

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

**Vom 31.07.2017,  
geändert durch Satzung vom 25.07.2019  
neu gefasst durch Satzung vom 15.06.2021**

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, das zuletzt durch § 1 des Gesetzes vom 9. April 2021 (GVBl. S. 182) geändert worden ist, erlässt die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf folgende Satzung:

**Präambel**

<sup>1</sup>Der von der Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung (LT) getragene Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement mit den Studienrichtungen Lebensmittelmanagement und ökologische Lebensmittelerzeugung verfolgt das Ziel der Vermittlung von Berufskompetenzen im Bereich der Lebensmittelwirtschaft. <sup>2</sup>Basierend auf naturwissenschaftlichen, technologischen und ökonomischen Grundlagen ist der Studiengang auf den kompletten Wertschöpfungsprozess der Lebensmittel von der Landwirtschaft bis zum Verbraucher ausgerichtet. <sup>3</sup>Die Kooperation mit der Fakultät Nachhaltige Agrar- und Energiesysteme (AE) unterstützt dabei ein erweitertes Modulangebot in der Studienrichtung Ökologische Lebensmittelerzeugung.

**§ 1**

**Ziel des Studiums**

(1) <sup>1</sup>Das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement verfolgt 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 Fach- und 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

können die Studierenden zusätzliche soziale, methodische und fremdsprachliche Kompetenzen zur Förderung der Persönlichkeitsbildung erwerben. <sup>6</sup>Besonderer Wert wird auf Teamarbeit in interdisziplinär angelegten Projektarbeiten gelegt.

(3) <sup>1</sup>Mit ihrem Bachelorstudium erwerben Studierende einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten, berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben auch in internationalen Unternehmen und Organisationen 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 (inter)nationalen 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 Rohstoffe und Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft;
- d) Qualitätssicherung und -management in Betrieben der landwirtschaftlichen Rohstoffproduktion, der Lebensmittelbe- und -verarbeitung sowie des Handels;
- e) Produktentwicklung und -beratung sowie Vertrieb im Lebensmittelsektor;
- f) Mitarbeit in staatlichen und privatwirtschaftlichen Kontroll- und Forschungseinrichtungen;
- g) Mitarbeit in Berufs- und Fachverbänden des Agrar-, Lebensmittel- und Handelssektors;
- h) Beratung in staatlichen und privatwirtschaftlichen Institutionen;
- i) Mitarbeit in Marketing- und Beratungsunternehmen, Steuerkanzleien, Versicherungen und Banken;
- j) Selbstständige Gutachtertätigkeit.

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Bachelorstudiums Lebensmittelmanagement erwerben die Studierenden die Voraussetzungen zur Aufnahme eines Masterstudiums im Bereich der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft und bei entsprechender Profilierung auch in betriebswirtschaftlich und/oder Management orientierten Studiengängen.

## **§ 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) <sup>1</sup>Das Studium ist unterteilt in die beiden Studienrichtungen Lebensmittelmanagement und Ökologische Lebensmittelerzeugung. <sup>2</sup>Die Wahl der Studienrichtung ist vor Beginn des dritten Studiensemesters zu treffen. <sup>3</sup>Voraussetzung dafür, dass eine Studienrichtung durchgeführt werden kann, ist, dass diese von mindestens zwölf Studierenden ausgewählt wird; ist dies nicht der Fall, werden alle Studierenden der Studienrichtung zugeordnet, welche diese Mindestteilnehmerzahl überschreitet. <sup>4</sup>Studierende, die keine Wahl treffen werden der Studienrichtung Lebensmittelmanagement zugeordnet.

(3) <sup>1</sup>In der Studienrichtung Lebensmittelmanagement müssen die Studierenden zu Beginn des sechsten Semesters aus den folgenden Schwerpunkten entsprechend der

Anlage einen auswählen:

1. Lebensmittelherstellung
2. Management

<sup>2</sup>Die Wahl des Studienschwerpunkts ist zu Beginn des sechsten Studienseesters zu treffen. <sup>3</sup>Voraussetzung dafür, dass ein Schwerpunkt durchgeführt werden kann, ist, dass dieser von mindestens zwölf Studierenden ausgewählt wird; ist dies nicht der Fall, werden alle Studierenden dem Schwerpunkt zugeordnet, welcher diese Mindestteilnehmerzahl überschreitet. <sup>4</sup>Studierende, die keine Wahl treffen, werden einem Studienschwerpunkt durch Entscheidung der Prüfungskommission zugeordnet.

(4) <sup>1</sup>Das praktische Studienseester umfasst 22 Wochen einschließlich der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen.

### **§ 3**

#### **Prüfungsbewertung**

<sup>1</sup>Zur differenzierten Bewertung der einzelnen Prüfungsleistungen verwenden die Prüferinnen und 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. Chemie
2. Anatomie und Physiologie der Tiere
3. Grundlagen Mathematik und Statistik, EDV-Anwendungen
4. Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten
5. Biologie und Chemie der Lebensmittel
6. Nachhaltige Nutztierhaltung
7. Nachhaltige pflanzliche Produktion
8. Physikalisch-technische Grundlagen

erstmalig 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 erstmalig abgelegt und nicht bestanden, es sei denn, die Fristüberschreitung ist von der oder dem Studierenden nicht zu vertreten.

(2) <sup>1</sup> Zum Eintritt in das praktische Studienseester und die dem praktischen Studienseester nachfolgenden theoretischen Studienseester ist nur berechtigt, wer alle Pflichtmodule einschließlich der zu wählenden Wahlpflichtmodule der ersten beiden Studienseester bestanden und folgende Module erfolgreich abgeschlossen hat:

1. Verfahrenstechnik der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
2. Verfahrenstechnik der Lebensmittel tierischen Ursprungs
3. Produktionswirtschaft

(3) <sup>1</sup>Auf Antrag kann das praktische Studienseester ganz oder teilweise im

Ausland abgeleistet werden. <sup>2</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 einem zur Prüfung berechtigten Mitglied der Fakultät ausgegeben. <sup>4</sup>Die Bachelorarbeit wird von der das Thema ausgebenden Person betreut und bewertet. <sup>5</sup>Die Bachelorarbeit kann gem. § 5 Abs. 4 APO mit Zustimmung der ausgebenden Person 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 Hochschule ausgestellt.

## **§ 8**

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

(1) <sup>1</sup>Die Studien- und Prüfungsordnung trat am 1. Oktober 2017 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf im Wintersemester 2017/18 und im Wintersemester 2018/19 mit dem ersten Studiensemester aufgenommen haben.

(2) <sup>1</sup>Die erste Änderungssatzung trat am 01.10.2019 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Fachstudium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2019/20 aufgenommen haben. <sup>3</sup>Sie gilt ferner für Studierende, die ihr Fachstudium zwar vor dem Wintersemester 2019/20 aufgenommen haben, dann aber beurlaubt waren oder ihr Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

(3) <sup>1</sup>Die Neufassung tritt am 01.10.2021 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für Studierende, die ihr Fachstudium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ab dem Wintersemester 2021/22 aufnehmen. <sup>3</sup>Sie gilt ferner für Studierende, die ihr Fachstudium zwar vor dem Wintersemester 2021/22 aufgenommen haben, dann aber beurlaubt waren oder ihr Studium unterbrochen haben und bei dessen Wiederaufnahme kein entsprechendes Studienangebot mehr vorfinden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf vom 28.04.2021 und aufgrund der rechtsaufsichtlichen Genehmigung des

Präsidenten der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf vom 15.06.2021.

Freising, 15.06.2021

Dr. Eric Veulliet  
Präsident

*Die Satzung wurde am 15.06.2021 in der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf niedergelegt, die Niederlegung wurde am 15.06.2021 durch Anschlag in der Hochschule bekannt gegeben. Tag der Bekanntmachung ist daher der 15.06.2021.*

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

1. Studiensemester (1. 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
284211010	Chemie	SU, P	6	7		sP	120	TN			0,5
284211020	Anatomie und Physiologie der Tiere	SU, P	5	5		sP	120	TN			0,5
284211030	Buchführung und Steuern	SU, Ü	5	5		sP	120				0,5
284211040	Grundlagen Mathematik und Statistik, EDV-Anwendungen	SU, Ü	6	8		sP	120				0,5
284211050	Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten	SU, Ü	5	5		sP	90	StA			0,5
	<b>Summen</b>		<b>27</b>	<b>30</b>							<b>2,5</b>

2. Studiensemester (2. 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
284212010	Biologie und Chemie der Lebensmittel	SU, P	6	7		sP	120	TN			1
284212020	Nachhaltige pflanzliche Produktion	SU	5	5		sP	120				1
284212030	Nutzpflanzen in der Ernährung	SU	4	5		sP	120				1
284212040	Nachhaltige Nutztierhaltung	SU	5	5		sP	120				1
284212050	Physikalisch-technische Grundlagen	SU, P	5	5		sP	90	TN			0,5
284212800	Wahlpflichtmodul (3 EC)	SU, S, Ü, P	2 <sup>*)</sup>	3		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				0,5
	<b>Summen</b>		<b>27</b>	<b>30</b>							<b>5</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

**Studienrichtung Lebensmittelmanagement**

3. Studiensemester (3. 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
284213010	Verfahrenstechnik der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU	5	5		sP	120				1
284213020	Verfahrenstechnik der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU	5	5		sP	120				1
284213030	Produktionswirtschaft	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284213040	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284213150	Marktlehre und Marktpolitik	SU, Ü	4	4		sP	90				1
284213800	Wahlpflichtmodule (2 x 3 EC)	SU, S, Ü, P	4*)	6		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
<b>Summen</b>			<b>28</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

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
284214010	Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene	SU, P	5	5		sP	120	TN			1
284214020	Marketing mit Projektstudie	SU, PS	4	5		mP	15	PS			1
284214130	Marktforschung und -analyse	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284214040	Kosten- und Investitionsrechnung	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284214150	Qualitätssicherung der Lebensmittel	SU, S	4	5		sP	120				1
284214800	Wahlpflichtmodul (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*)	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
<b>Summen</b>			<b>27</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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
284215010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü	8	30	284215011	mP**	20	PBer.			
					284215012	mP**	20	PBer.			
					284215013	mP**	20	PBer.			
					284215014	mP**	20	PBer.			
<b>Summen</b>			<b>8</b>	<b>30</b>							<b>0</b>

\*\* Die Zulassung zur Praxisprüfung erfolgt durch das Praktikantenamt; nach bestandener Prüfung wird ein separates Praxisprüfungszeugnis ausgestellt.

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
284216010	Interdisziplinäre Projektstudien	SU, S, PS	3	5		PS	8-12 Wo.	TN			1
<b>Studienschwerpunkt: Lebensmittelherstellung ***)</b>											
284216120	Herstellung pflanzlicher Lebensmittel ****)	SU, P	5	5		sP	90	TN			1
284216130	Herstellung von Milchprodukten ****)	SU, P	5	5		sP	90	TN			1
284216140	Herstellung von Lebensmitteln aus Fleisch ****)	SU, P	5	5		sP	90	TN			1
284216810	Profilbildende Wahlpflichtmodule (schwerpunktspezifisch) (3 x 5 EC)	SU, S, Ü, P	12*)	15		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				3
****) Von den mit ****) gekennzeichneten Modulen sind zwei zu wählen.											
<b>Studienschwerpunkt: Management ***)</b>											
282216150	Strategie und Innovationsmanagement	SU, Ü	5	5		sP	90				1
284216160	Leadership und Organisation	SU, Ü	5	5		sP	90				1
284216820	Profilbildende Wahlpflichtmodule (schwerpunktspezifisch) (3 x 5 EC)	SU, S, Ü, P	12*)	15		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				3
<b>Summen</b>			<b>25</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

\*\*\*\*) Von den mit \*\*\*\*) gekennzeichneten Schwerpunkten ist einer auszuwählen.



Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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 ZuVor.	W. TPL	W. M-Note	W. G-Note
284217000	Bachelorarbeit			10							3
Studienschwerpunkt: Lebensmittelherstellung ***											
284217110	Bio-Verfahrenstechnik von Lebensmitteln	SU, P, PS	6	7	284217131 284217132	sP PS	90 2-8 Wo.	TN		0,5 0,5	1
284217120	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, Ü	5	5		sP	90				1
284217810	Profilbildendes Wahlpflichtmodul (schwerpunktspezifisch) (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
284217820	Profilbildendes Wahlpflichtmodul (schwerpunktspezifisch) (3 EC)	SU, S, Ü, P	2*	3		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				0,5
Studienschwerpunkt: Management ***											
284217130	Vertriebsmanagement	SU, S, PS	6	7	284217131 284217132	sP PS	90 2-8 Wo.	TN		0,5 0,5	1
284217140	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	SU, Ü	5	5		sP	90				1
284217830	Profilbildendes Wahlpflichtmodul (schwerpunktspezifisch) (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
284217840	Profilbildendes Wahlpflichtmodul (schwerpunktspezifisch) (3 EC)	SU, S, Ü, P	2*	3		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				0,5
<b>Summen</b>			<b>17</b>	<b>30</b>							<b>6,5</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

\*\*\*) Einer der mit \*\*\*) gekennzeichneten Schwerpunkte ist auszuwählen.

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

**Studienrichtung Ökologische Lebensmittelerzeugung**

3. Studiensemester (3. 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
284213010	Verfahrenstechnik der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	SU	5	5		sP	120				1
284213020	Verfahrenstechnik der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU	5	5		sP	120				1
284213030	Produktionswirtschaft	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284213040	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	SU	5	5		sP	120				1
284213250	Mediendesign	SU, P	4	4		sP	90				1
284213800	Wahlpflichtmodule (2 x 3 EC)	SU, S, Ü, P	4*)	6		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
<b>Summen</b>			<b>28</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

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
284214010	Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene	SU, P	5	5		sP	120	TN			1
284214020	Marketing mit Projektstudie	SU, PS	4	5		mP	15	PS			1
284214230	Marktforschung für ökologische Produkte	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284214040	Kosten- und Investitionsrechnung	SU, Ü	5	5		sP	120				1
284214250	Qualitätssicherung ökologischer Lebensmittel	SU, S	4	5		sP	120				1
284214800	Wahlpflichtmodul (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*)	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
<b>Summen</b>			<b>27</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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
284215010	Praxissemester mit PLV (Näheres zu den Lehrveranstaltungen regelt der Studienplan)	P, SU, Ü	8	30	284215011	mP**)	20	PBer.			
					284215012	mP**)	20	PBer.			
					284215013	mP**)	20	PBer.			
					284215014	mP**)	20	PBer.			
<b>Summen</b>			<b>8</b>	<b>30</b>							<b>0</b>

\*\*) Die Zulassung zur Praxisprüfung erfolgt durch das Praktikantenamt; nach bestandener Prüfung wird ein separates Praxisprüfungszeugnis ausgestellt.

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
284216010	Interdisziplinäre Projektstudien	SU, S, PS	3	5		PS	8-12 Wo.	TN			1
284216220	Herstellung von pflanzlichen ökologischen Lebensmitteln	SU, P	5	5		sP	90	TN			1
284216230	Herstellung von ökologischen Lebensmitteln aus Milch und Fleisch	SU, P	5	5		sP	90	TN			1
284216830	Profilbildende Wahlpflichtmodule (schwerpunktspezifisch) (5 EC)	SU, S, Ü, P	12*)	15		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				3
<b>Summen</b>			<b>25</b>	<b>30</b>							<b>6</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Anlage zur Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelmanagement (SPO-B-LG) vom 15.06.2021

Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

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
284217000	Bachelorarbeit			10							3
284217210	Ökologische und Regionale Wertschöpfungsketten	SU, PS	4	5		mP	15-20	PS			1
284217220	Ökologische Lebensmittelerzeugung und Vermarktung in der Praxis	S	2	4		PS	2-8 Wo.	TN			0,5
284217850	Profilbildendes Wahlpflichtmodul (schwerpunktspezifisch) (5 EC)	SU, S, Ü, P	4*)	5		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
284217860	Profilbildendes Wahlpflichtmodul (schwerpunktspezifisch) (3 EC)	SU, S, Ü, P	4*)	6		SP / MP / STA / Koll/ PA	90/ 15-45/ 2-12 Wo./ 10-20/ 2-12 Wo.				1
<b>Summen</b>			<b>14</b>	<b>30</b>							<b>6,5</b>

\*) Innerhalb der angebotenen Wahlpflichtmodule ist in der Regel diese Zahl an SWS zu absolvieren; durch Festlegung im Studienplan kann in einzelnen Wahlpflichtmodulen von der Zahl an SWS um 1 abgewichen werden

Semester insgesamt					
Nr.	Bezeichnung	Semesterart	SWS	EC	Divisor <sup>1)</sup>
1.	Studiensemester	theoretisch	27	30	2,5
2.	Studiensemester	theoretisch	27	30	5
3.	Studiensemester	theoretisch	28	30	6
4.	Studiensemester	theoretisch	27	30	6
5.	Studiensemester	praktisch	8	30	0
6.	Studiensemester	theoretisch	25	30	6
7.	Studiensemester	theoretisch	14	30	6,5
<b>Summen</b>			<b>156</b>	<b>210</b>	<b>32</b>

<sup>1)</sup> Divisor für die Bildung der Prüfungsgesamtnote

### Übersicht über die Module und Prüfungsleistungen

#### 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, PS = Projektstudie, StA = Studienarbeit   |
| 8  | Dauer der Prüfung in Minuten   |
| 9  | P ZulVor. = Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; PS=Projektstudie, TN = Teilnahmenachweis gem. § 5 Abs. 2 APO, P.Ber = Praxisbericht mind. ausreichend bewertet; |
| 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)   |