

## **§ 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**

<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>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**

<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 Reflektion 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 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 Anerkennung und Anrechnung auf Studium und Prüfung Abs. 4a**

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 § 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.

## **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 Bioanalytik -  
pauschale Anrechnung von außerhalb des Hochschulsystems erworbenen  
Kenntnissen und Fähigkeiten**

Stand: 02.09.2019

<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 19.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan 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	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences</b>	PM		8									10				
	Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences		V, S		8							1					Pf (10)
	<b>Allgemeine und anorganische Chemie</b>	PM		4									5				
	Allgemeine und anorganische Chemie		V, Ü		4							1					K 120 (5)
	<b>Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1</b>	PM		4									5				
	Wissenschaftliches Arbeiten		V, Ü		2							1	2,5				Ha (2,5)
	Praktikum Physik & Biologie /Physiologie		P		2							1	2,5				Pr (2,5)
	<b>Grundlagen der Biologie und Physiologie</b>	PM		4									5				
	Grundlagen der Biologie und Physiologie		V		4							1					K 120 (5)
	<b>Reinigungs- und Hygienetechnik</b>	PM		4									5				
	Reinigungs- und Hygienetechnik		V, P		4							1					M 10 (1,5), La (3,5)
	<b>Summe PM 1. Sem.</b>				24								30				(30)

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
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)	Prüfungs- nummer entspr. Prüfungs- EDV	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet  Art (Gewicht)	Un- benotet Art
	<b>Physikalische Grundlagen Life Sciences</b>	PM		8									10				
	Physikalische Grundlagen Life Sciences 1		V, Ü			4						2	5			K 120 (5)	Ha, Pr
	Physikalische Grundlagen Life Sciences 2		V, Ü, P			4					2	5					
	<b>Organische Chemie</b>	PM		4									5				
	Organische Chemie		V, Ü			4						2				K 120 (5)	
	<b>Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2</b>	PM		4									5				
	Praktikum Chemie & Biologie/Physiologie		P			2						2	2,5			La (2,5)	
	Präsentation		V, Ü			2						2	2,5			R (2,5)	
	<b>Grundlagen Lebensmittel und Ernährung</b>	PM		8									10				
	Lebensmittellehre		V			2						2	2			M 10 (6)	
	Sensorik		V, P			3						2	4				
	Lebensmittel & Ernährung		P			1						2	2			La (1,5)	
	Berufsorientierung		S, Pj			2						2	2			R (2,5)	
	<b>Summe PM 2. Sem.</b>					24							30			(25)	
	<b>Summe Grundstudium</b>												60			(55)	

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 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	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik</b>	PM		4									5				
	Grundlagen Prozess- und Reinraumtechnik		V, Ü				4					3				K 90 (5)	
	<b>Grundlagen der Elektrotechnik</b>	PM		4									5				
	Grundlagen der Elektrotechnik		V, P				4					3				K 90 (3,5), La (1,5)	
	<b>Grundlagen BWL</b>	PM		4									5				
	Grundlagen BWL		V				4					3				K 120 (5)	
	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 1</b>	PM		4									5				
	Mikrobiologie der Lebensmittel 1		V, P				4					3				K 90 (3,5), La (1,5)	
	<b>Angewandte Statistik</b>	PM		4									5				
	Angewandte Statistik		V, Ü				4					3				K 120 (5)	
	<b>Food Technology</b>	PM		4									5				
	Food Technology		V				4					3				M 10 (3,5), R (1,5)	
	<b>Summe PM 3. Sem.</b>						24						30			(30)	



Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
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					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Versorgungsdienstleistungen und Management</b>	PM		4									5				
	Grundlagen Qualitätsmanagement		V					2				4	2,5			Ha (2,5)	
	Versorgungsdienstleistungen		V					2				4	2,5			K 60 (2,5)	
	<b>Lebensmittelverfahrenstechnik</b>	PM		4									5				
	Lebensmittelverfahrenstechnik		V, P					4				4				K 90 (3), R (2)	La
	<b>Lebensmittelchemie und -analytik</b>	PM		4									5				
	Lebensmittelchemie und -analytik		V, P					4				4				K 60 (2), La (3)	
	<b>Ernährung 1</b>	PM		4									5				
	Ernährung 1		V, P					4				4				K 60 (3,5), La (1,5)	
	<b>Molekularbiologie</b>	WPM		4									5				
	Molekularbiologie		V, P					4				4				K 120 (4), R (1)	La
	<b>Digitalisierung und Automatisierung</b>	WPM		4									5				
	Digitalisierung und Automatisierung		V, P					4				4				K 90 (3,5), La (1,5)	
	<b>Technische Gebäudeausrüstung</b>	WPM		4									5				
	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				4				K 90 (4), Pr (1)	
	<b>Marketing</b>	WPM		4									5				
	Marketing		V					4				4				K 120 (5)	
	<b>Biochemie</b>	WPM		4									5				
	Biochemie		V, P									4				K 60 (2,5), La (2,5)	
	<b>Summe PM 4. Sem.</b>							16					20			(20)	
	<b>Summe WPM 4. Sem.</b>							8					10 aus 25			(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.												Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.					
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
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)	Prüfungs- nummer entspr. Prüfungs- EDV	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet  Art (Gewicht)	Un- benotet Art
	<b>Versorgungsdienstleistungen und Management</b>	PM		4									5				
	Grundlagen Qualitätsmanagement		V					2				4	2,5			Ha (2,5)	
	Versorgungsdienstleistungen		V					2				4	2,5			K 60 (2,5)	
	<b>Lebensmittelverfahrenstechnik</b>	PM		4									5				
	Lebensmittelverfahrenstechnik		V, P					4				4				K 90 (3), R (2)	
	<b>Digitalisierung und Automatisierung</b>	PM		4									5				
	Digitalisierung und Automatisierung		V, P					4				4				K 90 (3,5), La (1,5)	
	<b>Reinraumtechnik und Qualitätsmanagement</b>	PM		4									5				
	Vertiefung Reinraumtechnik		V, P					2				4	2,5			K 90 (2,5), R (2,5)	La
	Aktuelle Aspekte Recht und Qualitätsmanagement Pharma		V, Ü					2				4	2,5				
	<b>Qualifizierung und Validierung</b>	WPM		4									5				
	Qualifizierung und Validierung		V, Ü, P					4				4				K 60 (5)	Ha
	<b>Molekularbiologie</b>	WPM		4									5				
	Molekularbiologie		V, P					4				4				K 120 (4), R (1)	La
	<b>Lebensmittelchemie und - analytik</b>	WPM		4									5				
	Lebensmittelchemie und - analytik		V, P					4				4				K 60 (2), La (3)	
	<b>Technische Gebäudeausrüstung</b>	WPM		4									5				
	Technische Gebäudeausrüstung		V, P					4				4				K 90 (4), Pr (1)	
	<b>Marketing</b>	WPM		4									5				
	Marketing		V					4				4				K 120 (5)	
	<b>Biochemie</b>	WPM		4									5				
	Biochemie		V, P									4				K 60 (2,5), La (2,5)	
	<b>Summe PM 4. Sem.</b>							16					20			(20)	
	<b>Summe WPM 4. Sem.</b>							8					10 aus 25			(10)	

## Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan 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	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Praxissemester</b>	PM											<b>26</b>				
	Praxis und Bericht		IPS									5	25			Pb (5)	
	Reflektion des Praxissemesters		S,Ü						2*			5	1			R (2,5)	
	<b>Soft Skills</b>												<b>4</b>				
	Soft Skills Kolloquium		S, Ü						3			5	2,5				R, Pr
	Peer-to-Peer-Betreuung		S, Ü						1**			5	1,5				Pf
	<b>Summe PM</b>								<b>6</b>				<b>30</b>			<b>(7,5)</b>	

\* wird erst im 6. Sem. abgeschlossen

\*\* wird erst im 7. Sem. abgeschlossen

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
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					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Ernährung 2</b>	PM		4									5				
	Ernährung 2		V, S							4		6					M 10 (3,5), Pr (1,5)
	<b>Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren</b>	PM		4									5				
	Lebensmittelproduktentwicklung		V							2		6					R (2,5)
	Physikalische Messverfahren		P							2		6					La (0,5), Ha (2)
	<b>Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung</b>	PM		4									5				
	Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung		V, S, P							4		6					K 60 (2,5), La + R (2,5)
	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	PM		4									5				
	Qualitätsmanagement LEH 1		V							2		6					R (2,5),
	Lebensmittelrecht		V							2		6					K 60 (2,5)
	<b>Prozessautomation</b>	WPM		4									5				
	Prozessautomation		V, P							4		6					K 90 (3,5), La (1,5)
	<b>Investition und Finanzierung</b>	WPM		4									5				
	Investition und Finanzierung		V, Ü							4		6					K 120 (5)
	<b>Immunologie und Zellbiologie</b>	WPM		4									5				
	Immunologie und Zellbiologie		V, P							4		6					K 120 (4), R (1) La
	<b>Integrative Hygiene</b>	WPM		4									5				
	Integrative Hygiene		V							4		6					K 120 (5)
	<b>Catering Management</b>	WPM		4									5				
	Catering Management		S							4		6					(Ha + R) (5) K 30

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
 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					
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)	Prüfungs- nummer entspr. Prüfungs- EDV	vorausgesetzte Modulteil- prüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Un- benotet Art
	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 2</b>	WPM		4									5				
	Mikrobiologie der Lebensmittel 2		V, P							4		6				K60(3), M15(1), Ha (1)	
	<b>Reinigungs- und Hygienemanagement</b>	WPM		4									5				
	Reinigungs- und Hygienemanagement		S							4		6				Pr (5)	
	<b>Angewandte Lebensmittelsensorik</b>	WPM		4									5				
	Angewandte Lebensmittelsensorik		V, S, P							4		6				R (2), Ha (3)	
	<b>Change Management, Entrepreneurship</b>	WPM		4									5				
	Change Management, Entrepreneurship		S, P							4		6				Pr(2), Ha(2), R(1)	
	<b>Summe PM 6. Sem.</b>									16			20			(20)	
	<b>Summe WPM 6. Sem.</b>									8			10 aus 45			(10)	

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.						
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	vorausgesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Unbenotet Art
	<b>Integrative Hygiene</b>	PM		4									5				
	Integrative Hygiene		V							4		6					K 120 (5)
	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel 2</b>	PM		4									5				
	Mikrobiologie der Lebensmittel 2		V, P							4		6					K 90 (4), R (1)
	<b>Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel</b>	PM		4									5				
	Qualitätsmanagement LEH 1		V							2		6					R (2,5),
	Lebensmittelrecht		V							2		6					K 60 (2,5)
	<b>Reinigungs- und Hygienemanagement</b>	PM		4									5				
	Reinigungs- und Hygienemanagement		S							4		6					Pr (5)
	<b>Prozessautomation</b>	WPM		4									5				
	Prozessautomation		V, P							4		6					K 90 (3,5), La (1,5)
	<b>Investition und Finanzierung</b>	WPM		4									5				
	Investition und Finanzierung		V, Ü							4		6					K 120 (5)
	<b>Immunologie und Zellbiologie</b>	WPM		4									5				
	Immunologie und Zellbiologie		V, P							4		6					K 120 (4), R (1) La
	<b>Catering Management</b>	WPM		4									5				
	Catering Management		S							4		6					(Ha + R) (5) K 30
	<b>Angewandte Lebensmittelsensorik</b>	WPM		4									5				
	Angewandte Lebensmittelsensorik		V, S, P							4		6					R (2), Ha (3)

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
Studienwahlrichtung Hygiene

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

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
 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						
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	voraus-gesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Un-benotet Art
	<b>Qualitätsmanagement LEH 2</b>	PM		3									5				
	Qualitätsmanagement LEH 2		S								3	7				Ha (5)	
	<b>Projekt LEH</b>	PM		0,5									5				
	Projekt LEH		P								1	7				(Pr + Ha + R) (5)	
	<b>Wahlpflichtmodule</b>	WPM		4									5				
	Kommunikation und Beratung		V, S								2	7	2,5			M 15 (2,5)	
	Ernährungsmedizin		V, S								2	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>Bachelor-Thesis</b>	PM											15				
	Bachelor-Thesis											7	12			Ba (15)	
	Verteidigung B.-Thesis											7	3			Ba (5)	
	<b>Summe PM 7. Sem.</b>										4		20			(30)	
	<b>Summe WPM</b>										4		10			(5)	
	<b>Summe Hauptstudium</b>												150			(132,5)	
	<b>Gesamtes Studium</b>			133,5	24	24	24	24	6	24	8		210			(187,5)	



Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene 19.2  
Studienwahlrichtung Hygiene

Studienplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.											Prüfungsplan Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, B.Sc.						
Modul (M) / Modulteil (MT)					SWS / MT in Semester							Modulprüfung / Modulteilprüfung					
Modulnummer entspr. Modulhandbuch	Bezeichnung	M Art	MT Art	SWS/M	1	2	3	4	5P	6	7	Sem.	ECTS-Punkte (gem. Modulhandbuch)	Prüfungsnummer entspr. Prüfungs-EDV	voraus-gesetzte Modulteilprüfung (Nummer)	Benotet Art (Gewicht)	Un-benotet Art
	<b>Qualitätsmanagement LEH 2</b>	<b>PM</b>		<b>3</b>									<b>5</b>				
	Qualitätsmanagement LEH 2		S								3	<b>7</b>				Ha (5)	
	<b>Projekt LEH</b>	<b>PM</b>		<b>0, 5</b>									<b>5</b>				
	Projekt LEH		P								1	<b>7</b>				(Pr + Ha + R) (5)	
	<b>Wahlpflichtmodule</b>	<b>WPM</b>		<b>4</b>									<b>5</b>				
	Kommunikation und Beratung		V, S								2	<b>7</b>	2,5			M 15 (2,5)	
	Computervalidierung		V								2	<b>7</b>	2,5			K 60 (2,5)	
	Qualitätsmanagement Kosmetik und Medizinprodukte		S								2	<b>7</b>	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>Bachelor-Thesis</b>	<b>PM</b>											<b>15</b>				
	Bachelor-Thesis											<b>7</b>	12			Ba (15)	
	Verteidigung B.-Thesis											<b>7</b>	3			Ba (5)	
	<b>Summe PM 7. Sem.</b>										<b>4</b>		<b>20</b>			(30)	
	<b>Summe WPM 7. Sem.</b>										<b>4</b>		<b>10</b>			(5)	
	<b>Summe Hauptstudium</b>												<b>150</b>			(132,5)	
	<b>Gesamtes Studium</b>			<b>133,5</b>	24	24	24	24	6	24	8		<b>210</b>			(189,5)	