

Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Bachelor-Studiengang "Lebensmitteltechnologie" vom 19. Januar 2022, geändert am 12. April 2023

Nichtamtliche Lesefassung! Die rechtlich verbindlichen Satzungen sind wie nachstehend aufgeführt in den Amtlichen Mitteilungen der Hochschule Fulda veröffentlicht:

	Datum FBR:	Inkrafttreten:	Veröffentlichung:
Neufassung	19.01.2022	01.10.2022	28.09.2023 (AM 32-2023)
Änderung	12.04.2023	01.10.2023	12.03.2023 (AM 14-2024)

Inhaltsübersicht:

§ 1 Studienziele, akademischer Grad

§ 2 Zulassung

§ 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiengangs

§ 4 Module und Aufbau des Studiengangs

§ 5 Grundpraktikum

§ 6 Laborpraktika

§ 7 Optionale(s) Auslandssemester

§ 8 Praxisphase

§ 9 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis)

§ 10 Freiversuch, Notenverbesserung, Anrechnung von Prüfungsversuchen

§ 11 Bildung der Gesamtnote

§ 12 Inkrafttreten, Übergangsregelung

Anlage 1: Ordnung für das Grundpraktikum

Anlage 2: Studienplan

Anlage 3: Modulbeschreibungen

Anlage 4: Berufspraktische Ordnung für die Praxisphase (Modul LT1038 bzw. LT1252)

Anlage 5a: Regelungen zur Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit verpflichtendem 2-semesterigen Auslandsaufenthalt gemäß § 4 Abs. 4

Anlage 5b: Varianten des Auslandsaufenthaltes im Rahmen des Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“

§ 1 Studienziele, akademischer Grad

- (1) Das Studium befähigt die Studierenden dazu, im Bereich der Lebensmittel komplexe Handlungsabläufe in Industrie und Handwerk sowie bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Über die Lebensmittelproduktion hinaus können die Absolventinnen* im Bereich Pharmazie, Kosmetik, Verfahrenstechnik und Biotechnologie eingesetzt werden.

In der Berufspraxis können Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse übernommen werden.

- (2) Der Bachelor-Studiengang wird sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten.
- (3) Nach erfolgreich absolviertem Studium verleiht die Hochschule Fulda – University of Applied Sciences den akademischen Grad „Bachelor of Science“ (B.Sc.).

§ 2 Zugangsvoraussetzungen und Zulassung

- (1) Bei Wahl der deutschsprachigen Variante und deutschsprachigen Module sind Kenntnisse der deutschen Sprache mindestens auf Niveau C1 (DSH-2) des Europäischen Referenzrahmens nachzuweisen. Hiervon ausgenommen sind Bewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung an einer deutschsprachigen Einrichtung erworben haben oder die bereits ein Hochschulstudium in vorwiegend deutscher Sprache absolviert haben.
- (2) Bei Wahl der englischsprachigen Variante und englischsprachigen Module sind Kenntnisse der englischen Sprache mindestens auf Niveau B2 des Europäischen Referenzrahmens nachzuweisen. Hiervon ausgenommen sind Bewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung an einer englischsprachigen Einrichtung erworben haben oder die bereits ein Hochschulstudium in vorwiegend englischer Sprache absolviert haben.
- (3) Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester.

§ 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiengangs

- (1) Die Regelstudienzeit beträgt sieben Semester, in der Studienverlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ 8 Semester.
- (2) Der Studiengang umfasst insgesamt 210 ECTS-Punkte, in der Studienverlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ 240 ECTS-Punkte.

§ 4 Module und Aufbau des Studiengangs

- (1) Der Studiengang umfasst 31 Pflichtmodule inklusive Praxisphase und Bachelor-Thesis. Die Struktur des Curriculums ergibt sich aus dem Studienplan (Anlage 2a). Die Qualifikationsziele und Inhalte der Module, die Anzahl der pro Modul zu erwerbenden ECTS-Punkte sowie die jeweiligen Teilnahmevoraussetzungen und Prüfungsleistungen sind in den Modulbeschreibungen (Anlage 3) geregelt.
- (2) Wahloptionen je nach thematischen Interessen bestehen im 5. Semester im Umfang von 3 Modulen und im 6. Semester im Umfang von 4 Modulen aus den in Anlage 2b genannten Wahlpflichtmodulen.
- (3) Ein Modul aus dem Katalog der Wahlpflichtmodule kann durch ein frei wählbares Modul aus dem Angebot des Fachbereichs Sozial- und Kulturwissenschaften (z.B. Fremdsprache) ersetzt werden, das mindestens 5 ECTS-Punkte umfassen und benotet sein muss.
- (4) Der Studiengang (deutsche und englische Variante) kann in einer Verlaufsvariante studiert werden, die einen verpflichtenden zweisemestrigen Auslandsaufenthalt umfasst. Nähere Angaben zu dieser Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ ergeben sich aus den Anlagen 5a und 5b.

- (5) Soweit ein Modul sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten wird, haben die Studierenden ein Wahlrecht zwischen dem deutschsprachigen und dem englischsprachigen Modul. Im Fall von Wiederholungsprüfungen sowie bei Freiversuch und Notenverbesserung (§ 10) ist ein Wechsel in das Modul der jeweils anderen Sprache auch im laufenden Prüfungsverfahren zulässig. § 10 Abs. 2 gilt entsprechend.

§ 5 Grundpraktikum

Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem 4. Semester ist eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit (Grundpraktikum) zu absolvieren, die 8 Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden. Näheres regelt die Ordnung für das Grundpraktikum (Anlage 1).

§ 6 Laborpraktika

- (1) Als Zulassungsvoraussetzungen für die Teilnahme an Laborpraktika gelten grundsätzlich die Voraussetzungen für die Teilnahme am zugehörigen Modul (s. Anlage3).
- (2) Die Teilnahme an Laborpraktika ist nur nach fristgerechter Anmeldung über das Studienorganisationssystem horstl möglich. Die verbindlichen Termine zur Anmeldung werden rechtzeitig durch Aushang bekannt gegeben. Ferner ist ab dem zweiten Studiensemester der Nachweis über das Laborpraktikum zum Modul LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens oder LT1228 Principles of Scientific Research Voraussetzung für die Teilnahme an Laborpraktika. Dieses Laborpraktikum findet i.d.R. in der vorlesungsfreien Zeit vor den Lehrveranstaltungen des Sommersemesters statt. Der genaue Termin wird rechtzeitig durch Aushang bekannt gegeben.
- (3) Laborpraktika sind grundsätzlich anwesenheitspflichtig. Unverschuldetes Fernbleiben aus wichtigem Grund ist unverzüglich den betreffenden Lehrenden mitzuteilen. Im Einzelfall kann ein Nachweis verlangt werden. Die Anforderungen, die an die Anwesenheitspflicht und Art und Umfang des Praktikumsberichts gestellt werden, werden in der ersten Lehrveranstaltung bekannt gegeben. Der Praktikumsbericht muss den Anforderungen entsprechen und wird nicht benotet.

§ 7 Optionale(s) Auslandssemester

Werden Teile des Studiums an einer ausländischen Hochschule absolviert, gelten folgende Regelungen:

1. Während des Auslandsstudiums sind dem Studiengang Lebensmitteltechnologie artverwandte Module zu belegen. Die ausgewählten Module müssen vorab in einem Learning Agreement festgehalten und genehmigt werden.
2. Sollten Module aus dem Learning Agreement nicht bestanden werden, so trifft der Prüfungsausschuss eine Entscheidung über zu erbringende Äquivalenzleistungen.

§ 8 Praxisphase

Im Studium ist vor der Bachelor-Thesis (Modul LT1125 bzw. Modul LT1253) eine Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul LT1252) mit einem Umfang von 20 ECTS-Punkten vorgesehen. Näheres ist in der Berufspraktischen Ordnung (Anlage 4) geregelt.

§ 9 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis)

Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Thesis (Modul LT1125 bzw. Modul LT1253) beträgt 7 Wochen. Das Kolloquium besteht in der Regel aus einer ca. 20-minütigen Präsentation und Diskussion der Bachelor-Thesis sowie einem sich daran unmittelbar anschließenden ca. 40-minütigen Fachgespräch, welches dem Themenkreis der Bachelor-Thesis verwandte Studieninhalte umfasst. Das Kolloquium soll in der Regel innerhalb von 5 Wochen nach Abgabe der Bachelor-Thesis stattfinden.

§ 10 Freiversuch, Notenverbesserung, Anrechnung von Prüfungsversuchen

- (1) Insgesamt können bis zu drei Modulprüfungen unter folgenden Voraussetzungen einmal wiederholt werden:
 - (a) Eine Modulprüfung, die dreimal nicht bestanden wurde, kann ein weiteres Mal wiederholt werden (Freiversuch).
 - (b) Eine im ersten Versuch bestandene Modulprüfung kann einmal wiederholt werden (Notenverbesserung). Es zählt das bessere Ergebnis.Ausgenommen hiervon ist das Abschlussmodul LT1125 bzw. das Thesis Module LT1253. § 20 Abs. 3 ABPO 2018 gilt entsprechend.
- (2) Fehlversuche und bestandene Prüfungsleistungen bei identischen Modulen aus anderen Studiengängen werden angerechnet. Das Gleiche gilt für die einander entsprechenden Module der deutsch- und englischsprachigen Variante.

§ 11 Bildung der Gesamtnote

- (1) Die Gesamtnote errechnet sich aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten arithmetischen Mittel der Modulnoten.
- (2) Folgende Module werden im Zeugnis aufgeführt, bei der Bildung der Gesamtnote jedoch nicht berücksichtigt:
 - LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bzw. LT1228 Principles of Scientific Research
 - LT1026 Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik bzw. LT1244 Food Technology and Engineering
 - LT1199 Lebensmitteltechnologie III bzw. LT1247 Food Technology III
 - LT1001 Interkulturelle Kompetenz (Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“)
 - LT1038 Praxisphase bzw. LT1252 Internship
- (3) Das Modul LT1125 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis) bzw. LT1253 Thesis Module geht 3-fach gewichtet in die Gesamtnote ein.

§ 12 Inkrafttreten, Übergangsregelung

- (1) Diese Studien- und Prüfungsordnung tritt mit Wirkung zum 1. Oktober 2022 in Kraft.
- (2) Für Studierende, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Studien- und Prüfungsordnung im dritten oder einem höheren Semester des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie befinden, gilt folgendes:

- a) Studierende der Studien- und Prüfungsordnung vom 4. Januar 2012 studieren nach der Studien- und Prüfungsordnung vom 4. Januar 2012 in der jeweils gültigen Fassung weiter. Diese Möglichkeit endet mit Ablauf des Wintersemesters 2022/23 bzw. für Studierende der Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit Ablauf des Sommersemesters 2023. Nach Ablauf der Übergangsfrist setzen diese Studierenden ihr Studium zunächst nach der Studien- und Prüfungsordnung vom 17. April 2019 fort. Studierende der Studien- und Prüfungsordnung vom 17. April 2019 studieren nach der Studien- und Prüfungsordnung vom 17. April 2019 in der jeweils gültigen Fassung weiter. Diese Möglichkeit endet mit Ablauf des Wintersemesters 2025/26 bzw. für Studierende der Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit Ablauf des Sommersemesters 2026. Danach setzen diese Studierenden ihr Studium nach dieser Studien- und Prüfungsordnung fort.
- (3) Ein Wechsel in diese Studien- und Prüfungsordnung vor Ablauf der Übergangsfrist ist auf Antrag möglich.
- (4) Bei einem Wechsel der Studien- und Prüfungsordnung werden bisher absolvierte Module und die entsprechenden ECTS-Punkte bei Gleichwertigkeit anerkannt.

Anlage 1: Ordnung für das Grundpraktikum

§ 1 Ziele und Aufgaben

Das Grundpraktikum dient der Orientierung über die Arbeitsbereiche des Fachgebietes Lebensmitteltechnologie und artverwandten Bereichen, dem Erwerb von handwerklichen Fähigkeiten sowie einem ersten Einblick in die berufliche Praxis.

§ 2 Zeitpunkt und Dauer

Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem 4. Semester ist der Nachweis über eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit zu erbringen, die acht Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden.

§ 3 Anrechenbarkeit

Wenn auf Grund eines Arbeitszeugnisses oder sonstiger Bestätigungen der Nachweis über eine mindestens 8-wöchige einschlägige berufspraktische Tätigkeit bzw. Berufsausbildung erbracht wird, kann dies als Grundpraktikum anerkannt werden. Eine rein schulische Ausbildung entspricht nicht den Anforderungen des Grundpraktikums.

§ 4 Anerkennung

- (1) Die Studierenden beantragen die Anerkennung des Grundpraktikums unter Vorlage der Praktikumsbescheinigungen bzw. Zeugnisse beim Prüfungsausschuss.
- (2) Für die erfolgreiche Ableistung des Grundpraktikums stellt der Prüfungsausschuss den Studierenden einen unbenoteten Leistungsnachweis aus. Dieser ist Voraussetzung für die Zulassung zu den Modulen ab dem 4. Semester.

Anlage 4: Berufspraktische Ordnung für die Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul LT1252)

§ 1 Allgemeines

- (1) Der Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie beinhaltet eine mindestens 13-wöchige Praxisphase. Diese wird von der Hochschule in praxisbezogenen Lehrveranstaltungen vorbereitet, begleitet und nachbereitet.
- (2) Die Praxisphase der einzelnen Studierenden am Lernort Praxis wird auf der Grundlage eines Praktikumsvertrages zwischen der Studierenden* und der Praktikumsstelle geregelt.

§ 2 Ziele und Aufgaben

- (1) Die Praxisphase dient
 - der Orientierung im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie.
 - dem Erwerb praktischer Kenntnisse und dem Kennenlernen berufstypischer Arbeitsweisen.
 - dem Einblick in technische und organisatorische Zusammenhänge der Arbeitswelt.
 - der Anwendung von routinemäßigen Arbeitsvorgängen.
 - der Erarbeitung und Ausführung von Vorschlägen zur Bearbeitung berufsfeldrelevanter Arbeitsschritte.
 - dem Kennen Lernen und Ausführen ingenieurmäßiger Tätigkeiten der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie unter Anleitung der Mitarbeiter*innen der Praxisstelle.
 - dem Gewinnen von Perspektiven für den weiteren Berufsweg.
- (2) Die Studierenden können in den folgenden Praktikumsstellen und Tätigkeitsbereichen aus dem Bereich der Ernährungswirtschaft, der pharmazeutischen Industrie und artverwandter Bereiche tätig werden:
 - (a) Praktikumsstellen:
 - Industriebetriebe
 - Handwerksbetriebe
 - Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering
 - Forschungs-, Lehr- oder Beratungsinstitute
 - Behörden
 - (b) Tätigkeitsbereiche:
 - Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
 - Prozessentwicklung
 - Produktentwicklung
 - Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement
 - Beschaffung/Materialwesen
 - Vermarktung/Vertrieb
 - Forschung

- Lebensmittelanalytik
- Beratung
- Arzneimittelentwicklung, Arzneimittelherstellung und -prüfung

§ 3 Status der Studierenden

- (1) Während der Praxisphase bleiben die Studierenden Mitglieder der Hochschule mit allen Rechten und Pflichten. Sie sind verpflichtet, die zur Erreichung des Lernziels erforderlichen Anordnungen der Praktikumsstelle und der von ihr beauftragten Personen und die für die Praktikumsstelle geltenden Ordnungen zu beachten, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften sowie Vorschriften über die Schweigepflicht.
- (2) Die Studierenden sind keine Praktikant*innen im Sinne des Berufsbildungsgesetzes.

§ 4 Dauer und Zeitpunkt der Praxisphase

- (1) Die Praxisphase umfasst in der Regel einen zusammenhängenden Zeitraum von mindestens 13 Wochen. Unterbrechungen sind grundsätzlich nachzuholen. Eine Beeinträchtigung des Praktikumszieles der Praxisphase darf durch die Unterbrechung nicht eintreten. Der Prüfungsausschuss entscheidet auf Antrag, wann von einem Nachholen ausnahmsweise abgesehen werden kann.
- (2) Die tägliche Arbeitszeit entspricht der üblichen Arbeitszeit (Vollzeit) der Praxisstelle. Die Urlaubsregelung entspricht ebenfalls den Bedingungen der Praxisstelle.
- (3) Der Gesamtarbeitsaufwand (Workload) für die Praxisphase umfasst 600 Zeitstunden.
- (4) Die Praxisphase findet im 7. Studiensemester statt.

§ 5 Anmeldung und Zulassung

Zur Praxisphase werden die Studierenden zugelassen, die mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie erworben haben. Über Ausnahmen entscheidet auf Antrag der Prüfungsausschuss. Zusätzlich ist der Nachweis über das 8-wöchige Grundpraktikum zu erbringen.

§ 5 Praxisbezogene Lehrveranstaltungen

- (1) Für jede Praxisphase werden praxisbezogene Lehrveranstaltungen durchgeführt.
- (2) Die von der Hochschule organisierten Veranstaltungen umfassen die Vorbereitung und Begleitung der Praxisphase.

§ 6 Praktikumsstelle

- (1) Die Praxisphase wird in enger Zusammenarbeit der Hochschule mit Praktikumsstellen durchgeführt. Die Praktikumsstellen werden von den Studierenden benannt. Wenn eine Studierende* keinen eigenen Vorschlag unterbreitet oder ihr Vorschlag nicht genehmigt werden kann, bemüht sich der Fachbereich auf ihren Wunsch, eine Praktikumsstelle zu benennen.

- (2) Die Betreuung der Studierenden an der Praktikumsstelle soll durch eine von der Praktikumsstelle benannte betreuende Person erfolgen, die eine angemessene Ausbildung in einer einschlägigen Fachrichtung hat und hauptberuflich in der Praktikumsstelle tätig ist. Die Betreuer*in hat die Aufgabe, die Einweisung der Studierenden* in ihre Arbeitsgebiete und Aufgaben zu regeln und zu überwachen und die Durchführung der Praxisphase zu begleiten. Sie ist zugleich Kontaktperson für die Hochschule.

§ 7 Praktikumsvertrag

- (1) Vor Beginn einer jeden Praxisphase schließen die Studierenden mit der Praktikumsstelle einen schriftlichen Praktikumsvertrag ab. Der Praktikumsvertrag ist vor Beginn der Praxisphase im Fachbereich Lebensmitteltechnologie einzureichen.
- (2) Der Praktikumsvertrag regelt insbesondere
- (a) die Verpflichtung der Praktikumsstelle,
- die Studierenden entsprechend der Berufspraktischen Ordnung für die Praxisphase im Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie der Hochschule Fulda zu beschäftigen,
 - den Studierenden ein qualifiziertes Zeugnis über die Praktikumszeit, Tätigkeiten und Leistungen (Tätigkeitsnachweis) auszustellen,
 - den Praktikumsbericht der Studierenden zu prüfen und abzuzeichnen,
 - den Studierenden die Teilnahme an praxisbezogenen Lehrveranstaltungen und an Prüfungen zu ermöglichen,
 - der Hochschule eine Praktikumsbeauftragte* zu nennen,
- (b) die Verpflichtung der Studierenden,
- die ihnen gebotene Praktikumsmöglichkeit wahrzunehmen,
 - die von der Praktikumsstelle übertragenen Aufgaben sorgfältig auszuführen,
 - den Weisungen der Praktikumsstelle und der zur Praktikumsbetreuung beauftragten Personen nachzukommen,
 - sich an die in der Praktikumsstelle geltenden Ordnungen, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften, sowie an Vorschriften über die Schweigepflicht zu halten,
 - fristgerecht einen zeitlich gegliederten Bericht nach Maßgabe des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie zu erstellen, aus dem der Verlauf der praktischen Ausbildung ersichtlich ist (Praktikumsbericht).

§ 8 Anerkennung des Praktikums

- (1) Die Studierenden beantragen die Anerkennung des Praktikums unter Vorlage des Praktikumsberichtes und des Tätigkeitsnachweises beim Prüfungsausschuss.
- (2) Die Bescheinigung des Prüfungsausschusses über die erfolgreiche Teilnahme an der Praxisphase ist Voraussetzung für die Anmeldung zur Bachelor-Thesis.
- (3) Wird die Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul 1252) durch den Prüfungsausschuss anerkannt, werden für die Gesamtleistung 20 ECTS-Punkte vergeben. Eine Benotung erfolgt nicht.

Anlage 5a: Regelungen zur Laufvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit verpflichtendem 2-semesterigen Auslandsaufenthalt gemäß § 4 Abs. 4

- (1) Der Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie kann in einer Laufvariante studiert werden, die einen verpflichtenden 2-semesterigen Auslandsaufenthalt beinhaltet. Diese Laufvariante wird als Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ bezeichnet.
- (2) Die internationale Ausrichtung dieser Laufvariante befähigt die Studierenden über die Ziele des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie hinaus zum Erwerb von Auslandserfahrungen und damit einhergehenden Kompetenzen hinsichtlich Sprache, Wissenschafts- und Unternehmenskultur sowie interkulturellem Umgang und Integrität. Überdies ergänzt der Aufenthalt an der Partnerhochschule die Studieninhalte des Bachelor-Programms in Fulda.
- (3) Die Studierenden können sich nach dem 3. Semester unter Abgabe einer Leistungsübersicht und eines Motivationsschreibens in englischer Sprache für diese Laufvariante bewerben. Voraussetzung für die Bewerbung ist der Nachweis von mindestens 80 ECTS-Punkten mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser sowie gute Englisch-Kenntnisse. Die Auswahl der Studierenden erfolgt auf Basis der bisherigen Leistungen und des Motivationsschreibens sowie eines 30-minütigen teilweise in englischer Sprache stattfindenden Einzelgesprächs. Das Auswahlgespräch dient der Beurteilung folgender Aspekte:
 - Fachkompetenz im Bereich Lebensmitteltechnologie
 - Fremdsprachenkompetenz
 - Persönliche Eignung, Gründe und Motivation, die zur Entscheidung des Studiums dieser Laufvariante geführt haben
 - Im Rahmen der persönlichen Eignung sollen insbesondere Charaktereigenschaften wie Empathie-, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit sowie Kreativität bei Problemlösungsstrategien bewertet werden
 - Kenntnisse über die Situation und Kultur des Gastlandes

Das Fachgespräch wird von einer/m Professor*in und der Auslandsbeauftragten* des Fachbereichs durchgeführt.

- (4) Die Regelstudienzeit der Laufvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ beträgt 8 Semester und wird mit insgesamt 240 ECTS-Punkten bewertet.
- (5) Der Auslandsaufenthalt wird in Abhängigkeit der Partnerhochschule in 3 Varianten absolviert (Anlage 5b).
- (6) Die an der Partnerhochschule zu belegenden Module korrelieren mit dem jeweiligen Studienangebot der Partnerhochschule und müssen dem Gesamtkonzept des Studiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen. Die zu absolvierenden Module sind in einem Learning Agreement festzulegen, das nach Rücksprache mit den Professor*innen vorab erstellt wird.
- (7) Folgende Module sind für die 3 Laufvarianten obligatorisch:
 - (a) Laufvariante A und Laufvariante B:
 - Module LT1186 - LT1189 bzw. LT1224 - LT1227, LT1123 bzw. LT1228
 - Module LT1190 - LT1193 bzw. LT1229 - LT1232, LT1074 bzw. LT1246, LT1020 bzw. LT1223
 - Module LT1027 bzw. LT1236, LT1028 bzw. LT1234, LT1194 bzw. LT1235, LT1197 bzw. LT1238, LT1031 bzw. LT1237, LT1032 bzw. LT1242
 - Module LT1198 bzw. LT1245, LT1195 bzw. LT1239, LT1023 bzw. LT1249, LT1196 bzw. LT1240, LT1026 bzw. LT1244, LT1124 bzw. LT1243

- Module LT1024 bzw. LT1241, LT1036 bzw. LT1270, LT1037 bzw. LT1248, LT1001, SK3913
 - 2 Module aus den Modulen LT1047 – LT1052 bzw. LT1255 – LT1259, LT1200 bzw. LT1267, LT1054 bzw. LT1260
 - Module LT1033 bzw. LT1250 und LT1034 bzw. LT1251
 - 4 Module aus LT1201 bzw. LT1268, LT1041 – LT1043 bzw. LT1262 – LT1263, LT1045 bzw. LT1264, LT1046 bzw. LT1265, LT1055 bzw. LT1261, LT1082 bzw. LT1266
 - weitere im Learning Agreement festgelegte Module an der Partnerhochschule im Umfang von 25 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen
 - Modul LT1038 bzw. LT1252 und Modul LT1125 bzw. LT1253 (im Ausland)
- (b) Variante C:
- Module LT1186 - LT1189 bzw. LT1224 – LT1227, LT1123 bzw. LT1228
 - Module LT1190 - LT1193 bzw. LT1229 - LT1232, LT1074 bzw. LT1246, LT1020 bzw. LT1223
 - Module LT1027 bzw. LT1236, LT1028 bzw. LT1234, LT1194 bzw. LT1235, LT1197 bzw. LT1238, LT1031 bzw. LT1237, LT1032 bzw. LT1242
 - Module LT1198 bzw. LT1245, LT1195 bzw. LT1239, LT1023 bzw. LT1249, LT1196 bzw. LT1240, LT1026 bzw. LT1244, LT1124 bzw. LT1243
 - Module LT1024 bzw. LT1241, LT1036 bzw. LT1270, LT1037 bzw. LT1248, LT1001, SK3913
 - 2 Module aus den Modulen LT1047 – LT1052 bzw. LT1255 – LT1259, LT1200, bzw. LT1267 LT1054 bzw. LT1260
 - Äquivalentes Modul zu LT1033 bzw. LT1250 an der Partnerhochschule
 - Äquivalentes Modul zu LT1034 bzw. LT1251 an der Partnerhochschule
 - weitere im Learning Agreement festgelegte Module an der Partnerhochschule im Umfang von 45 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen
 - Modul LT1038 bzw. LT1252 und Modul LT1125 bzw. LT1253 (im Ausland)
- (8) Die Wiederholungsmöglichkeiten der Prüfungsleistungen, die an den Partneruniversitäten nicht bestanden sind, hängen von den Bestimmungen der Partnerhochschulen ab.
- (9) Die Zertifizierung der Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ erfolgt mit einer Sondererwähnung auf dem Zeugnis und der Urkunde des Bachelor-Studiengangs.