

# **Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Fachhochschule Weihenstephan (SPO-B-LG)**

**Vom 29. Mai 2008  
geändert durch Satzung vom 15. April 2011**

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 Halbsatz 2, Art. 58 Abs. 1 Satz 1, Art. 61 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes vom 23. Mai 2006 (GVBl S. 245, BayRS 2210-1-1-WFK) - BayHSchG erlässt die Fachhochschule Weihenstephan folgende Satzung:

## **§ 1**

### **Ziel des Studiums**

(1) <sup>1</sup>Das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement hat das Ziel, durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung zu vermitteln. <sup>2</sup>Die Absolventen und Absolventinnen sollen zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit als Führungskräfte im Lebensmittelsektor befähigt werden.

(2) <sup>1</sup>Das Studium berücksichtigt ausgewogen theoretische und praktische Inhalte. <sup>2</sup>Dazu werden neben der Vermittlung von theoretischem Grundlagenwissen und Grundfähigkeiten anwendungsbezogene Probleme der Berufspraxis wissenschaftlich analysiert und Lösungen für diese Probleme entwickelt. <sup>3</sup>Dies geschieht unter anderem auf der Grundlage von Fallstudien und Projektarbeiten. <sup>4</sup>Der Praxisbezug wird insbesondere auch durch ein praktisches Studiensemester sichergestellt. <sup>5</sup>Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden im Rahmen eines integrierten Lehrangebots zusätzliche soziale und methodische Kompetenzen zur Förderung der Persönlichkeitsbildung. <sup>6</sup>Besonderer Wert wird auf Teamarbeit in interdisziplinär angelegten Projektarbeiten gelegt.

(3) <sup>1</sup>Mit der Bachelorprüfung erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, besonders anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben zu übernehmen. <sup>2</sup>Abhängig von der individuellen Profilierung der Studierenden befähigt das Studium zur Wahrnehmung folgender Aufgaben:

- a) Führung von und Mitarbeit in Lebensmittelproduktions- und -verarbeitungsunternehmen;
- b) Führung von und Mitarbeit in Betrieben des Handels mit Gütern der Urproduktion und/oder Lebensmitteln;
- c) Mitarbeit in Unternehmen des Agribusiness, in Genossenschaften, Erzeugergemeinschaften und Vermarktungsgesellschaften für Produkte pflanzlicher und tierischer Herkunft;
- d) Qualitätssicherung und -management in Betrieben der landwirtschaftlichen Rohstoffproduktion, der Lebensmittelverarbeitung und des Handels;
- e) Produktentwicklung und -beratung sowie Vertrieb im Lebensmittelsektor;

- f) Beratung in staatlichen und privatwirtschaftlichen Institutionen;
- g) Mitarbeit in Berufs- und Fachverbänden des Agrar-, Lebensmittel- und Handelssektors;
- h) Selbständige Gutachtertätigkeit;
- i) Mitarbeit in Forschungs-, Kontroll- und Entwicklungsunternehmen;
- j) Mitarbeit in Marketing- und Beratungsunternehmen, Steuerkanzleien, Versicherungen und Banken.

## **§ 2**

### **Regelstudienzeit, Aufbau des Studiums**

(1) <sup>1</sup>Das Studium umfasst eine Regelstudienzeit von sieben Semestern mit sechs theoretischen und einem praktischen Studiensemester. <sup>2</sup>Das praktische Studiensemester wird als fünftes Studiensemester geführt. <sup>3</sup>Das Studium schließt mit der Bachelorprüfung ab.

(2) Folgende Module bilden die Grundlagenmodule gemäß § 4 Abs. 2 Satz 2 RaPO:

1.	284091010	Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 1
2.	284091020	Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere
3.	284091030	Physikalisch-technische Grundlagen
4.	284091040	Statistik und Wirtschaftsinformatik
5.	284091050	Grundlagen der Ökonomie
6.	284091060	Wahlpflichtmodul
7.	284092010	Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 2
8.	284092030	Nutzpflanzenkunde
9.	284092050	Buchführung und Steuern
10.	284092060	Wahlpflichtmodul
11.	284093050	Marktlehre und Marktpolitik
12.	284094020	Personalführung und -organisation

(3) <sup>1</sup>Ab dem vierten Studiensemester werden nach Maßgabe des Studienplans zwei Studienschwerpunkte angeboten, von denen die Studierenden einen auswählen müssen:

- 1. Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
- 2. Lebensmittel tierischen Ursprungs.

<sup>2</sup>Die Wahl des Studienschwerpunkts ist spätestens zwei Wochen nach Beginn des vierten Studiensemesters zu treffen. <sup>3</sup>Studierende, die keine Wahl treffen, werden einem Studienschwerpunkt durch Entscheidung der Prüfungskommission zugeordnet.

(4) <sup>1</sup>Das praktische Studiensemester umfasst 24 Wochen, von denen 20 Wochen außerhalb der Hochschule abzuleisten sind. <sup>2</sup>Praxisbegleitende Lehrveranstaltungen im Umfang von 4 Wochen zur Vorbereitung auf die Praxiszeit sind integraler Bestandteil des praktischen Studiensemesters.

(5) <sup>1</sup>Vor Aufnahme des Studiums ist eine dem Studienziel dienende Ausbildung oder eine praktische Tätigkeit in einem Ausbildungsbetrieb von mindestens sechs Wochen

nachzuweisen. <sup>2</sup>Die abgeschlossene Ausbildung muss grundsätzlich der gewählten Fachrichtung entsprechen. <sup>3</sup>Die praktische Tätigkeit muss grundsätzlich dem gewählten Studiengang entsprechen und in den Bereichen Agrarwirtschaft, Technik oder Wirtschaft absolviert werden. <sup>4</sup>Der Nachweis der praktischen Tätigkeit kann durch eine fachpraktische Ausbildung in den Ausbildungsrichtungen Agrarwirtschaft, Technik oder Wirtschaft ersetzt werden.

### **§ 3**

#### **Prüfungsbewertung**

Zur differenzierten Bewertung der einzelnen Prüfungsleistungen verwenden die Prüfer neben den vollen Notenziffern die um 0,3 erniedrigten oder erhöhten Noten; die Noten 0,7, 4,3, 4,7 und 5,3 sind ausgeschlossen.

### **§ 4**

#### **Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Regeltermine und Fristen**

(1) <sup>1</sup>Bis zum Ende des zweiten Fachsemesters müssen die Studierenden die Prüfungsleistungen der Module

1. 284091010 Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 1
2. 284091020 Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere
3. 284091030 Physikalisch-technische Grundlagen
4. 284091040 Statistik und Wirtschaftsinformatik
5. 284091050 Grundlagen der Ökonomie
6. 284092010 Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 2
7. 284092020 Angewandte Pflanzenproduktion
8. 284092040 Angewandte Tierproduktion

erstmals abgelegt haben. <sup>2</sup>Die Prüfungen der Pflichtmodule Nrn. 1 bis 8 sind Grundlagen- und Orientierungsprüfungen. <sup>3</sup>Überschreiten Studierende die Frist nach Satz 1, gelten die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen der Grundlagen- und Orientierungsprüfungen als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

(2) <sup>1</sup>In das praktische Studiensemester darf eintreten, wer in den vorausgegangenen theoretischen Semestern mindestens 90 EC erreicht und folgende Module erfolgreich abgeschlossen hat:

1. 284093010 Lebensmittelkunde
2. 284093020 Spezielle Anlagentechnik
3. 284093030 Produktionsökonomie

<sup>2</sup>Auf Antrag kann das praktische Studiensemester ganz oder teilweise im Ausland abgeleistet werden. <sup>3</sup>Das Nähere regelt der Studienplan.

## **§ 5**

### **Bachelorarbeit**

<sup>1</sup>Das Studium wird mit einer Bachelorarbeit abgeschlossen. <sup>2</sup>Zur Bachelorarbeit können sich Studierende anmelden, die mindestens 120 EC in den Modulen der theoretischen Studiensemester erreicht und zusätzlich das praktische Studiensemester erfolgreich absolviert haben. <sup>3</sup>Die Themen werden von den Professoren und Professorinnen der Fakultät ausgegeben. <sup>4</sup>Die Bachelorarbeit kann abweichend von § 5 Abs. 4 APO mit Zustimmung des Prüfers oder der Prüferin und des Zweitprüfers oder der Zweitprüferin in englischer oder einer anderen Sprache abgefasst werden.

## **§ 6**

### **Prüfungskommission**

<sup>1</sup>Der Fakultätsrat setzt eine Prüfungskommission aus den Professoren und Professorinnen der Fakultät ein. <sup>2</sup>Sie besteht aus dem vorsitzenden Mitglied und zwei weiteren Mitgliedern.

## **§ 7**

### **Akademischer Grad**

Aufgrund des erfolgreichen Abschlusses der Bachelorprüfung wird der akademische Grad „Bachelor of Science“, Kurzform „B.Sc.“, verliehen und eine Bachelorurkunde gemäß dem Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan ausgestellt.

## **§ 8**

### **In-Kraft-Treten und Schlussbestimmungen**

(1) <sup>1</sup>Die Studien- und Prüfungsordnung tritt am 15. März 2011 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Fachhochschule Weihenstephan nach dem Sommersemester 2009 mit dem ersten Studiensemester aufgenommen haben.

(2) Diese Studien- und Prüfungsordnung dient der Ausfüllung und Ergänzung der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen (RaPO) vom 06. August 2010 (GVBl. S. 688) und der Allgemeinen Prüfungsordnung der Fachhochschule Weihenstephan in der jeweils geltenden Fassung.

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

1. Studiensemester (1. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Module</b>					<b>Prüfungsleistungen</b>				<b>Notenbildung</b>		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284091010	Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 1	SU, P	6	7,5		sP	120				0,5
284091020	Anatomie und Physiologie landwirtschaftlicher Nutztiere	SU, P	5	5		sP	120	TN			0,5
284091030	Physikalisch-technische Grundlagen	SU	4	5		sP	90				0,5
284091040	Statistik und Wirtschaftsinformatik	SU, Ü	4	5		sP	90				0,5
284091050	Grundlagen der Ökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120				0,5
284091060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	2	2,5	siehe Studienplan						0,5
<b>Summen</b>			<b>26</b>	<b>30</b>							<b>3</b>

2. Studiensemester (2. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Module</b>					<b>Prüfungsleistungen</b>				<b>Notenbildung</b>		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284092010	Naturwissenschaftliche Grundlagen Teil 2	SU, P	6	7,5		sP	120	N			0,5
284092020	Angewandte Pflanzenproduktion	SU, Ü	5	5		sP	120	TN			1
284092030	Nutzpflanzenkunde	SU	4	5		sP	120				0,5
284092040	Angewandte Tierproduktion	SU, Ü	5	5		sP	120	TN			1
284092050	Buchführung und Steuern	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284092060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	2	2,5	siehe Studienplan						0,5
<b>Summen</b>			<b>27</b>	<b>30</b>							<b>4,5</b>

3. Studiensemester (3. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Module</b>					<b>Prüfungsleistungen</b>				<b>Notenbildung</b>		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284093010	Lebensmittelkunde	SU, S	5	5		sP	120				1
284093020	Spezielle Anlagentechnik	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284093030	Produktionsökonomie	SU, Ü	5	5		sP	120	N			1
284093040	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284093050	Marktlehre und Marktpolitik	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284093060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	4	5	siehe Studienplan						1
<b>Summen</b>			<b>28</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)  
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. Studienschwerpunkt: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
4. Studiensemester (4. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284094010	Lebensmittelhygiene	SU, S	2	2,5		sP	90				1
284094020	Personalführung und -organisation	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284094030	Produktmanagement mit Projektstudie	SU, PS	5	5		sP	120				1
284094140	Qualitätsproduktion pflanzliche Erzeugnisse	SU, S	4	5		sP	120				1
284094050	Kostenrechnung und Controlling	SU, Ü	2	2,5		sP	90				1
284094060	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284094070	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	4	5	siehe Studienplan						1
	<b>Summen</b>		<b>26</b>	<b>30</b>							<b>7</b>

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284095010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü	8	30	284095011	mP*	20	PBer., TN			
					284095012	mP*	20	PBer., TN			
					284095013	mP*	20	PBer., TN			
					284095014	mP*	20	PBer., TN			
	<b>Summen</b>		<b>8</b>	<b>30</b>							<b>0</b>

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

1. Studienschwerpunkt (Forts.): Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs											
6. Studiensemester (5. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284096110	Technologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, P	5	5		sP	120				1
284096020	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, S, P	5	5		sP	120				1
284096030	Unternehmensführung	SU, PS	4	5		sP	120				1
284096140	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284096150	Spezielle Betriebslehre für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU	2	2,5		sP	90				1
284096060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	6	7,5	siehe Studienplan						1,5
	<b>Summen</b>		<b>26</b>	<b>30</b>							<b>6,5</b>

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284097010	Management in der Lebensmittelwirtschaft	SU, S	4	5		sP	120				1
284097020	Handelsmarketing mit Projektstudie	SU, S	4	5		sP	120	N			1
284097130	Interdisziplinäre Projektstudien im LM-Bereich - pflanzliche Erzeugnisse	SU, S, PS	5	5		sP	120	N			1
284097000	Bachelorarbeit			10							3
284097040	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	4	5	siehe Studienplan						1
	<b>Summen</b>		<b>17</b>	<b>30</b>							<b>7</b>

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)  
 Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

2. Studienschwerpunkt: Lebensmittel tierischen Ursprungs											
4. Studiensemester (4. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284094010	Lebensmittelhygiene	SU, S	2	2,5		sP	90				1
284094020	Personalführung und -organisation	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284094030	Produktmanagement mit Projektstudie	SU, PS	5	5		sP	120				1
284094240	Qualitätsproduktion tierische Erzeugnisse	SU, S	4	5		sP	120				1
284094050	Kostenrechnung und Controlling	SU, Ü	2	2,5		sP	90				1
284094060	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284094070	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	4	5	siehe Studienplan						1
	<b>Summen</b>		<b>26</b>	<b>30</b>							<b>7</b>

5. Studiensemester (Praktisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284095010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü	8	30	284095011	mP*	20	PBer., TN			
					284095012	mP*	20	PBer., TN			
					284095013	mP*	20	PBer., TN			
					284095014	mP*	20	PBer., TN			
	<b>Summen</b>		<b>8</b>	<b>30</b>							<b>0</b>



**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

2. Studienschwerpunkt (Forts.): Lebensmittel tierischen Ursprungs											
6. Studiensemester (5. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284096210	Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, P	5	5		sP	120				1
284096020	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, S, P	5	5		sP	120				1
284096030	Unternehmensführung	SU, PS	4	5		sP	120				1
284096240	Bio-Verfahrenstechnik für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Ü	4	5		sP	120				1
284096250	Spezielle Betriebslehre für Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU	2	2,5		sP	90				1
284096060	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	6	7,5	siehe Studienplan						1,5
	<b>Summen</b>		<b>26</b>	<b>30</b>							<b>6,5</b>

7. Studiensemester (6. Theoretisches Semester)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung		
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284097010	Management in der Lebensmittelwirtschaft	SU, S	4	5		sP	120				1
284097020	Handelsmarketing mit Projektstudie	SU, S	4	5		sP	120	N			1
284097230	Interdisziplinäre Projektstudien im LM-Bereich - tierische Erzeugnisse	SU, S, PS	5	5		sP	120	N			1
284097000	Bachelorarbeit			10							3
284097040	Wahlpflichtmodul	SU, S, Ü, P	4	5	siehe Studienplan						1
	<b>Summen</b>		<b>17</b>	<b>30</b>							<b>7</b>

**Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (SPO-B-LG)**  
**Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen**

Semester insgesamt					
Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor*
1.	Studiensemester	theoretisch	26	30	3
2.	Studiensemester	theoretisch	27	30	4,5
3.	Studiensemester	theoretisch	28	30	6
4.	Studiensemester	theoretisch	26	30	7
5.	Studiensemester	praktisch	8	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	26	30	6,5
7.	Studiensemester	theoretisch	17	30	7
<b>Summen</b>			<b>158</b>	<b>210</b>	<b>34</b>

\* Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamtnote

**Erläuterungen / Abkürzungen:**

Spalte

- 1 Nummer, Code des Moduls
- 2 Bezeichnung, Name des Moduls
- 3 Art der Lehrveranstaltungen / Lehrformen im Modul: SU=Seminaristischer Unterricht, P=Praktikum, Ü=Übung, S=Seminar, PS=Projektstudium oder Projektseminar
- 4 SWS = Semesterwochenstunden = Kontaktstunden = Lehrangebot
- 5 Creditpunkte nach ECTS, studentischer Workload, 1 EC = 30 student. Arbeitsstunden
- 6 Nummer, Code der Teilleistung
- 7 Art der Prüfung: P = Prüfung, sP=schriftliche Prüfung, mP=mündliche Prüfung, mP\* = mündliche Prüfung mit separatem Praxisprüfungszeugnis
- 8 Dauer der Prüfung in Minuten
- 9 P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; N = sonstiger abzulegender Nachweis, TN = Teilnahmenachweis, P.Ber = Praxisbericht mind. ausreichend bewertet;  
das Nähere wird im Studienplan festgelegt; vereinfachte Bewertung nach § 6 Abs. 3 Satz 2 APO;  
Zulassungsvoraussetzung kann auch die erfolgreiche Ablegung eines Pflicht- oder Wahlpflichtmoduls sein;
- 10 Gewichtung (W) der Teilprüfungsleistung (TPL), z.B. der einzelnen StA bei mehreren Studienarbeiten
- 11 Gewichtung (W) für Bildung der Modulendnote (M-Note)
- 12 Gewichtung (W) der Modulendnote für Bildung der Prüfungs-Gesamtnote (G-Note)