

# Hochschule Anhalt

sowie der Genehmigung des Präsidenten der Hochschule Anhalt vom 28.05.2014.

(3) Veröffentlicht in „Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt“ Nr. 68/2014 am 03.06.2014.

## **SATZUNG**

Köthen, den 28.05.2014

### **zur Änderung der Prüfungs- und Studienordnung zur Erlangung des akademischen Grades**

Prof. Dr. Dr. h.c. Dieter Orzessek  
Präsident der Hochschule Anhalt

## **BACHELOR**

### **für den Studiengang**

## **LEBENSMITTELTECHNOLOGIE**

**vom 01.02.2012**

veröffentlicht in Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 52/2012 vom 17.07.2012.

Aufgrund der §§ 67 Absatz 3 Nr. 8 und 77 Absatz 2 Nr. 1 sowie § 13 Absatz 1 des Hochschulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt i.d.F. vom 14. Dezember 2010 (GVBl.LSA Nr. 28/2010 S. 600) wird die nachfolgende Satzung erlassen.

#### **Artikel I**

Die Anlagen 2, 4, 5 und 6 der Prüfungs- und Studienordnung wird durch die entsprechende Tabelle in der Anlage dieser Satzung ersetzt.

#### **Artikel II**

Der § 22 wird ergänzt durch Absatz 3:

(3) Die Schutzbestimmungen entsprechend § 3, 4, 6 und 8 des Mutterschutzgesetzes sowie Fristen des Bundeserziehungsgeldgesetzes über die Elternzeit werden im Rahmen von beantragten Sonderstudienplänen nach Absatz 2 realisiert.

#### **Artikel III**

(1) Diese Satzung tritt nach Ihrer Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt am Tag nach Ihrer Bekanntgabe im „Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt“ in Kraft und gilt für alle Studierenden, die sich ab Wintersemester 2014/15 eingeschrieben haben.

(2) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik vom 23.04.2014



Hochschule Anhalt  
Anhalt University of Applied Sciences

## Zeugnis über die Bachelorprüfung Certificate of Examination for a Bachelor's Degree

**<Name, Vorname>**

Nachname (surname), Vorname (first name)

**TT. MM. JJJJ, Ort**

Geburtsdatum (date of birth), Geburtsort (place of birth)

hat im Fachbereich  
Angewandte Biowissenschaften und  
Prozesstechnik  
die Bachelorprüfung im Studiengang  
**Lebensmitteltechnologie**

bestanden.

has passed all examinations on the Bachelor's  
Programme

**Food Technology**

in the Department of

**Applied Biosciences and Process  
Engineering**

**Gesamtnote der Bachelorprüfung** X,y

Final Grade of Examination for a Bachelor's Degree

**Credits** 180

**ECTS** A...E

Köthen, TT. MM. JJJJ

(Siegel)

---

Dekan Prof. Dr. Vorname Name  
Dean

---

Vorsitzender d. Prüfungsausschusses Prof. Dr. Vorname Name  
Chair of the Examinations Committee

<b>Pflichtmodule</b> Compulsory Subjects	<b>Credits</b> Credits	<b>Noten</b> Grades
Mathematik I Mathematics I	5	X,y
Mathematik II Mathematics II	7	X,y
Informatik Computer Science	5	X,y
Physik Physics	5	X,y
Allgemeine Chemie General Chemistry	5	X,y
Physikalische Chemie Physical Chemistry	5	X,y
Organische Chemie Organic Chemistry	5	X,y
Mikrobiologie Microbiology	4	X,y
Spezielle Mikrobiologie Specific Microbiology	4	X,y
Lebensmittelchemie Food Chemistry	6	X,y
Lebensmittelanalytik Food Analysis	5	X,y
Sensorik Sensory Evaluation	4	X,y
Lebensmittelrecht Food Law	2	X,y
Thermodynamik und Strömungsmechanik Thermodynamics and Fluid Mechanics	9	X,y
Mess- und Regelungstechnik Measuring and Control Technology	5	X,y
Lebensmittelverfahrenstechnik Food Process Engineering	9	X,y
Lebensmitteltechnologie pflanzliche Produkte Food Technology plant Products	8	X,y
Lebensmitteltechnologie tierische Produkte Food Technology animal Products	7	X,y
Prozesstechnik Process Technology	5	X,y
Lebensmittelkonservierungstechnik Food Preservation	7	X,y
Lebensmittelverpackungstechnik Food Packaging Technology	4	X,y
Lebensmittelapparatetechnik Food Apparatus Engineering	5	X,y

<b>Betriebswirtschaftslehre</b> Business Administration	4	X,y
<b>Fremdsprachen</b> Foreign Languages	5	X,y
<b>Informationssysteme und Projektarbeit</b> Information Systems and Project	5	X,y
<b>Betriebspraktikum</b> Professional Practical Training	15	X,y

**Wahlpflichtmodule**  
Electoral Compulsory Subjects

<b>WPM 1</b> ECS 1	5	X,y
<b>WPM 2</b> ECS 2	5	X,y
<b>WPM 3</b> ECS 3	5	X,y

**Thema der Bachelorarbeit:**  
Subject of the Bachelor Thesis:

<b>Bachelorarbeit</b> Bachelor Thesis	12	X,y
<b>Kolloquium</b> Colloquium	3	X,y

**Zusatzmodule**  
Additional Subjects

<b>ZM 1</b> AS 1	C	X,y
...		
<b>ZM n</b> AS n	C	X,y

Grading scale: very good (up to 1,5); good (1,6 - 2,5); satisfactory (2,6 - 3,5); sufficient (3,6 - 4,0)  
s.a. successfully attended  
ECTS: A (up to 1,3); B (1,4 - 2,0); C (2,1 - 3,0); D (3,1 - 3,7); E (3,8 - 4,0)

Notenskala: sehr gut (bis 1,5); gut (1,6 bis 2,5); befriedigend (2,6 bis 3,5); ausreichend (3,6 bis 4,0)  
e.t. erfolgreich teilgenommen  
ECTS: A (bis 1,3); B (1,4 bis 2,0); C (2,1 bis 3,0); D (3,1 bis 3,7); E (3,8 bis 4,0)

## Studien- und Prüfungsplan für den Bachelor- Studiengang Lebensmitteltechnologie (Änderungen)

Der Studienplan gibt Volumen und Zuordnung der Module zu den einzelnen Fachsemestern der Regelstudienzeit sowie deren Creditierung an. Bestandteile der Bachelorprüfung sind: die Pflicht- und Wahlpflichtmodulprüfungen, das Berufspraktikum, die Bachelorarbeit und das Bachelorkolloquium. Prüfungsvoraussetzungen sind die Vorleistungen nach dieser Anlage.

	Semesterwochenstunden 15 Wochen			Prüfungs- vorleistung	Prüfungs- art	Zeitdauer der Prüfung	Credits
	V	Ü	P				
<b>1. Fachsemester</b>							
<b>Pflichtmodule</b>							
Mathematik I	2	2	0		K	90 min.	5
Informatik	2	0	2	LNW	K	120 min.	5
Physik	2	1	1	LNW	K	120 min.	5
Allgemeine Chemie	3	0	1	LNW	K	90 min.	5
Mikrobiologie	3	0	2		K	120 min.	4
Betriebswirtschaftslehre	2	2	0		K	120 min.	4
Fremdsprache*	0	2	0	LNW			2
<b>Summe 1. Fachsemester</b>							<b>30</b>
<b>2. Fachsemester</b>							
<b>Pflichtmodule</b>							
Mathematik II	4	4	0		K	120 min.	7
Physikalische Chemie	2	1	1	LNW	K	120 min.	5
Organische Chemie	4	1	0		K	90 min.	5
Sensorik	2	0	2	LNW	K	90 min.	4
Lebensmittelrecht	1	1	0		oP, LNW		2
Spezielle Mikrobiologie	2	0	2		K	90 min.	4
Fremdsprache*	0	2	0		oP, LNW		3
<b>Summe 2. Fachsemester</b>							<b>30</b>
<b>3. Fachsemester</b>							
<b>Pflichtmodule</b>							
Lebensmittelchemie	4	0	3	LNW	K	180 min.	6
Thermodynamik und Strömungsmechanik	4	4	2	LNW 1, 2	K	180 min.	9
Lebensmittelapparatetechnik	2	2	0		K	90 min.	5
Informationssysteme und Projektarbeit	1	0	4		PRO, P		5
<b>Wahlpflichtmodule (1 WPM ist zu wählen)</b>							
WPM 1							5
<b>Summe 3. Fachsemester</b>							<b>30</b>
<b>4. Fachsemester</b>							
<b>Pflichtmodule</b>							
Lebensmittelanalytik	2	1	3	LNW	K	120 min.	5
Mess- und Regelungstechnik	4	1	1	LNW	K	120 min.	5
Lebensmitteltechnologie pflanzliche Prod.	6	0	3	LNW	M	30 min.	8
Lebensmitteltechnologie tierische Prod.	4	0	3	LNW	M	30 min.	7
<b>Wahlpflichtmodule (1 WPM ist zu wählen)</b>							
WPM 2							5
<b>Summe 4. Fachsemester</b>							<b>30</b>
<b>5. Fachsemester</b>							
<b>Pflichtmodule</b>							
Lebensmittelverfahrenstechnik	4	2	3	LNW	K	180 min.	9
Prozesstechnik	2	2	0		K	90 min.	5
Lebensmittelkonservierungstechnik	2	2	2	LNW	K	120 min.	7
Lebensmittelverpackungstechnik	1	1	1	LNW	M	30 min.	4
<b>Wahlpflichtmodule (1 WPM ist zu wählen)</b>							
WPM 3							5
<b>Summe 5. Fachsemester</b>							<b>30</b>
<b>6. Fachsemester</b>							
<b>Berufspraktikum, Bachelorarbeit, Kolloquium</b>							
Betriebspraktikum					H, P	30 min.	15
Bachelorarbeit				§ 30	H		
Bachelorkolloquium				§ 33	C/P	max.90 min.	15
<b>Summe 6. Fachsemester</b>							<b>30</b>
<b>Summe Studiengang gesamt</b>							<b>180</b>

\* für Bildungsausländer erfolgt diese Ausbildung obligatorisch in Deutsch, vergl.§ 9 Absatz 3

## Wahlpflichtmodulkatalog für den Studiengang Lebensmitteltechnologie

	Semesterwochenstunden 15 Wochen			Prüfungs- vorleistung	Prüfungs- art	Zeitdauer der Prüfung	Credits
	V	Ü	P				
<b>Angebote für das 3. – 5. Semester</b>							
Analytische Mikroskopie	2	0	2	LNW	K	90 min.	5
Anlagentechnik	3	0	1	LNW	K	90 min.	5
Computer Aided Design (CAD)	1	0	3		B		5
Energiewirtschaft	2	1	1	LNW	K	90 min.	5
Ingenieurethik	4	0	0		oP, LNW		5
Instrumentelle Analytik	2	0	2	LNW	K	90 min.	5
Kältetechnik	2	2	0		K	90 min.	5
Lebensmittelbiotechnologie	4	0	0		K	90 min.	5
Projektmanagement	3	1	0		K	90 min.	5
Prozessleittechnik	2	0	2	LNW	M	30 min.	5
Qualitätsmanagement	2	2	0		K	90 min.	5
Sensor- und Analysenmesstechnik	2	0	2	LNW	K	90 min.	5
Sicherheitstechnik	2	2	0		M	30 min.	5
Versorgungstechnik	2	1	1	LNW	K	90 min.	5
Warenkunde	4	0	0		K	90 min.	5
Werkstofftechnik	3	0	1	LNW	K	90 min.	5
Wirtschaftsrecht und Erzeugniskalkulation	3	1	0		K	90 min.	5
Zusatzstoffe, Toxikologie und Allergene	3	1	0	LNW	K	90 min.	5

Modulabschluss:	K	Klausur
	M	mündliche Prüfung
	PRO	Projekt
	H	Hausarbeit
	B	Beleg
	P	Präsentation
	C	Kolloquium
	LNW	Leistungsnachweis
	oP	ohne Prüfung

Prüfungsvorleistung (PVL): LNW Leistungsnachweis

**Regelstudienverlauf**

1. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Übungen, Praktika	30 Credits
2. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Übungen, Praktika	30 Credits
3. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Übungen, Praktika, Exkursionen	30 Credits
4. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Übungen, Praktika, Exkursionen	30 Credits
5. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Übungen, Praktika, Exkursionen	30 Credits
6. Semester	12 Wochen Betriebspraktikum und Kolloquium 10 Wochen Bachelorarbeit und Kolloquium	30 Credits

Die Modulprüfungen erfolgen vorzugsweise in mehreren Prüfungswochen, optional studienbegleitend.

## Modulbezeichnungen Deutsch - Englisch

Modulbezeichnung deutsch	Modulbezeichnung englisch
Allgemeine Chemie	General Chemistry
Analytische Mikroskopie	Analytical Microscopy
Anlagentechnik	Systems Engineering
Bachelorarbeit	Bachelor Thesis
Betriebspraktikum	Professional Practical Training
Betriebswirtschaftslehre	Business Administration
Computer Aided Design (CAD)	Computer Aided Design (CAD)
Energiewirtschaft	Energy Management
Fremdsprachen	Foreign Languages
Informatik	Computer Science
Informationssysteme und Projektarbeit	Information Systems and Project
Ingenieurethik	Engineering Ethics
Instrumentelle Analytik	Instrumental Analysis
Kältetechnik	Refrigeration Engineering
Lebensmittelanalytik	Food Analysis
Lebensmittelapparatetechnik	Food Apparatus Engineering
Lebensmittelbiotechnologie	Food Biotechnology
Lebensmittelchemie	Food Chemistry
Lebensmittelkonservierungstechnik	Food Preservation
Lebensmittelverpackungstechnik	Food Packaging Technology
Lebensmittelrecht	Food Law
Lebensmitteltechnologie pflanzliche Produkte	Food Technology plant Products
Lebensmitteltechnologie tierische Produkte	Food Technology animal Products
Lebensmittelverfahrenstechnik	Food Process Engineering
Mathematik I	Mathematics I
Mathematik II	Mathematics II
Mess- und Regelungstechnik	Measuring and Control Technology
Mikrobiologie	Microbiology
Organische Chemie	Organic Chemistry
Physik	Physics
Physikalische Chemie	Physical Chemistry
Projektmanagement	Project Management
Prozessleittechnik	Process Control Engineering
Prozesstechnik	Process Technology
Qualitätsmanagement	Quality Management
Sensor- und Analysenmesstechnik	Sensor and Analytical Measuring Technique
Sensorik	Sensory Evaluation
Sicherheitstechnik	Safety Engineering
Spezielle Mikrobiologie	Specific Microbiology
Thermodynamik und Strömungsmechanik	Thermodynamics and Fluid Mechanics
Versorgungstechnik	Supply Engineering
Warenkunde	Product Research
Werkstofftechnik	Material Engineering
Wirtschaftsrecht und Erzeugniskalkulation	Business Law and Product Costing
Zusatzstoffe, Toxikologie und Allergene	Additives, Toxicology and Allergens