

Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie

# **STUDIENPLAN BACHELORSTUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE**

SS 2024

basierend auf der Studien- und Prüfungsordnung (SPO) vom 14.06.2023 sowie der Studien- und Prüfungsordnung (SPO) vom 29.05.2008 und geändert durch die Studien- und Prüfungsordnungen (SPO) vom 04.04.2014 und 03.02.2016

Freising, 15.02.2024

Prof. Dr. Thomas Hannus, Dekan

## **Kontakt:**

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf  
Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie  
Am Staudengarten 10  
85354 Freising  
T +49 8161 71-3378  
<https://www.hswt.de>



## Inhaltsverzeichnis

1. Studienaufbau.....	3
2. Übersicht über die Module des 2. Semesters.....	4
3. Übersicht über die Module des 4. Semesters.....	4
4. Übersicht über die Module des 6. Semesters.....	4
5. Übersicht über die Fachwissenschaftlichen Wahlpflichtmodule.....	5
6. Schutz von Studentinnen während der Schwangerschaft, nach der Entbindung und in der Stillzeit nach dem Mutterschutzgesetz (MuSchg).....	7

## 1. STUDIENAUFBAU

Das Studium umfasst 5,5 theoretische und 1 praktisches Studiensemester und schließt mit der Bachelorarbeit ab. Diese hat einen Umfang von einem halben Semester. Das Praxissemester findet im 5. Semester statt. Die Bachelorarbeit in der zweiten Hälfte des 7. Semesters.

Pflichtmodule müssen von jedem Studierenden durch Prüfungen bzw. studienbegleitende Leistungsnachweise abgeschlossen werden. Bei Wahlpflichtmodulen kann der Studierende aus einer Liste von Fächern wählen. Bei allen Modulen, die im Studienplan nicht als Wahlpflichtmodule bezeichnet werden, handelt es sich um Pflichtmodule.

Prüfungen finden in der Regel im Prüfungszeitraum statt. Die Ausnahme bildet das 7. Semester, da in diesem Semester die Vorlesungen vorgezogen werden und die Prüfungen schon im Dezember stattfinden.

### **Studien- und Prüfungsordnung (SPO) vom 14.06.2023:**

Die Studierenden haben die Möglichkeit bis zu einem Umfang von 18 EC Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule durch Sprachmodule abzudecken. Ein weiteres Sprachmodul im Umfang von 3 EC kann als Wahlpflichtmodul belegt werden. Dabei wird jedes Sprachmodul anerkannt, soweit es sich nicht um die eigene Muttersprache handelt. Es können dabei auch unterschiedliche Sprachen belegt werden.

### **Studien- und Prüfungsordnungen (SPO) vom 03.02.2016:**

Die Studierenden müssen im Laufe ihres Studiums die erfolgreiche Teilnahme an Sprachmodulen im Umfang von insgesamt mindestens 6 EC nachweisen. Sie können dazu Kurse aus dem Angebot des Sprachenzentrums wählen. Dabei wird jedes Sprachmodul anerkannt, soweit es sich nicht um die eigene Muttersprache handelt. Es können dabei auch 2 unterschiedliche Sprachen belegt werden.

Die Praxiszeit ist in der Regel im 5. Studiensemester mit Erfolg zu absolvieren. Weiterführende Informationen diesbezüglich sind den Richtlinien zur Praxiszeit zu entnehmen.

Die angebotenen Lehrinhalte gliedern sich in Module, die thematisch sinnvoll verknüpfte Inhalte eines Wissensgebietes vermitteln. Die Module können dabei aus mehreren Lehrveranstaltungen in Form von Vorlesungen, Übungen etc. bestehen, die jedoch in einer gemeinsamen Prüfungsleistung und Note geprüft und bewertet werden.

Zusätzlich zu der Angabe der SWS zu den Modulen/Lehrveranstaltungen wird nach den allgemeinen Bachelorvorgaben ein eigenständiger Selbstarbeitsanteil der Studierenden von zumindest der gleichen Stundenanzahl (seminaristischer Unterricht) oder auch ein deutlich höherer Stundenansatz in eigenständiger Arbeit (Projekte) erwartet. Hierfür wird für die Module neben SWS (= Kontaktzeiten mit Dozenten an der Hochschule) auch eine Angabe in EC (=European Credit Points als eine "Währungseinheit" für den Zeiteinsatz, den Studierende einzuplanen haben - 1 EC entspricht einer Stundenbelastung der Studierenden pro Semester von 30 h) dargestellt.

Die detaillierten Modul- und Lehrveranstaltungsbeschreibungen für alle Pflichtmodule, Wahlpflichtmodule sowie alle Sprachmodule sind im Intranet der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf zu finden

(<https://intranet.hswt.de/studium/studiengaenge/lebensmitteltechnologie/module.html>).

## 2. ÜBERSICHT ÜBER DIE MODULE DES 2. SEMESTERS (SPO VOM 14.06.2023)

2. Studiensemester (2. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213232010	Grundlagen der Informatik	SU, Pr	4	5		sP	120			1
213232020	Elemente des Maschinen- und Apparatebaus	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213232030	Getreidetechnologie	SU, Pr, Ü	4,5	5		sP	60	TN		1
213232040	Statistik	SU, Ü	4	5		sP	90			1
213232050	Physik II	SU, Pr, Ü	5	5		sP	90	TN		1
213232060	Lebensmittelchemie	SU, Pr	4	5		sP	90			1
<b>Summen</b>			<b>25,5</b>	<b>30</b>						<b>6</b>

## 3. ÜBERSICHT ÜBER DIE MODULE DES 4. SEMESTERS (SPO VOM 03.02.2016)

4. Studiensemester (4. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213164010	Lebensmittelanalytik und Sensorik	SU, Ü, Pr, S	5	5	213164011 213164012	sP PP, Präs	90 10-15 w, 20		sP 0,6 PP, Präs 0,4	2
213164020	Marketing und Controlling	SU, Ü	4	5		sP	90			2
213164030	Qualitätsmanagement	SU, Ü	4	4		sP	90			2
213164040	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	SU, Pr	5	5		sP	90	TN		2
213164050	Mechanische Verfahrenstechnik	SU, Ü, Pr	4	5		sP	90			2
213164900	Wahlpflichtmodul Sprachen	SU, Ü	4	6		StA/PA/sP/mP/ Präs/PP				2
<b>Summen</b>			<b>26</b>	<b>30</b>						<b>12</b>

## 4. ÜBERSICHT ÜBER DIE MODULE DES 6. SEMESTERS (SPO VOM 03.02.2016)

6. Studiensemester (5. theoretisches Semester)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Module					Prüfungsleistungen				Notenbildung	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	T.Nr./T.Code	P Art	P Min.	P ZulVor.	W. M-Note	W. G-Note
213166010	Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs	SU, Pr	5	5		sP	90			2
213166020	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	SU, Pr	4	5		sP	90			2
213166030	Prozesstechnik	SU, Pr, Ü	5	5		sP	120			2
213166900	Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	2*	3		StA/PA/sP/mP/ Präs/PP				1
213166800	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule	SU, Pr, Ü, S	8*	12		StA/PA/sP/mP/ Präs/PP				4
<b>Summen</b>			<b>24</b>	<b>30</b>						<b>11</b>

## 5. ÜBERSICHT ÜBER DIE FACHWISSENSCHAFTLICHEN WAHLPFLICHTMODULE

### Wahlpflichtmodule für das 2. Semester (Studien- und Prüfungsordnung vom 14.06.2023)

Studierende können Sprachmodule belegen, dabei wird jedes Sprachmodul anerkannt, soweit es sich nicht um die eigene Muttersprache handelt.

### Wahlpflichtmodule für das 6. Semester (Studien- und Prüfungsordnungen vom 03.02.2016)

Es müssen Wahlpflichtmodule im Umfang von 33 EC ausgewählt und mit Erfolg absolviert werden. Aus technischen und personellen Gründen ist die Anzahl der Studierenden in einzelnen Wahlpflichtmodulen begrenzt; die maximale Teilnehmerzahl ist dabei in der jeweiligen Modulbeschreibung geregelt.

Wahlpflichtmodule 6. Studiensemester									
1	2	3	4	5	7	8	10	11	
Module								Semester	
Nr./Code	Modulbezeichnung	Art der LV, Lehrform	SWS	EC	P Art	P Min.	W. M-Note	W. G-Note	
910100380	Aromatechnologie	S, Pr	4	6	StA	6 w		2	SS
911300500	Einführung in die Molekularbiologischen Methoden der Lebensmittelanalytik	S	3	3	sP	90		1	SS
910600520	Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe	S, Pr	4	6	StA	16 w		2	SS
911400640	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung	S, Pr	2	3	StA	2 w		1	SS
911600790	Alternative Proteins	S	2	3	PA			1	SS
911600770	Projektmanagement	S	2	3	sP StA	90	sP 0,5 StA 0,5	1	SS
911601020	Produktentwicklung	S	7,5	9	PA mit Präs	42 w 60		3	SS + WS
910500650	Entrepreneurship in der Lebensmittelwertschöpfungskette	S	2	3	sP			1	SS
910700680	Grundlagen der Food Startup Gründung	S	2	3	PA	16 w		1	SS
911900790	Schokoladentechnologie	SU, Pr	4	6	sP	90		2	SS
911900810	Sustainability in Horticulture and Food Technology	S	2	3	sP	90		1	SS
911100320	Krankheiten und Schädlinge entlang der Wertschöpfungskette	S	3	3	sP	60		1	SS
910600570	3D Food Printing	S, Pr	2	3	PA			1	SS

Während der Vorlesungszeit des 4. Studiensemesters können sich die Studierenden voranmelden, welche der vom Studiengang Lebensmitteltechnologie im 6. und 7. Studiensemester angebotenen Wahlpflichtmodule sie belegen möchten. Diese Voranmeldung organisiert der Studiengangsleiter; Näheres zum Ablauf der Voranmeldung wird den Studierenden zu Beginn des 4. Studiensemesters bekannt gemacht. Sollte es bei dieser Voranmeldung mehr Interessenten für ein Wahlpflichtmodul geben, als Teilnehmerinnen und Teilnehmer zulässig sind, entscheidet der Studienfortschritt in Form der erworbenen EC-Punktzahl beim Abschluss des 4. Studiensemesters über die Zulassung zu dem Modul. Bei gleichem Studienfortschritt entscheidet der Gesamtnotendurchschnitt der mit Erfolg absolvierten Module.

Dabei müssen Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule im Gesamtumfang von 30 EC aus der oben stehenden Liste belegt werden. Zusätzlich können auch Wahlpflichtmodule mit Fachbezug zum Lebensmittelbereich aus anderen Studiengängen oder der Virtuellen Hochschule Bayern (<https://www.vhb.org>) belegt werden (nach Anerkennung durch die Prüfungskommission).

### Erläuterungen / Abkürzungen:

Spalte 1: Nummer, Code des Moduls

Spalte 2: Bezeichnung, Name des Moduls

Spalte 3: Art der Lehrveranstaltungen / Lehrformen im Modul: SU=Seminaristischer Unterricht, Pr=Praktikum, Ü=Übung, S=Seminar, PS=Projektstudium oder Projektseminar

Spalte 4: SWS = Semesterwochenstunden = Kontaktstunden = Lehrangebot

Spalte 5: Creditpunkte nach ECTS, studentischer Workload, 1 EC = 30 student. Arbeitsstunden

Spalte 6: Nummer, Code der Teilleistung

Spalte 7: Art der Prüfung: P = Prüfung, sP=schriftliche Prüfung, mP=mündliche Prüfung, StA=Studienarbeit, StA mit Prés=Studienarbeit mit Präsentation, PA=Projektarbeit, Koll=Kolloquium, PoP=Portfolioprüfung, alternative Prüfungsformen werden durch einen Schrägstrich kenntlich gemacht

Spalte 8: Dauer der Prüfung in Minuten, sofern nicht anders angegeben; w = Wochen

Spalte 9: P ZulVor.=Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung; N=mit Erfolg abzulegender Nachweis, TN=Teilnahmenachweis; Näheres ist den Modulbeschreibungen zu entnehmen

Spalte 10: Gewichtung (W) für Bildung der Modulendnote (M-Note)

Spalte 11: Gewichtung (W) der Modulendnote für Bildung der Prüfungs-Gesamtnote (G-Note)

## 6. SCHUTZ VON STUDENTINNEN WÄHREND DER SCHWANGERSCHAFT, NACH DER ENTBINDUNG UND IN DER STILLZEIT NACH DEM MUTTERSCHUTZGESETZ (MUSCHG)

Zum 1. Januar 2018 ist das Gesetz zur Neuregelung des Mutterschutzrechts und damit ein neues Mutterschutzgesetz in Kraft getreten. Das Mutterschutzgesetz gilt nun auch für Studentinnen. Ziel des Gesetzes ist es, die Gesundheit der Frau und ihres Kindes am Studienplatz während der Schwangerschaft, nach der Entbindung und in der Stillzeit zu schützen. Das Gesetz soll es den Studentinnen ermöglichen, ihr Studium in dieser Zeit ohne Gefährdung ihrer Gesundheit oder der ihres Kindes fortzusetzen, und soll Benachteiligungen während der Schwangerschaft, nach der Entbindung und in der Stillzeit entgegenwirken.

Bei folgenden Vorlesungen, Übungen und Praktika besteht eine Gefährdung für Studentinnen während der Schwangerschaft, nach der Entbindung und in der Stillzeit. Eine Teilnahme dieser Studentinnen an den Lehrveranstaltungen ist deshalb nicht möglich:

Modulcode	Modulbezeichnung	Lehrveranstaltung
21323206B	Lebensmittelchemie	Praktikum
21316401B	Lebensmittelanalytik und Sensorik	Praktikum
21316404B	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	Praktikum

Bei folgenden Vorlesungen, Übungen und Praktika ist eine Teilnahme für Studentinnen während der Schwangerschaft, nach der Entbindung und in der Stillzeit nur mit Einschränkung möglich:

Modulcode	Modulbezeichnung	Lehrform	Art der Einschränkung
91060020A	Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe	Seminar	Vorbereitung im Labor
911400040	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung	Seminar / Praktikum	Verkostung alkoholischer Getränke
21316602A	Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel	Sem. Unterricht	Verkostung alkoholischer Getränke
21316401C	Lebensmittelanalytik und Sensorik	Seminar	Verkostung alkoholischer Getränke