Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittel- und Verpackungstechnologie an der Hochschule für angewandte Wissenschaften Fachhochschule Kempten (SPO LuV/FHK)

Vom 18. Mai 2010

in der Fassung der Änderungssatzung Vom 26. Juli 2010 und deren Berichtigung Vom 10. Januar 2013

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2, Art. 58 Abs. 1 Satz 1, Art. 61 Abs. 2 Satz 1 und Art. 66 Abs. 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) vom 23. Mai 2006 (GVBI S. 245, BayRS 2210-1-1-WFK) erlässt die Hochschule für angewandte Wissenschaften - Fachhochschule Kempten (im Folgenden Hochschule Kempten genannt) folgende

Satzung:

§ 1 Geltungsbereich, Zweck der Studien- und Prüfungsordnung.

Diese Studien- und Prüfungsordnung regelt den Bachelorstudiengang Lebensmittelund Verpackungstechnologie an der Hochschule Kempten. Sie dient der Ausfüllung und Ergänzung der Rahmenprüfungsordnung für die Fachhochschulen (RaPO) vom 20. Juli 2007 (GVBI S. 545), der Verordnung über die praktischen Studiensemester an Fachhochschulen vom 22. Oktober 2007 (GVBI S. 589) und der Allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Kempten vom 25. Januar 2008 in deren jeweils gültigen Fassungen.

§ 2 Studienziel

Ziel des Studiums ist die Befähigung zur selbständigen Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden in der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie. Im Hinblick auf die Breite und die Vielfalt der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, soll das Studium umfassendes Wissen zu den Grundlagen sowie anwendungsbezogene Kenntnisse vermitteln und damit Absolventen dazu befähigen, sich rasch in eines der zahlreichen Anwendungsgebiete einzuarbeiten, so dass sie auf dem Arbeitsmarkt aus einem breiten Angebot an Stellen auswählen können. Die Qualität der Lehrinhalte des Bachelorstudiengangs ist derjenigen eines Diplomlingenieurstudiengangs gleichzusetzen.

§ 3 Regelstudienzeit und Aufbau des Studiums

(1) Die Regelstudienzeit des Studiums beträgt sieben Semester, davon sechs theoretische und ein praktisches Studiensemester.

- (2) Das Basisstudium umfasst das erste und zweite theoretische Semester und dient einerseits der Vermittlung ingenieurwissenschaftlicher und mathematischnaturwissenschaftlicher Grundlagen, andererseits auch zur Orientierung der Studierenden bezüglich ihrer Studiengangswahl (Grundlagen- und Orientierungsphase).
- (3) Die Gesamtheit der Prüfungen des Basisstudiums gemäß Anlage 1.1 stellt die Grundlagen- und Orientierungsprüfung dar. Sie gilt als abgeschlossen, wenn alle zugehörigen Prüfungen und Leistungsnachweise gemäß Anlage 1.1 mit mindestens ausreichend bestanden sind. Bis zum Ende des zweiten Studiensemesters müssen Prüfungen und Leistungsnachweise der folgenden Fächer der Grundlagen- und Orientierungsprüfung abgelegt und mit mindestens ausreichend bewertet worden sein:
 - Ingenieurmathematik
 - Physik
 - Chemie
 - Biotechnologische Grundlagen

Überschreiten Studierende diese Frist, gelten die noch nicht erbrachten Prüfungsleistungen aus dieser Fächergruppe als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

- (4) Das Vertiefungsstudium beginnt mit dem dritten theoretischen Semester. Das praktische Studiensemester wird als fünftes Studiensemester durchgeführt. Ab dem 6. Studiensemester sind Schwerpunkt- und Wahlpflichtmodule nach Maßgabe des Studienplans zu wählen.
- (5) ¹Die Belastung der Studierenden ist entsprechend dem ECTS-Punktesystem (European Credit Transfer System) auf 60 Punkte pro Studienjahr¹ ausgelegt. ²Ein ECTS-Punkt entspricht einem durchschnittlichen Arbeitsaufwand der Studierenden von 25 30 Stunden².
- (6) Innerhalb des durch die ECTS-Punkte festgelegten zeitlichen Rahmens wird durch geeignete didaktische Maßnahmen eine hohe studentische Aktivität gefördert.

§ 4 Module und Leistungsnachweise

- (1) Die Module, ihre Stundenzahl, die Art der Lehrveranstaltungen, die Prüfungen sowie die studienbegleitenden Leistungsnachweise und die ECTS-Punkte sind in den Anlagen 1 und 2 zu dieser Studien- und Prüfungsordnung festgelegt.
- (2) ¹Die Module bestehen aus Pflichtfächern sowie Schwerpunkt- und Wahlpflichtfächern. ²Individuell können Wahlfächer zusätzlich belegt werden.
 - 1. Pflichtfächer sind die Fächer des Studiengangs, die für alle Studierenden verbindlich sind.
 - 2. Schwerpunkt- und Wahlpflichtfächer sind die Fächer, die einzeln oder in Gruppen alternativ angeboten werden. Unter ihnen muss nach Maßgabe dieser Studien- und Prüfungsordnung und des Studienplans eine bestimmte Auswahl getroffen werden. Die gewählten Fächer werden wie Pflichtfächer behandelt. Es sind insgesamt aus den Wahlpflichtfächern Prüfungsleistungen von

 ^{§ 3} Abs. 5 Satz 1 neu gefasst mWv 01.10.2010 durch Änderungssatzung v 26.07.2010
 Stundenumfang neu gefasst mWv 01.10.2010 durch Änderungssatzung v 26.07.2010

- 20³ ECTS-Punkten zu erbringen. ⁴ Zur Förderung der Mobilität können hier auch insbesondere an anderen Hochschulen und im Ausland erbrachte fachlich passende Leistungen angerechnet werden, wenn keine wesentlichen Unterschiede zwischen erworbenen und zu erwerbenden Kompetenzen bestehen.5
- 3. Wahlfächer sind Fächer, die für die Erreichung des Ausbildungsziels nicht vorgeschrieben sind. Sie können aus dem gesamten Studienangebot der Hochschule zusätzlich gewählt werden.

§ 5 Studienplan

- (1) Die Fakultät Maschinenbau erstellt zur Sicherstellung des Lehrangebots und zur Information der Studierenden einen Studienplan, aus dem sich der Ablauf des Studiums im Einzelnen ergibt. Der Studienplan wird vom Fakultätsrat beschlossen und ist hochschulöffentlich bekannt zu machen. Die Bekanntmachung neuer Regelungen muss spätestens zu Beginn der Vorlesungszeit des Semesters erfolgen, in dem die Regelungen erstmals anzuwenden sind.
- (2) Der Studienplan, der nicht Bestandteil dieser Satzung ist, muss Rahmenbestimmungen dieser Studien- und Prüfungsordnung konkretisieren und insbesondere nähere Regelungen und Angaben enthalten über
 - 1. die Aufteilung der Semesterwochenstunden je Fach und Studiensemester,
 - 2. die schwerpunktmäßigen und fachwissenschaftlichen Wahlpflichtfächer mit ihrer Semesterwochenstundenzahl.
 - 3. die Lehrveranstaltungsarten in den einzelnen Fächern, soweit sie nicht in der Anlage zu dieser Satzung abschließend festgelegt wurden,
 - 4. die Richtziele und Studieninhalte der einzelnen Module und Fächer,
 - 5. die Ziele und Inhalte der praktischen Studiensemester, der praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen sowie deren Form und Organisation,
 - 6. Prüfungen, studienbegleitende Leistungs- und Teilnahmenachweise.
- (3) Ein Anspruch darauf, dass sämtliche vorgesehenen Schwerpunkt- und Wahlpflichtfächer tatsächlich angeboten werden, besteht nicht.

§ 6 Vorrückungsvoraussetzungen, Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zum Ablegen von Prüfungen ab dem 3. Fachsemester (Anlage 1.2) ist nur berechtigt, wer die Grundlagen- und Orientierungsprüfung bestanden oder in den Fächern des Basisstudiums gem. Anlage 1.1 in einem Umfang von mindestens 35 ECTS-Punkten eine jeweils mindestens ausreichende Leistung erzielt hat.
- (2) Der Eintritt in das praktische Studiensemester setzt voraus, dass die Grundlagenund Orientierungsprüfung bestanden ist und dass in den Fächern des Vertiefungs-

³ redaktionell angepasst mWv 01.10.2010

⁴ § 4 Abs. 2 Satz 2 Ziff. 2 Satz 4 neu eingefügt mWv 01.10.2010 durch Änderungssatzung v

⁵ § 4 Abs. 2 Satz 2 Ziff. 2 Satz 5 neu eingefügt mWv 01.10.2010 durch Änderungssatzung v 26.07.2010

studiums gemäß Anlage 1.2.1 in einem Umfang von mindestens 30 ECTS-Punkten eine jeweils mindestens ausreichende Leistung erzielt wurde.

(3) Prüfungen zu den Schwerpunkt- und Wahlpflichtfächern gemäß Lfd. Nr. LuV 217, Anlage 2 dieser Satzung sollen erst nach Ableisten des praktischen Studiensemesters abgelegt werden. Darüber hinaus können diese Prüfungen erst dann abgelegt werden, wenn die Grundlagen- und Orientierungsprüfung bestanden wurde und wenn in den theoretischen Fächern des 3. und 4. Fachsemesters in einem Umfang von mindestens 45 ECTS-Punkten eine jeweils mindestens ausreichende Leistung erzielt wurde.

§ 7 Fachstudienberatung

Wurden nach den ersten beiden Fachsemestern in den verpflichtenden Fächern der Grundlagen- und Orientierungsprüfung gemäß § 3 Absatz 3 Satz 2 Prüfungsleistungen im Umfang von weniger als 21 ECTS-Punkten erbracht oder wurden nach den ersten beiden Fachsemestern in Fächern des Basisstudiums nicht insgesamt Prüfungsleistungen im Umfang von mindestens 40 ECTS-Punkten erbracht, so sind die Studierenden verpflichtet, zu Beginn des Folgesemesters die Fachstudienberatung aufzusuchen.

§ 8 Praktisches Studiensemester

- (1) Das praktische Studiensemester umfasst mindestens 80 Praxis-Arbeitstage und die praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen gemäß Anlage 1.2.2 und ist in der Regel im 5. Studiensemester abzuleisten.
- (2) Die praxisbegleitenden Lehrveranstaltungen des praktischen Studiensemesters gemäß Anl. 1.2.2 können als Blockveranstaltungen gehalten werden. Näheres wird im Studienplan geregelt.

§ 9 Prüfungskommission, Notenbekanntgabe, Mitwirkungspflicht

- (1) Es wird eine gemeinsame Prüfungskommission für die Grundlagen- und Orientierungsprüfung und die Bachelorprüfung mit einem vorsitzenden Mitglied, und 2 hauptamtlichen Professoren der Fakultät Maschinenbau gebildet, die vom Fakultätsrat bestellt werden.
- (2) Die Noten werden gemäß den geltenden Regeln der Fachhochschule Kempten hochschulöffentlich bekannt gemacht.
- (3) Im Rahmen der Mitwirkungspflicht im Prüfungsverfahren sind Studierende verpflichtet, sich selbständig vor Ort über hochschulöffentliche Bekanntmachungen der Fakultät, der Prüfungsgremien und des Studien- und Prüfungsamtes fortlaufend zu informieren.

§ 10 Bachelorarbeit

- (1) Das Thema der Bachelorarbeit kann frühestens nach erfolgreichem Abschluss des praktischen Studiensemesters ausgegeben werden.
- (2) Zusätzlich muss von den insgesamt 210 ECTS-Punkten aller Module des Studiums ein Umfang von mindestens 160 ECTS-Punkten erfolgreich nachgewiesen sein.
- (3) Für die Ausgabe des Bachelorarbeitsthemas kann der Vorsitzende der Prüfungskommission Ausnahmen zu §10 Absatz 2 zulassen.
- (4) Die Bachelorarbeit ist im Prüfungsamt in zweifacher, gebundener Ausfertigung abzugeben.

§ 11 Prüfungsgesamtnote

Bei der Bildung der Prüfungsgesamtnote werden die Endnoten der einzelnen endnotenbildenden Fächer gemäß Anlage 1 entsprechend den ECTS-Punkten gewichtet. Die Fächer der Grundlagen- und Orientierungsprüfung gehen dabei jeweils mit einem Gewichtungsfaktor von 0,5 ein.

§ 12 Zeugnisse

- (1) Über die bestandene Bachelorprüfung wird ein Zeugnis gemäß dem jeweiligen Muster in der Anlage zur Allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Kempten ausgestellt.
- (2) Zusammen mit dem Zeugnis über die bestandene Bachelorprüfung und der Bachelorurkunde gemäß dem in der Allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Kempten enthaltenen Muster, wird ein Diploma Supplement ausgestellt.

§ 13 Akademische Grade

- (1) Auf Grund des erfolgreichen Abschlusses der Bachelorprüfung wird der akademische Grad "Bachelor of Engineering", Kurzform "B. Eng." verliehen.
- (2) Über die Verleihung des akademischen Grades wird eine Urkunde gemäß dem jeweiligen Muster in der Anlage zur allgemeinen Prüfungsordnung der Hochschule Kempten ausgestellt.

§ 14 Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

Diese Studien- und Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 01. Oktober 2010 in Kraft.

Anmerkung:

Diese Fassung soll eine Arbeitshilfe darstellen, in der die Änderungen gemäß Änderungssatzung Vom 26.07.2010 berücksichtigt sind.

Die Gültigkeit der Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang Lebensmittel- und Verpackungstechnologie an der Hochschule für angewandte Wissenschaften - Fachhochschule Kempten (SPO LuV/FHK) Vom 18. Mai 2010 und der Änderungssatzung Vom 26.07.2010 wird hierdurch nicht berührt.

Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Senats der Hochschule Kempten vom 11.05.2010 sowie der Genehmigung des Präsidenten der Hochschule Kempten vom 11.05.2010.

Kempten, den 18.05.2010

Prof. Dr. Robert F. Schmidt - Präsident -

Diese Satzung wurde am 21.05.2010 in der Hochschule Kempten niedergelegt. Die Niederlegung wurde am 21.05.2010 durch Anschlag bekannt gegeben. Tag der Bekanntmachung ist der 21.05.2010.

Anlage 1: Fächer und Leistungsnachweise des Bachelorstudienganges "Lebensmittel- und Verpackungstechnologie"

an der Fachhochschule Kempten

Abkürzungen

Pk: Praktikum ZV: Zulassungsvoraussetzungen zu Prüfungen

Ü: Übung P: Schriftliche Prüfung laut Rahmenprüfungsverordnung (Rapo),

SU: Seminaristischer Unterricht derzeit mit einer Dauer von 90 - 120 Minuten (2)

Grundlagen- und Orientie- LN⁶: Ein oder mehrere studienbegleitende

rungsprüfung Leistungsnachweis(e), benotet, (2) TN⁷: Teilnahmenachweis(e), unbenotet (2)

(1) Das Nähere zu einzelnen Zulassungsvoraussetzungen zu Prüfungen wird im Studienplan geregelt

(2) Näheres wird im Studienplan

festgelegt

(3) Die erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für das Ablegen der Bachelorarbeit

1.1 Basisstudium (1. und 2. theoretisches Semester)

(Diese Fächer bilden die Grundlagen- und Orientierungsprüfun

1	2	3	4	5	6
Nr.	Fächer	SWS	ECTS-	Art der	Art und Anzahl der Prüfungen
			Punkte	LV	und ZV hierzu sowie endnoten-
					bildenden, studienbegleitenden
					Leistungsnachweisen (1) (2)
LuV101	Ingenieurmathematik*	7	7	SU/Ü	1 P (ZV)
LuV102	Chemie*	5	6	SU/Ü	1 P (ZV)
LuV103	Physik*	5	6	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV104	Werkstoffe und Fertigungsverfahren	8	8	SU/Ü	1 P (ZV)
LuV105	Technische Mechanik	7	8	SU/Pk	1 P
LuV106	Maschinenelemente und Konstruktion	6	6	SU/Ü	LN
LuV107	Technisches Zeichnen	2	2	SU/Ü	LN
LuV108	Biotechnologische Grundlagen*	4	5	SU/Ü	1 P (ZV)
LuV109	Allgemeine Lebensmitteltechnologie	4	5	SU/Ü	1 P (ZV)
LuV110	Elektrotechnik	4	5	SU/Ü	1 P
LuV111	Englisch	2	2	SU/Ü	LN

SWS gesamt 54
ECTS-Punkte gesamt 60

1.2 Vertiefungsstudium

1.2.1 Theoretische Semester (3., 4., 6. und 7. Semester

1	2	3	4	5	6
Nr.	Fächer	SWS	ECTS- Punkte	Art der LV	Art und Anzahl der Prüfungen und ZV hierzu sowie endnoten- bildenden, studienbegleitenden Leistungsnachweisen (1) (2)
LuV201	Milch- und Molkereitechnologie	6	7	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV202	Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum	6	7	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV203	Messen, Steuern, Regeln (MSR)	4	5	SU/Ü	1 P (ZV)
LuV204	Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene	4	5	SU/Ü	1 P
LuV205	Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie	5	6	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV206	Systeme und Prozesse in der Lebens- mittelverpackung	6	7	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV207	Lebensmittel und Abfülltechnologie	5	5	SU/Pk	1 P

⁶ Redaktionelle Anpassung v. 10.01.2013

⁷ Redaktionelle Anpassung v. 10.01.2013

LuV208	Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen	5	5	SU/Ü	1 P
LuV209	Thermodynamik, Wärme- und Stoff- übertragung	7	7	SU/Ü	1 P
LuV210	Verfahrenstechnik	6	6	SU/Ü	1 P
LuV211	Strömungsmechanik	4	5	SU/Ü	1 P
LuV212	Mathematik und Simulation dynamischer Systeme	4	5	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV213	Informatik	4	5	SU/Pk	1 P (ZV)
LuV214	Investition und Kostenrechnung	4	5	SU	1 P
LuV215	Projektarbeit	4	5	SU/Ü	LN
LuV216	Erstellung technischer Dokumentationen	1	1	Ü	TN (3) ⁸
LuV217	Schwerpunkt und Wahlpflichtfächer	16	20	SU	P/LN
LuV218	Kolloquium	2	2		TN (3) ⁹
LuV219	Bachelorarbeit		12		
		00			

ECTS-Punkte gesamt

120

1.2.2 Praktisches Semester (5. Semester)

1	2	3	4	5	6
Nr.	Fächer	sws	ECTS- Punkte		Art und Anzahl der Prüfungen und ZV hierzu sowie endnoten- bildenden, studienbegleitenden Leis tungsnachweisen (1) (2)
LuV301	Praxis: 80 Praxis-Arbeitstage		22		(3)
LuV302	Recht und Produkthaftung	2	2	SU	LN (3) ¹⁰
LuV303	Projektmanagement mit Präsentationstechnik	6	6	SU	LN (3) ¹¹
	, ,				LIV (O)

SWS gesamt	8	
ECTS-Punkte gesamt		30
ECTS Summe		210

⁸ Redaktionelle Anpassung v. 10.01.2013
⁹ Redaktionelle Anpassung v. 10.01.2013
¹⁰ Redaktionelle Anpassung v. 10.01.2013
¹¹ Redaktionelle Anpassung v. 10.01.2013

Anlage 2: Modulübersicht des Bachelor-Studiengangs Lebensmittel- und Verpackungstechnologie

1. Ausbildungsblock: Mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen	Nr.	Module und Fächer	ECTS-je Block
Modul Mathematik			
LuV101 Ingenieumathematik Famous Famous	1. Aus		<u>gen</u>
Modul Mathematik und Simulation dynamischer Systeme	1 1/404		<u> </u>
LuV212 Mathematik und Simulation dynamischer Systeme South Informatik South Infor	LuV101		/
Modul Informatik	1\(0.4.0		
LuV102 Chemie C	LUV212		5
Modul Physik 6	Lu\/212		
LuV102 Chemie Modul Physik 6	LUVZIS		— °
LuV103 Physik 6 29	Lu\/102		
LuV103 Physik 6 2. Ausbildungsblock: Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen Modul Werkstoffkunde LuV104 Werkstoffe + Fertigungsverfahren Modul Technische Mechanik LuV105 Technische Mechanik Modul Konstruktion LuV106 Maschinenelemente und Konstruktion LuV107 technisches Zeichnen Modul Mess-, und Regelungstechnik LuV203 Messen, Steuern, Regeln (MSR) Modul Elektrotechnik 5. 3. Ausbildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen Modul Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV210 Verfahrenstechnik 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Strömungsmechanik LuV210 Verfahrenstechnik 6. 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Modul Mich- und Molkereitechnologie LuV201 Milch- und Molkereitechnologie LuV201 Milch- und Molkereitechnologie LuV203 Projenien Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Gysteme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV204 Projektierung von Anlagen und Abfültechnologie LuV205 Projektierung von Anlagen und Herpackungsaschinen Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel und Abfültechnologie LuV205 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen Modul Verpackungsrescht Housen Modul Lebensmittel und Abfültechnologie LuV204 Lebensmittel und Abfültechnologie LuV205 Lebensmittel und Abfültechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfültechnologie	LUV 102		\dashv $$
2. Ausbildungsblock: Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen Modul Werkstoffkunde	LuV103		6
Modul Werkstoffkunde		1	
Modul Werkstoffkunde	2 Διι	childungshlock: Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen	
LuV104 Werkstoffe + Fertigungsverfahren Modul Technische Mechanik 8	Z. Aus		
Modul Technische Mechanik Modul Konstruktion Modul Machinenlemente und Konstruktion EuV106 Maschinenelemente und Konstruktion 6	Lu\/104		
LuV105 Technische Mechanik Modul Konstruktion 6	Luvion		—
Modul Konstruktion	Lu\/105		8
LuV106 Maschinenelemente und Konstruktion 6 LuV107 technisches Zeichnen 7 Modul Mess-, und Regelungstechnik 8 Modul Elektrotechnik 8 Java Messen, Steuern, Regeln (MSR) 8 Modul Elektrotechnik 8 Java Modul Elektrotechnik 9 Java Messen, Steuern, Regeln (MSR) 8 Java Sildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen 8 Modul Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung 9 Java Modul Strömungsmechanik 1 LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung 9 Java Modul Strömungsmechanik 1 LuV211 Strömungsmechanik 1 Modul Verfahrenstechnik 2 Modul Verfahrenstechnik 3 Modul Verfahrenstechnik 4 Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen 8 Modul Biotechnologie 1 LuV208 Bitotechnologie Grundlagen 8 Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 1 LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 1 Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 1 LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 2 Modul Milch- und Molkereitechnologie 2 LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 3 LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 4 Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 5 LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 6 Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 8 Modul Verpackungsmaschinen 9 Modul Verpackungsmaschinen 1 LuV208 Modul Verpackungsmaschinen 1 LuV208 Lebensmittel und Abfülltechnologie 2 LuV208 Lebensmittel und Abfülltechnologie			\dashv
LuV107 technisches Zeichnen Modul Mess-, und Regelungstechnik LuV203 Messen, Steuern, Regeln (MSR) Modul Elektrotechnik 3. Ausbildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen Modul Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV211 Strömungsmechanik Modul Verfahrenstechnik LuV211 Verfahrenstechnik LuV210 Verfahrenstechnik 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Microbiologie LuV108 Bitotechnologie LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Modul Milch- und Molkereitechnologie LuV201 Milch- und Molkereitechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie LuV109 Spsteme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Lebensmittel und Apfülltechnologie	LuV106		6
Modul Messen, Steuern, Regeln (MSR) 5 Modul Elektrotechnik 5 Modul Elektrotechnik 5 34 34 34 34 34 34 34			
LuV203 Messen, Steuern, Regeln (MSR) Modul Elektrotechnik LuV110 Elektrotechnik 3. Ausbildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen Modul Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung Tomboul Strömungsmechanik LuV211 Strömungsmechanik LuV211 Strömungsmechanik LuV210 Verfahrenstechnik 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Biotechnologie LuV108 Bitotechnologische Grundlagen Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Tomboul Milch- und Molkereitechnologie LuV201 Milch- und Molkereitechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV208 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen LuV208 Lebensmittel und Verpackungsrecht, Hygiene Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV201 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV202 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV203 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV204 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie			
Modul Elektrotechnik 5 34 34 34 34 34 34 34	LuV203		5
3. Ausbildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen Modul Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung 7 Modul Strömungsmechanik LuV211 Strömungsmechanik LuV210 Verfahrenstechnik 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Biotechnologie LuV108 Bitotechnologische Grundlagen Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Tomodul Milch- und Molkereitechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Lebensmitteltechnologie 5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV109 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie		Modul Elektrotechnik	
3. Ausbildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen Modul Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung 7	LuV110	Elektrotechnik	5
LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung 7	-		34
LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung 7	3. Aus	bildungsblock: Verfahrenstechnische Grundlagen	
LuV209 Thermodynamik, Wärme- und Stoffübertragung Modul Strömungsmechanik LuV211 Strömungsmechanik LuV210 Verfahrenstechnik LuV210 Verfahrenstechnik 6 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Biotechnologie LuV108 Bitotechnologische Grundlagen Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum To Modul Milch- und Molkereitechnologie LuV201 Milch- und Molkereitechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen Modul Verpackungsmaschinen LuV204 Lebensmittel- und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie			
Modul Strömungsmechanik 5	LuV209		7
LuV211 Strömungsmechanik 5 Modul Verfahrenstechnik 6 4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen 18 Modul Biotechnologie 5 LuV108 Bitotechnologische Grundlagen 5 Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 7 LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 7 Modul Milch- und Molkereitechnologie 7 LuV201 Milch- und Molkereitechnologie 5 LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 5 LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 5 24 24 5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen 6 Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 6 LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 6 LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 LuV208 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 Modul Verpackungsmaschinen 5 LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie 5 LuV204 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5			
Modul Verfahrenstechnik	LuV211		5
4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Bitotechnologie			
4. Ausbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen Modul Biotechnologie	LuV210	Verfahrenstechnik	6
LuV108 Bitotechnologie 5			18
LuV108 Bitotechnologie 5	4. Aus	sbildungsblock: Lebensmitteltechnische Grundlagen	
LuV108 Bitotechnologische Grundlagen Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 7			
Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum 7 Modul Milch- und Molkereitechnologie 7 Modul Lebensmitteltechnologie 5 24	LuV108		5
LuV202 Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum Modul Milch- und Molkereitechnologie 7		Modul Mikrobiologie und Analytik mit Praktikum	
LuV201 Milch- und Molkereitechnologie LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 5 5 6 7 5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	LuV202	AND THE TAX THE PARTY OF THE PA	7
LuV109 Allgemeine Lebensmitteltechnologie 5 24		Modul Milch- und Molkereitechnologie	
5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	LuV201		7
5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie			
5. Ausbildungsblock: Verpackungstechnische Grundlagen Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie	LuV109	Allgemeine Lebensmitteltechnologie	
Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 6 Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5			24
Modul Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 6 Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5			
LuV205 Folien und Packmittel in der Verpackungstechnologie 6 Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	5. Aus		
Modul Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 Modul Verpackungsmaschinen 5 LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5			
LuV206 Systeme und Prozesse in der Lebensmittelverpackung 7 Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie 5 LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	LuV205		6
Modul Verpackungsmaschinen LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht 5 LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie 5 LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5			
LuV208 Projektierung von Anlagen und Verpackungsmaschinen 5 Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	LuV206		7
Modul Verpackungsrecht LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie 5 LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5			
LuV204 Lebensmittel- und Verpackungsrecht, Hygiene 5 Modul Lebensmittel und Abfülltechnologie 5 LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	LuV208		5
Modul Lebensmittel und AbfülltechnologieLuV207Lebensmittel und Abfülltechnologie5			
LuV207 Lebensmittel und Abfülltechnologie 5	LuV204		5
<u> </u>			
28	LuV207	Lebensmittel und Abfülltechnologie	
			28

6. Ausbildungsblock: Fachübergreifende Inhalte	
Modul Recht	
LuV302 Recht und Produkthaftung	2
Modul Arbeitstechniken	
LuV216 Erstellung technischer Dokumentationen	1
LuV303 Projektmanagement mit Präsentationstechnik	6
Modul Betriebswirtschaftslehre	
LuV213 Investition und Kostenrechnung	5
Modul Fremdsprachen	
LuV111 Englisch	2
	16
7. Ausbildungsblock: Praxissemester	
Modul Praxis	
LuV301 Praxis: 80 Praxis-Arbeitstage	
8. Ausbildungsblock: Studienschwerpunkt und Vertiefung Modul Studienschwerpunkt und Vertiefung LuV217 Schwerpunkt und Wahlpflichtfächer	20
Edv217 Softworparkt and Warmpinoritaerier	20
9. Ausbildungsblock: Ingenieurwissenschaftliche Projekte und Bac	
Modul Ingenieurwissenschaftliche Arbeit	
LuV215 Projektarbeit	5
LuV218 Kolloquium	2
LuV219 Bachelorarbeit	12
	19
	Gesamt:
	210