

# Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

2023	Verkündet am 3. November 2023	Nr. 229
------	-------------------------------	---------

## **Ordnung zur Änderung der Masterprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie (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 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 Masterprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie (Fachspezifischer Teil) genehmigt.

### **Artikel 1**

Die Masterprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie (Fachspezifischer Teil) vom 5. November 2019 (Brem.ABl. S. 1321), die zuletzt durch Ordnung vom 10. Januar 2023 (Brem.ABl. S. 273) geändert wurde, wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird um folgenden Absatz 5 ergänzt:

„(5) Die dem zweiten Semester zugeordneten Module können optional durch ein Auslandsstudium mit pauschaler Anerkennung von Leistungen ersetzt werden. Die zugehörigen Vereinbarungen werden vorab in einem learning agreement getroffen.“

2. 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	Art	Spr.	SWS	SL	PL	GF	CP
11000	1	LT-ITR	<b>1.10 Innovative Technologies und Rohstoffe</b>		D			M, R, PF	1	5
11010	1		Innovative Rohstoffe	S		2				
	1		Innovative Technologien	S		2				
11100		IN-MAN	<b>1.11 Innovationsmanagement</b>		D			M, R, PF	1	5
11110	1		Produktentwicklungsmanagement	S		2				
	1		Statistische Versuchsplanung	S		2				
11200		VT-UNO	<b>1.12 Grundoperationen</b>		D			M, K, PF	1	5
11210	1		Grundoperationen	S		2				
11220	1		Grundoperationen	L		2	V, R, H			
11300		VT-POT	<b>1.13 Schüttguttechnologie</b>		D			M, K, PF	1	5
11310	1		Schüttguttechnologie	S		2				
11320	1		Schüttguttechnologie	L		2	V, R, H			
11400		VT-TVT	<b>1.14 Thermische Verfahrenstechnik</b>		D			M, K, PF	1	5
11410	1		Thermische Verfahrenstechnik	S		2				
11420	1		Thermische Verfahrenstechnik	L		2	V, R, H			
11500		MA-IPC	<b>1.15 IPR and Contract Management</b>		E			M, R, PF	1	5
11510	1		Intellectual Property Rights	S		2				
	1		Contracts and Contract Management	S		2				
21000		MA-LEA	<b>2.10 Leadership</b>		E			M,R, PF	1	5
21010	2		Leadership	S		4				
21100		MA-EFF	<b>2.11 Ethics and Food Authenticity</b>		E					5
21110	2		Ethics in Food and Economics	S		2		M,R, H	0,5	
21120	2		Food Authenticity	S		2		M,R, H	0,5	
21200		LT-AAP	<b>2.12 Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Erzeugnisse</b>		D			M,R, V	1	5
21210	2		Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Erzeugnisse	S		2				
21220	2		Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Erzeugnisse	L		2	V, R, H			
21300		LT-AAF	<b>2.13 Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie Fisch &amp; Fleisch</b>		D			M,R, V	1	5
21310	2		Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie Fisch & Fleisch	S		2				
21320	2		Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie Fisch & Fleisch	L		2	V, R, H			

Prüf. nr.	Sem.	Abkürzung	Modul / Lehrveranstaltungen	Art	Spr.	SWS	SL	PL	GF	CP
<b>21400</b>		<b>IN-IBP</b>	<b>2.14 Von der Idee zum Businessplan</b>		<b>D</b>			<b>M,R, PF</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>21410</b>	<b>2</b>		Von der Idee zum Businessplan	S		<b>5</b>				
	<b>2</b>		Von der Idee zum Businessplan	L		<b>3</b>	<b>V, R, H</b>			
<b>21500</b>	<b>2</b>		<b>Auslandsstudium (optional)</b>							<b>30</b>
<b>21510</b>	<b>2</b>		Auslandsstudium (optional)							
<b>39000</b>		<b>LT-MAA</b>	<b>Masterarbeit</b>		<b>D/E</b>					<b>30</b>
<b>39010</b>	<b>3</b>		Masterarbeit						<b>0,67</b>	
<b>39020</b>	<b>3</b>		Kolloquium						<b>0,33</b>	

Erläuterungen und Abkürzungen:

- Prüf.-nr.: Prüfungsnummer (für Prüfungsverwaltung)  
 Sem.: Semester  
 Art: Veranstaltungsart (V – Vorlesung, L – Labor, Ü – Übung, S – Seminar, P – Projekt)  
 Spr: Sprache (D – Deutsch, E – Englisch)  
 SWS: Semesterwochenstunden,  
 SL: Studienleistung (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,  
 V: Praktischer Versuch,  
 PF: Portfolioprüfung: Es müssen mindestens zwei verschiedene Portfolioelemente zur Anwendung kommen. Im Rahmen der Portfolioprüfung können bis zu drei schriftliche Tests verlangt werden.  
 „ , “: Alternative Prüfungsleistungen, die konkrete Form der Prüfungsleistung wird zum Anfang des Semesters festgelegt.