

**Zweite Satzung zur Änderung der
Studien- und Prüfungsordnung für den
Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie
an der Fachhochschule Weihenstephan**

Vom 2. August 2006



Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2, 58 Abs. 1 und 61 Abs. 2 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Fachhochschule Weihenstephan folgende Änderungssatzung:

Zweite Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan

§ 1

Die Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan vom 24. Mai 2002 (KWMBI II 2003 S. 658), zuletzt geändert durch Satzung vom 13. Mai 2004 (KWMBI II 2004 S. 2241), wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird wie folgt geändert:
 - a) Abs. 2 erhält folgende Fassung:

"(2) ¹Das Grundstudium umfasst zwei theoretische und ein praktisches Studiensemester, das als drittes Studiensemester geführt wird, und schließt mit der Diplom-Vorprüfung ab. ²Das Hauptstudium umfasst vier theoretische und ein praktisches Studiensemester, das als sechstes Studiensemester geführt wird, und schließt mit der Diplomprüfung ab."
 - b) Abs. 3 wird gestrichen.
 - c) Der bisherige Abs. 4 wird zu Abs. 3.
 - d) In Abs. 4 Satz 3 wird das Wort "Fachbezogene" durch das Wort "Fachwissenschaftliche" ersetzt.
2. § 6 wird wie folgt geändert:
 - a) In Abs. 1 Satz 1 werden die Worte "Fachbereichsrat des Fachbereichs" durch die Worte "Fakultätsrat der Fakultät" ersetzt.
 - b) In Abs. 1 Satz 2 wird das Wort "Fachbereichsrat" durch das Wort "Fakultätsrat" ersetzt.
 - c) In Abs. 2 wird das Wort "Fachbereich" durch das Wort "Fakultät" ersetzt.
3. § 11 erhält folgende Fassung:

„§ 11
Eintritt ins Hauptstudium

Zum Eintritt ins Hauptstudium ist nur berechtigt, wer die Diplom-Vorprüfung im Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan insgesamt bestanden hat.“
4. In § 12 Abs. 3 Satz 1 wird das Wort "mindestens" gestrichen.
5. § 14 wird wie folgt geändert:
 - a) Folgender neuer Abs. 2 wird eingefügt:

" (2) Zum Eintritt in das erste praktische Studiensemester ist berechtigt, wer in der Diplom-Vorprüfung in den Pflichtfächern mindestens fünfmal die Fachendnote "ausreichend" oder besser erzielt hat."
 - b) Die bisherigen Absätze 2 und 3 werden zu den Absätzen 3 und 4.
6. Die Anlage 1 zur StuPO-LM wird durch die Anlage 1 zu dieser Satzung ersetzt.
7. Die Anlage 2 zur StuPO-LM wird durch die Anlage 2 zu dieser Satzung ersetzt.
8. Die "Erläuterungen zu den Anlagen 1 und 2" zur StuPO-LM werden durch die "Erläuterungen zu den Anlagen 1 und 2" zu dieser Satzung ersetzt.

Zweite Satzung zur Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan

§ 2

- (1) Diese Satzung tritt am 1. Oktober 2006 in Kraft.
- (2) ¹Sie gilt für alle Studenten, die ihr Studium im Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan ab dem Wintersemester 2006/2007 aufnehmen.
²Die Studien- und Prüfungsordnung gilt ferner für Studenten, die zwar vor dem Wintersemester 2006/2007 das Studium begonnen haben, dann aber beurlaubt waren oder das Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein dem bisherigen Lehrplan entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Fachhochschule Weihenstephan vom 26. Juli 2006 und aufgrund der rechtsaufsichtlichen Genehmigung des Präsidenten der Fachhochschule Weihenstephan vom 2. August 2006.

Freising, 2. August 2006

Prof. Hermann Heiler
Präsident

Die Satzung wurde am 2. August 2006 in der Fachhochschule Weihenstephan niedergelegt, die Niederlegung wurde am 2. August 2006 durch Anschlag in der Fachhochschule bekannt gegeben. Tag der Bekanntmachung ist daher der 2. August 2006.

Anlage 1 zur Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie
Grundstudium

A) Lehrveranstaltungen				B) Leistungsnachweise				
Nr.	Fächer	Semester- wochen- stunden	Art der Lehrveran- staltung	Art des Leistungs- nachweises und Bearbeitungszeit in Minuten		Zulassungs- voraussetzungen	Gewicht bei Bildung der Endnote des Faches	ECTS- Punkte
1	2	3	4	5 a	5 b	6	7	8
Pflichtfächer								
LM101	Chemie							
	Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie*	6	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	6
	Organische Chemie*	4	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	4
LM102	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	2	SU	SP	90	—	1,00	2
LM103	Grundlagen der Biologie und Mikrobiologie	8	SU, Pr	SP	120	s. Studienplan	1,00	8
LM104	Grundlagen der Informatik	4	SU, Ü	SP	120	—	1,00	4
LM105	Grundlagen der Maschinen- u. Apparatechnik	4	SU, Ü	SP	120	—	1,00	4
LM106	Mathematik und Statistik							
	Mathematik und Statistik 1*	6	SU, Ü	SP	120	—	0,70	7
	Mathematik und Statistik 2*	4	SU, Ü	SP	90	—	0,30	4
LM107	Physik und Grundlagen der Technik							
	Physik und Grundlagen der Technik 1*	7	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	8
	Physik und Grundlagen der Technik 2*	7	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	0,50	8
LM108	Technische Kommunikation	4	SU, Ü	PSA	—	s. Studienplan	1,00	5
1. Praktisches Studiensemester								
	Praxisseminar		SU, S, exL	LN***		s. Studienplan		20**
Anzahl Semesterwochenstunden der Pflichtfächer des Grundstudiums		56						
Anzahl der ECTS-Punkte Pflichtfächer des Grundstudiums		60						
Praktisches Studiensemester im Grundstudium		20						

* Teilprüfungen sind bestehenserheblich

** ECTS-Punkte einschließlich Praxiszeiten

*** Bewertung m.E./o.E.

Bewertung m.E.: Erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für das Bestehen der Diplom-Vorprüfung. Näheres wird von der Fakultät geregelt.

Anlage 2 zur Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie
Hauptstudium

A) Lehrveranstaltungen				B) Leistungsnachweise						
Nr.	Fächer	Semester- wochen- stunden	Art der Lehrver- anstaltung	Art des Leistungsnachweises und Bearbeitungszeit in Minuten		Zulassungs- voraussetzungen	Gewicht bei Bildung der Endnote des Faches	Gewicht bei Bildung der Prüfungs- gesamtnote	ECTS- Punkte	
1	2	3	4	5 a	5 b	6	7	8	9	
Pflichtfächer										
LM201	Betriebswirtschaftslehre	4	SU, Ü	SP	90	–	1,00	1,00	4	
LM202	Haltbarmachung	4	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5	
LM203	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	4	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4	
LM204	Lebensmittel- und Biochemie	6	SU, Ü, Pr	SP	120	s. Studienplan	1,00	1,50	7	
LM205	Lebensmittelrecht	4	SU, Ü	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4	
LM206	Verfahrenstechnik	8	SU, Pr	SP	120	s. Studienplan	1,00	1,50	12	
LM207	Konsumverhalten und Marketing von Lebensmitteln	4	SU, Ü	SP	90	–	1,00	1,00	4	
LM208	Energetechnik	2	SU, Ü	SP	90	–	1,00	0,50	2	
LM209	Getreidetechnologie	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5	
LM210	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5	
LM211	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4	
LM212	Lebensmittel-Mikrobiologie	4	SU, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	5	
LM213	Qualitätsmanagement	4	SU, Ü	SP	90	s. Studienplan	1,00	1,00	4	
LM214	Regeltechnik	2	SU, Ü, Pr	SP	90	s. Studienplan	1,00	0,50	3	
LM215	Humanphysiologie	4	SU	SP	90	–	1,00	0,50	4	
LM216	Hygiene	2	SU	SP	90	–	1,00	0,50	2	
LM217	Abfüll- und Verpackungstechnik	2	SU	SP	90	–	1,00	0,50	2	
LM218	Sensorik	2	SU, Ü, Pr	PSA	–	s. Studienplan	1,00	0,50	3	
LM219	Lebensmittelanalytik**	4	SU, Ü, Pr	SP PSA	90 –	s. Studienplan	0,70 0,30	1,00	5	
LM220	Unternehmensführung	4	SU	SP	90	–	1,00	1,00	4	
LM299	Diplomarbeit	–	–	DA	–	§ 13	1,00	5,00	20	
Vertiefungsfächer*										
LM601	Produktentwicklung und -realisierung**	8	SU, Ü	SP PSA	120 –	s. Studienplan	0,50 0,50	2,00	12	
LM602	Risikomanagement und Produktsicherheit**	8	SU, Pr	SP PSA	120 –	s. Studienplan	0,70 0,30	2,00	12	
LM603	Obst-, Gemüse- und Ölsaaten-technologie**	4	SU, Ü, Pr	SP PSA	120 –	s. Studienplan	0,80 0,20	1,00	6	
LM604	Petfood**	4	SU	MP PSA	20 –	s. Studienplan	0,80 0,20	1,00	6	
LM605	Funktionelle Lebensmittelzusätze**	4	SU, Pr	SP PSA	90 –	s. Studienplan	0,50 0,50	1,00	6	
LM606	Marketing**	4	SU, Ü, Pr	SP PSA	120 –	s. Studienplan	0,60 0,40	1,00	6	
LM607	Wirtschaftsinformatik**	4	SU, Ü	SP PSA PSA	90 – –	–	1/3 1/3 1/3	1,00	6	
LM608	Lebensmittelverfahrenstechnik**	4	SU, Ü	SP PSA PL	120 – –	s. Studienplan	0,50 0,30 0,20	1,00	6	
LM609	Süßwarentechnologie**	4	SU, Ü	SP PSA	120 –	s. Studienplan	0,70 0,30	1,00	6	

Anlage 2 zur Studien- und Prüfungsordnung für den Diplomstudiengang Lebensmitteltechnologie
Hauptstudium

A) Lehrveranstaltungen				B) Leistungsnachweise						
Nr.	Fächer	Semester- wochen- stunden	Art der Lehrver- staltung	Art des Leistungsnachweises und Bearbeitungszeit in Minuten		Zulassungs- voraussetzungen	Gewicht bei Bildung der Endnote des Faches	Gewicht bei Bildung der Prüfungs- gesamtnote	ECTS- Punkte	
1	2	3	4	5 a	5 b	6	7	8	9	
Wahlpflichtfächer										
LM3xx	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer	—	—	—	—	—	—	—	—	
LM3xx-1	1. Fachwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	—	0,50	2	
LM3xx-2	2. Fachwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	—	0,50	2	
LM4xx	Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer	—	—	—	—	—	—	1,00	—	
LM4xx-1	1. Allgemeinwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	0,50	—	2	
LM4xx-2	2. Allgemeinwissenschaftliches Wahlpflichtfach	2	SU	LN***	s. Studienplan	—	0,50	—	2	
2. Praktisches Studiensemester										
	Praxisseminar		SU, S, exL	LN*****	—	—	0,50	1,00	20*****	
				KOL*****	—	—	0,50			
Anzahl Semesterwochenstunden der				Notengewichte der						
- Pflichtfächer des Grundstudiums		56		- Pflichtfächer						22,00
- Pflichtfächer des Hauptstudiums		92		- Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer						1,00
- Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4		- Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer						1,00
- Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4		- Diplomarbeit						5,00
gesamt		156		Divisor zur Berechnung der Prüfungsnote						29,00
Anzahl der ECTS-Punkte										
- Pflichtfächer des Grundstudiums		60								
- Pflichtfächer des Hauptstudiums		112								
- Praxissemester		40								
- Fachwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4								
- Allgemeinwissenschaftliche Wahlpflichtfächer		4								
- Diplomarbeit		20								
gesamt		240								

* Die Studierenden müssen im Vertiefungsstudium im Umfang von 16 SWS Vertiefungsfächer belegen und mit Erfolg abschließen

** Teilprüfungen sind bestehenserheblich

*** endnotenbildende studienbegleitende Leistungsnachweise

**** ECTS-Punkte einschließlich Praxiszeiten

***** Bewertung m.E./o.E.

Bewertung m.E.: Erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für das Bestehen der Diplomprüfung. Näheres wird von der Fakultät geregelt.

Erläuterungen zu den Anlagen 1 und 2:

Spalte:	Abkürzung:	Bedeutung:
4	exL	Externe Lehrveranstaltung
	Pr	Praktikum
	S	Seminar
	SU	Seminaristischer Unterricht
	Ü	Übung
5 a	Prüfungen	
	KOL	Kolloquium
	MP	mündliche Prüfung
	PL	Praktischer Leistungsnachweis
	PSA	Prüfungsstudienarbeit
	SP	schriftliche Prüfung
	Studienbegleitende Leistungsnachweise	
	LN	studienbegleitender Leistungsnachweis (näheres siehe Studienplan)
	Diplomarbeit	
	DA	Diplomarbeit