	Präsentation LEH		S, Ü, V			2						<b>2</b>	2,5	R (3,5)	
	<b>Grundlagen Lebensmittel und Ernährung</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Lebensmittellehre		V			2						<b>2</b>	2,5	M10 (5)*	
	Grundlagen Ernährung		V			2						<b>2</b>	2,5	M10 (5)*	
	<b>Organische Chemie</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Organische Chemie		Ü, V			4						<b>2</b>	5	K120 (5)	
	<b>Physik A: Mechanik und Fluidmechanik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Mechanik & Fluidmechanik		Ü, V			4						<b>2</b>	5	K60 (2,5); Pf (2,5)	
	<b>Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Thermodynamik, Optik, Wellenlehre		Ü, V			4						<b>2</b>	5	K120 (5)	Ha
	<b>Sensorik und Konsumentenakzeptanz</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Sensorik und Konsumentenakzeptanz		P, V			4						<b>2</b>	5	M15 (2,5); R (2,5)	La
	<b>Summe PM 2. Sem.</b>					<b>24</b>							<b>30</b>		
	<b>Summe Grundstudium</b>												<b>60</b>		



Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	<b>Angewandte Statistik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Angewandte Statistik		Ü, V				4					<b>3</b>	5	K120 (5)	
	<b>Food Technology</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Food Technology		V				4					<b>3</b>	5	M10 (3,5); R (1,5)	
	<b>Grundlagen BWL</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Grundlagen BWL		V				4					<b>3</b>	5	K120 (5)	
	<b>Grundlagen Elektrotechnik und Digitalisierung</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Grundlagen Elektrotechnik und Digitalisierung		P, V				4					<b>3</b>	5	K90 (3,5); La (1,5)	
	<b>Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik		Ü, V				4					<b>3</b>	5	K90 (5)	
	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 1</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Mikrobiologie der Lebensmittel 1		P, V				4					<b>3</b>	5	K90 (3,5); La (1,5)	
	<b>Summe PM 3. Sem.</b>						<b>24</b>						<b>30</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	<b>Lebensmittelverfahrenstechnik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Lebensmittelverfahrenstechnik		P, V					4				<b>4</b>	5	K90 (3); La (2)	
	<b>Verpflegungskonzepte, Versorgung, Management</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Grundlagen Qualitätsmanagement		V					2				<b>4</b>	2,5	Ha (2,5)	
	Verpflegungskonzepte und Versorgung		V					2				<b>4</b>	2,5	R (2,5)	
<b>Studienwahlrichtung: Lebensmittel und Ernährung</b>															
	<b>Ernährung 1</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Ernährung 1		P, V					4				<b>4</b>	5	La (1,5); K60 (3,5)	
	<b>Lebensmittelchemie und -analytik</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Lebensmittelchemie und -analytik		P, V					4				<b>4</b>	5	La (2,5); K90 (2,5)	
<b>Wahlpflichtbereich Umfang 10 ECTS</b>															
	<b>Automatisierung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Automatisierung		P, V					4				<b>4</b>	5	K90 (3,5); La (1,5)	
	<b>Biochemie und Molekularbiologie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Biochemie und Molekularbiologie		V					4				<b>4</b>	5	K120 (5)	
	<b>Marketing</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Marketing		V					4				<b>4</b>	5	K120 (5)	
<b>Studienwahlrichtung: Hygiene</b>															
	<b>Automatisierung</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	Automatisierung		P, V					4				4	5	K90 (3,5); La (1,5)	
	<b>Reinraumtechnik und Qualitätsmanagement</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Vertiefung Reinraumtechnik		P, V					2				4	2,5	K90 (2,5)*	La
	Aktuelle Aspekte Recht und Qualitätsmanagement Pharma		Ü, V					2				4	2,5	R (2,5); K90 (2,5)*	
<b>Wahlpflichtbereich Umfang 10 ECTS</b>															
	<b>Biochemie und Molekularbiologie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Biochemie und Molekularbiologie		V					4				4	5	K120 (5)	
	<b>Lebensmittelchemie und -analytik</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Lebensmittelchemie und -analytik		P, V					4				4	5	La (2,5); K90 (2,5)	
	<b>Marketing</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Marketing		V					4				4	5	K120 (5)	
	<b>Qualifizierung und Validierung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Qualifizierung und Validierung		P, Ü, V					4				4	5	K60 (5)	Ha
	<b>Summe PM 4. Sem.</b>							<b>16</b>					<b>20</b>		
	<b>Summe WPM 4. Sem.</b>							<b>8</b>					<b>10</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	<b>Praxissemester</b>	<b>PM</b>		<b>2</b>									<b>26</b>		
	Praxis und Bericht		IPS						1)			<b>5</b>	25	Pb (5)	
	Reflexion des Praxissemesters		S						2 <sup>1)</sup>			<b>5</b>	1	R (2,5)	
	<b>Soft Skills</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>4</b>		
	Soft Skills Kolloquium		S, Ü						3			<b>5</b>	2,5		R; Pr
	Peer-to-Peer-Betreuung		S, Ü						1 <sup>2)</sup>			<b>5</b>	1,5		Pf
	<b>Summe PM 5. Sem.</b>								<b>6</b>				<b>30</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art	
	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
	Lebensmittelrecht		V							2		<b>6</b>	2,5	K60 (2,5)		
	Qualitätsmanagement Lebensmittel		S, V							2		<b>6</b>	2,5	R (2,5)		
<b>Studienwahlrichtung: Lebensmittel und Ernährung</b>																
	<b>Ernährung 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
	Ernährung 2		V							4		<b>6</b>	5	M10 (5)		
	<b>Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
	Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung		P, S, V							4		<b>6</b>	5	K60 (2,5); (La + R) (2,5)		
	<b>Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
	Lebensmittelproduktentwicklung		P, S							2		<b>6</b>	2,5	R (2,5)		
	Physikalische Messverfahren		P, S							2		<b>6</b>	2,5	Ha (2,5)		
<b>Wahlpflichtbereich Umfang 10 ECTS</b>																
	<b>Applied Sensory &amp; Consumer Sciences</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
	Applied Sensory & Consumer Sciences		P, V							4		<b>6</b>	5	R (2,5); M15 (2,5)		
	<b>Integrative Hygiene</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	Integrative Hygiene		V							4		6	5	K120 (5)	
	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 2</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Mikrobiologie der Lebensmittel 2		P, V							4		6	5	La (2); M10 (3)	
	<b>Reinigungs- und Hygienemanagement</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Reinigungs- und Hygienemanagement		S							4		6	5	Pr (5)	
<b>Studienwahlrichtung: Hygiene</b>															
	<b>Integrative Hygiene</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Integrative Hygiene		V							4		6	5	K120 (5)	
	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Mikrobiologie der Lebensmittel 2		P, V							4		6	5	La (2); M10 (3)	
	<b>Reinigungs- und Hygienemanagement</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Reinigungs- und Hygienemanagement		S							4		6	5	Pr (5)	
<b>Wahlpflichtbereich Umfang 10 ECTS</b>															
	<b>Applied Sensory &amp; Consumer Sciences</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Applied Sensory & Consumer Sciences		P, V							4		6	5	R (2,5); M15 (2,5)	
	<b>Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS- Punkte (gem. Modul- handbuch)	Benotet  Art (Gewicht)	Unbenotet  Art
	Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung		P, S, V							4		6	5	K60 (2,5); (La + R) (2,5)	
	<b>Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>		
	Lebensmittelproduktentwicklung		P, S							2		6	2,5	R (2,5)	
	Physikalische Messverfahren		P, S							2		6	2,5	Ha (2,5)	
	<b>Summe PM 6. Sem.</b>									<b>16</b>			<b>20</b>		
	<b>Summe WPM 6. Sem.</b>									<b>8</b>			<b>10</b>		

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, 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	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art	
	<b>Bachelor-Thesis</b>	<b>PM</b>		<b>0,4</b>									<b>15</b>			
	Bachelor-Thesis										0,4	<b>7</b>	12	Ba (15)		
	Verteidigung B.-Thesis											<b>7</b>	3	Ba (5)		
	<b>Food Safety Management</b>	<b>PM</b>		<b>3</b>									<b>5</b>			
	Food Safety Management		S								3	<b>7</b>	5	Ha (5)		
	<b>Projekt LEH</b>	<b>PM</b>		<b>0,4</b>									<b>5</b>			
	Projekt LEH		Pj								0,4	<b>7</b>	5	(Ha + Pr + R) (5)		
<b>Wahlpflichtbereich Umfang 5 ECTS</b>																
	Wahlpflichtmodule aus dem Katalog der Ergänzungen zur Studien- und Prüfungsordnung												gem. Ergänzung zur Studien- und Prüfungsordnung			
	<b>Summe PM 7. Sem.</b>											<b>3,8</b>	<b>25</b>			
	<b>Summe WPM 7. Sem.</b>											<b>4</b>	<b>5</b>			
	<b>Summe Hauptstudium</b>												<b>150</b>			
	<b>Summe gesamtes Studium</b>			<b>133,8</b>	24	24	24	24	6	24	7,8		<b>210</b>			

\*gemeinsame Prüfungsleistung

- 1) Wird erst im 6. Semester abgeschlossen.
- 2) Wird erst im 7. Semester abgeschlossen.