

# Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

2022	Verkündet am 27. Oktober 2022	Nr. 187
------	-------------------------------	---------

## **Ordnung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den praxisintegrierten dualen Studiengang Lebensmitteltechnologie / Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil)**

Vom 12. Juli 2022

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven hat am 20. Juli 2022 gemäß § 110 Absatz 3 des Bremischen Hochschulgesetzes (BremHG) in der Fassung vom 9. Mai 2007 (Brem.GBl. S. 339), zuletzt geändert durch Gesetz vom 29. März 2022 (Brem.GBl. S. 159), die nachfolgende Ordnung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den praxisintegrierten dualen Studiengang Lebensmitteltechnologie / Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil) in der nachstehenden Fassung genehmigt.

### **Artikel 1**

Die Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den praxisintegrierten dualen Studiengang Lebensmitteltechnologie / Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil) vom 21. Mai 2021 (Brem.ABl. S. 1077) wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

„(3) In der Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft sind aus den drei in der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie angebotenen Modulen 3.12, 3.13, 3.14 zwei Module mit insgesamt 10 Leistungspunkten zu wählen.“

b) Absatz 4 erhält folgende Fassung:

„(4) Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums sind 180 Leistungspunkte zu erbringen, wobei entweder alle Module der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie (3.10, 3.12, 3.13, 3.14) oder der Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft (3.18, 3.19, 3.20, 3.21) absolviert sein müssen. Die Studienrichtung wird im Zeugnis ausgewiesen.“

2. Anlage 1 erhält die nachfolgende Fassung.

### **Artikel 2**

Diese Änderungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2022 in Kraft.

Bremerhaven, den 20. Juli 2022

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

Prüf.-nr.	Sem	Abkürzung	Modul / Lehrveranstaltungen	SW S	Spr	SL	PL	GF	CP
<b>11000</b>		<b>LT-MAT</b>	<b>1.10 Mathematik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
11010	1		Vorlesung	6					
	1		Übung	2					
<b>11100</b>		<b>LT-PHY</b>	<b>1.11 Physik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
11110	1		Vorlesung	2					
	1		Übung	1					
11120	2		Labor	2		V			
<b>11200</b>		<b>LT-ALC</b>	<b>1.12 Allgemeine Chemie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
11210	1		Vorlesung	2					
	1		Übung	1					
<b>11300</b>		<b>LT-LMC</b>	<b>1.13 Lebensmittelchemie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
11310	1		Vorlesung	4					
<b>11400</b>		<b>LT-IND</b>	<b>1.14 Industrieprojekt</b>		<b>d/e</b>		<b>R, H</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
	1		Praktikum						
<b>11500</b>		<b>LT-ROK</b>	<b>1.15 Rohstoffkunde</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
11510	1		Vorlesung	3					
<b>21000</b>		<b>LW-VBL</b>	<b>2.10 Grundlagen VWL/BWL</b>		<b>d</b>		<b>K, R, H</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
21010	2		Seminar	2					
<b>21100</b>		<b>LT-LTB</b>	<b>2.11 Lebensmitteltechnologische Basisreaktionen</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21110	2		Vorlesung	4					
21120	2		Labor	1		V			
<b>21200</b>		<b>LT-ANC</b>	<b>2.12 Analytische Chemie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21210	2		Vorlesung	2					
21220	2		Labor	2		V			
<b>21300</b>		<b>LT-MIB</b>	<b>2.13 Grundlagen Mikrobiologie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21310	2		Vorlesung	2					
21320	2		Labor	2		V			
<b>21500</b>		<b>LT-GLT</b>	<b>2.15 Grundlagen Lebensmitteltechnik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21510	2		Vorlesung	3					
	2		Übungen	1					
<b>21600</b>		<b>LT-LMR</b>	<b>2.16 Lebensmittelrecht</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21610	2		Vorlesung	3					
<b>31500</b>		<b>LT-LMB</b>	<b>3.15 Lebensmittel-Mikrobiologie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31510	3		Vorlesung	2					
31520	3		Labor	2		V			
<b>31600</b>		<b>LT-LA1</b>	<b>3.16 Lebensmittelanalytik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31610	3		Vorlesung	2					
31620	3		Labor	2		V, R			
<b>41000</b>		<b>LT-PRA</b>	<b>4.10 Praxissemester</b>		<b>d/e</b>	H			<b>30</b>
41010	4		Praxissemester						
<b>51000</b>		<b>LW-QMN</b>	<b>5.10 Quality Management</b>		<b>e</b>		<b>K, M, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51010	5		Seminar	2					
<b>51100</b>		<b>LT-FHY</b>	<b>5.11 Food Hygiene</b>		<b>e</b>		<b>K, M, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51110	5		Lecture	3					
<b>51200</b>		<b>LT-AIA</b>	<b>5.12 Automation / Industry 4.0 / AI</b>		<b>e</b>		<b>K, M, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

51210	5		Lecture	3					
<b>51300</b>		<b>LW-IAF</b>	<b>5.13 Investment and Financing</b>		e		K, H, R	1	5
51310	5		Seminar	2					
<b>51400</b>		<b>LW-CPA</b>	<b>5.14 Cost and Performance Accounting</b>		e		K, M, H	1	5
51410	5		Seminar	3					
<b>51500</b>		<b>LT-SPR</b>	<b>5.15 Study Project</b>		e		R, H	1	5
51510	5		Practical Training						
<b>61000</b>		<b>LT-FPR</b>	<b>6.10 Food Processing</b>		e		K, M	1	5
61010	6		Lecture	2					
<b>61100</b>		<b>LT-FPA</b>	<b>6.11 Food Packaging</b>		e		K, M	1	5
61110	6		Lecture	3					
<b>61200</b>		<b>LW-GMA</b>	<b>6.12 Global Food Markets and International Management</b>		e		K, R, H	1	5
61210	6		Seminar	2					
<b>61300</b>		<b>LW-PMR</b>	<b>6.13 Product Innovation and Market Research</b>		e		K, R, H	1	5
61310	6		Seminar	3					
<b>69000</b>			<b>6.14 Bachelorarbeit</b>		d/e				10
69010	6		Bachelorarbeit				BA	0,67	
69020	6		Kolloquium					0,33	
			<b>Studienrichtung Lebensmitteltechnologie</b>						
<b>31000</b>		<b>LT-LTK</b>	<b>3.10 Lebensmitteltechnik</b>		d		K, M	1	5
31010	3		Vorlesung	3					
	3		Übung	1					
31020	3		Labor	1		V			
<b>31200</b>		<b>LT-ATF</b>	<b>3.12 Allgemeine Technologie Fisch &amp; Sea Food</b>		d		K, M	1	5
31210	3		Vorlesung	2					
31220	3		Labor	2		V, R, H			
<b>31300</b>		<b>LT-ATT</b>	<b>3.13 Allgemeine Technologie Fleisch</b>		d		K, M	1	5
31310	3		Vorlesung	2					
31320	3		Labor	2		V, R, H			
<b>31400</b>		<b>LT-ATP</b>	<b>3.14 Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel</b>		d		K, M	1	5
31410	3		Vorlesung	2					
31420	3		Labor	2		V, R, H			
			<b>Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft</b>						
<b>31800</b>		<b>LW-LMW</b>	<b>3.18 Grundlagen Logistik/ Materialwirtschaft</b>		d		K, M, R	1	5
31810	3		Seminar	2					

<b>31900</b>	<b>3</b>	<b>LW-LT1</b>	<b>3.19 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.12, 3.13, 3.14)</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31910	3		Vorlesung	2					
31920	3		Labor	2		V, R, H			
<b>32000</b>	<b>3</b>	<b>LW-LT2</b>	<b>3.20 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 2 (wahlweise 5 CPs aus: 3.12, 3.13, 3.14)</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
32010	3		Vorlesung	2					
32020	3		Labor	2		V, R, H			
<b>32100</b>		<b>LW-FMA</b>	<b>3.21 Food Marketing</b>		<b>d</b>		<b>K, H, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
32110	3		Vorlesung	4					

### Erläuterungen und Abkürzungen

#### Abkürzungen

Art: Veranstaltungsart (VL – Vorlesung, L – Labor, Ü – Übung, S – Seminar)

CP: Leistungspunkte (Credit-Points) nach dem European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS)

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

Modulbez.: Modulbezeichnung (vom Fachbereich festgelegt)

PL: Prüfungsleistung (benotet)

Prüf.-nr.: Prüfungsnummer (für Prüfungsverwaltung)

Sem.: Semester

SL: Studienleistung (unbenotet)

Spr: Sprache (d – deutsch, e – englisch)

SWS: Semesterwochenstunden

#### Lehrsprache:

Werden zwei Sprachen aufgeführt und durch einen Schrägstrich getrennt, handelt es sich um mögliche Alternativen. Die Lehrsprache wird zum Anfang des Semesters bekannt gegeben.

#### Abkürzungen der Studien- und Prüfungsleistungen:

BA: Bachelorarbeit

H: Hausarbeit

K: schriftliche Arbeit unter Aufsicht (Klausur)

M: Mündliche Prüfung

R: schriftlich ausgearbeitetes Referat

V: Praktischer Versuch

#### Prüfungsformen:

Die aufgeführten Prüfungsformen innerhalb eines Moduls stehen für mögliche Alternativen. Die zu erbringende Prüfungsleistung wird am Anfang des Semesters bekannt gegeben.