

Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

| | | |
|------|--------------------------------|---------|
| 2013 | Verkündet am 11. November 2013 | Nr. 260 |
|------|--------------------------------|---------|

Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie / Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil)

Vom 8. Januar 2013

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven hat am 24. April 2013 gemäß § 110 Absatz 3 des Bremischen Hochschulgesetzes (BremHG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. Mai 2007 (Brem.GBl. S. 339), zuletzt geändert durch Artikel 8 des Gesetzes vom 22. Juni 2010 (Brem.GBl. S. 375), den fachspezifischen Teil der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang „Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft“ in der nachstehenden Fassung genehmigt. Soweit in dieser Ordnung nichts anderes geregelt ist, gilt der Allgemeine Teil der Bachelorprüfungsordnungen der Hochschule Bremerhaven vom 30. September 2009 (Brem.ABl. 2010 S. 23) (AT-BPO) in der jeweils gültigen Fassung.

§ 1

Regelstudienzeit, Studienaufbau und Studiumumfang

(1) Die Regelstudienzeit beträgt sieben Semester. Sie beinhaltet ein praktisches Studiensemester, die Bachelorarbeit und das Kolloquium.

(2) Anmeldungen zu Modulen ab dem fünften Fachsemester sind erst möglich, wenn die Module 1.10 „Mathematik“ und 1.12 „Allgemeine Chemie“ aus dem ersten Fachsemester erfolgreich absolviert wurden.

(3) Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums sind 210 Leistungspunkte zu erbringen, wobei entweder alle Module der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie oder der Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft absolviert sein müssen. Die Studienrichtung wird im Zeugnis ausgewiesen.

§ 2

Praktische Studiensemester

Das praktische Studiensemester ist für das 4. Semester vorgesehen. Es dauert mindestens 20 und höchstens 26 Wochen.

§ 3

Prüfungs- und Studienleistungen

(1) Anzahl, Form und Gewichtung der abzulegenden Modulprüfungen regelt Anlage 1. Die Prüfungsleistungen werden in den in § 7 Absatz 2 AT-BPO genannten Formen erbracht. Die Projektarbeit (§ 7 Absatz 2 Nummer 5 AT-BPO) hat in der Regel eine Dauer von 2 Wochen.

(2) Die Module „Projekt Lebensmitteltechnologie“, „Projekt Lebensmittelwirtschaft“, „Projektmanagement“ und „Personalwesen und Personalführung“ im 7. Semester werden als Blockveranstaltung zu Beginn des 7. Semesters durchgeführt.

(3) Als Wahlpflichtmodul (Modul 6.19) können neben den in Anlage 1 aufgeführten auch Module anderer Studiengänge sowie aus dem Studium Generale belegt werden.

§ 4

Bachelorarbeit und Kolloquium

(1) Die Bachelorprüfung besteht aus den Modulprüfungen gemäß Anlage 1, der Bachelorarbeit und dem Kolloquium, in dem die Bachelorarbeit zu verteidigen ist.

(2) Zur Bachelorarbeit kann nur zugelassen werden, wer mindestens 180 Leistungspunkte erreicht hat.

(3) Die Bachelorarbeit ist schriftlich in deutscher oder englischer Sprache zu verfassen.

(4) Die Dauer der Bearbeitung der Bachelorarbeit beträgt 8 Wochen.

§ 5

Gesamtnote der Bachelorprüfung

Die Gesamtnote der Bachelorprüfung errechnet sich 16,7% aus der Note der Bachelorarbeit, zu 8,3% aus der Note des Kolloquiums und zu 75% aus den Noten der übrigen Module nach Anlage 1.

§ 6

Bachelorgrad

Nach bestandener Bachelorprüfung verleiht die Hochschule den Grad „Bachelor of Science“. Die Absolventin/der Absolvent ist berechtigt, die Berufsbezeichnung „Ingenieurin“/„Ingenieur“ zu führen.

§ 7

Inkrafttreten

(1) Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. September 2011 in Kraft. Gleichzeitig tritt der Fachspezifische Teil der Bachelorprüfungsordnung für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft vom 15. Dezember 2009 (Brem.ABl. 2011 S. 89) außer Kraft; Absatz 2 bleibt unberührt. Sie gilt für Studierende, die bei oder nach Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung ihr Studium an der Hochschule Bremerhaven aufnehmen.

(2) Studierende, die vor dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Prüfungsordnung das Studium an der Hochschule Bremerhaven begonnen haben, legen die Bachelorprüfung nach dem Fachspezifischen Teil der Bachelorprüfungsordnung für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft vom 15. Dezember 2009 (Brem.ABl. 2011 S. 89) ab. Auf Antrag können sie das Studium nach dieser Ordnung fortsetzen mit der Maßgabe, dass erbrachte Leistungen angerechnet werden. Diese Regelung gilt bis zum 31. August 2014. Danach gilt diese Ordnung mit der Maßgabe, dass erbrachte Leistungen angerechnet werden.

Bremerhaven, den 24. April 2013

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

Anlage 1: Studien- und Prüfungsleistungen

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|------------------|------------|-------------------|--|------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| 11000 | | MA-MAT | 1.10 Mathematik | | | K | 1 | 10 |
| | 1 | | Vorlesung | 6 | | | | |
| | 1 | | Übung | 2 | | | | |
| 11100 | | PH-PHY | 1.11 Physik | | | K | 1 | 5 |
| | 1 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 1 | | Übung | 1 | | | | |
| | 2 | | Labor | 2 | V | | | |
| 11200 | | CH-ALC | 1.12 Allgemeine Chemie | | | K | 1 | 3 |
| | 1 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 1 | | Übung | 1 | | | | |
| 11300 | | CH-LMC | 1.13 Lebensmittelchemie | | | K, M | 1 | 5 |
| | 1 | | Vorlesung | 4 | | | | |
| 11400 | | SK-SK1 | 1.14 Soft Skills 1 | | | K, R | 1 | 5 |
| | 1 | | Vorlesung Wie lerne ich richtig | 2 | | | | |
| | 1 | | Seminar Fachsprache Englisch | 2 | | | | |
| | 1 | | Seminar Rhetorik und Soziale Kompetenz | 2 | R | | | |
| 11500 | 1 | LT-ROK | 1.15 Rohstoffkunde | | | K | 1 | 3 |
| | | | Vorlesung | 3 | | | | |
| 21000 | | LW-VBL | 2.10 Grundlagen VWL/BWL | | | K | 1 | 3 |
| | 2 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| 21100 | | SK-SK2 | 2.11 Soft Skills 2 | | | K | 1 | 5 |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|--------------|-----|---------------|--|-----|-----------|-------------|----------|----------|
| | 2 | | Vorlesung Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten | 2 | | | | |
| | 2 | | Wahlpflicht frei wählbar | 2 | K,R, H | | | |
| 21200 | | CH-ANC | 2.12 Analytische Chemie | | | K | 1 | 5 |
| | 2 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 2 | | Labor | 2 | V | | | |
| 21300 | | MI-MIB | 2.13 Grundlagen Mikrobiologie | | | K | 1 | 5 |
| | 2 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 2 | | Labor | 2 | | | | |
| 21400 | | LT-ERL | 2.14 Ernährungslehre | | | K | 1 | 2 |
| | | | Vorlesung | 2 | | | | |
| 21500 | | VT-GLT | 2.15 Grundlagen Lebensmitteltechnik | | | K | 1 | 5 |
| | 2 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 2 | | Übungen | 1 | | | | |
| 21600 | | RE-LMR | 2.16 Lebensmittelrecht | | | K, M | 1 | 5 |
| | | | Vorlesung | 3 | | | | |
| 31500 | | QM-QM1 | 3.15 Qualitätsmanagement | | | K | 1 | 3 |
| | 3 | | Vorlesung Qualitätsmanagement 1 | 2 | | | | |
| 31600 | | MI-LMB | 3.16 Lebensmittel-Mikrobiologie | | | K | 1 | 5 |
| | 3 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 3 | | Labor | 2 | | | | |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|------------------|------------|-------------------|--|------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| 31700 | | CH-LA1 | 3.17 Lebensmittelanalytik 1 | | | K, V | 1 | 5 |
| | 3 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 3 | | Labor | 2 | H | | | |
| 31800 | | LT-LTB | 3.18 Lebensmitteltechn. Basisreaktionen | | | K | 1 | 5 |
| | 3 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 3 | | Labor | 1 | H | | | |
| 41000 | 4 | | 4.10 Praxissemester | | H | | 1 | 30 |
| 51600 | | QM-QM2 | 5.16 Qualitätsmanagement 2 | | | | | 5 |
| 51610 | 5 | | Vorlesung Qualitätsmanagement 2 | 2 | | K | 0,5 | |
| 51620 | 5 | | Seminar Qualitätsmanagement 2 | 3 | | R, K | 0,5 | |
| 61500 | | SE-SEN | 6.15 Sensorik | | | K | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 6 | | Labor | 1 | R, H | | | |
| 71200 | | SK-PMA | 7.12 Projektmanagement | | | H, R | 1 | 5 |
| | 7 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 7 | | Übung | 1 | | | | |
| 71300 | | SK-PWF | 7.13 Personalwesen und Personalführung | | | H, R | 1 | 5 |
| | 7 | | Seminar | 2 | | | | |
| 79000 | | | 7.90 Bachelorarbeit | | | | | 12 |
| | 7 | | Bachelorarbeit | | | | 0,6 7 | |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|--|------------|-------------------|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 7 | | Kolloquium | | | | 0,3 3 | |
| | 7 | | Begleitseminar zur Bachelorarbeit | 2 | | | | |
| Studienrichtung Lebensmitteltechnologie | | | | | | | | |
| 31000 | | VT-LTK | 3.10 Lebensmitteltechnik | | | K | 1 | 5 |
| | 3 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 3 | | Labor | 1 | H | | | |
| 31100 | | CH-PCH | 3.11 Physikalische Chemie | | | K | 1 | 3 |
| | 3 | | Vorlesung | 1 | | | | |
| | 3 | | Labor | 1 | | | | |
| 31200 | | LT-ATT | 3.12 Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel | | | K | 1 | 2 |
| | 3 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| 31300 | | LT-ACS | 3.13 Allgemeine Technologie Convenience Food/ Sea Food | | | | | 2 |
| | 3 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| 31400 | | LT-GBT | 3.14 Grundlagen Biotechnologie | | | | | 2 |
| | 3 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| 51000 | | PH-LMP | 5.10 Lebensmittelphysik | | | K | 1 | 5 |
| | 5 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 5 | | Labor | 1 | H | | | |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|------------------|------------|-------------------|---|------------|-------------|-------------|-----------|-----------|
| 51100 | | LT-HYP | 5.11 Hygiene im Prozess | | | R | 1 | 5 |
| | 5 | | Vorlesung Prozess Hygiene | 1 | K | | | |
| | 5 | | Hygenic Design | 2 | | | | |
| 51200 | | LT-APT | 5.12 Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel | | | K | 1 | 5 |
| | 5 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 5 | | Labor | 2 | H | | | |
| 51300 | | LT-TTA | 5.13 Angewandte Technologie tierischer Lebensmittel | | R, H | | | 3 |
| | 5 | | Labor | 2 | | | | |
| 51400 | | LT-CSA | 5.14 Angewandte Technologie Convenience Food/ Sea Food | | R, H | K | 1 | 3 |
| | 5 | | Labor | 2 | | | | |
| 51500 | | LT-GBT | 5.15 Angewandte Biotechnologie | | H | K | 1 | 3 |
| | 5 | | Labor | 2 | | | | |
| 61000 | | VT-LMV | 6.10 Lebensmittelverfahrenstechnik | | | K | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 6 | | Labor | 2 | H | | | |
| 61100 | | CH-LA2 | 6.11 Lebensmittelanalytik 2 | | | K, V | 1 | 6 |
| | 6 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 6 | | Labor | 3 | H | | | |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|---|------------|-------------------|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 61200 | | LT-WP1 | 6.12 Wahlpflicht Spezielle Lebensmitteltechnologie 1 | | | R, H | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 6 | | Labor | 1 | | | | |
| 61300 | | LT-WP2 | 6.13 Wahlpflicht Spezielle Lebensmitteltechnologie 2 | | | R, H | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 6 | | Labor | 1 | | | | |
| 61400 | | LT-WP3 | 6.14 Wahlpflicht Spezielle Lebensmitteltechnologie 3 | | | R, H | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 6 | | Labor | 1 | | | | |
| 71000 | | LT-PLT | 7.10 Projekt Lebensmitteltechnologie | | | P | 1 | 5 |
| | 7 | | Projekt | 3 | | | | |
| Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft | | | | | | | | |
| 31900 | | LW-BJA | 3.19 Buchführung und Jahresabschluss | | | K | 1 | 5 |
| | 3 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 3 | | Übung | 1 | H | | | |
| 32000 | | LW-FM1 | 3.20 Food Marketing 1 | | | K | 1 | 5 |
| | 3 | | Vorlesung | 4 | | | | |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|------------------|------------|-------------------|--|------------|-----------|--------------|-----------|-----------|
| 32100 | | LW-LT1 | 3.21 Wahlpflicht Allg. Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.12+5.13, 3.13+5.14, 3.14+5.15, 5.12) | | | | | 5 |
| | 3/5 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 5 | | Labor | 2 | | | | |
| 32200 | | LW-LT2 | 3.22 Wahlpflicht Allg. Lebensmitteltechnologie 2 (wahlweise 5 CPs aus: 3.12+5.13, 3.13+5.14, 3.14+5.15, 5.12) | | | | | 5 |
| | 3/5 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 5 | | Labor | 2 | | | | |
| 51700 | | LW-GLM | 5.17 Grundlagen der Logistik / Materialwirtschaft | | | K, R | 1 | 5 |
| | 5 | | Seminar | 2 | | | | |
| 51800 | | LW-IFI | 5.18 Investition und Finanzierung | | | K,H,R | 1 | 4 |
| | 5 | | Seminar | 2 | | | | |
| 51900 | | LW-FM2 | 5.19 Food Marketing 2 | | | K,H R | 1 | 5 |
| | 5 | | Seminar | 3 | | | | |
| 52000 | | LW-KLR | 5.20 Kosten- und Leistungsrechnung | | | K | 1 | 5 |
| | 5 | | Vorlesung | 2 | | | | |
| | 5 | | Übung | 1 | H | | | |
| 61600 | | LW-GFM | 6.16 Global Food Markets - International Management | | | R,H,K | 1 | 5 |

| Prüf. Nr. | Sem | Modul Bez. | Modul / Lehrveranstaltungen | SWS | SL | PL | GF | CP |
|--------------|-----|---------------|---|-----|----|-------|----|----|
| | 6 | | Seminar | 3 | | | | |
| 61700 | | LW-PIM | 6.17 Produktinnovation und Marktforschung | | | R,H,K | 1 | 5 |
| | 6 | | Seminar | 3 | | | | |
| 61800 | | LW-CTR | 6.18 Controlling | | | K | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| 61900 | | LW-WP1 | 6.19 Wahlpflicht frei wählbar aus FB 1 oder FB2 | | | K,H,R | 1 | 5 |
| 62000 | 6 | LW-LT3 | 6.20 Wahlpflicht Spezielle Lebensmitteltechnologie (wahlweise 5 CPs aus 6.12 – 6.14) | | | K | 1 | 5 |
| | 6 | | Vorlesung | 3 | | | | |
| | 6 | | Labor | 1 | | | | |
| 71100 | | LW-PLW | 7.11 Projekt Lebensmittelwirtschaft | | | H, R | 1 | 5 |
| | 7 | | Projekt | 3 | | | | |

Erläuterungen und Abkürzungen:

Prüf. Nr.: Prüfungsnummer (für Prüfungsverwaltung)

Sem: Semester

Modul Bez.: Modulbezeichnung

SWS: Semesterwochenstunden

SL: Studienleistung (unbenotet)

PL: Prüfungsleistung (Alternative aufgeführt)

GF: Gewichtungsfaktor zur Ermittlung der Modulnote, wenn das Modul mehrere Prüfungsleistungen enthält

CP: Creditpoints nach dem European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS)

K: Schriftliche Arbeit unter Aufsicht (Klausur)

M: Mündliche Prüfung

R: Schriftlich ausgearbeitetes Referat

H: Hausarbeit

P: Projektarbeit

V: Praktischer Versuch