

# **LESEFASSUNG**

**Satzung  
des Fachbereichs Maschinenbau und Wirtschaft  
der Technischen Hochschule Lübeck  
über das Studium und die Prüfungen  
im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie  
– Studien- und Prüfungsordnung (SPO) 2018 Bachelorstudiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie –  
Vom 13. November 2017  
(NBl. HS MBWK Schl.-H. 2017 S. 97)**

geändert durch:

Satzung vom 15. Dezember 2023 (NBl. HS MBWFK Schl.-H. 2024, S. 8)

## **Teil I - Allgemeiner Teil**

### **§ 1**

#### **Geltungsbereich**

Diese Studien- und Prüfungsordnung regelt die Ziele und die Ausgestaltung des Studiums sowie die Anforderungen und Durchführung von Prüfungen in dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie. Sie ergänzt die Prüfungsverfahrensordnung (PVO) der Fachhochschule Lübeck um studien- gangsspezifische Bestimmungen.

### **§ 2**

#### **Studiengang**

Der breit angelegte, branchenbezogene Bachelorstudiengang deckt technische und ingenieurwissenschaftliche, betriebswirtschaftliche und lebensmitteltechnologische Fächerbereiche ab. Die Studierenden werden durch die stark betrieblich ausgerichtete Qualifikation zu ergebnisorientiertem und interdisziplinärem Denken und Arbeiten befähigt.

### **§ 3**

#### **Abschlussgrad**

Bei erfolgreichem Abschluss des Bachelorstudiums Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie verleiht die Fachhochschule Lübeck den akademischen Grad „Bachelor of Engineering“ (B.Eng.) als ersten berufsqualifizierenden Abschluss.

## **Teil II - Ziele und Ausgestaltung des Studiums**

### **§ 4**

#### **Qualifikationsziele, Inhalte und berufliche Tätigkeitsfelder**

- (1) Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie beherrschen ein breit angelegtes Methodenspektrum aus den Bereichen der Ingenieurwissenschaften, der Wirtschaftswissenschaften und der Lebensmittelchemie und -technologie. Sie sind mit funktionsübergreifenden Fach- und Managementkompetenzen ausgestattet, die an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Technik im betrieblichen Kontext erforderlich sind. Sie sind der Lage, grundlegende technische, produkttechnische und betriebswirtschaftliche Probleme zu analysieren und in einen strukturierten Handlungsrahmen zu überführen. Sie erwerben im Laufe des Studiums die notwendigen Sozialkompetenzen, um ihre Arbeitsergebnisse im Team weiterzuentwickeln und in geeigneter Form zu präsentieren und zu kommunizieren.
- (2) Grundlegend für die dazu erforderlichen Kompetenzen ist ein breit angelegtes Grundlagenwissen in der Mathematik und den Naturwissenschaften, den Ingenieur- und Wirtschaftswissenschaften sowie der Lebensmittelchemie und -technologie. Die Absolventinnen und Absolventen sind dabei in der Lage, produktions- und produkttechnische Lösungen und deren Systemeinsatz ökonomisch zu bewerten und ihre Nutzung unter Beachtung von betrieblichen Grundsätzen und Gegebenheiten zu unterstützen und voranzutreiben. Typische Beispiele der Tätigkeiten sind das Aufstellen marktgerechter Programme nach Produktionsart und -menge, die Entwicklung neuer Produkte, die Ermittlung kostenoptimaler Fertigungsprogramme oder die Gestaltung von Produktionssystemen und einzelnen Arbeitsbereichen.
- (3) Die Lebensmittelindustrie ist ein überaus vielseitiger Industriezweig mit einem breitgefächerten Aufgabenspektrum für Absolventinnen und Absolventen des Wirtschaftsingenieurwesens. Der Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie vermittelt Kompetenzen für Tätigkeiten ab der mittleren Führungsebene in großen und mittelständischen Unternehmen, die Lebensmittel entwickeln, herstellen und veredeln sowie für Betriebe im Lebensmittelanlagenbau. Die Kompetenz- und Methodenvermittlung der ingenieurwissenschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Studienelemente bereitet die Absolventinnen und Absolventen optimal auf Aufgabenfelder vor, die entlang des komplexen Herstellungs- und Veredlungsverfahrens von Lebensmitteln auftreten. Hiermit im Zusammenhang stehende Berufsfelder umfassen die Produktionsplanung und -steuerung, Prozessoptimierung, Logistik und Supply Chain Management sowie den technischen Vertrieb. Aufgrund ihrer interdisziplinären Ausbildung übernehmen Wirtschaftsingenieure häufig auch verantwortungsvolle Aufgaben im Rahmen standardisierter betrieblicher Managementsysteme, insbesondere in Bereichen Sicherheit, Qualität, Hygiene und Umwelt. Durch die ergänzende Kompetenz- und Methodenvermittlung der chemischen und lebensmitteltechnologischen Studienelemente eignen sich die Absolventen des Studiengangs auch für betriebliche Aufgaben in der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung und der Verfahrensentwicklung.

### **§ 5**

#### **Studienziel, Studienbeginn, Regelstudienzeit, Studienumfang, Aufbau und Inhalt**

- (1) Durch anwendungsbezogene Lehre soll eine auf wissenschaftlicher Grundlage beruhende Bildung vermittelt werden, die mit Erreichen des Abschlussgrades zu selbständiger Tätigkeit im Beruf befähigt. Die Studierenden sollen durch das Studium die Fähigkeit zu wissenschaftlich fundiertem Denken und Handeln sowie die entsprechenden Methoden und Fachkenntnisse auf dem Gebiet des Maschinenbaus, der Wirtschaftswissenschaften sowie der Lebensmitteltechnik und -chemie erwerben.
- (2) Das Studium beginnt zum Wintersemester.

- (3) Die Regelstudienzeit beträgt 7 Semester.
- (4) Der Studiumumfang beträgt 210 ECTS-Leistungspunkte (LP) und in der Regel 139 Semesterwochenstunden (SWS).
- (5) Das Studium gliedert sich in:

	Semester	ECTS-Leistungspunkte
Pflichtmodule	1-6	180
Projektstudium	7	15
Abschlussarbeit	7	12
Abschlusskolloquium	7	3
Gesamt:		210

- (6) Das Studium umfasst die in der Anlage 1 aufgeführten Module, in denen die Studierenden für den erfolgreichen Abschluss des Studiums Prüfungs- und Studienleistungen nachweisen müssen.

## § 6

### Teilnahmebeschränkungen

- (1) Übersteigt die Zahl der Studierenden die Aufnahmefähigkeit von Lehrveranstaltungen, kann der Fachbereich die Teilnehmerzahl beschränken, wenn:
1. die Zahl der Bewerberinnen und Bewerber die Aufnahmefähigkeit einer Lehrveranstaltung übersteigt,
  2. dies trotz einer erschöpfenden Nutzung der Ausbildungskapazitäten zur ordnungsgemäßen Durchführung des Studiums erforderlich ist und
  3. den Studierenden die Teilnahme an einer entsprechenden Lehrveranstaltung in demselben Semester oder bei Vorliegen zwingender Gründe im darauffolgenden Semester ermöglicht wird.
- (2) Bei der Beschränkung der Teilnehmerzahl sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:
1. Die Teilnehmerzahl einer Lehrveranstaltung kann nur beschränkt werden, wenn und soweit dies im Hinblick auf die Ausbildungsmöglichkeiten eines geordneten Lehr- und Studienbetriebes zwingend erforderlich ist (kapazitive Gründe).
  2. Lehrveranstaltungen im Sinne von Satz 1 sind solche Lehrveranstaltungen, die in der Studien- und Prüfungsordnung des Studienganges verpflichtend vorgesehen sind.
  3. Die Feststellung einer Teilnehmerhöchstzahl für die jeweilige Lehrveranstaltung erfolgt durch den Fachbereich.
  4. Die Feststellung einer Teilnehmerhöchstzahl ist hochschulweit und geeignet bekanntzugeben.
- (3) Sofern durch Parallelveranstaltungen kein ausreichendes Lehrangebot bereitgestellt werden kann, erfolgt der Zugang zu den teilnahmebeschränkten Lehrveranstaltungen in der folgenden Reihenfolge:

1. Studierende, die unverschuldet in ihrem Studium in Verzug geraten sind (z. B. wegen Nichtzulassung im vorangegangenen Semester, Krankheit, Schwangerschaft), sind vorrangig bei der Zulassung zu der teilnahmebeschränkten Lehrveranstaltung zu berücksichtigen.
  2. Die weitere Auswahl erfolgt nach der Notwendigkeit des Besuches der Lehrveranstaltung für den Studienfortschritt der Studierenden.
  3. Nachrangig sind Studierende zuzulassen, die bereits zu einem früheren Zeitpunkt zu der Lehrveranstaltung zugelassen waren, jedoch ohne hinreichende Entschuldigung nicht oder nicht vollständig an der Lehrveranstaltung, einschließlich aller Leistungsüberprüfungen, teilgenommen haben.
- (4) Bei gleichrangigen Bewerberinnen und Bewerbern entscheidet das Los.
- (5) Die Zulassung zu Pflichtveranstaltungen kann nur dann von Vorkenntnissen aus vorangegangenen Lehrveranstaltungen abhängig gemacht werden, wenn die Studien- und Prüfungsordnung dies vorsieht.
- (6) Als Auswahlkriterien für Teilnahmebeschränkungen sind nicht zulässig:
1. Die Auswahl von Studierenden nach der Note bestimmter Vorleistungen.
  2. Die Durchführung von Aufnahmeprüfungen zu Lehrveranstaltungen. Hiervon nicht umfasst ist das Erbringen erforderlicher Vorleistungen, die sich aus der Anlage 1 ergeben.

## **§ 7**

### **Anwesenheitspflicht**

- (1) Eine verpflichtende Teilnahme der Studierenden an Lehrveranstaltungen darf als Teilnahmevoraussetzung für Studien- und Prüfungsleistungen nicht geregelt werden, es sei denn, bei der Lehrveranstaltung handelt es sich um eine Exkursion, einen Sprachkurs, ein Praktikum, eine praktische Übung oder eine vergleichbare Lehrveranstaltung.
- (2) Besteht eine Anwesenheitspflicht als Teilnahmevoraussetzung für Studien- und Prüfungsleistungen, ist dies der Anlage 1 zu entnehmen.

## **§ 8**

### **Studienleistungen**

- (1) Studienleistungen werden in der Regel mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ bewertet, können aber auch benotet werden.
- (2) Studienleistungen werden semesterbegleitend abgelegt, können aus mehreren Studienteilleistungen bestehen und fließen nicht in die Berechnung von Modulnoten ein.
- (3) Studienleistungen können unbegrenzt wiederholt werden.

## **§ 9**

### **Prüfungsleistungen**

- (1) Prüfungsleistungen sind entweder als Modulabschlussprüfungen oder Modulteilprüfungen möglich.

- (2) In Modulabschlussprüfungen werden alle Komponenten eines Moduls in einer Prüfung abgeprüft. Die vergebene Note ist die Modulnote.
- (3) In Modulteilprüfungen werden eine oder mehrere Komponenten eines Moduls abgeprüft. Nach Abschluss aller Modulteilprüfungen wird die Modulnote aus den vergebenen Modulteilnoten nach der festgelegten Gewichtung ermittelt.

## § 10

### Lehrveranstaltungen

- (1) Die Erreichung der jeweiligen Lernergebnisse wird durch unterschiedliche Lehr- und Lernformen unterstützt. An der Fachhochschule Lübeck werden insbesondere folgende Arten der Lehrveranstaltungen angeboten:

Art der Lehrveranstaltung	Inhalt der Lehrveranstaltung
Vorlesungen (V)	Vermittlung des Lehrstoffs im Rahmen seminaristischer Veranstaltungen
Übungen (Ü)	Verarbeitung und Vertiefung des Lehrstoffs in theoretischer und praktischer Anwendung
Praktika (Pr)	praktische Ausbildung und Labortätigkeit innerhalb der Hochschule in kleinen Gruppen
Projekte (Pj)	Bearbeitung kleiner Projektaufgaben in Gruppen
Seminare (S)	Bearbeitung von Spezialgebieten, ggf. mit Referaten der Studierenden und Diskussionen
Exkursionen (E)	Studienfahrten zur Heranführung an die Verhältnisse der Berufswelt, gegebenenfalls mit Referaten der Teilnehmenden und Diskussionen

- (2) Gegenstand und die dazugehörige Art der Lehrveranstaltung sowie Dauer, Umfang, Anzahl und Zeit ergeben sich aus der Anlage 1 dieser Studien- und Prüfungsordnung.
- (3) Das Dekanat kann genehmigen, dass Lehrveranstaltungen ganz oder teilweise als Online-Lehrveranstaltungen durchgeführt werden.

## Teil III - Anforderungen und Durchführung von Prüfungen

### § 11

#### Abschlussarbeit und Abschlusskolloquium

- (1) Die Bachelorarbeit wird in der Regel im siebten Fachsemester angefertigt. Sie hat einen Umfang von 12 LP. Die Bearbeitungszeit beträgt zwölf Kalenderwochen.
- (2) Das Abschlusskolloquium wird als mündliche Fachprüfung durchgeführt und hat einen Umfang von 3 LP. Die Dauer beträgt 60 Minuten.

## **§ 12**

### **Voraussetzungen und Zulassung**

- (1) Zu einer Studienleistung wird zugelassen:
  1. wer im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie eingeschrieben ist
  2. und die zugehörigen Studien- und Prüfungsvorleistungen erbracht hat.
- (2) Zu einer Prüfungsleistung wird zugelassen:
  1. wer im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie eingeschrieben ist
  2. und die zugehörigen Studien- und Prüfungsvorleistungen erbracht hat.
- (3) Über die Zulassung zu Studien- und Prüfungsleistungen entscheidet die Prüferin oder der Prüfer, in Zweifelsfällen der Prüfungsausschuss. Die Zulassung wird in geeigneter Weise bekannt gegeben.
- (4) Die Zulassung wird versagt, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht erfüllt sind.
- (5) Studien- und Prüfungsleistungen ab dem vierten Fachsemester können erst angemeldet und erbracht werden, wenn das Vorpraktikum erbracht wurde.
- (6) Voraussetzung für die Zulassung zur Bachelorarbeit ist der Nachweis aller nach dem Modulplan dieser Studien- und Prüfungsordnung zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen. Es dürfen jedoch bis zu zwei Prüfungsleistungen oder eine Prüfungsleistung und eine Studienleistung oder zwei Studienleistungen des vierten bis sechsten Semesters nacherbracht werden.
- (7) Voraussetzung für die Zulassung zur mündlichen Abschlussprüfung (Kolloquium) ist der Nachweis aller nach dem Modulplan der Studien- und Prüfungsordnung zu erbringenden Leistungen und die bestandene Bachelorarbeit.

## **§ 13**

### **Anmeldung**

- (1) Studierende müssen sich zu allen Studien- und Prüfungsleistungen frist- und formgerecht anmelden.
- (2) Die Anmeldung für Prüfungsleistungen erfolgt elektronisch über das an der Hochschule bereitgestellte Anmeldeportal.
- (3) Die Anmeldung zu den semesterabschließenden Prüfungsleistungen erfolgt in der Regel am Ende des Semesters. Die Anmeldung zu den Wiederholungsprüfungen dieser Prüfungsleistungen im Folgesemester erfolgt während der vorlesungsfreien Zeit.
- (4) Die Anmeldung zu den Studienleistungen und den semesterbegleitenden Prüfungsleistungen erfolgt in der Regel jeweils am Beginn eines Semesters.
- (5) Anmeldezeiträume werden vom Prüfungsausschuss in geeigneter Weise bekannt gegeben.
- (6) Die Anmeldung für die Abschlussarbeit sowie für das Abschlusskolloquium erfolgt ausschließlich über den Prüfungsausschuss oder über das Fachbereichssekretariat.

## **§14 Prüfungsverfahren**

Das Prüfungsverfahren richtet sich nach der Prüfungsverfahrensordnung (PVO) der Fachhochschule Lübeck.

## **§15 Prüfungssprache**

Die Prüfungen werden in der Sprache abgelegt, in der die dazugehörigen Lehrveranstaltungen angeboten werden.

## **§16 Bewertung, Gewichtung, Bildung der Gesamtnote**

- (1) Bestehen Module aus mehreren Modulteilprüfungen, so muss jede einzelne Modulteilprüfung mit mindestens „ausreichend“ (4,0) bewertet sein, damit das Modul als bestanden gilt.
- (2) Die Modulabschlussprüfungen und Modulteilprüfungen werden durch die zu vergebenden LP gewichtet. Die für die Gewichtung relevanten LP der Module sind in der Anlage 1 festgelegt.
- (3) Für die Bildung der Einheitsnote werden die Noten der Abschlussarbeit und des Kolloquiums in einem Verhältnis von 75 Prozent zu 25 Prozent gewichtet.
- (4) Die für den Abschluss zu bildende Gesamtnote errechnet sich zu 80 Prozent aus den Noten der Modulprüfungen und zu 20 Prozent aus der Einheitsnote der Abschlussarbeit.

## **§17 Nachricht über die Bewertung**

Über die Bewertung der Prüfungsleistungen ist der für die datenmäßige Verarbeitung der Bewertung zuständigen Stelle innerhalb einer Frist von vier Wochen Nachricht zu geben.

## **Teil IV - Praktika**

### **§18 Vorpraktikum**

- (1) Das Vorpraktikum ist eine wesentliche Voraussetzung für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie. Ziel ist der Erwerb fachspezifischer Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse sowie das Heranführen an Tätigkeiten und Aufgaben aus dem künftigen Berufsfeld. Hieran ist der Inhalt des Praktikums zu orientieren.
- (2) Die Dauer des Vorpraktikums beträgt 12 Kalenderwochen in Vollzeit.
- (3) Das Vorpraktikum sollte nach Möglichkeit vor Aufnahme des Studiums abgeleistet werden, der Nachweis muss jedoch spätestens zum Vorlesungsbeginn des vierten Semesters erbracht werden.

- (4) Das Nähere über Gegenstand und Art des Vorpraktikums regelt die vom Fachbereichskonvent zu beschließende Praktikumsrichtlinie.

## **§19 Projektstudium**

- (1) Das Projektstudium ist ein wesentlicher Bestandteil im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie und dient dem projektbezogenen, fachspezifischen und praktischem Heranführen an Aufgaben und Arbeiten aus dem künftigen beruflichen Tätigkeitsfeld. Die oder der Studierende wendet dabei die im Studium erworbenen Fähigkeiten und Kompetenzen an.
- (2) Die Dauer des Projektstudiums beträgt mindestens 12 Kalenderwochen in Vollzeit.
- (3) Voraussetzung für das Absolvieren des Projektstudiums ist der Nachweis aller Studien- und Prüfungsleistungen des ersten bis vierten Fachsemesters.
- (4) Das Nähere über Gegenstand und Art des Projektstudiums regelt die vom Fachbereichskonvent zu beschließende Richtlinie.

## **§20 Schlussbestimmungen**

- (1) Diese Satzung in der geänderten Fassung tritt am Tag nach der Bekanntmachung in Kraft.
- (2) Diese Satzung des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie vom 13. November 2017 (NBl. HS MBWK Schl.-H. S. 97) tritt mit Ablauf des 28. Februar 2026 außer Kraft.

**Anlage 1 zur Studien- und Prüfungsordnung (SPO) für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie**

Modul-Nr.	Modulname	Name der Lehrveranstaltung	Art der Veranstaltung	Semester	Leistung		Vorbedingungen	Sprache	SWS	ECTS (LP)
					Prüfungsleistung	Studienleistung				
<b>Pflichtmodule</b>										
<b>Technik</b>										
<b>1</b>	<b>Mathematik I</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Mathematik I	Vorlesung	1	MP-K (120 Min)				4	5
<b>2</b>	<b>Maschinentechnik I</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Maschinentechnik I	Vorlesung	1	MP-K (120 Min)				4	5
<b>3</b>	<b>Werkstoffkunde</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Werkstoffkunde	Vorlesung	1	MP-K (120 Min)				4	5
<b>4</b>	<b>Grundlagen der Elektrotechnik / Elektronik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Grundlagen der Elektrotechnik / Elektronik	Vorlesung	1	MP-K (120 Min)				4	5
<b>5</b>	<b>Mathematik II</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Mathematik II	Vorlesung	2	MP-K (120 Min)				4	5
<b>6</b>	<b>Maschinentechnik II</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Maschinentechnik II	Vorlesung	2	MP-K (120 Min)				4	5
<b>7</b>	<b>Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik	Vorlesung	4	MP-K (120 Min)				3	5
		Mechanische Lebensmittel-Verfahrenstechnik - Labor	Praktikum			Tu			1	
<b>8</b>	<b>Technische Strömungslehre</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Technische Strömungslehre	Vorlesung	3	MP-K (120 Min)				3	5

		Technische Strömungslehre - Labor	Praktikum			Tu			1	
<b>9</b>	<b>Thermodynamik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Thermodynamik	Vorlesung	4	MP-K (120 Min)				4	5
<b>10</b>	<b>Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik	Vorlesung	5	MP-K (120 Min)				3	5
		Thermische Lebensmittel-Verfahrenstechnik - Labor	Praktikum			Tu			1	
<b>11</b>	<b>Spezielle Lebensmitteltechnologie</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>4</b>
		Spezielle Lebensmitteltechnologie	Vorlesung	<b>6</b>	MP-PF				2	4
<b>12</b>	<b>Verpackungs- und Abfülltechnik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Verpackungs- und Abfülltechnik	Vorlesung	6	MP-K (120 Min)				4	5
<b>Informationstechnologie</b>										
<b>13</b>	<b>Einführung IT-Systeme</b>							deutsch	<b>3</b>	<b>3</b>
		Einführung IT-Systeme	Vorlesung	<b>2</b>	MP-K (120 Min)				3	3
<b>14</b>	<b>Prozessmesstechnik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Prozessmesstechnik	Vorlesung	3	MP-K (120 Min)				3	5
		Prozessmesstechnik - Labor	Praktikum			Tu			1	
<b>15</b>	<b>Prozessautomatisierung</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Prozessautomatisierung	Vorlesung	5	MP-K (120 Min)				4	5
<b>16</b>	<b>Integrierte Systeme</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Integrierte Systeme	Vorlesung	6	MP-K (120 Min)				2	5
		Integrierte Systeme	Übung						2	

Wirtschaftswissenschaften										
<b>17</b>	<b>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Unternehmensplanspiel</b>							deutsch	<b>5</b>	<b>5</b>
		Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	Vorlesung	1	MP-PF				3	5
		Unternehmensplanspiel	Übung	3					2	
<b>18</b>	<b>Statistik</b>							deutsch	<b>3</b>	<b>4</b>
		Statistik	Vorlesung	1	MP-K (120 Min)				3	4
<b>19</b>	<b>Rechnungswesen (Kostenrechnung)</b>							deutsch	<b>3</b>	<b>4</b>
		Rechnungswesen (Kostenrechnung)	Vorlesung	2	MP-K (120 Min)				3	4
<b>20</b>	<b>Wirtschaftsrecht</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Wirtschaftsrecht	Vorlesung	2	MP-K (120 Min)				4	5
<b>21</b>	<b>Grundlagen des Controllings</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Grundlagen des Controllings	Vorlesung	4	MP-K (120 Min)				4	5
<b>22</b>	<b>Grundlagen des Marketings</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Grundlagen des Marketings	Vorlesung	4	MP-K (120 Min)				4	5
<b>23</b>	<b>Grundlagen der Logistik</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Grundlagen der Logistik	Vorlesung	4	MP-K (120 Min)				4	5
<b>24</b>	<b>Finanzierung, Investition</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Finanzierung, Investition	Vorlesung	5	MP-K (120 Min)				4	5
Management / Sprachen										
<b>25</b>	<b>Englisch</b>							englisch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Englisch	Vorlesung	3	MP-PF				4	5
<b>26</b>	<b>Personalmanagement</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Personalmanagement	Vorlesung	5	MP-PF				4	5
<b>27</b>	<b>Führungs- und Selbstmanagement</b>							deutsch	<b>6</b>	<b>8</b>
		Führungs- und Selbstmanagement	Projekt	5 / 6	MP-PF				6	8

<b>28</b>	<b>Umwelt- und Qualitätsmanagement</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>5</b>
		Umweltmanagement	Vorlesung	6	MP-K (120 Min)				2	5
		Qualitätsmanagement	Vorlesung						2	
<b>29</b>	<b>Projektmanagement</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>2</b>
		Projektmanagement	Vorlesung	6	MP-PA				1	2
		Projektmanagement	Übung						1	

### Lebensmittelchemie

<b>30</b>	<b>Allgemeine und physikalische Chemie</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>6</b>
		Allgemeine und physikalische Chemie	Vorlesung	1	MP-K (90 Min)				2	3
		Allgemeine und physikalische Chemie - Labor	Praktikum	2		Tu			2	3
<b>31</b>	<b>Chemie I</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>3</b>
		Chemie I	Vorlesung	2	MP-K (120 Min)				2	3
<b>32</b>	<b>Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>3</b>
		Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht	Vorlesung	2	MP-K (90 Min)				2	3
<b>33</b>	<b>Rohstoffkunde</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>3</b>
		Rohstoffkunde	Vorlesung	3	MP-K (120 Min)				2	3
<b>34</b>	<b>Biochemie und Biotechnologie</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>3</b>
		Biochemie und Biotechnologie	Vorlesung	3	MP-K (120 Min)				2	3
<b>35</b>	<b>Chemie II</b>							deutsch	<b>6</b>	<b>9</b>
		Chemie II	Vorlesung	3 / 4	MP-K (120 Min)				4	6
		Chemie II - Labor	Praktikum	4		Tu			2	3

<b>36</b>	<b>Grundlagen Lebensmittel-technologie</b>							deutsch	<b>4</b>	<b>6</b>
		Grundlagen Lebensmitteltechnologie	Vorlesung	3	MP-K (120 Min)				2	3
		Grundlagen Lebensmitteltechnologie	Praktikum			Tu			2	3
<b>37</b>	<b>Ökotrophologie</b>							deutsch	<b>2</b>	<b>3</b>
		Ökotrophologie	Vorlesung	5	MP-K (120 Min)				2	3
<b>38</b>	<b>Mikrobiologie und Hygiene</b>							deutsch	<b>3</b>	<b>4</b>
		Mikrobiologie und Hygiene	Vorlesung	6	MP-K (120 Min)				2	3
		Mikrobiologie und Hygiene - Labor	Praktikum			Tu			1	1

<b>Studienabschluss</b>										
<b>A1</b>	<b>Abschluss</b>							deutsch		<b>30</b>
		Projektstudium		7	MP-PA			deutsch		15
		Abschlussarbeit		7	12 Wochen			deutsch		12
		Abschlusskolloquium		7	60 Min.					3

**LP: Leistungspunkte**  
**MP-K: Modulprüfung Klausur**  
**MP-M: Modulprüfung mündlich**  
**MP-PF: Modulprüfung Portfolioprüfung**  
**MP-PA: Modulprüfung Projektarbeit**  
**Tu: Test unbenotet (Studienleistung)**