

Hochschule Anhalt

STUDIEN- UND PRÜFUNGSORDNUNG

zur Erlangung des akademischen Grades

BACHELOR

für den Studiengang

**ÖKOTROPHOLOGIE: ANGEWANDTE LEBENSMITTEL- UND
ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN (OLE)**

vom 22.10.2025

(Studiengangsspezifische Bestimmungen)

Auf der Grundlage von § 77 Absatz 2 und § 13 des Hochschulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt (HSG LSA) in der Fassung der Bekanntmachung vom 01. Juli 2021 (GVBl. LSA 367, 368) in Verbindung mit den Allgemeinen Bestimmungen zu Studien- und Prüfungsordnungen für das Bachelor-Studium an der Hochschule Anhalt (AB-SPOB) vom 21.09.2016 jeweils in der derzeit gültigen Fassung wird die nachfolgende Studien- und Prüfungsordnung erlassen.

Gliederung

- § 1 Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn
- § 2 Ziele und Aufbau des Studiums
- § 3 Bachelorgrad
- § 4 Regelstudienzeit
- § 5 Kriterien zur Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen
- § 6 Meldung und Zulassung zur Bachelorarbeit
- § 7 Gesamtnote der Bachelorprüfung
- § 8 Übergangsregelungen
- § 9 In- und Außer-Kraft-Treten

Anlagen

- Anlage 1: Studien- und Prüfungsplan
- Anlage 2: Regelstudienverlauf

§ 1 Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn

- (1) Es gelten die Allgemeinen Bestimmungen zu Studien- und Prüfungsordnungen für das Bachelor-Studium an der Hochschule Anhalt. Zusätzliche Voraussetzung ist der Nachweis eines vierwöchigen Vorpraktikums, welches vor Studienbeginn, spätestens aber bis zum Ende des dritten Fachsemesters absolviert werden muss, oder eine abgeschlossene Ausbildung in einem dem Studiengang entsprechenden Berufsfeld.
- (2) Studienbeginn ist der erste Tag des Wintersemesters.

§ 2 Ziele und Aufbau des Studiums

- (1) Ziel des Studiums ist es, interdisziplinär orientierte Fachkräfte auszubilden, deren Kernkompetenz darin liegt, bei Ernährungs-, Lebensmittel- und Verpflegungsthemen die Anforderungen des Verbrauchers zu kennen und diese in der betrieblichen Praxis umzusetzen. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben und Verpflegungsbetrieben sorgen sie dafür, dass die Produkte den ernährungsphysiologischen, sensorischen, hygienischen, technologischen und ökonomischen Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus befähigen sie die Verbraucher, kompetente Entscheidungen in ihrem Alltagshandeln zu treffen. Dies bezieht sich vor allem auf Entscheidungen zum Ernährungsverhalten.
- (2) Das Studium enthält im 5. und 6. Semester ein Berufspraktikum. Die Durchführung des Praktikums erfolgt auf der Grundlage der Praktikumsordnung des Studiengangs.
- (3) Im Pflicht- und Wahlpflichtbereich sind einschließlich Bachelorarbeit und Bachelorkolloquium mindestens 180 Credits nachzuweisen.
- (4) Ein Credit nach dem European Credit Transfer System (ECTS) entspricht einem Arbeitsaufwand von 30 Zeitstunden.
- (5) Im Wahlpflichtbereich werden drei Vertiefungsrichtungen Ernährung, Lebensmittel und Verpflegung angeboten. Studierende können mit dem Zeugnisantrag die Angabe einer Vertiefungsrichtung beantragen. Um eine Vertiefung explizit im Bachelorzeugnis zu dokumentieren, müssen mindestens 5 Wahlpflichtmodule (25 Credit Points) aus einer Vertiefungsrichtung erfolgreich abgeschlossen werden und in die Gesamtnote der Masterprüfung eingehen. Auch besteht die Möglichkeit keine Vertiefungsrichtung auszuwählen.

§ 3 Bachelorgrad

Nach bestandener Bachelorprüfung verleiht der Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung den akademischen Grad

Bachelor of Science (B.Sc.).

Darüber stellt die Hochschule Anhalt eine Urkunde mit dem Datum des Tages aus, an dem die letzte Prüfungsleistung erbracht worden ist.

§ 4 Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit, in der das Studium abgeschlossen werden kann, beträgt einschließlich der Bachelorprüfung sechs Semester.

§ 5 Kriterien zur Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen

- (1) Außerhalb von Hochschulen erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten können entsprechend § 13 der Allgemeinen Bestimmungen zu Studien- und Prüfungsordnungen des Bachelorstudiums angerechnet werden, wenn sie den Studien- und Prüfungsleistungen, die sie ersetzen sollen, mindestens zu 75% in Inhalt, Umfang und Niveau entsprechen.
- (2) Werden Prüfungsleistungen gemäß § 13 der Allgemeinen Bestimmungen (Studien- und Prüfungsordnung für die Studiengänge mit Abschluss Bachelor an der Hochschule Anhalt, Teil 1: Allgemeine Bestimmungen) anerkannt oder angerechnet, ist das Modul auf dem Zeugnis über die Bachelorprüfung kenntlich zu machen.
- (3) Es ist keine Kennzeichnung gemäß Absatz 2 erforderlich, wenn die Prüfungsvorleistung anerkannt/angerechnet und die benotete Prüfungsleistung im Studiengang abgelegt wurde.
- (4) Bei unvergleichbaren Notensystemen wird das Modul unbenotet mit „bestanden“ aufgenommen. Das Modul geht nicht in die Berechnung der Gesamtnote der Bachelorprüfung nach § 27 in Allgemeine Bestimmungen ein.

§ 6 Meldung und Zulassung zur Bachelorarbeit

Der Antrag auf Zulassung zur Bachelorarbeit ist an den Prüfungsausschuss zu stellen. Die Zulassung ist zu versagen, wenn Module des 1. bis 4. Fachsemesters gemäß Anlage 1 im Umfang von weniger als 110 Credits bestanden sind.

§ 7 Gesamtnote der Bachelorprüfung

Das gemäß der dotierten Credits gewichtete Mittel der Pflicht- und Wahlpflichtmodulprüfungsnoten nach Anlage 1 wird mit einer Dezimalstelle nach § 18 Absatz 5 der Allgemeinen Bestimmungen zu Studien- und Prüfungsordnungen für das Bachelorstudium an der Hochschule Anhalt ermittelt.

§ 8 Übergangsregelungen

Studierende, die ab dem 01.10.2025 in den Studiengang Ökotrophologie immatrikuliert wurden, können durch schriftliche Erklärung an den Prüfungsausschuss bis zum 30.09.2026 beantragen, nach dieser Studien- und Prüfungsordnung zu studieren. Studienleistungen im bisherigen Studiengang kommen dabei zur Anerkennung, ebenso die bisherigen Fachsemester.

§ 9 In- und Außer-Kraft-Treten

- (1) Diese Ordnung tritt nach ihrer Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.
- (2) Sie gilt für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2026/27 immatrikuliert werden.
- (3) Die Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie vom 14.01.2013 veröffentlicht im Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 65/2014 am 09.04.2014, mit der Berichtigung vom 30.04.2014 veröffentlicht im Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 66/2014, mit der Änderungssatzung vom 02.06.2020 veröffentlicht im Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 84/2020 sowie der Änderungssatzung vom 11.10.22 veröffentlicht im Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 92/2023 tritt zum Ende des Wintersemesters 2033/34 außer Kraft.
- (1) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung vom 22.10.2025 und der Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt vom 14.11.2025.
- (2) Die Veröffentlichung erfolgt im Internetportal der Hochschule Anhalt sowie im Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt 2026.

Köthen, den 14.11.2025

Prof. Dr.-Ing. Jörg Bagdahn
Präsident der Hochschule Anhalt

Studien- und Prüfungsplan für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften

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.

Fachsemester	Semesterwochen- stunden 15 Wochen			Prüfungs- vorleis- tung	Prü- fungs- art	Zeitdauer der Prü- fung	Credits
	V	S/ Ü	P				
1. Fachsemester							
Pflichtmodule							
Mathematik, Statistik, Informatik	2	2	1	LNW	K	120 min.	5
Wissenschaftliches Arbeiten (Fortsetzung im 2. FS)	1	0	1	LNW	Siehe 2. FS		(2)
Lebensmittelchemie (Fortsetzung im 2. FS)	4	2	0	LNW	Siehe 2. FS		(6)
Wirtschaftliche Grundlagen	5	2	0		K	90 min	7
Anatomie und Physiologie	3	2	0		M	20 min	5
Warenkunde der Lebensmittel	3	2	0	LNW	K	90 min	5
Summe 1. Fachsemester	18	10	2				30

2. Fachsemester							
Pflichtmodule							
Wissenschaftliches Arbeiten (<i>Fortsetzung aus 1. FS</i>)	1	2	0		H		(3)
Lebensmittelchemie (<i>Fortsetzung aus 1. FS</i>)	0	0	2		K	120 min.	(2)
Psychosoziale Grundlagen der Ernährung	0	5	0		K	90 min.	5
Allgemeine Lebensmitteltechnologie	2	2	1	LNW	M	20 min	5
Grundlagen der Ernährungslehre	2	2	1	LNW	M	20 min	5
Mikrobiologie	3	1	1	LNW	K	90 min.	5
Angewandte Statistik	2	2	1	LNW	P	20 min	5
Summe 2. Fachsemester	10	14	6				30

3. Fachsemester							
Pflichtmodule							
Ernährungsphysiologie	3	2	0		M	20 min	5
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene	3	1	1	LNW	K	90 min	5
Marketing	2	2	0	LNW	K	90 min	5
Wahlpflichtmodule: es sind 3 Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu belegen							15
Summe 3. Fachsemester	12-17	7-11	1-8				30

4. Fachsemester							
Pflichtmodule							
Lebensmittel- und Verbraucherschutzrecht	5	0	0		K	120 min	5
Lebensmittelanalytik	2	2	1	LNW	K	90 min	5
Wahlpflichtmodule: es sind 4 Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu belegen							20
Summe 4. Fachsemester	12-17	5-12	2-12				30

5. Fachsemester							
Pflichtmodule							
Interdisziplinäres Projekt	0	2	0		H+P*	20 min.	5
Berufspraktikum (Fortsetzung im 6. FS)	4 Wochen			LNW	oP		(5)
Wahlpflichtmodule: es sind 4 Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu belegen.							20
Summe 5. Fachsemester	0-6	7-14	4-13				30

6. Fachsemester							
Berufspraktikum (<i>Fortsetzung aus dem 5. FS</i>)	12 Wochen			LNW	oP		(15)
Bachelorarbeit	10 Wochen			§ 30 [#]	H		12
Bachelorkolloquium				§ 33 [#]	C/P	40 min	3
Summe 6. Fachsemester	0	0	0				30

Summe Studiengang gesamt	52-68	43-61	15-41				180
---------------------------------	--------------	--------------	--------------	--	--	--	------------

[#]Allgemeine Bestimmungen

* Die Gesamtnote ergibt sich aus H = 70 % und P = 30 %

Der CN-Wert des Bachelorstudiengangs beträgt 5,5.

Modulabschluss:	K	Klausur
	M	mündliche Prüfung
	H	Hausarbeit
	E/B	Entwurf/Beleg
	R	Referat
	PRO	Projekt
	P	Präsentation
	C	Kolloquium
	oP	ohne Prüfungsleistung

Prüfungsvorleistung: LNW Leistungsnachweis

Wahlpflichtmodulkatalog

Modulbezeichnung	Belegbar im Semester	Semesterwochen- stunden 15 Wochen			Prüfungs- vorleistung	Prüfungs- art	Zeitdauer der Prüfung	Credits
		V	S/ Ü	P				
Vertiefungsrichtung Ernährung								
Ernährung des gesunden Menschen	3	3	2	0		M	20 min	5
Ernährungskommunikation	3	3	1	1		E/B		5
Grundlagen der Diätetik	4	2	3	0		K	90 min	5
Biochemie der Ernährung	4	2	2	1	LNW	M	20 min.	5
Ernährung in der Gesundheitsförderung	5	0	3	2		P	20 min	5
Beratungspsychologie	5	0	3	2	LNW	K	90 min.	5
Vertiefungsrichtung Lebensmittel								
Technologie der Lebensmittelherstel- lung	3	2	2	1	LNW	M	20 min.	5
Sensorik	3	3	1	1	TN80	K	90 min.	5
Lebensmittelherstellung und -beurtei- lung	4	1	1	3	LNW	P	20 min.	5
Lebensmitteltoxikologie	4	3	1	1	LNW	K	90 min	5
Produktentwicklung	5	0	3	2		H+P*	20 min	5
Angewandte Lebensmittelanalytik	5	0	1	4	LNW	E/B		5
Vertiefungsrichtung Verpflegung								
Verpflegungsmanagement	3	2	2	1	LNW	M	20 min	5
Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanage- ment	3	3	2	0		K	90 min	5
Speisenherstellung	4	0	1	4	LNW	P	20 min	5
Verbraucherökonomik	4	3	2	0	LNW	M	20 min	5
Internationale Agrar- und Lebensmittel- märkte	5	2	3	0		H+P*	20 min	5
Speisenplanung und Rezeptentwick- lung	5	1	2	2	LNW	P	20 min	5
Kompetenzübergreifende Wahlpflichtmodule								
Personalführung	3./5.	3	2	0		K	90 min	5
Fachsprache**	3./5.	0	0	5		M	20 min	5
Imkerei und Honigqualität	4	2	0	3	TN80 + LNW	P	20 min	5
Nachhaltige landwirtschaftliche Pro- duktion	4	2	3	0		K	90 min	5
Studium generale					LNW	oP		5

Bis zu zwei Wahlpflichtmodule können in Absprache mit dem Studienfachberater aus anderen Studiengängen gewählt werden.

* Die Gesamtnote ergibt sich aus H = 70 % und P = 30 %

** für Bildungsausländer erfolgt diese Ausbildung obligatorisch in Deutsch, vergl. §9 Absatz 4 der Allgemeinen Bestimmungen zu Studien- und Prüfungsordnungen für das Bachelorstudium an der Hochschule Anhalt

Modulabschluss:
K
M
H
E/B
P

Klausur
mündliche Prüfung
Hausarbeit
Entwurf/Beleg
Präsentation

Prüfungsvorleistung: LNW
TN80
Leistungsnachweis
80% Teilnahme

Regelstudienverlauf

1. Semester	15 Wochen – Vorlesungen, Seminar / Übungen, Praktika	2 x 2 Prüfungswochen	30 Credits
2. Semester	15 Wochen – Vorlesungen, Seminar / Übungen, Praktika	2 x 2 Prüfungswochen	30 Credits
3. Semester	15 Wochen – Vorlesungen, Seminar / Übungen, Praktika	2 x 2 Prüfungswochen	30 Credits
4. Semester	15 Wochen – Vorlesungen, Seminar / Übungen, Praktika	2 x 2 Prüfungswochen	30 Credits
5. Semester	15 Wochen – Vorlesungen, Seminar / Übungen, Praktika 4 Wochen - Berufspraktikum	1 x 2 Prüfungswochen	30 Credits
6. Semester	12 Wochen - Berufspraktikum Bachelorarbeit und Bachelorkolloquium		30 Credits

Die Modulprüfungen erfolgen vorzugsweise in der Prüfungswoche, optional studienbegleitend. Die Bekanntgabe der konkreten Termine für Lehrveranstaltungen und Prüfungen erfolgt über den Fachbereich.