

Ohne Gewähr! Verbindlich gültig sind allein die amtlich bekannt gemachten Fassungen!

Fachprüfungsordnung für den Diplom- und Bachelorstudiengang

Brauwesen und Getränketechnologie

an der Technischen Universität München

Vom 22. Dezember 2000 in der Fassung der
Satzung z. Änd. des akad. Gr. in Bachelor- und Masterst.g. vom 29.8.2002 und der
Änderungssatzungen vom 20.11.2001, 30.8.2002, 26.5.2003, 24.3.2004, 17.08.2006,
10.7.2007

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Art. 61 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Technische Universität München folgende Änderungssatzung:

Inhaltsübersicht

- I Allgemeine Bestimmungen
 - § 25 Geltungsbereich, akademischer Grad, Gliederung des Studiums
 - § 26 Studien- und Prüfungsleistungen
 - § 27 Punktekontensystem
 - § 28 Studiendauer, Umfang und Gewichtung der zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen
 - § 29 Wiederholung von Prüfungen
 - § 30 Studienleistungen
 - § 31 Berufspraktikum
 - § 32 Exkursionen
- II Grundlagen und Orientierungsprüfung
 - § 33 Umfang und Anmeldung
- III Diplomvorprüfung
 - § 34 Umfang und Zulassung
- IV Diplomhauptprüfung
 - § 35 Umfang und Zulassung
 - § 36 Diplomarbeit
 - § 37 Diplom-Zeugnis, Urkunde
- V Bachelorprüfung
 - § 38 Umfang und Zulassung
 - § 39 Wahl der Wahlpflichtfächer
 - § 40 Bachelor's Thesis
 - § 41 Bachelor-Zeugnis, Urkunde
- VI Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen
 - § 42 Anerkennung von an der TUM erbrachten Studien- und Prüfungsleistungen
 - § 43 Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen anderer Hochschulen
- VII Übergangs- und Schlussbestimmungen
 - § 44 Geltungsbereich, Übergangsbestimmungen
 - § 45 In-Kraft-Treten

Vorbemerkung zum Sprachgebrauch

Nach Art. 3 Abs. 2 des Grundgesetzes sind Frauen und Männer gleichberechtigt. Alle Personen- und Funktionsbezeichnungen in dieser Satzung gelten für Frauen und Männer in gleicher Weise.

I

Allgemeine Bestimmungen

§ 25

Geltungsbereich, akademischer Grad, Gliederung des Studiums, verwandte Studiengänge

- (1) Die Fachprüfungsordnung für den Diplom- und Bachelorstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie (FPO) ergänzt die Allgemeine Diplomprüfungsordnung der Technischen Universität München (§§ 1-24 ADPO). Die ADPO hat Vorrang, soweit es um Regelungen für den Diplomstudiengang geht.
- (2) Nach dieser Fachprüfungsordnung werden die folgenden akademischen Grade verliehen:
 - a) bei bestandener Diplomprüfung der akademische Grad „Diplom-Ingenieurin Univ.“ bzw. „Diplom-Ingenieur Univ.“ („Dipl.-Ing. Univ.“);
 - b) bei bestandener Bachelorprüfung der akademische Grad „Bachelor of Science“, abgekürzt „B. Sc.“, der auch mit dem Hochschulzusatz „(TUM)“ geführt werden kann.
- (3) Das Studium gliedert sich in ein Grundstudium und ein Hauptstudium. Das Grundstudium beinhaltet eine Grundlagen- und Orientierungsprüfung und schließt mit der Diplomvorprüfung ab. Das Hauptstudium beinhaltet
 - a) im Diplomstudium Fachprüfungen nach dem dritten Studienjahr; es schließt mit der Diplomprüfung zum Erwerb des Diplomgrades ab
 - b) im Bachelorstudium die Bachelorprüfung zum Erwerb des Bachelor-Grades.

§ 26

Studien- und Prüfungsleistungen

- (1) Alle einzelnen Studien- und Prüfungsleistungen des Diplom- und Bachelorstudiums der Technischen Universität München sind im Grundstudium gleich.
- (2) Jedes Fach ist im Rahmen der zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen nur einmal anrechenbar.
- (3) Die Fachprüfungen werden in der Regel studienbegleitend durchgeführt.
- (4) Die Anmeldung zu den Prüfungen erfolgt beim Prüfer unter Nachweis über die Erfüllung der jeweiligen Zulassungsvoraussetzungen.
- (5) Fachprüfungen werden mündlich oder schriftlich abgehalten. Die Entscheidung, auf welche Art und mit welcher Dauer eine Fachprüfung durchgeführt wird, tref-

fen die fachlich zuständigen Prüfer in Abstimmung mit dem Studiendekan. Mündliche Einzelprüfungen dauern mindestens 20 und höchstens 60 Minuten, schriftliche Fachprüfungen mindestens 60 und höchstens 180 Minuten.

- (6) Art, Zeitpunkt und Dauer der Fachprüfung werden spätestens 14 Tage vorher durch Aushang des Prüfers bekanntgegeben.
- (7) Soweit für die Zulassung zu einer Prüfung das Bestehen eines vorhergehenden Prüfungsabschnittes erforderlich ist, gilt Folgendes: Die Anmeldung zu Prüfungen kann beginnen, wenn die Summe aus fehlenden credit points (cp; nach dem European Credit Transfer System (ECTS)) und cp aus dem Maluspunktekonto 8 cp nicht übersteigt. Der Umfang der zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen errechnet sich aufgrund der Anzahl der in Semesterwochenstunden (SWS) gemessenen Lehrveranstaltungsstunden. Die Lehrveranstaltungsstunden werden mit folgender Gewichtung auf das European Credit Transfer System (ECTS) in credit points (cp) umgerechnet:
- 1 SWS Vorlesung (V) = 1,5 cp
 - 1 SWS Übung (Ü) oder Praktikum (P) = 1 cp

§ 27

Punktekontensystem

- (1) Für jeden zur Prüfung zugelassenen Kandidaten wird beim Prüfungsausschuss ein Bonus- und ein Maluspunktekonto eingerichtet:
- a) Das Bonuspunktekonto enthält die Summe an cp aller im Rahmen der jeweiligen Prüfung (Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Bachelorprüfung sowie Diplomvor- und Diplomhauptprüfung) bestandenen Fachprüfungen. Es wächst während der gesamten Studiendauer an.
 - b) Das Maluspunktekonto enthält die Summe an cp aller im Rahmen der jeweiligen Prüfung nicht bestandenen Fachprüfungen. Alle durch ein- oder zweifaches Nichtbestehen einer bestimmten Prüfungs- oder Studienleistung entstandenen Maluspunkte können ausschließlich durch erfolgreiches Bestehen dieses Faches aufgehoben werden. Gleichzeitig werden die entsprechenden Bonuspunkte gutgeschrieben. Das Maluspunktekonto wird nach jedem abgeschlossenen Prüfungsabschnitt auf Null gesetzt.
- (2) Cp aus Studienleistungen zählen im Bonus- bzw. Maluspunktekonto. Sie werden aber nicht in die Notengewichtung einbezogen.

§ 28

Studiendauer, Umfang und Gewichtung der zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen

- (1) Der Höchstumfang der für die Erlangung des Diplomgrades erforderlichen Lehrveranstaltungen beträgt 203 SWS (302 cp), verteilt auf 8 Semester. Hinzu

kommen insgesamt 26 Wochen Berufspraktikum, wovon mindestens 6 Wochen vor Studienbeginn abzuleisten sind. Zusätzlich kommen drei Monate für die Durchführung der Studienarbeit und sechs Monate für die Durchführung der Diplomarbeit hinzu. Die Regelstudienzeit beträgt damit insgesamt 9 Semester.

- (2) Der Höchstumfang der für die Erlangung des Bachelorgrades erforderlichen Lehrveranstaltungen beträgt 155 SWS (213 cp), verteilt auf 5 Semester. Hinzu kommen insgesamt 18 Wochen Berufspraktikum, wovon mindestens 6 Wochen vor Studienbeginn abzuleisten sind. Zusätzlich kommen 3 Monate für die Durchführung der Bachelor's Thesis hinzu. Die Regelstudienzeit beträgt damit insgesamt 6 Semester.
- (3) Die Gewichtung der einzelnen Prüfungsleistungen bei der Gesamtnotenbildung erfolgt entsprechend der zurechenbaren Anzahl von cp.
- (4) In den einzelnen Studienabschnitten sind folgende Leistungen (Bonuspunkte in cp) zu erbringen:

Mindestzahl im gesamten Studium	davon zu wählen aus Wahlpflichtfächern im Prüfungsabschnitt	davon zu wählen aus Wahlfächern im Prüfungsabschnitt	Prüfung
67	6	0	Grundlagen- und Orientierungsprüfung
130	6	0	Diplomvorprüfung
213	20	10	Bachelorprüfung
302	20	10	Diplomhauptprüfung

Es können mehr als die angegebenen cp an Wahlpflicht- und Wahlfächern erbracht werden, die in die Gesamtnotenbildung eingehen.

- (5) Die Bachelor's Thesis oder Studienarbeit wird mit 12 cp gewertet, die Diplomarbeit mit 30 cp.
- (6) Das Berufspraktikum von 18 Wochen wird mit 7 cp, das von 26 Wochen mit 10 cp angerechnet. Unabhängig vom Zeitpunkt des Nachweises gilt für die Anrechnung, dass bei der Bachelorprüfung bzw. bei der Prüfung der Fächer des dritten Studienjahres 7 cp, bei der Diplomhauptprüfung weitere 3 cp angerechnet werden.
- (7) Die Exkursionstage werden mit 3 cp wahlweise auf die aus Wahlpflicht- oder Wahlfächern des Hauptstudiums zu erbringenden cp angerechnet.
- (8) Bis zu 50 v.H. der zur Erlangung des Diplom- oder Bachelorgrades erforderlichen Credits des Hauptstudiums können im Ausland erworben werden. Ein Studienaufenthalt im fremdsprachigen Ausland wird zusätzlich mit 6 cp angerechnet, wenn dabei anrechenbare Prüfungsleistungen von mindestens 10 cp erworben wurden.

§ 29

Wiederholung von Prüfungen

- (1) Eine Wiederholungsprüfung ist grundsätzlich zum nächstmöglichen Prüfungstermin abzulegen. Der Prüfungsausschuss kann Ausnahmen zulassen.
- (2) Eine zweite Wiederholung nicht bestandener oder als nicht bestanden geltender Fachprüfungen ist nur möglich, wenn der Stand des Maluspunktekontos einen bestimmten Kontostand nicht überschreitet:

Maluspunkte (cp)	Prüfung
33,5	Grundlagen- und Orientierungsprüfung
31,5	Diplomvorprüfung
34	Bachelorprüfung
29,5	Diplomhauptprüfung

§ 30

Studienleistungen

Es gibt benotete und unbenotete Studienleistungen. Eine unbenotete Studienleistung wird durch einen Erfolgsschein nachgewiesen. Die Art der Prüfung (z.B. Übungsaufgaben, praktische Übungen, Klausuren, Studienarbeiten, Referate) bestimmt der Prüfer in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss. Bei Nichtbestehen kann die für den Erwerb erforderliche Prüfung im Rahmen der für Prüfungen geltenden Meldefristen bis zu zweimal wiederholt werden.

§ 31

Berufspraktikum

- (1) Ein Berufspraktikum in der Lebensmittel- oder Getränkewirtschaft ist zu absolvieren. Einzelheiten der Praktikumsableistung regelt der Studienfakultätsrat der Studienfakultät für Brau- und Lebensmitteltechnologie und gibt dies in geeigneter Weise bekannt. Für die Erlangung des Bachelor-Grades beträgt die Mindestdauer 18 Wochen, für die Erlangung des Diplom-Grades 26 Wochen. Davon sind mindestens 6 Wochen vor Studienbeginn abzuleisten (§ 19 Abs. 1 Nr. 1 der Qualifikationsverordnung - QualV). Der Rest muss spätestens für die Zulassung zur Diplomarbeit nachgewiesen werden. Im Bachelorstudiengang ist der Nachweis der vollständigen Ablegung des Berufspraktikums Voraussetzung für die Aushändigung des Bachelor-Zeugnisses.
- (2) Über die Anerkennung einer erfolgreich abgeschlossenen Berufsausbildung als Berufspraktikum entscheidet der Praktikumsausschuss.

§ 32

Exkursionen

Für die Erlangung des Bachelor- und des Diplom-Grades sind 4 Exkursionstage nachzuweisen.

II

Grundlagen- und Orientierungsprüfung

§ 33

Umfang und Anmeldung

- (1) Die Grundlagen- und Orientierungsprüfung umfasst Fachprüfungen in den im ersten Studienjahr im Lehrstoff abgeschlossenen Pflicht- und Orientierungsfächern (d.h. denen im nächsten Studienjahr keine Fortsetzung folgt) gemäß Anlage.
- (2) Mit der Immatrikulation gilt ein Student zu den studienbegleitenden Fachprüfungen der Pflichtfächer seines Studienseesters als angemeldet. Dies gilt auch für Wiederholungsprüfungen.
- (3) Die Prüfungen in den Orientierungsfächern sind spätestens am Ende des ersten Studienjahres abzulegen.

III

Diplomvorprüfung

§ 34

Umfang und Zulassung

- (1) Die Diplomvorprüfung umfasst Fachprüfungen in allen Pflicht- und Wahlpflichtfächern des zweiten Studienjahres sowie allen im ersten Studienjahr nicht abgeschlossenen Fächern gemäß Anlage. Die in der Grundlagen- und Orientierungsprüfung erbrachten Prüfungsleistungen gehen in die Gesamtbewertung der Diplomvorprüfung ein.
- (2) Für die Zulassung zur Diplomvorprüfung ist das Bestehen der Grundlagen- und Orientierungsprüfung Voraussetzung.

- (3) Die Fachprüfungen sollen spätestens am Ende des zweiten Studienjahres abgelegt werden.

IV

Diplomhauptprüfung

§ 35

Umfang und Zulassung

- (1) Die Diplomhauptprüfung umfasst die Diplomarbeit sowie die Fachprüfungen in den Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlfächern, die in zwei Prüfungsabschnitten – Hauptprüfung I und Hauptprüfung II – abgelegt werden. Die Hauptprüfung I umfasst die Fachprüfungen in den Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlfächern des 3. Studienjahres gemäß Anlage sowie die Studienarbeit. Die Hauptprüfung II umfasst die Fachprüfungen in den Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlfächern des 4. Studienjahres gemäß Anlage.
- (2) Voraussetzung für die Zulassung zur Hauptprüfung II ist das Bestehen der Hauptprüfung I. Die Auswahl der Wahlpflichtfächer muss alle Fächer des Blocks (4) (b) im Studienplan beinhalten.

§ 36

Diplomarbeit

- (1) Die Diplomarbeit ist Bestandteil der wissenschaftlichen Ausbildung. Sie wird in der Betreuung eines Hochschullehrers der Studienfakultät angefertigt.
- (2) Die Verwendung einer anderen als der deutschen oder englischen Sprache kann vom Prüfer zugelassen werden, wenn die fachkundige Bewertung gewährleistet ist. In diesen Fällen ist eine deutsch- oder englischsprachige Zusammenfassung anzufügen.
- (3) Nach erfolgreichem Abschluss der Fachprüfungen der Diplomhauptprüfung sowie der weiteren Studienleistungen des Diplom-Hauptstudiums erhält der Kandidat die „Zulassung zur Diplomarbeit“. Das Thema der Diplomarbeit wird gegen Vorlage dieser Bestätigung vom Betreuer ausgegeben. Ohne diese Zulassung kann eine Diplomarbeit nicht anerkannt werden. Die Diplomarbeit muss spätestens 6 Wochen nach Zulassung zur Diplomarbeit begonnen werden.
- (4) Ein Student kann auf Antrag vorzeitig zur Diplomarbeit zugelassen werden, wenn der Stand des Bonuspunktekontos mindestens 260 cp beträgt und der des Maluspunktekontos 10 cp nicht übersteigt.

- (5) Gegen Vorlage der „Zulassung zur Diplomarbeit“ wird die Diplomarbeit von einem fachkundigem Prüfer ausgegeben und betreut.
- (6) Die Zeit von Ausgabe bis zur Ablieferung der Diplomarbeit darf 6 Monate nicht überschreiten. Der Abschluss der Diplomarbeit besteht aus einer schriftlichen Ausarbeitung und einem Vortrag über deren Inhalt, welcher in die Bewertung eingeht. Das Gewichtungungsverhältnis zwischen der Diplomarbeit und dem Vortrag beträgt 4 zu 1. Auf Antrag des Studenten kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses aus Gründen, die der Student nicht zu vertreten hat, im Einvernehmen mit dem Aufgabensteller die Bearbeitungszeit um maximal 1 Monate verlängern.
- (7) Eine Diplomarbeit soll innerhalb von zwei Monaten von zwei fachkundigen Prüfern bewertet werden. Einer dieser Prüfer muss ein Hochschullehrer der Studienfakultät ist. Wird diese Frist überschritten, so kann vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses ein neuer Prüfer bestellt werden.
- (8) Ist die Diplomarbeit nicht bestanden, so kann sie einmal mit einem neuen Thema wiederholt werden.

§ 37

Diplom-Zeugnis, Urkunde

Im Zeugnis ist auch die Gewichtung der Prüfungsleistungen nach dem European Credit Transfer System (ECTS) anzugeben.

V

Bachelorprüfung

§ 38

Umfang und Zulassung

- (1) Die Bachelorprüfung umfasst die Bachelor's Thesis und Fachprüfungen. Die Fachprüfungen bestehen aus den Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlfächern des dritten Studienjahres gemäß Anlage.
- (2) Die Zulassung zur Bachelorprüfung setzt die bestandene Diplomvorprüfung voraus.
- (3) Die Bachelorprüfung muss bis spätestens zum Ende des achten Semesters erstmals vollständig abgelegt werden. Andernfalls gilt die Bachelorprüfung als erstmals abgelegt und nicht bestanden.

§ 39

Wahl der Wahlpflichtfächer

Für die Wahl der Wahlpflichtfächer gilt Folgendes:

- Für ein Studium im Diplomstudiengang sind alle Wahlpflichtfächer des Blockes 4b) gemäß Anlage zu wählen.
- Für Studenten, die ihr Studium als Bachelor abschließen wollen, wird empfohlen, alle Wahlpflichtfächer des Blockes 4c) gemäß Anlage zu wählen.

§ 40

Bachelor's Thesis

- (1) Die Bachelor's Thesis ist Bestandteil der wissenschaftlich-technischen Ausbildung. Sie wird in der Betreuung eines Hochschullehrers der Studienfakultät angefertigt.
- (2) Die Verwendung einer anderen Sprache als der deutschen oder englischen kann vom Prüfer zugelassen werden, wenn eine fachkundige Bewertung gewährleistet ist. In diesen Fällen ist eine deutsch- oder englischsprachige Zusammenfassung anzufügen.
- (3) Die Bachelor's Thesis muss spätestens 3 Monate nach dem Ausgabedatum beim Betreuer abgegeben werden.
- (4) Eine Bachelor's Thesis soll innerhalb von zwei Monaten von zwei fachkundigen Prüfern bewertet werden. Wird diese Frist überschritten, so kann vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses ein neuer Prüfer bestellt werden.

§ 41

Bachelor-Zeugnis, Urkunde

- (1) Das Zeugnis ist in deutscher und englischer Sprache auszustellen. Die Gewichtung der einzelnen Prüfungsleistungen nach dem ECTS ist anzugeben. Auf Antrag des Studenten wird ein Auslandsaufenthalt zu nachgewiesenen Studienzwecken vermerkt.
- (2) Mit dem Zeugnis wird dem Studenten eine Urkunde ausgehändigt, in der die Verleihung des akademischen Grades „Bachelor of Science“ („B. Sc.“) bestätigt wird.

VI

Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen

§ 42

Anerkennung von an der Technischen Universität München erbrachten Studien- und Prüfungsleistungen

- (1) Der Diplom- und Bachelorstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie der Technischen Universität München sowie der Diplom- und Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel der Technischen Universität München sind verwandte Studiengänge im Sinne von § 6 Abs. 7 Satz 1 ADPO.
- (2) Der Bachelorstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie ist dem Diplomstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie verwandt.

§ 43

Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen anderer Hochschulen

Studien- und Prüfungsleistungen von Fachhochschulabsolventen vergleichbarer Studienrichtungen können auf Antrag anerkannt werden. Im Hauptstudium werden die praktische Tätigkeit und Studienleistungen, sowie Prüfungsleistungen im Umfang von höchstens 50 v.H. der im Rahmen des Hauptdiploms zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen anerkannt. Die Diplomarbeit kann nicht anerkannt werden.

§ 44

Allgemeine Bestimmungen zur Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen

- (1) Verlangt der Prüfungsausschuss im Rahmen der Anerkennung nach § 6 ADPO die Ablegung fehlender Prüfungsfächer, so sind diese Prüfungen innerhalb eines Jahres abzulegen; nicht bestandene Prüfungen können einmal wiederholt werden.
- (2) Ist eine anzuerkennende Prüfungsleistung mit einer anderen cp-Zahl als nach dieser FPO gewichtet, entscheidet der Prüfungsausschuss über die Höhe der Anrechnung.

VII

Übergangs- und Schlussbestimmungen

§ 45

Geltungsbereich, Übergangsbestimmungen

- (1) Diese Satzung gilt erstmals für Studenten, die ihr Studium im Wintersemester 2000/01 an der Technischen Universität München aufnehmen.
- (2) Auf Antrag können Studenten, die ihr Hauptstudium ab dem Wintersemester 2000/01 beginnen, ihre Prüfungen nach dieser Prüfungsordnung ablegen, sofern sie noch keine Prüfungsleistungen der Diplomhauptprüfung erbracht haben.

§ 46

In-Kraft-Treten

Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2000 in Kraft ¹⁾. Gleichzeitig tritt die Fachprüfungsordnung für Studenten des Studienganges Brauwesen und Getränketechnologie an der Technischen Universität München vom 5. April 1993 (KWMBI II S. 449), zuletzt geändert durch Satzung vom 15. April 1999 (KWMBI II 674), vorbehaltlich der Regelung in § 44 außer Kraft.

¹⁾ Diese Vorschrift betrifft das In-Kraft-Treten der Satzung in der ursprünglichen Fassung vom 22. Dezember 2000. Der Zeitpunkt des In-Kraft-Tretens der späteren Änderungen ergibt sich aus den jeweiligen Änderungssatzungen.

Legende:

WS = Wintersemester

SS = Sommersemester

cp = credit points nach dem European Credit Transfer System (ECTS)

Die dreistelligen Zahlen sind der Schlüssel für Art und Dauer der Veranstaltungen.

In der Reihenfolge der Ziffern geben sie Auskunft über die Zahl der Semesterwochenstunden (SWS) an Vorlesungen (V), Übungen (Ü) und Praktika (P);

z. B. bedeutet „213“: 2 SWS V, 1 SWS Ü und 3 SWS P

(1) Pflichtfächer des Grundstudiums

1. Studienjahr

Pflichtfächer

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	3		200
Allgemeine und anorganische Chemie	6	400	
Allgemeine Volkswirtschaftslehre	3	200	
Biologie 1	4,5	300	
Biologie 2	4,5		300
Chemisches Praktikum	4		004
Experimentalphysik 1	7	213	
Experimentalphysik 2	6,5		320
Informatik	5		220
Mathematik 1	5	220	
Mathematik 2	2,5		110
Organische Chemie	3		200
Technische Mechanik 1	4		210
Allgemeinbildendes Fach	3	200 oder	200
Gesamt	61	15/3/3	15/6/4

2. Studienjahr

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Biochemie 1	7,5	303	
Biochemie 2	3		200
Buchführung	3	200	
BWL der Getränkeindustrie	3		200
Elektrotechnik	3	200	
Elemente des Apparatebaus	5,5		310
Lebensmittelchemie 1	3	200	
Lebensmittelchemie 2	3		200
Maschinenzeichnen	2	020	
Mathematik 3	4	210	
Mikrobiologie	3	200	
Praktikum zur Mikrobiologie 1	3		003
Strömungsmechanik	5		220
Technische Mechanik 2	4	210	
Technische Thermodynamik	5	220	
Gesamt	57	17/6/3	11/3/3

(2) Pflichtfächer des Diplom- und des Bachelorstudienganges (Hauptstudium)

3. Studienjahr

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	3	200	
Kessel-, Kraft- und Kälteanlagen	4		210
Qualitätssicherung	7	204	
Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung 1	3		200
Technologie der Malz- und Würzebereitung 1	9	403	
Verfahrenstechnik disperser Systeme	5	220	
Gesamt	31	10/2/7	4/1/0

Einführung in wissenschaftliches Arbeiten	3
Bachelor's Thesis oder Studienarbeit	12
Industriepraktikum (18 Wochen)	7

(3) Pflichtfächer des Diplomstudienganges

4. Studienjahr

	cp	WS	SS
Biochemie und Physiologie der Ernährung	3	200	
Bioprosesstechnik der Lebensmittel 1	3	200	
Brauereianlagen	3	200	
Getränkeabfülltechnik	3	200	
Seminar Brau- und Getränketechnologie	4,5		300
Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung 2	3		200
Technologie der Malz- und Würzebereitung 2	6,5		302
Gesamt	26	8/0/0	8/0/2

Diplomarbeit	30
Industriepraktikum (8 von 26 Wochen)	3

(4) Wahlpflicht- und Wahlfächer des Grund- und Hauptstudiums

(mindestens 20 cp an Wahlpflichtfächern aus den Blöcken (a) – (e) und mindestens 10 cp an Wahlfächern aus Block (f))

unter Anrechnung der cp für Exkursionen
pro Studienjahr im Hauptstudium)

4 Exkursionstage	3 cp
Studienaufenthalt im fremdsprachigen Ausland	6 cp

Block (a) – Orientierungs-/Wahlpflichtfächer (Grund- und Hauptstudium)

(mindestens 6 cp pro Studienjahr im Grundstudium)

	cp	WS	SS
Allgemeine Lebensmitteltechnologie	3		200
Brauereirohstoffe	3	200	
Grundlagen der Energieversorgung	3		200
Lebensmittelrecht	3	200	
Sensorische Analyse der Lebensmittel	3	200	oder 200
Trink-, Brauch- und Abwasser	3	200	

Block (b) – Eingangsvoraussetzung für 4. Studienjahr zum Dipl.-Ing. (Hauptstudium)

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Angewandte Statistik	4		210
Chemisch-Technische Analyse	7		204
Prozessautomation 1	3	200	
Verfahrenstechnik thermischer Prozesse	5		220

Block (c) – Empfehlung für Bachelor-Abgänger (Hauptstudium)

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Getränkeabfülltechnik	3	200	
Getränkemikrobiologie 1	1,5	100	
Getränkemikrobiologie 2 (Schadensfallanalyse)	1,5		100
Kostenrechnung	2,5		110
Sensorische Analyse der Lebensmittel	3	200	oder 200
Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung 2	3		200
Technologie der Malz- und Würzebereitung 2	6,5		302

Block (d) – allgemeine Wahlpflichtfächer

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Abwasserreinigung	3	200	
Angewandte organische Chemie	4,5		300
Aseptik und Steril-Prozesstechnik	3		200
Ausgewählte Kapitel zur Technologie der Malz- und Würzebereitung	3		200
Biogenese der Lebensmittelrohstoffe	4,5		300
Bioprozesstechnik der Lebensmittel 2	3		200
Biotechnologie	4,5	300	
Brauereianlagen	3	200	
Chemie und Physik kolloidaler Systeme	3	200	
Chemie und Technologie der Aromen	1,5	100	
Energetische Biomassennutzung	3	200	
Energietechnik in der Ernährungsindustrie	3	200	
Entwicklung von Starterkulturen	3		200
Enzymtechnologie	3	200	
Finanzierung und Investition	3		200
Getränkeabfüllanlagen	3		200
Getreideerzeugnisse	1,5	100	
Grundlagen der Reinigung und Desinfektion	3		200

Grundlagen des Programmierens	4	210	
Hygienic-Design	5	220	
Informationstechnik in der Brau- und Lebensmittelindustrie	3		200
Internationale Braumethoden	3	100	100
Lebensmittelbiotechnologie	3		200
Lebensmittelmikrobiologie	4,5	300	
Lebensmittelverfahrenstechnik 1	4		210
Lebensmittelverfahrenstechnik 2	4	210	
Materialwirtschaft und Logistik	3		200
Marketing in der Konsumgüterindustrie	3	200	
Optische Verfahren zur Strömungsuntersuchung	3	200	
Physikalische Chemie 1 und 2	3+2,5	200	110
Proteintechnologie	3	200	
Proteom-Analytik	3	200	oder 200
Prozessautomation 2	1,5		100
Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft	4,5	100	200
Seminar für Betriebswirtschaftslehre	4		040
Seminar für Biotechnologie	4,5		300
Seminar für Lebensmittelwissenschaft	4,5		300
Sensorik und Bioprozesskontrolle	1,5		100
Technologie der Brennerei	1,5	100	
Technologie des Weines	3	200	
Technologische Qualitätssicherung bei der Bierherstellung	3	100	100
Unternehmensführung	3	200	
Verpackung und Umwelt	3		200
Wechselbeziehung zwischen Lebensmittel und Verpackung	1,5	100	

Block (e) – Wahlpflichtfächer - Praktika (Hauptstudium)

	<i>cp</i>	<i>WS</i>	<i>SS</i>
Abfülltechnik	3		003
Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	3		003
Biologische Betriebsüberwachung 2	3		003
Chemie und Physik kolloidaler Systeme	3		003
Filtrationstechnik	3		003
Gärungstechnologie	3	003	oder 003
Getränkeanalytik	4	004	

Getränketechnologie	3		003
Lebensmittelchemie 1 und 2	5+5	005	005
Lebensmittelmikrobiologie (nur mit V)	3	003	
Lebensmitteltechnologisches Praktikum 1	6	006	
Lebensmitteltechnologisches Praktikum 2	3		003
Mikrobiologie 2	3	003	
Proteintechnologie 1 und 2	3+3	003	003
Proteom-Analytik	4	004	oder 004
Prozessautomation	4	004	oder 004
Starterkulturen (nur mit V „Entwicklung von S.,“)	3	003	
Strömungsmesstechnik	3	003	
Verfahrenstechnik	3		003
Verpackungstechnik	3	003	
Wärmetechnik	3	003	oder 003

Block (f) – Wahlfächer

(mindestens 10 cp pro Studienjahr im Hauptstudium)

	cp	WS	SS
Abfallwirtschaft	3	200	
Analytik der Malz- und Würzebereitung (Praktikum)	2		002
Analytische Kontrollmöglichkeiten zur Konformität von Lebensmittel	1,5		100
Ausgewählte Kapitel der Betriebswirtschaftslehre	1,5		100
Ausgewählte Kapitel der Brau- und Getränketechnik	3	200	
Ausgewählte Kapitel der Gärung	1,5		100
Business Plan: Geschäftsidee und Markt	3	200	
Business Plan: Vertrieb und Finanzen	3		200
Controlling	3	200	
Das Bier und seine physiologischen Eigenschaften	3	100	100
EDV Praktikum	3	003	oder 003
Einführung in die Elektronik	3		200
Energiemonitoring	3	200	
Geschichte des Bierbrauens	1,5	100	oder 100
Getränkeschankanlagen	1,5	100	
Grundlagen der Unternehmensbesteuerung	3	200	
Hochdruck in der Biotechnologie	2,5	110	
Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln	3	200	
Innovationsmanagement in der Ernährungsindustrie	3		200

Innovative Technologien für Lebensmittel	3		200
Lebensmittelanalytik 1	3	200	
Lebensmittelhygiene	3		200
Lebensmittelmykologie	1,5		100
Lebensmittel-Verpackungstechnik	3		200
Luftreinhaltung	1,5		100
Minimal Processing durch Strömungsgestaltung	3		200
Molekulare Bakteriengenetik	3	200	
Optische Sensoren in der Automation	1,5		100
Projektieren von Lebensmittelbetrieben (Industrial Engineering)	3		200
Regenerative Energien, neue Energietechnologien	3		200
Rheologie der Lebensmittel	3		200
Rückstände in Lebensmitteln	3	100	100
Simulation von Produktionssystemen	3		200
Spezielle Fragen des Steuerrechts	3		200
Spezielle instrumentelle Analytik	1,5	100	
Strömungsmaschinen	3	200	
Technisches Innovationsmanagement	3		200
Umwelt- und Planungsrecht	1,5		100
Umweltmesstechnik	3		200
Verfahrenstechnik im Brauprozess	3		200
Werkstoffkunde	3	200	
Wissenschaftlich-technisches Rechnen	4	210	