



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
<b>11000</b> 11010	<b>Mathematik 1</b> Mathematik 1	PM	V, Ü	4	4							1	5		K 120 (5)	
<b>11500</b> 11510	<b>Physik 1</b> Physik 1	PM	V, Ü	4	4							1	5		K 120 (5)	
<b>12000</b> 12010	<b>Chemie 1</b> Chemie 1	PM	V, Ü	4	4							1	5		K 120 (5)	
<b>12500</b> 12510	<b>Informatik</b> Informatik	PM	V, Ü, P	4	4							1	5		K 60 (3), Ha (2)	
<b>13000</b> 13010	<b>Biologie und Physiologie</b> Biologie und Physiologie	PM	V	4	4							1	5		K 120 (5)	
<b>13500</b> 13510 13520	<b>Einführung LEH 1</b> 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)	
<b>Summe PM 1. Sem.</b>					<b>24</b>								<b>30</b>		<b>(30)</b>	

## 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	
<b>14000</b>	<b>Mathematik 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
14010	Mathematik 2		V, Ü			4						<b>2</b>			K 120 (5)		
<b>14500</b>	<b>Physik 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
14510	Physik 2		V, Ü			4						<b>2</b>			K 120 (5)		
<b>15000</b>	<b>Chemie 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
15010	Chemie 2		V, Ü			4						<b>2</b>			K 120 (5)		
<b>15500</b>	<b>Naturwissenschaftliches Grundpraktikum</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
15510	Naturwissenschaftliches Grundpraktikum		P			4						<b>2</b>			La (5)		
<b>16000</b>	<b>Wissenschaftliches Arbeiten, Präsentation, Englisch</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
16010	Teil Englisch		V, Ü			2						<b>2</b>	2,5		K 60 (2)	Ha	
16020	Teil Präsentation		V, Ü			2						<b>2</b>	2,5		(Ha + R) (3)		
<b>16500</b>	<b>Einführung in LEH 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
16510	Praktikum Lebensmittel u. Ernährung		P			1						<b>2</b>				La	
16520	Verpflegungstechnik		V			1						<b>2</b>			} K 60 (5)		
16530	Reinigungs- u. Hygienetechnik		V			2						<b>2</b>					
<b>Summe PM 2. Sem.</b>						<b>24</b>							<b>30</b>			<b>(30)</b>	
<b>Summe Grundstudium</b>													<b>60</b>			<b>(60)</b>	



## 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	<b>Statistik</b> Statistik	PM	V, Ü	4			4					3	5		K 120 (5)	
21500 21510	<b>Technologische Grundlagen</b> Technologische Grundlagen	PM	V, Ü	4			4					3	5		K 120 (5)	
22000 22010	<b>Elektrotechnik</b> Elektrotechnik	PM	V, P	4			4					3	5		K 90 (3,5), La (1,5)	
22500 22510	<b>Lebensmittel und Technologie 1</b> Lebensmittel u. Technologie 1	PM	V	4			4					3	5		K 120 (5)	
23000 23010	<b>Organisation und Management</b> Organisation und Management	PM	V, Ü	4			4					4	5		(Ha + R) (5)	
23500 23510	<b>Grundlagen BWL</b> Grundlagen BWL	PM	V, Ü	4			4					3	5		K 120 (5)	
<b>Summe PM 3. Sem.</b>							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
<b>24000</b>	<b>Lebensmittel und Technologie 2</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
24010	Lebensmittel und Technologie 2		V					4				4			K 90 (3,5), R (1,5)	
<b>24500</b>	<b>Mikrobiologie 1</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
24510	Mikrobiologie 1		V, P					4				4			K90(3,5), La(1,5)	
<b>25000</b>	<b>Ernährung 1</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
25010	Ernährung 1		V					4				4			K 120 (5)	
<b>25500</b>	<b>Lebensmittelchemie</b>	<b>PM</b>		<b>5</b>									<b>5</b>			
25510	Lebensmittelchemie		V, P					5				4			(K60 + La) (5)	
<b>27000</b>	<b>Biochemie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
27010	Biochemie		V, P					4				4			K60(2,5), La(2,5)	
<b>27100</b>	<b>Molekularbiologie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
27110	Molekularbiologie		V, P					4				4			K 120 (4), R (1)	
<b>26000</b>	<b>Automatisierungstechnik</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
26010	Automatisierungstechnik		V,Ü,P					4				4			K 90 (4), La (1)	
<b>27200</b>	<b>Marketing</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
27210	Marketing		V					4				4			K 120 (5)	
<b>27300</b>	<b>Technische Gebäudeausrüstung</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>			
27310	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				4			K 120 (5)	
	<b>Summe PM 4. Sem.</b>							<b>17</b>					<b>20</b>		<b>(20)</b>	
	<b>Summe WPM 4. Sem.</b>							<b>8</b>					<b>10 von 25</b>		<b>(10)</b>	

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
<b>31000</b>	<b>Praxissemester</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>30</b>			
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)	
	<b>Summe PM 5. Sem.</b>								<b>4</b>				<b>30</b>		<b>(10)</b>	

# 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
<b>31500</b>	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	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)	
<b>32000</b>	<b>Sensorik</b>	PM		4									5			
32010	Sensorik		V, P, Ü							4		6			K90(2,5), Ha(2,5)	
<b>32500</b>	<b>Ernährung 2</b>	PM		3									5			
32510	Ernährung 2		V,S,P							3		6			(K 60 + R) (5)	
<b>33000</b>	<b>Maschinen- und Gerätetechnik, Speisenverteilssysteme</b>	PM		4									5			
33010	Maschinen- und Gerätetechnik, Speisenverteilssysteme		V, P							4		6			(K 90 + La) (5)	
<b>33500</b>	<b>Mikrobiologie 2</b>	WPM		4									5			
33510	Mikrobiologie 2		V, P							4		6			K60 (3), M15 (1), Ha (1)	La
<b>34000</b>	<b>Angewandte Hygiene Lebensmittel</b>	WPM		4									5			
34010	Angewandte Hygiene Lebensmittel		V, P							4		6			K 120 (5)	La
<b>37000</b>	<b>Catering Management</b>	WPM		4									5			
37010	Catering Management		S							4		6			(Ha + R) (5)	K 30
<b>37100</b>	<b>Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene</b>	WPM		4									5			
37010	Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene		S							4		6			(Ha+R) (5)	
<b>37200</b>	<b>Immunologie u. Zellbiologie</b>	WPM		4									5			
37210	Immunologie u. Zellbiologie		V, P							4		6			K120 (4), R (1)	
<b>37300</b>	<b>Ernährungsmedizin und - beratung</b>	WPM		4									5			
37310	Ernährungsmedizin und -beratung		V, S, Ü							4		6			K 90 (5)	
	<b>Summe PM 6. Sem.</b>									15			20		(20)	
	<b>Summe WPM 6. Sem.</b>									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
<b>41000</b>	<b>Lebensmittel und Technologie 3</b>	PM		<b>3</b>									<b>5</b>			
41010	Lebensmittel und Technologie 3		S, P								3	7			Ha (3), R (2)	
<b>42000</b>	<b>Projekt LEH</b>	PM		<b>3</b>									<b>5</b>			
42010	Projekt LEH		Pj								3	7			(Pr + Ha + R) (5)	
<b>51000</b>	<b>Bachelor-Thesis</b>	PM											<b>15</b>			
51010	Bachelor-Thesis											7		12	Ba (15)	
51020	Verteidigung B.-Thesis											7		3	Ba (5)	
	<b>Summe PM 6. + 7. Sem.</b>										<b>23</b>	<b>9</b>			<b>(65)</b>	
	<b>Summe Hauptstudium</b>														<b>(135)</b>	
	<b>Gesamtes Studium</b>			<b>133</b>	24	24	24	25	4	23	9		<b>210</b>			

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	<b>Lebensmittel und Technologie 2</b>	PM		4									5			
24010	Lebensmittel u. Technologie 2		V					4				4			K 90 (3,5), R (1,5)	
24500	<b>Mikrobiologie 1</b>	PM		4									5			
24510	Mikrobiologie 1		V, P					4				4			K90 (3,5), La (1,5)	
26000	<b>Automatisierungstechnik</b>	PM		4									5			
26010	Automatisierungstechnik		V, Ü, P					4				4			K 90 (4), La (1)	
26500	<b>Qualifizierung und Validierung</b>	PM		4									5			
26510	Qualifizierung und Validierung		V, Ü, P					4				4			K 60 (5)	Ha
27400	<b>Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 1</b>	WPM		4									5			
27410	Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 1		V					4				4			K 90 (5)	Ha
27100	<b>Molekularbiologie</b>	WPM		4									5			
27110	Molekularbiologie		V, P					4				4			K 120 (4), R (1)	
25500	<b>Lebensmittelchemie</b>	WPM		5									5			
25510	Lebensmittelchemie		V, P					5				4			(K60 + La) (5)	
27200	<b>Marketing</b>	WPM		4									5			
27210	Marketing		V					4				4			K 120 (5)	
27300	<b>Technische Gebäudeausrüstung</b>	WPM		4									5			
27310	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				4			K 120 (5)	
	<b>Summe PM 4. Sem.</b>							16					20		(25)	
	<b>Summe WPM 4. Sem.</b>							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
<b>31000</b>	<b>Praxissemester</b>	<b>PM</b>		<b>4</b>									<b>30</b>			
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)	
	<b>Summe PM 5. Sem.</b>								<b>4</b>				<b>30</b>		<b>(10)</b>	

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
<b>31500</b>	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	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)	
<b>33500</b>	<b>Mikrobiologie 2</b>	PM		4									5			
33510	Mikrobiologie 2		V, P							4		6			K60 (3), M15 (1), Ha (1)	La
<b>34000</b>	<b>Angewandte Hygiene Lebensmittel</b>	PM		4									5			
34010	Angewandte Hygiene Lebensmittel		V, P							4		6			K 120 (5)	La
<b>34500</b>	<b>Reinigungstechnik, Hygienemanagement</b>	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	
<b>33000</b>	<b>Maschinen- und Gerätetechnik, Speiserverteilsysteme</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
33010	Maschinen- und Gerätetechnik, Speiserverteilsysteme		V, P							4		<b>6</b>			(K 90 + La) (5)		
<b>37400</b>	<b>Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 2</b>	<b>WPM</b>		<b>3</b>									<b>5</b>				
37410	Qualitätsmanagement und Recht Arzneimittel 2		V							3		<b>6</b>			K 60 (3), R (2)		
<b>37000</b>	<b>Catering Management</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
37010	Catering Management		S							4		<b>6</b>			(Ha + R) (5)	K 30	
<b>37100</b>	<b>Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
37110	Aktuelle Themen aus Lebensmittel, Ernährung, Hygiene		S							4		<b>6</b>			(Ha+R) (5)		
<b>37200</b>	<b>Immunologie u. Zellbiologie</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
37210	Immunologie u. Zellbiologie		V, P							4		<b>6</b>			K120 (4), R (1)		
<b>41000</b>	<b>Lebensmittel und Technologie 3</b>	<b>WPM</b>		<b>3</b>									<b>5</b>				
41010	Lebensmittel und Technologie 3		S, P							3		<b>6</b>			Ha (3), R (2)		
<b>Summe PM 6. Sem.</b>										<b>16</b>			<b>20</b>			(20)	
<b>Summe WPM 6. Sem.</b>										<b>7 bis 8</b>			<b>10</b> 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)	
	<b>Summe PM 6. + 7. Sem.</b>										17	10			(65)	
	<b>Summe Hauptstudium</b>														(135)	
	<b>Gesamtes Studium</b>			133 135	24	24	24	24- 25	4	23- 24	10				210	

## 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 prominent loop at the end.

Dr. Inge Mühlendorfer  
Rektorin der Hochschule Albstadt-Sigmaringen