



**wbh**

WILHELM BÜCHNER  
HOCHSCHULE

# Prüfungsordnung

P01240P02

Prüfungsordnung des Bachelor-Studiengangs  
Lebensmittelverfahrenstechnik, B.Eng.

P02 vom 4. Oktober 2019  
in der Fassung vom 16. Oktober 2023



**PO1240PO2**

**Prüfungsordnung des  
Bachelor-Studiengangs  
Lebensmittelverfahrenstechnik,  
B.Eng.**

**PO2 vom 4. Oktober 2019  
in der Fassung vom 16. Oktober 2023**



---

# Prüfungsordnung des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelverfahrenstechnik, B.Eng.

PO2 vom 4. Oktober 2019  
in der Fassung vom 16. Oktober 2023

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorbemerkung</b> .....	1
<b>Prüfungsordnung</b> .....	2
§ 1 Zweck der Prüfungsordnung .....	2
§ 2 Zulassungsvoraussetzung zum Bachelor-Studium .....	2
§ 3 Studienziel .....	2
§ 4 Studienaufbau .....	2
§ 5 Berufspraktische Phase .....	3
§ 6 Zulassungsvoraussetzungen für Modulprüfungen .....	3
§ 7 Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit .....	4
§ 8 Bachelorgrad .....	4
§ 9 Inkrafttreten, Übergangsbestimmungen .....	4
<b>Anhang</b>	
A. Prüfungsordnung des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelverfahrenstechnik“ .....	5



---

## Vorbemerkung

Gemäß § 44 Absatz 1 Nr. 1 des Hessischen Hochschulgesetzes (HHG) in der Fassung vom 14. Dezember 2009 (GVBl. I, S. 666–699) hat der Fachbereichsrat Energie-, Umwelt- und Verfahrenstechnik der Wilhelm Büchner Hochschule am 10. Oktober 2019 folgende Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmittelverfahrenstechnik“ erlassen. Die Ordnung wurde gemäß § 37 Abs. 5 HHG am 18. Oktober 2019 vom Präsidium der Wilhelm Büchner Hochschule genehmigt.

---

# Prüfungsordnung

## § 1 Zweck der Prüfungsordnung

Diese Prüfungsordnung dient der Erfüllung, Spezifizierung und Ergänzung der *Allgemeinen Bestimmungen (AB) für Hochschulzugang, Studium und Prüfungen* der Wilhelm Büchner Hochschule vom 06.06.2014 in der jeweiligen Fassung.

## § 2 Zulassungsvoraussetzung zum Bachelor-Studium

- 1) Zum Bachelor-Studium wird zugelassen, wer die Zugangsvoraussetzungen gemäß Hessischem Hochschulgesetz (HHG) in der jeweils gültigen Fassung erfüllt. Beruflich Qualifizierte sollen eine Vorbildung in den Fachrichtungen Ernährungswissenschaften, Bio- oder Chemietechnik haben.
- 2) Beruflich Qualifizierte anderer Fachrichtungen können nach Einzelfallprüfung zugelassen werden.
- 3) Absolventinnen und Absolventen anderer Fachrichtungen können auf Antrag nach Einzelfallprüfung zugelassen werden.

## § 3 Studienziel

- 1) Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelverfahrenstechnik“ hat das Ziel, Wissen, Fähigkeiten und Kompetenzen auf Bachelorebene entsprechend dem Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse zu vermitteln.
- 2) Der Bachelor-Studiengang vermittelt durch praxisorientierte Lehre eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung, die zu einer eigenverantwortlichen Berufstätigkeit befähigt.
- 3) Durch eine umfassende, grundlagenorientierte Ausbildung sollen die Studierenden in die Lage versetzt werden, die wesentlichen Zusammenhänge zu erkennen und jene Flexibilität zu erlangen, die benötigt wird, um der rasch fortschreitenden technischen Entwicklung gerecht zu werden.
- 4) Der Bachelor-Studiengang ist eine fundierte nebenberufliche Ausbildung, die auf unterschiedliche Tätigkeitsbereiche in der Lebensmittelindustrie vorbereitet. Studierende erlangen die Kompetenzen, die ein optimales Verarbeiten der Rohstoffe zu Lebensmitteln und einen reibungslosen Ablauf der Produktion ermöglichen, unter Berücksichtigung von Fragen der Wirtschaftlichkeit, der Ressourcenschonung und des Umweltschutzes. Somit eröffnen sich Tätigkeitsfelder im Bereich der Lebensmittel- und Zulieferindustrie wie etwa der Fleisch-, Milch-, Süß- und Backwarenherstellung ebenso wie in Unternehmen der Getränkeindustrie. Im Bereich des Anlagenbaus existieren Tätigkeitsfelder etwa in Planungs-, Vertriebs-, Montage- und Servicefirmen von verfahrenstechnischen Anlagen für Lebensmittel. Auch sind Tätigkeitsfelder in der Produktentwicklung und der Verpackungsindustrie zu finden.

## § 4 Studienaufbau

- 1) Der Studiengang hat 7 Leistungssemester<sup>1</sup> mit 210 Leistungspunkten (CP). Er enthält eine berufspraktische Phase einschließlich der Prüfungen und der Abschlussprüfung.



- 2) Das Studium umfasst einen gemeinsamen Pflichtbereich und einen Wahlbereich. Das gemeinsame Studium vermittelt die wissenschaftlichen Grundlagen (mathematisch-naturwissenschaftliche, ingenieurwissenschaftliche Grundlagen und verfahrenstechnische Fächer), fachliche Vertiefungen (lebensmittelspezifische Ingenieur-anwendungen), wirtschaftswissenschaftliche und andere nichttechnische Inhalte. Ergänzend zum gemeinsamen Studium sind im Wahlpflichtbereich vier Module auszuwählen, um damit im Studium entsprechend den persönlichen Neigungen Schwerpunkte zu setzen.
- 3) Die Pflicht- und Wahlpflichtmodule, die zu erreichenden Leistungspunkte, die Art der Lehrveranstaltungen, die Prüfungen und die studienbegleitenden Leistungsnachweise sind im Modulhandbuch festgelegt.
- 4) Zur Aktualisierung des Studienangebotes kann der Fachbereichsrat den Katalog der Module den jeweiligen Erfordernissen anpassen.

## § 5 Berufspraktische Phase

- 1) Gemäß § 5 Absatz 8 der Allgemeinen Bestimmungen (AB) für Hochschulzugang, Studium und Prüfungen der Wilhelm Büchner Hochschule ist im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelverfahrenstechnik“ eine berufspraktische Phase (BPP) zu absolvieren.
- 2) Die Dauer der praktischen Ausbildung beträgt 18 Wochen. Als praxisbegleitende Lehrveranstaltung wird „Führung und Kommunikation“ aus dem Bereich der nicht-technischen Module festgelegt.
- 3) Die berufspraktische Phase hat folgende Lernziele und Inhalte: Erweitern des Wissens und der Kenntnisse aus dem Studium durch Kennenlernen der beruflichen Praxis des Lebensmittelverfahrenstechnikers. Die Studierenden sollen konkrete Aufgaben bearbeiten und lösen. Die Aufgabenfelder können in den Bereichen Ernährungswissenschaften, Bio- oder Chemietechnik liegen. Die Studierenden sollen konkrete Aufgaben bearbeiten und lösen. Durch das Einbeziehen in die operative Ebene eines Unternehmens sollen die Studierenden soziale Handlungskompetenzen entwickeln und Einblicke in industrielle Organisationsformen bekommen. Die Studierenden sollen die im bisherigen Verlauf des Studiums erworbenen Kenntnisse und entwickelten Fähigkeiten einsetzen.
- 4) Es gilt die Ordnung für die Durchführung berufspraktischer Phasen (ORDN\_BPP).

## § 6 Zulassungsvoraussetzungen für Modulprüfungen

- 1) Als Zulassungsvoraussetzungen für die Modulprüfungen sind die in den jeweiligen Modulbeschreibungen ausgewiesenen Prüfungsvorleistungen zu erbringen.
- 2) Zur Abschlussarbeit kann zugelassen werden, wem maximal 2 Modulprüfungen des 6. und 7. Leistungssemesters fehlen. Die fehlenden Modulprüfungen sind spätestens bis zur Durchführung des Kolloquiums nachzuweisen.

---

1. Die Wilhelm Büchner Hochschule verwendet das Wort „Leistungssemester“, um den Arbeitsumfang darzustellen. Ein Leistungssemester hat den Umfang von 30 CP. Im Gegensatz dazu wird ein Studiensemester als Zeiteinteilung des Studienplans verstanden und dauert ein halbes Jahr.

## **§ 7 Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit**

- 1) Die Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit beträgt 3 Monate. Thema, Aufgabenstellung und Umfang der Bachelorarbeit sind von der Betreuerin oder dem Betreuer so zu begrenzen, dass die Frist zur Bearbeitung der Bachelorarbeit eingehalten werden kann.
- 2) Die Bearbeitungszeit kann auf Antrag des Prüflings aus Gründen, die er nicht zu vertreten hat, einmalig verlängert werden. Die Verlängerung soll in der Regel 2 Monate nicht überschreiten. Über den Antrag auf Verlängerung entscheidet der Prüfungsausschuss.

## **§ 8 Bachelorgrad**

Nach erfolgreichem Abschluss des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelverfahrenstechnik“ wird der Grad „Bachelor of Engineering“ (B.Eng.) verliehen.

## **§ 9 Inkrafttreten, Übergangsbestimmungen**

Diese Prüfungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Der Dekan: Prof. Dr. Michael Haag

Veröffentlichung geplant am 16.07.20 im Online-Campus

Der Präsident: gez. Prof. Dr. Stefan Kayser

## A. Prüfungsordnung des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelverfahrenstechnik“

Mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Mathematik I	8							K	8
Mathematik II		8						K	8
Einführung naturwissenschaftliche Grundlagen	8							K	8
Naturwissenschaftliche Ingenieurgrundlagen		8						K	8
<b>Summe</b>	<b>16</b>	<b>16</b>							<b>32</b>

Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Grundlagen der Informatik	6							K	6
Einführung in die Elektrotechnik und Elektronik									8
Einführung in die Elektrotechnik		6						K	
Einführung in die Elektronik		2						K	
Technische Thermodynamik mit Labor									8
Technische Thermodynamik			3					K	
Fluidmechanik			3					K	
Virtuelles Labor zur Thermodynamik und Fluidmechanik			2					L	
Messtechnik			6					K	6
Physikalische Chemie			6					K	6
Regelungstechnik mit Labor									6
Regelungstechnik				4				K	
Labor Regelung mechanischer Systeme				2				L	
<b>Summe (ohne Labore)</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>4</b>					<b>36</b>
<b>Summe (mit Laboren)</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>6</b>					<b>40</b>

Verfahrenstechnische Fächer	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Wärme- und Stofftransport				6				K	6
Mechanische Verfahrenstechnik					6			K	6
<b>Summe</b>				<b>6</b>	<b>6</b>				<b>12</b>

Lebensmittelspezifische Ingenieurwissenschaften	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Lebensmittelkunde mit Technikum									
Lebensmittelkunde				6				K	9
Technikum Lebensmittelkunde				3				L	
Mikrobiologie der Lebensmittel				6				K	6
Lebensmittelspezifische Analytik mit Labor									
Physikalische Chemie der Lebensmittel					3			B	6
Labor Sensorik					3			L	
Lebensmitteltechnologie					8			K	8
Verpackungen und Verpackungsmaschinen					6			B	6
Simulation lebensmittelverarbeitender Prozesse mit Labor									
Simulation lebensmittelverarbeitender Prozesse						4		B	6
Labor Simulation lebensmittelverarbeitender Prozesse						2		L	
<b>Summe (ohne Labore)</b>				<b>12</b>	<b>17</b>	<b>4</b>			<b>33</b>
<b>Summe (mit Laboren)</b>				<b>15</b>	<b>20</b>	<b>6</b>			<b>41</b>

Nichttechnische Fächer	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Grundlagen der Betriebswirtschaft und rechtliche Grundlagen	6							K	6
Kommunikation und Management									6
Führung und Kommunikation		2						B	
Wahlpflichtbereich Sprache*								B	
– Englisch		2							
– Interkulturelle Kompetenz									
– Spanisch									
Wahlpflichtbereich Management*								B	
– Qualitätsmanagement		2							
– Instandhaltungsmanagement									
– Finanzierung und Investition									
Logistik und Materialflusstechnik			6					B	6
<b>Summe</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>						<b>18</b>

\* 1 Modul im Umfang von 2 CP muss erfolgreich abgeschlossen werden.

Labore	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Labore zu den ingenieurwissenschaftlichen Grundlagen									
– Virtuelles Labor zur Thermodynamik und Fluidmechanik			2					L	2
– Labor Regelungstechnik				2				L	2
Labore zu den lebensmittelspezifischen Ingenieur Anwendungen									
– Technikum Lebensmittelverarbeitung				3				L	3
– Labor Sensorik					3			L	3
– Labor Simulation lebensmittelverarbeitender Prozesse						2		L	2
<b>Summe</b>			<b>2</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>			<b>12</b>

### Wahlpflichtbereich I: Schwerpunkt Angewandte Verfahrenstechnik

Module des Wahlpflichtbereichs 4 Module im Umfang von je 6 CP müssen erfolgreich abgeschlossen werden.	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Verfahren der Pharmazie						4 x 6		B	24
Bio-Verfahrenstechnik								B	
Apparate- und Anlagentechnik								K	
Umwelttechnik								K	
Lebensmittelrecht								B	
<b>Summe</b>						<b>24</b>			<b>24</b>

### Wahlpflichtbereich II: Schwerpunkt Produktion

Module des Wahlpflichtbereichs 4 Module im Umfang von je 6 CP müssen erfolgreich abgeschlossen werden.	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Fertigungsprozess und -planung						4 x 6		B	24
Konstruktionslehre und Maschinenelemente I								K	
Instandhaltungsmanagement in der Produktion								K	
Marketing und technischer Vertrieb								K	
Lebensmittelrecht								B	
<b>Summe</b>						<b>24</b>			<b>24</b>

### Wahlpflichtbereich III: Schwerpunkt Nachhaltigkeit

Module des Wahlpflichtbereichs 4 Module im Umfang von je 6 CP müssen erfolgreich abgeschlossen werden.	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Technikfolgenabschätzung						4 x 6		B	24
Energieeffizienz und Nachhaltigkeit								B	
Energie aus Biomasse								K	
Sicherheit in der Chemieproduktion								K	
Energie und Umwelt								K	
Lebensmittelrecht								B	
Wiederverwertung von Biomasse								B	
<b>Summe</b>						<b>24</b>			<b>24</b>

### Wahlpflichtbereich IV: freie Auswahl

Module des Wahlpflichtbereichs 4 Module im Umfang von je 6 CP müssen erfolgreich abgeschlossen werden.	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Fertigungsprozess und -planung								B	24
Konstruktionslehre und Maschinenelemente I								K	
Instandhaltungsmanagement in der Produktion								K	
Marketing und technischer Vertrieb								B	
Verfahren in der Pharmazie								B	
Bio-Verfahrenstechnik								B	
Apparate- und Anlagentechnik							4 x 6	K	
Technikfolgenabschätzung								B	
Energieeffizienz und Nachhaltigkeit								B	
Energie aus Biomasse								K	
Sicherheit in der Chemieproduktion								K	
Energie und Umwelt								K	
Lebensmittelrecht								B	
Umwelttechnik								K	
Wiederverwertung von Biomasse								B	
<b>Summe</b>							<b>24</b>		<b>24</b>

### Ingenieur- und naturwissenschaftliche Fächer zur Schwerpunktbildung und Ingenieurwissenschaftliche Praxis

Ingenieurwissenschaftliche Praxis	Studiensemester							PL	CP
	1	2	3	4	5	6	7		
Einführungsprojekt	2							S	2
Berufspraktische Phase			4	3	4	12		S	23
Ingenieurwissenschaftliches Projekt							6	P, M	6
Bachelorarbeit und Kolloquium							12	A, M	12
<b>Summe</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>18</b>		<b>43</b>

Zusammenfassung	CP
Mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen	32
Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen	40
Verfahrenstechnische Fächer	12
Lebensmittelspezifische Ingenieurwissenschaften	41
Nichttechnische Fächer	18
Wahlpflichtbereich	24
Ingenieurwissenschaftliche Praxis	43
<b>Gesamt CP</b>	<b>210</b>

Hinweise und Abkürzungen:	
CP	ECTS-Leistungspunkte, Creditpoints
PL	Prüfungsleistung, die im jeweiligen Modul bzw. in der Lehrveranstaltung erbracht werden muss
K	Klausur; Dauer 120 Minuten (Ausnahme: Klausur Mathematik I, Dauer 90 Minuten)
B	obligatorische Einsendeaufgaben (Typ B); bewertete Hausarbeit
L	Laborprüfung; bestehend in der Regel aus 3 Prüfungsabschnitten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eingangsprüfung (Antestat)</li> <li>• Laborteilnahme</li> <li>• Abschlussprüfung/Abschlussbericht (Abtestat)</li> </ul>
S	Studienleistung (nicht benotet)
P	Projektarbeit
A	Abschlussarbeit
M	mündliche Prüfung mit einer Zeitdauer zwischen 15 und 45 Minuten





# wbh

**WILHELM BÜCHNER  
HOCHSCHULE**

Eine Hochschule der Klett Gruppe

**Wilhelm Büchner Hochschule  
Hilpertstraße 31  
64295 Darmstadt**



**06151 3842-404**

**Mo.-Fr. 8:00 bis 20:00 Uhr**

**Sa. 9:00 bis 15:00 Uhr**



**[beratung@wb-fernstudium.de](mailto:beratung@wb-fernstudium.de)**



**[www.wb-fernstudium.de](http://www.wb-fernstudium.de)**

Copyright by Wilhelm Büchner Hochschule.  
Alle Rechte vorbehalten.  
Nachdruck – auch auszugsweise – nicht gestattet.

Fragen und Anregungen direkt zum Studienheft bitte an  
folgende Adresse: [autor@wb-fernstudium.de](mailto:autor@wb-fernstudium.de). Wir stellen  
dann für Sie den Kontakt zum/zur Autor:in oder Tutor:in her.

