

# Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

2023	Verkündet am 27. Oktober 2023	Nr. 221
------	-------------------------------	---------

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

Vom 11. Juli 2023

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven hat am 25. August 2023 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 3 des Gesetzes vom 28. März 2023 (Brem.GBl. S. 305), die nachstehende Ordnung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil) genehmigt.

### Artikel 1

Der fachspezifische Teil der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang „Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft“ vom 25. Mai 2021 (Brem.ABl. S. 1069) wird wie folgt geändert:

Anlage 1 erhält die nachfolgende Fassung.

### Artikel 2

Diese Änderungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2023 in Kraft.

Genehmigt, Bremerhaven, den 25. August 2023

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

**Anlage 1: Studien- und Prüfungsleistungen der Bachelorprüfung**

Prüf.-nr.	Sem	Modul-bez.	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	SL	PL	GF	CP
<b>11000</b>		<b>LT-MAT</b>	<b>1.10 Mathematik</b>			<b>K/ M/ PF</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>5</b>
11110	1		Vorlesung	2		<b>K/ M</b>	0,5	
	1		Übung	1				
11120	2		Labor	2		<b>V/ M</b>	0,5	
<b>11200</b>		<b>LT-ALC</b>	<b>1.12 Allgemeine Chemie</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>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
11310	1		Vorlesung	4				
<b>11400</b>		<b>LT-SKI</b>	<b>1.14 Soft Skills</b>					<b>5</b>
	1		Vorlesung Wie lerne ich richtig	2				
11410	1		Seminar Fachsprache Englisch	2		<b>K/ R/ M</b>	1	
<b>11500</b>		<b>LT-ROK</b>	<b>1.15 Rohstoffkunde</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>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>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21110	2		Vorlesung	4				
21120	2		Labor	1	<b>V/ H/R</b>			
<b>21200</b>		<b>LT-ANC</b>	<b>2.12 Analytische Chemie</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21210	2		Vorlesung	2				
21220	2		Labor	2	<b>V</b>			
<b>21300</b>		<b>LT-MIB</b>	<b>2.13 Grundlagen Mikrobiologie</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21310	2		Vorlesung	2				
21320	2		Labor	2	<b>V</b>			
<b>21400</b>		<b>LT-ERL</b>	<b>2.14 Ernährungslehre</b>			<b>K/ M/ PF</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
21410	2		Vorlesung	2				
<b>21500</b>		<b>LT-GLT</b>	<b>2.15 Grundlagen Lebensmittel-technik</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>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>K/ M/ PF</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31510	3		Vorlesung	2				
31520	3		Labor	2	<b>V</b>			
<b>31600</b>		<b>LT-LA1</b>	<b>3.16 Lebensmittelanalytik 1</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31610	3		Vorlesung	2				
31620	3		Labor	2	<b>V/ R</b>			
<b>41000</b>		<b>LT-PRA</b>	<b>4.10 Praxissemester</b>		<b>H</b>			<b>30</b>
41010	4		Praxissemester					
<b>51500</b>		<b>LT-QMA</b>	<b>5.15 Qualitätsmanagement</b>			<b>K/ M/ R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51510	5		Seminar Qualitätsmanagement	2				

Prüf.-nr.	Sem	Modul-bez.	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	SL	PL	GF	CP
<b>51600</b>			<b>5.16 Auslandsstudium 1 (Optional zu den Modulen des 5. Semesters)</b>				1	30
51610	5		Auslandsstudium 1					
<b>62300</b>			<b>6.23 Auslandsstudium 2 (Optional zu den Modulen des 6. Semesters)</b>				1	30
62310	5		Auslandsstudium 2					
<b>61700</b>		<b>LT-SEN</b>	<b>6.17 Sensorik</b>			<b>K/ M</b>	1	5
61710	6		Vorlesung	2				
61720	6		Labor	1	V/ R/H			
<b>71000</b>		<b>LT-WAF</b>	<b>7.10 Wahlpflicht frei wählbar</b>			<b>K/ M</b>	1	5
71010	7	LT-WAF	Wahlpflicht frei wählbar	4				
<b>71100</b>		<b>LT-PMA</b>	<b>7.11 Projektmanagement</b>			<b>H/ R</b>	1	5
71110	7		Vorlesung	2				
	7		Übung	1				
<b>71200</b>		<b>LT-PWF</b>	<b>7.12 Personalwesen und Personalführung</b>			<b>H/ R</b>	1	5
71210	7		Seminar	2				
<b>79000</b>			<b>7.90 Bachelorarbeit</b>					12
79010	7		Bachelorarbeit				0,67	
79020	7		Kolloquium				0,33	

### Studienrichtung Lebensmitteltechnologie

<b>31000</b>		<b>LT-LTK</b>	<b>3.10 Lebensmitteltechnik</b>			<b>K/ M</b>	1	5
31010	3		Vorlesung	3				
	3		Übung	1				
31020	3		Labor	1	V/ H			
<b>31100</b>		<b>LT-PCH</b>	<b>3.11 Physikalische Chemie</b>			<b>K/ M</b>	1	3
31110	3		Vorlesung	1				
31120	3		Labor	1	V/ H			
<b>31300</b>		<b>LT-ATT</b>	<b>3.13 Allgemeine Technologie Fleisch</b>			<b>K/ M</b>	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>			<b>K/ M</b>	1	5
31410	3		Vorlesung	2				
31420	3		Labor	2	V/ R/H			
<b>51000</b>		<b>LT-LMP</b>	<b>5.10 Lebensmittelphysik</b>			<b>K/ M</b>	1	5
51010	5		Vorlesung	2				
51020	5		Labor	1	V/ H			
<b>51100</b>		<b>LT-HYP</b>	<b>5.11 Hygiene im Prozess</b>			<b>K/ M/ R</b>	1	5
51110	5		Vorlesung	2				
	5		Übungen	2				
<b>51200</b>		<b>LT-VPT</b>	<b>5.12 Allgemeine Verpackungs- technologie</b>			<b>K/ M</b>	1	5

Prüf.-nr.	Sem	Modul-bez.	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	SL	PL	GF	CP
51210	5		Vorlesung	2				
51220	5		Labor	2	V/ R/ H			
<b>51300</b>		<b>LT-ABT</b>	<b>5.13 Allgemeine Lebensmittel-biotechnologie</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51310	5		Vorlesung	2				
51320	5		Labor	2	V/ R/ H			
<b>51400</b>		<b>LT-ATF</b>	<b>5.14 Allgemeine Technologie Fisch &amp; Sea Food</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51410	5		Vorlesung	2				
51420	5		Labor	2	V/ R/ H			
<b>61000</b>		<b>LT-LMV</b>	<b>6.10 Lebensmittelverfahrens-technik</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61010	6		Vorlesung	2				
61020	6		Labor	2	V			
<b>61100</b>		<b>LT-LA2</b>	<b>6.11 Lebensmittelanalytik 2</b>			<b>K/ M/ V</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
61110	6		Vorlesung	3				
61120	6		Labor	3	V/ R			
<b>61200</b>		<b>LT-WP1</b>	<b>6.12 Spezielle Lebensmittel-technologie pflanzlicher Erzeugnisse</b>			<b>V/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61210	6		Labor	3				
<b>61300</b>		<b>LT-WP2</b>	<b>6.13 Spezielle Lebensmittel-biotechnologie</b>			<b>V/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61310	6		Labor	3				
<b>61400</b>		<b>LT-WP3</b>	<b>6.14 Spezielle Lebensmittel-technologie Fleisch</b>			<b>V/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61410	6		Labor	3				
<b>61500</b>		<b>LT-WP4</b>	<b>6.15 Spezielle Lebensmittel-technologie Fisch &amp; Sea Food</b>			<b>V/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61510	6		Labor	3				
<b>61600</b>		<b>LT-WP5</b>	<b>6.16 Spezielle Lebensmittel-technologie Verpackung</b>			<b>V/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61610	6		Labor	3				
<b>Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft</b>								
<b>31700</b>		<b>LW-BJA</b>	<b>3.17 Buchführung und Jahresabschluss</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31710	3		Vorlesung	2				
31720	3		Übung	1	H			
<b>31800</b>		<b>LW-LMW</b>	<b>3.18 Grundlagen Logistik/ Materialwirtschaft</b>			<b>K/ M/ R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31810	3		Seminar	2				
<b>31900</b>		<b>LW-FM1</b>	<b>3.19 Food Marketing 1</b>			<b>K/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31910	3		Vorlesung	4				

Prüf.-nr.	Sem	Modul-bez.	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	SL	PL	GF	CP
<b>32000</b>	<b>3/ 5</b>	<b>LW-LT1</b>	<b>3.20 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13/ 3.14/ 5.12/ 5.13/ 5.14)</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
32010	3/ 5		Vorlesung	2				
32020	3/ 5		Labor	2	V/ R/ H			
<b>32100</b>	<b>3/ 5</b>	<b>LW-LT2</b>	<b>3.21 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 2 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13/ 3.14/ 5.12/ 5.13/ 5.14)</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
32110	3/ 5		Vorlesung	2				
32120	3/ 5		Labor	2	V/ R/H			
<b>51600</b>		<b>LW-WF1</b>	<b>5.16 Wahlpflicht frei wählbar</b>			<b>K/ H/ R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51610	5		Wahlpflicht frei wählbar	4				
<b>51700</b>		<b>LW-IFI</b>	<b>5.17 Investition und Finanzierung</b>			<b>K/ H/ R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51710	5		Seminar	2				
<b>51800</b>		<b>LW-FM2</b>	<b>5.18 Food Marketing 2</b>			<b>K/ H/ R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51810	5		Seminar	3				
<b>51900</b>		<b>LW-KLR</b>	<b>5.19 Kosten- und Leistungsrechnung</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51910	5		Vorlesung	2				
	5		Übung	1				
<b>61800</b>		<b>LW-GFM</b>	<b>6.18 Global Food Markets International Management</b>			<b>R/ H/ K</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61810	6		Seminar	2				
<b>61900</b>		<b>LW-PIM</b>	<b>6.19 Produktinnovation und Marktforschung</b>			<b>R/ H/ K</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
61910	6		Seminar	3				
<b>62000</b>		<b>LW-CTR</b>	<b>6.20 Controlling</b>			<b>K/ M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
62010	6		Vorlesung	3				
<b>62100</b>	<b>5</b>	<b>LW-WF2</b>	<b>6.21 Wahlpflicht frei wählbar</b>			<b>K/ H/ R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
62110	5		Wahlpflicht frei wählbar	4				
<b>62200</b>	<b>6</b>	<b>LW-LT3</b>	<b>6.22 Wahlpflicht Spezielle Lebensmitteltechnologie (wahlweise 5 CPs aus 6.12/ 6.13/6.14/ 6.15/ 6.16)</b>			<b>V/ R/ H</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
62210	6		Labor	3				

Erläuterungen und Abkürzungen:

Prüf.-nr.: Prüfungsnummer (für Prüfungsverwaltung),

Sem: Semester,

Modulbez.: Modulbezeichnung (vom Fachbereich festgelegt),

SWS: Semesterwochenstunden,

SL: Studienleistung (in der Regel unbenotet),

PL: Prüfungsleistung,

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

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

Abkürzungen bei den Studien- und Prüfungsleistungen:

- K:            schriftliche Arbeit unter Aufsicht (Klausur),
- M:            mündliche Prüfung,
- R:            schriftlich ausgearbeitetes Referat,
- H:            Hausarbeit,
- P:            Projektarbeit,
- PF:          Portfolioprüfung: In der Portfolioprüfung müssen mindestens zwei verschiedene Prüfungsformen zur Anwendung kommen; es können bis zu drei schriftliche Tests verlangt werden.
- V:            Praktischer Versuch,
- „/“:        Alternative Prüfungsleistungen.

Prüfungsformen:

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