

Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

2023	Verkündet am 27. Oktober 2023	Nr. 222
------	-------------------------------	---------

Ordnung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den praxisintegrierten dualen 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 vom Fachbereichsrat auf der Grundlage von § 87 Satz 1 Nummer 2 sowie § 62 Absatz 1 BremHG beschlossene nachfolgende Ordnung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung für den praxisintegrierten dualen Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil) in der nachstehenden Fassung genehmigt.

Artikel 1

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

Anlage 1 erhält die nachfolgende Fassung.

Artikel 2

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

Bremerhaven, den 25. August 2023

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

Anlage 1: Studien- und Prüfungsleistungen

Prüf.-nr.	Sem	Abkürzung	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	Spr	SL	PL	GF	CP
11000		LT-MAT	1.10 Mathematik		d		K/M/PF	1	10
11010	1		Vorlesung	6					
	1		Übung	2					
11100		LT-PHY	1.11 Physik		d				5
11110	1		Vorlesung	2			K/M	0,5	
	1		Übung	1					
11120	2		Labor	2			V/M	0,5	
11200		LT-ALC	1.12 Allgemeine Chemie		d		K/M	1	3
11210	1		Vorlesung	2					
	1		Übung	1					
11300		LT-LMC	1.13 Lebensmittelchemie		d		K/M	1	5
11310	1		Vorlesung	4					
11400		LT-IND	1.14 Industrieprojekt		d/e		R/H	1	4
	1		Praktikum						
11500		LT-ROK	1.15 Rohstoffkunde		d		K/M	1	5
11510	1		Vorlesung	3					
21000		LW-VBL	2.10 Grundlagen VWL/BWL		d		K/R/H	1	3
21010	2		Seminar	2					
21100		LT-LTB	2.11 Lebensmitteltechno-logische Basisreaktionen		d		K/M	1	5
21110	2		Vorlesung	4					
21120	2		Labor	1		V/H/R			
21200		LT-ANC	2.12 Analytische Chemie		d		K/M	1	5
21210	2		Vorlesung	2					
21220	2		Labor	2		V			
21300		LT-MIB	2.13 Grundlagen Mikrobiologie		d		K/M	1	5
21310	2		Vorlesung	2					
21320	2		Labor	2		V			
21500		LT-GLT	2.15 Grundlagen Lebensmitteltechnik		d		K/M	1	5
21510	2		Vorlesung	3					
	2		Übungen	1					
21600		LT-LMR	2.16 Lebensmittelrecht		d		K/M	1	5
21610	2		Vorlesung	3					
31500		LT-LMB	3.15 Lebensmittel-Mikrobiologie		d		K/M/PF	1	5
31510	3		Vorlesung	2					
31520	3		Labor	2		V			
31600		LT-LA1	3.16 Lebensmittelanalytik		d		K/M	1	5
31610	3		Vorlesung	2					
31620	3		Labor	2		V/R			
41000		LT-PRA	4.10 Praxissemester		d/e	H			30
41010	4		Praxissemester						
51000		LW-QMN	5.10 Quality Management		e		K/M/R	1	5
51010	5		Seminar	2					
51100		LT-FHY	5.11 Food Hygiene		e		K/M/R	1	5
51110	5		Lecture	3					

Prüf.-nr.	Sem	Abkürzung	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	Spr	SL	PL	GF	CP
51200		LT-AIA	5.12 Automation/Industry 4.0/ AI		e		K/M/PF	1	5
51210	5		Lecture	3					
51300		LW-IAF	5.13 Investment and Financing		e		K/H/R	1	5
51310	5		Seminar	2					
51400		LW-CPA	5.14 Cost and Performance Accounting		e		K/M/H	1	5
51410	5		Seminar	3					
51500		LT-SPR	5.15 Study Project		e		R/H	1	5
51510	5		Practical Training						
61000		LT-FPR	6.10 Food Processing		e		K/M/PF	1	5
61010	6		Lecture	2					
61100		LT-FPA	6.11 Food Packaging		e		K/M	1	5
61110	6		Lecture	3					
61200		LW-GMA	6.12 Global Food Markets and International Management		e		K/R/H	1	5
61210	6		Seminar	2					
61300		LW-PMR	6.13 Product Innovation and Market Research		e		K/R/H	1	5
61310	6		Seminar	3					
69000			6.14 Bachelorarbeit		d/e				10
69010	6		Bachelorarbeit				BA	0,67	
69020	6		Kolloquium					0,33	
			Studienrichtung Lebensmittel-technologie						
31000		LT-LTK	3.10 Lebensmitteltechnik		d		K/M	1	5
31010	3		Vorlesung	3					
	3		Übung	1					
31020	3		Labor	1		V/H			
31200		LT-ATF	3.12 Allgemeine Technologie Fisch & Sea Food		d		K/M	1	5
31210	3		Vorlesung	2					
31220	3		Labor	2		V/R/H			
31300		LT-ATT	3.13 Allgemeine Technologie Fleisch		d		K/M	1	5
31310	3		Vorlesung	2					
31320	3		Labor	2		V/R/H			
31400		LT-ATP	3.14 Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel		d		K/M	1	5
31410	3		Vorlesung	2					
31420	3		Labor	2		V/R/H			
			Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft						
31800		LW-LMW	3.18 Grundlagen Logistik/ Materialwirtschaft		d		K/M/R	1	5
31810	3		Seminar	2					

Prüf.-nr.	Sem	Abkürzung	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	Spr	SL	PL	GF	CP
31900	3	LW-LT1	3.19 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.12, 3.13, 3.14)		d		K/M	1	5
31910	3		Vorlesung	2					
31920	3		Labor	2		V/R/H			
32000	3	LW-LT2	3.20 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 2 (wahlweise 5 CPs aus: 3.12, 3.13, 3.14)		d		K/M	1	5
32010	3		Vorlesung	2					
32020	3		Labor	2		V/R/H			
32100		LW-FMA	3.21 Food Marketing		d		K/H/R	1	5
32110	3		Vorlesung	4					

Erläuterungen und 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

SPR: 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 bei den Studien- und Prüfungsleistungen:

BA: Bachelorarbeit

H: Hausarbeit

K: schriftliche Arbeit unter Aufsicht (Klausur)

M: Mündliche Prüfung

PF: Portfolioprüfung, in der Portfolioprüfung müssen mindestens zwei verschiedene Prüfungsformen zur Anwendung kommen; es können bis zu drei schriftliche Tests verlangt werden.

R: schriftlich ausgearbeitetes Referat

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.