



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Erfolgreich studieren.



Studien- und Prüfungsordnung
der Hochschule Albstadt-Sigmaringen
für Bachelorstudiengänge

Besonderer Teil
für den Studiengang
**Lebensmittel, Ernährung,
Hygiene**

B. Besonderer Teil

1. Abschnitt Allgemeine Regelungen

§ 38 Abkürzungen, Bezeichnungen

In den Studien- und Prüfungsplänen der Studiengänge der Studiengänge werden Abkürzungen und Bezeichnungen einheitlich verwendet, wie sie in den folgenden Absätzen beschrieben sind.

Allgemeine Abkürzungen:

Sem = Semester
SWS = Semesterwochenstunden
ECTS = European Credit Transfer System

M = Modul
MT = Modulteil (entspricht einer Lehrveranstaltung)
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul

EN = Englischsprachige Veranstaltung

Lehrveranstaltungsarten :

V = Vorlesung
S = Seminar
Ü = Übung
P = Praktikum
Pj = Projekt
E = Exkursion
X = Veranstaltungsart ist abhängig von der gewählten Veranstaltung
(Dies betrifft nur Wahlpflichtmodule)
IPS = Integriertes Praktisches Studiensemester

Prüfungsarten:

Kx = Klausur (x = Dauer in Minuten)
Mx = Mündliche Prüfung (x = Dauer in Minuten)
R = Referat
Ha = Hausarbeit
La = Laborarbeit
Pb = Praxisbericht
Pr = Praktische Arbeit
Ba = Bachelor-Thesis
X = Prüfungsmodus ist abhängig von der gewählten Veranstaltung
(Dies betrifft nur Wahlpflichtmodule)

Erläuterung zur Darstellung von Prüfungen in den Tabellen bei Modulteilern, denen mehrere Prüfungsleistungen zugeordnet sind

Beispiel 1:

Laborarbeit und Referat als **zwei Teilleistungen**, die zu **einer** Note führen (Benotete Beurteilung bzw. Bestanden / Nicht bestanden). Es handelt sich um **eine** Modulteilprüfung.

Formulierung:

(La + R) (Gewichtung x)

Die Modulteilprüfung ist bestanden, wenn beide Teilleistungen **gemeinsam** erbracht sind. Eine gegenseitige Verrechnung ist hier prinzipiell zulässig.

Beispiel 2:

Laborarbeit und Referat als **zwei Teilleistungen**, die zu **zwei** Noten führen (jeweils benotete Beurteilung bzw. Bestanden / Nicht bestanden). Es handelt sich um **zwei** Modulteilprüfungen.

Formulierung:

La (Gewichtung x), R (Gewichtung x)

Die Modulteilprüfung ist bestanden, wenn **jede** der beiden Teilleistungen **einzeln** erbracht ist. Eine gegenseitige Verrechnung ist hierbei grundsätzlich nicht zulässig.

2. Abschnitt Einzelregelungen der Studiengänge

hier: § 43 Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene

Der Studiengang umfasst die beiden **Studienwahlrichtungen** „Lebensmittel und Ernährung“ und „Hygiene“. Die Studierenden müssen sich am Ende des dritten Semesters für eine dieser beiden Wahlrichtungen entscheiden.

zu § 2 Abs. 3 Wahlpflichtmodule

Die zu absolvierenden Pflicht- und Wahlpflichtmodule sind in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmt. In beiden Wahlrichtungen sind im vierten Studiensemester zwei und im sechsten Studiensemester ebenfalls zwei Wahlpflichtmodule zu belegen.

Die Studierenden müssen sich zu den von ihnen gewählten Wahlpflichtmodulen in der ersten Hälfte des vorhergehenden Semesters anmelden. Ein einmal gewähltes Wahlpflichtmodul kann nicht durch ein anderes ersetzt werden.

Ein Abweichen von der in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmten Reihenfolge ist möglich, wenn das gewählte Modul nicht in jedem Semester angeboten wird, die Voraussetzungen für die Zulassung zu der Modul- oder Modulteilprüfung erfüllt sind und insgesamt Module im Umfang von 30 ECTS belegt werden. Die Studierenden haben keinen Anspruch darauf, dass ihnen die Teilnahme an einem bestimmten Wahlpflichtmodul ermöglicht wird, wenn dem organisatorische Gründe entgegen stehen. Sie können in diesem Fall auf ein anderes Wahlpflichtmodul verwiesen werden.

zu § 4 Abs. 2 ECTS-Punkte und Lernumfang

Die Zuordnung der ECTS-Punkte zu den einzelnen Modulen bzw. Teilmodulen ist in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmt. Die Module umfassen in der Regel einen Lernumfang von 5 ECTS-Punkten. Der Lernumfang je Studiensemester beträgt 30 ECTS-Punkte, der des gesamten Studiums 210 ECTS-Punkte. 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

Werden Lehrveranstaltungen oder Prüfungen in englischer Sprache oder mit Hilfe neuer Medien oder sonstigen besonderen Lehr- und Lernformen durchgeführt, wird dies, sofern nicht in der Modulbeschreibung festgelegt, vom Prüfer zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.

zu § 7 Abs. 1 Vorpraktikum

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

zu § 8 Integriertes praktisches Studiensemester

Abs. 3

Das fünfte Semester ist ein integriertes praktisches Studiensemester (IPS).

Das IPS setzt sich aus drei Teilen zusammen:

- Teil I: Blockveranstaltung an der Hochschule zur Vorbereitung
- Teil II: Präsenztage im Betrieb

Zwischen der von Studierenden gewählten Studienwahlrichtung und dem Unternehmen, in dem das IPS durchgeführt wird, muss ein fachlicher Zusammenhang bestehen.

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 integrierte praktische Studiensemester

Stellen für das praktische Studiensemester gelten als geeignet, wenn Teil II des IPS (Präsenztage im Betrieb) dort nach oben genannten Vorgaben absolviert werden kann. Dazu müssen konkrete fachspezifische betriebliche Aufgaben für Studierende gegeben sein.

Im Praktikantenamt werden Firmenlisten mit geeigneten Praxisstellen angelegt. 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. Diese Eignungserklärung seitens der Praxisstelle ist vom Studierenden bei Antragstellung vorzulegen.

Praxisbericht

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

- Teil III: Nachbereitende Blockveranstaltung

Bei dieser Blockveranstaltung haben die Studierenden in einer vom Praktikantenamt vorgegebenen Form über ihr IPS zu berichten. Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist Pflicht.

Abs. 8

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

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

In der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ ist bestimmt, welche Modulprüfungen bestanden sein müssen, um zu einer Modul- oder Modulteilprüfung zugelassen zu werden.

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 handelt.

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

Die Zulassung zu den Modul- bzw. Modulteilprüfungen des Semesters 5. (IPS) und höher darf nur erfolgen, wenn alle ECTS-Punkte aus den Semestern 1. und 2. erworben wurden.

zu § 15 Prüfungsarten

Die für eine Modul- bzw. Modulteilprüfung geforderte Prüfungsart ist in der Tabelle „Studien- und Prüfungsplan“ bestimmt.

zu § 29 Abs. 1 Mündliche Bachelorprüfung

Eine mündliche Bachelorprüfung findet nicht statt.

zu § 30 Abs. 2 Verteidigung der Bachelor-Thesis

Die Verteidigung der Bachelor-Thesis besteht aus einem Vortrag und einer Fachdiskussion von mindestens 30 Minuten Dauer. 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. Deshalb sollen auch Fragen zu angrenzenden Themenbereichen gestellt werden.

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

zu § 31 Zusatzprüfungen

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.

zu § 33 Abs. 1 Bachelorgrad

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

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
11000 11010	Mathematik 1 Mathematik 1	PM	V, Ü	4	4							1	5		K 120 (5)	
11500 11510	Physik 1 Physik 1	PM	V, Ü	4	4							1	5		K 120 (5)	
12000 12010	Chemie 1 Chemie 1	PM	V, Ü	4	4							1	5		K 120 (5)	
12500 12510	Informatik Informatik	PM	V, Ü, P	4	4							1	5		K 60 (3), Ha (2)	
13000 13010	Biologie und Physiologie Biologie und Physiologie	PM	V	4	4							1	5		K 120 (5)	
13500 13510 13520	Einführung LEH 1 Lebensmittellehre Reinigungs- u. Hygienetechnik	PM	V P	4	2 2							1	5 2,5 2,5		K 60 (2,5) La (1,5), R (1)	
Summe PM 1. Sem.					24								30		(30)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.							
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung						
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/ M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art		
14000	Mathematik 2	PM		4									5					
14010	Mathematik 2		V, Ü			4						2			K 120 (5)			
14500	Physik 2	PM		4									5					
14510	Physik 2		V, Ü			4						2			K 120 (5)			
15000	Chemie 2	PM		4									5					
15010	Chemie 2		V, Ü			4						2			K 120 (5)			
15500	Naturwissenschaftliches Grundpraktikum	PM		4									5					
15510	Naturwissenschaftliches Grundpraktikum		P			4						2			La (5)			
16000	Wissenschaftliches Arbeiten, Präsentation, Englisch	PM		4									5					
16010	Teil Englisch		V, Ü			2						2	2,5		K 60 (2)	Ha		
16020	Teil Präsentation		V, Ü			2						2	2,5		(Ha + R) (3)			
16500	Einführung in LEH 2	PM		4									5					
16510	Praktikum Lebensmittel u. Ernährung		P			1						2				La		
16520	Verpflegungstechnik		V			1						2			} K 60 (5)			
16530	Reinigungs- u. Hygienetechnik		V			2						2						
Summe PM 2. Sem.						24							30			(30)		
Summe Grundstudium													60				(60)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
21000 21010	Statistik Statistik	PM	V, Ü	4			4					3	5		K 120 (5)	
21500 21510	Technologische Grundlagen Technologische Grundlagen	PM	V, Ü	4			4					3	5		K 120 (5)	
22000 22010	Elektrotechnik Elektrotechnik	PM	V, P	4			4					3	5		K 90 (3,5), La (1,5)	
22500 22510	Lebensmittel und Technologie 1 Lebensmittel u. Technologie 1	PM	V	4			4					3	5		K 120 (5)	
23000 23010	Organisation und Management Organisation und Management	PM	V, Ü	4			4					4	5		(Ha + R) (5)	
23500 23510	Grundlagen BWL Grundlagen BWL	PM	V, Ü	4			4					3	5		K 120 (5)	
Summe PM 3. Sem.							24						30		(30)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.				
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
24000	Lebensmittel und Technologie 2	PM		4									5			
24010	Lebensmittel und Technologie 2		V					4				4			K 90 (3,5), R (1,5)	
24500	Mikrobiologie 1	PM		4									5			
24510	Mikrobiologie 1		V, P					4				4			K90(3,5), La(1,5)	
25000	Ernährung 1	PM		4									5			
25010	Ernährung 1		V					4				4			K 120 (5)	
25500	Lebensmittelchemie	PM		5									5			
25510	Lebensmittelchemie		V, P					5				4			(K60 + La) (5)	
27000	Biochemie	WPM		4									5			
27010	Biochemie		V, P					4				4			K60(2,5), La(2,5)	
27100	Molekularbiologie	WPM		4									5			
27110	Molekularbiologie		V, P					4				4			K 120 (4), R (1)	
26000	Automatisierungstechnik	WPM		4									5			
26010	Automatisierungstechnik		V,Ü,P					4				4			K 90 (4), La (1)	
27200	Marketing	WPM		4									5			
27210	Marketing		V					4				4			K 120 (5)	
27300	Technische Gebäudeausrüstung	WPM		4									5			
27310	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				4			K 120 (5)	
	Summe PM 4. Sem.							17					20		(20)	
	Summe WPM 4. Sem.							8					10 von 25		(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
31000	Praxissemester	PM		4									30			
31010	vorbereitende Blockveranstaltung		V						2			5	2,5		Ha (2,5)	
31020	Praxis und Bericht		IPS									5	25		Pb (5)	
31030	nachbereitende Blockveranstaltung		S						2			5	2,5		R (2,5)	
	Summe PM 5. Sem.								4				30		(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2

Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.				
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungspunkte (gem. Modulbeschreibung)	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
31500	Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel	PM		7									10			
31510	Lebensmittelrecht		V							2		6	2,5		K 60 (2,5)	
31520	Qualitätsmanagement 1		V							2		6	2,5		R (2,5)	
31530	Qualitätsmanagement 2		V								3	7	5		Ha (5)	
32000	Sensorik	PM		4									5			
32010	Sensorik		V, P, Ü							4		6			K90(2,5), Ha(2,5)	
32500	Ernährung 2	PM		3									5			
32510	Ernährung 2		V,S,P							3		6			(K 60 + R) (5)	
33000	Maschinen- und Gerätetechnik, Speiserverteilsysteme	PM		4									5			
33010	Maschinen- und Gerätetechnik, Speiserverteilsysteme		V, P							4		6			(K 90 + La) (5)	
33500	Mikrobiologie 2	WPM		4									5			
33510	Mikrobiologie 2		V, P							4		6			K60 (3), M15 (1), Ha (1)	La
34000	Angewandte Hygiene Lebensmittel	WPM		4									5			
34010	Angewandte Hygiene Lebensmittel		V, P							4		6			K 120 (5)	La
37000	Catering Management	WPM		4									5			
37010	Catering Management		S							4		6			(Ha + R) (5)	K 30
37100	Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene	WPM		4									5			
37010	Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene		S							4		6			(Ha+R) (5)	
37200	Immunologie u. Zellbiologie	WPM		4									5			
37210	Immunologie u. Zellbiologie		V, P							4		6			K120 (4), R (1)	
37300	Ernährungsmedizin und -beratung	WPM		4									5			
37310	Ernährungsmedizin und -beratung		V, S, Ü							4		6			K 90 (5)	
	Summe PM 6. Sem.									15			20		(20)	
	Summe WPM 6. Sem.									8			10 von 30		(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
41000	Lebensmittel und Technologie 3	PM		3									5			
41010	Lebensmittel und Technologie 3		S, P								3	7			Ha (3), R (2)	
42000	Projekt LEH	PM		3									5			
42010	Projekt LEH		Pj								3	7			(Pr + Ha + R) (5)	
51000	Bachelor-Thesis	PM											15			
51010	Bachelor-Thesis											7		12	Ba (15)	
51020	Verteidigung B.-Thesis											7		3	Ba (5)	
	Summe PM 6. + 7. Sem.										23	9	60		(65)	
	Summe Hauptstudium												150		(135)	
	Gesamtes Studium			133	24	24	24	25	4	23	9		210			

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester						Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
24000	Lebensmittel und Technologie 2	PM		4									5			
24010	Lebensmittel u. Technologie 2		V					4				4			K 90 (3,5), R (1,5)	
24500	Mikrobiologie 1	PM		4									5			
24510	Mikrobiologie 1		V, P					4				4			K90 (3,5), La (1,5)	
26000	Automatisierungstechnik	PM		4									5			
26010	Automatisierungstechnik		V, Ü, P					4				4			K 90 (4), La (1)	
26500	Qualifizierung und Validierung	PM		4									5			
26510	Qualifizierung und Validierung		V, Ü, P					4				4			K 60 (5)	Ha
27400	Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 1	WPM		4									5			
27410	Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 1		V					4				4			K 90 (5)	Ha
27100	Molekularbiologie	WPM		4									5			
27110	Molekularbiologie		V, P					4				4			K 120 (4), R (1)	
25500	Lebensmittelchemie	WPM		5									5			
25510	Lebensmittelchemie		V, P					5				4			(K60 + La) (5)	
27200	Marketing	WPM		4									5			
27210	Marketing		V					4				4			K 120 (5)	
27300	Technische Gebäudeausrüstung	WPM		4									5			
27310	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				4			K 120 (5)	
	Summe PM 4. Sem.							16					20		(25)	
	Summe WPM 4. Sem.							8 bis 9					10 von 25		(5)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
31000	Praxissemester	PM		4									30			
31010	vorbereitende Blockveranstaltung		V						2			5	2,5		Ha (2,5)	
31020	Praxis und Bericht		IPS									5	25		Pb (5)	
31030	nachbereitende Blockveranstaltung		S						2			5	2,5		R (2,5)	
	Summe PM 5. Sem.								4				30		(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.				
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung				
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
31500	Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel	PM		7									10			
31510	Lebensmittelrecht		V							2		6	2,5		K 60 (2,5)	
31520	Qualitätsmanagement 1		V							2		6	2,5		R (2,5)	
31530	Qualitätsmanagement 2		V								3	7	5		Ha (5)	
33500	Mikrobiologie 2	PM		4									5			
33510	Mikrobiologie 2		V, P							4		6			K60 (3), M15 (1), Ha (1)	La
34000	Angewandte Hygiene Lebensmittel	PM		4									5			
34010	Angewandte Hygiene Lebensmittel		V, P							4		6			K 120 (5)	La
34500	Reinigungstechnik, Hygienemanagement	PM		4									5			
34510	Reinigungstechnik, Hygienemanagement		P							4		6			(Pr + R) (5)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/ M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art	
33000	Maschinen- und Gerätetechnik, Speiserverteilsysteme	WPM		4									5				
33010	Maschinen- und Gerätetechnik, Speiserverteilsysteme		V, P							4		6			(K 90 + La) (5)		
37400	Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 2	WPM		3									5				
37410	Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 2		V							3		6			K 60 (3), R (2)		
37000	Catering Management	WPM		4									5				
37010	Catering Management		S							4		6			(Ha + R) (5)	K 30	
37100	Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene	WPM		4									5				
37110	Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene		S							4		6			(Ha+R) (5)		
37200	Immunologie u. Zellbiologie	WPM		4									5				
37210	Immunologie u. Zellbiologie		V, P							4		6			K120 (4), R (1)		
41000	Lebensmittel und Technologie 3	WPM		3									5				
41010	Lebensmittel und Technologie 3		S, P							3		6			Ha (3), R (2)		
Summe PM 6. Sem.										16			20			(20)	
Summe WPM 6. Sem.										7 bis 8			10 von 30			(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 14.2
 Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Nummer	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	Leistungs- punkte (gem. Modul- beschreibung)	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art	
41500	Angewandte Hygiene Arzneimittel	PM		4									5				
41510	Angewandte Hygiene Arzneimittel		V								4	7			K 120 (5)		
42000	Projekt LEH	PM		3									5				
42010	Projekt LEH		Pj								3	7			(Pr+Ha+R) (5)		
51000	Bachelor-Thesis	PM											15				
51010	Bachelor-Thesis											7		12	Ba (15)		
51020	Verteidigung B.-Thesis											7		3	Ba (5)		
Summe PM 6. + 7. Sem.										17	10		60		(65)		
Summe Hauptstudium													150		(135)		
Gesamtes Studium					24	24	24	24-	4	23-	10		210				
				133													
				135													

C. Schlussbestimmungen

Inkrafttreten

Diese Änderung der Studien- und Prüfungsordnung tritt am Tag nach ihrer Bekanntmachung in Kraft.

Sie gilt erstmals für das Wintersemester 2014/15.

Sigmaringen, 29. Oktober 2014

A handwritten signature in blue ink, reading "Inge Mühlendorfer". The signature is written in a cursive style with a large initial 'I'.

Dr. Inge Mühlendorfer
Rektorin der Hochschule Albstadt-Sigmaringen