

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

Inkrafttreten: 01.10.2021

Zuletzt geändert durch: Anlage 1 neu gefasst durch Ordnung vom 11. Juli 2023 (Brem.ABl. S. 1100, ber. 2024 S. 1191)

Fundstelle: Brem.ABl. 2021, 1069

aufgeh. durch § 7 Absatz 1 Satz 2 der Ordnung vom 8. April 2025 (Brem.ABl. S. 802)

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven hat am 11. Oktober 2021 gemäß [§ 110 Absatz 3 des Bremischen Hochschulgesetzes](#) in der Fassung vom 9. Mai 2007 (Brem.GBl. S. 339), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. Februar 2021 (Brem.GBl. S. 216), die vom Fachbereichsrat auf der Grundlage von [§ 87 Satz 1 Nummer 2](#) sowie [§ 62 Absatz 1 BremHG](#) beschlossene Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil) in der nachstehenden Fassung genehmigt.

Soweit in dieser Ordnung nichts anderes geregelt ist, gilt der [Allgemeine Teil der Bachelorprüfungsordnungen der Hochschule Bremerhaven](#) vom 28. März 2017 (Brem.ABl. S. 641) ([AT-BPO](#)), der zuletzt durch Ordnung vom 13. Juli 2021 (Brem.ABl. S. 872) geändert wurde, in der jeweils gültigen Fassung.

§ 1

Regelstudienzeit, Studienaufbau und Studienumfang

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

(2) Anmeldungen zu Modulen ab dem fünften Semester sind erst möglich, wenn die Module 1.10 „Mathematik“ und 2.10 „Grundlagen VWL/BWL“ (betrifft nur Studierende der Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft) und 2.11 „Lebensmitteltechnologische

Basisreaktionen“ (betrifft nur Studierende der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie) aus den ersten beiden Semestern erfolgreich absolviert wurden.

(3) In der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie sind aus den fünf angebotenen Modulen 3.13, 3.14, 5.12, 5.13, 5.14 vier Module mit insgesamt 20 Leistungspunkten zu wählen. Aus den fünf angebotenen Modulen 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16 sind drei Module mit insgesamt 15 Leistungspunkten zu wählen.

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

§ 2

Praktisches Studiensemester

Der vorgesehene Zeitpunkt und der Umfang des praktischen Studiensemesters ergeben sich aus [Anlage 1](#).

§ 3

Optionales Auslandsstudium

Anstelle einer Belegung der Module im 5. oder 6. Semester besteht optional die Möglichkeit für ein oder mehrere Auslandsstudiensemester. Ein Auslandsstudiensemester sollte mindestens eine Lehrveranstaltungsperiode von 12 Wochen im Ausland umfassen. Für die pauschale Anerkennung eines kompletten Auslandsstudiensemesters sind mindestens 30 ECTS-Leistungspunkte in lebensmitteltechnologisch oder lebensmittelwirtschaftlich relevanten Modulen erforderlich.

§ 4

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.

(2) Die Module „Projektmanagement“ und „Personalwesen und Personalführung“ werden als Blockveranstaltungen zu Beginn des 7. Semesters durchgeführt.

(3) Als Wahlpflichtmodul (Module 5.16, 6.21, 7.10) können neben den in [Anlage 1](#) aufgeführten auch Module anderer Studiengänge sowie aus dem Studium Generale belegt werden.

§ 5 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 sich nur anmelden, 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 9 Wochen.

§ 6 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](#).

§ 7 Bachelorgrad

Nach bestandener Bachelorprüfung verleiht die Hochschule den Grad „Bachelor of Engineering“. Die Absolventen sind berechtigt, die Berufsbezeichnung „Ingenieurin“ bzw. „Ingenieur“ zu führen.

§ 8 Inkrafttreten

- (1) Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2021 in Kraft. Sie gilt erstmals für Studierende, die bei oder nach Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung ihr Studium an der Hochschule Bremerhaven aufnehmen. Gleichzeitig tritt die Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft (Fachspezifischer Teil) vom 21. März 2017 (Brem.ABl. S. 327) außer Kraft; Absatz 2 bleibt unberührt.
- (2) Studierende, die vor dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Prüfungsordnung das Studium an der Hochschule Bremerhaven begonnen haben, legen die Bachelorprüfung nach der [Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft \(Fachspezifischer Teil\)](#) vom 21. März 2017 (Brem.ABl. S. 327) 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 2025. Danach gilt diese Ordnung mit der Maßgabe, dass erbrachte Leistungen angerechnet werden.

Anlage 1

Anlage 1: Prüfungs- und Studienleistungen

Prüf.- nr.	Sem	Modulbez.	Modul / Lehrveranstaltungen	S W S	SL	PL	GF	CP
11000		LT-MAT	1.10 Mathematik			K, M	1	10
11010	1		Vorlesung	6				
	1		Übung	2				
11100		LT-PHY	1.11 Physik			K, M	1	5
11110	1		Vorlesung	2				
	1		Übung	1				
11120	2		Labor	2	V			
11200		LT-ALC	1.12 Allgemeine Chemie			K, M	1	3
11210	1		Vorlesung	2				
	1		Übung	1				
11300		LT-LMC	1.13 Lebensmittelchemie			K, M	1	5
11310	1		Vorlesung	4				
11400		LT-SKI	1.14 Soft Skills				1	5
	1		Vorlesung Wie lerne ich richtig	2				
11410	1		Seminar Fachsprache Englisch	2		K, R, M		
11500		LT-ROK	1.15 Rohstoffkunde			K, M	1	5
11510	1		Vorlesung	3				
21000		LW-VBL	2.10 Grundlagen VWL/BWL			K, R, H	1	3
21010	2		Seminar	2				
21100		LT-LTB	2.11 Lebensmitteltechnologische Basisreaktionen			K, M	1	5
21110	2		Vorlesung	4				
21120	2		Labor	1	V			
21200		LT-ANC	2.12 Analytische Chemie			K, M	1	5
21210	2		Vorlesung	2				
21220	2		Labor	2	V			
21300		LT-MIB	2.13 Grundlagen Mikrobiologie			K, M	1	5
21310	2		Vorlesung	2				
21320	2		Labor	2	V			

21400		LT-ERL	2.14 Ernährungslehre			K, M	1	2
21410	2		Vorlesung	2				
21500		LT-GLT	2.15 Grundlagen Lebensmitteltechnik			K, M	1	5
21510	2		Vorlesung	3				
	2		Übungen	1				
21600		LT-LMR	2.16 Lebensmittelrecht			K, M	1	5
21610	2		Vorlesung	3				
31500		LT-LMB	3.15 Lebensmittel-Mikrobiologie			K, M	1	5
31510	3		Vorlesung	2				
31520	3		Labor	2	V			
31600		LT-LA1	3.16 Lebensmittelanalytik 1			K, M	1	5
31610	3		Vorlesung	2				
31620	3		Labor	2	V, R			
41000		LT-PRA	4.10 Praxissemester		H			30
41010	4		Praxissemester					
51500		LT-QMA	5.15 Qualitätsmanagement			K, M, R	1	5
51510	5		Seminar Qualitätsmanagement	2				
51600			5.16 Auslandsstudium 1 (Optional zu den Modulen des 5. Semesters)					30
51610	5		Auslandsstudium 1					
62300			6.23 Auslandsstudium 2 (Optional zu den Modulen des 6. Semesters)					30
62310	5		Auslandsstudium 2					
61700		LT-SEN	6.17 Sensorik			K, M	1	5
61710	6		Vorlesung	2				
61720	6		Labor	1	V, R, H			
71000		LT-WAF	7.10 Wahlpflicht frei wählbar			K, M	1	5
71010	7	LT-WAF	Wahlpflicht frei wählbar	4				5
71100		LT-PMA	7.11 Projektmanagement			H, R	1	5
71110	7		Vorlesung	2				

	7		Übung	1				
71200		LT-PWF	7.12 Personalwesen und Personalführung			H, R	1	5
71210	7		Seminar	2				
79000			7.90 Bachelorarbeit					12
79010	7		Bachelorarbeit				0,67	
79020	7		Kolloquium				0,33	
Studienrichtung Lebensmitteltechnologie								
31000		LT-LTK	3.10 Lebensmitteltechnik			K, M	1	5
31010	3		Vorlesung	3				
	3		Übung	1				
31020	3		Labor	1	V			
31100		LT-PCH	3.11 Physikalische Chemie			K, M	1	3
31110	3		Vorlesung	1				
	3		Labor	1				
31200		LT-AUT	3.12 Grundlagen Automatisierung			K, M	1	5
31210	3		Vorlesung	3				
31300		LT-ATT	3.13 Allgemeine Technologie Fleisch			K, M	1	5
31310	3		Vorlesung	2				
31320	3		Labor	2	V, R, H			
31400		LT-ATP	3.14 Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel			K, M	1	5
31410	3		Vorlesung	2				
31420	3		Labor	2	V, R, H			
51000		LT-LMP	5.10 Lebensmittelphysik			K, M	1	5
51010	5		Vorlesung	2				
51020	5		Labor	1	V			
51100		LT-HYP	5.11 Hygiene im Prozess			K, M, R	1	5
51110	5		Vorlesung	2				
	5		Übungen	2				

51200		LT-VPT	5.12 Allgemeine Verpackungstechnologie			K, M	1	5
51210	5		Vorlesung	2				
51220	5		Labor	2	V, R, H			
51300		LT-ABT	5.13 Allgemeine Lebensmittelbiotechnologie			K, M	1	5
51310	5		Vorlesung	2				
51320	5		Labor	2	V, R, H			
51400		LT-ATF	5.14 Allgemeine Technologie Fisch & Sea Food			K, M	1	5
51410	5		Vorlesung	2				
51420	5		Labor	2	V, R, H			
61000		LT-LMV	6.10 Lebensmittelverfahrenstechnik			K, M	1	5
61010	6		Vorlesung	2				
61020	6		Labor	2	V			
61100		LT-LA2	6.11 Lebensmittelanalytik 2			K, M,V	1	7
61110	6		Vorlesung	3				
61120	6		Labor	3	V, R			
61200		LT-WP1	6.12 Spezielle Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Erzeugnisse			V, R, H	1	5
61210	6		Labor	3				
61300		LT-WP2	6.13 Spezielle Lebensmittelbiotechnologie			V, R, H	1	5
61310	6		Labor	3				
61400		LT-WP3	6.14 Spezielle Lebensmitteltechnologie Fleisch			V, R, H	1	5
61410	6		Labor	3				

61500		LT-WP4	6.15 Spezielle Lebensmitteltechnologie Fisch & Sea Food			V, R, H	1	5
61510	6		Labor	3				
61600		LT-WP5	6.16 Spezielle Lebensmitteltechnologie Verpackung			V, R, H	1	5
61610	6		Labor	3				
Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft								
31700		LW-BJA	3.17 Buchführung und Jahresabschluss			K, M	1	5
31710	3		Vorlesung	2				
31720	3		Übung	1	H			
31800		LW-LMW	3.18 Grundlagen Logistik/ Materialwirtschaft			K, M, R	1	5
31810	3		Seminar	2				
31900		LW-FM1	3.19 Food Marketing 1			K, R, H	1	5
31910	3		Vorlesung	4				
32000	3, 5	LW-LT1	3.20 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13, 3.14, 5.12, 5.13, 5.14)			K, M	1	5
32010	3, 5		Vorlesung	2				
32020	3, 5		Labor	2	V, R, H			
32100	3, 5	LW-LT2	3.21 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 2 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13, 3.14, 5.12, 5.13, 5.14)			K, M	1	5
32110	3, 5		Vorlesung	2				
32120	3, 5		Labor	2	V, R, H			
51600		LW-WF1	5.16 Wahlpflicht frei wählbar			K, H, R	1	5
51610	5		Wahlpflicht frei wählbar	4				

51700		LW-IFI	5.17 Investition und Finanzierung			K, H, R	1	5
51710	5		Seminar	2				
51800		LW-FM2	5.18 Food Marketing 2			K, H, R	1	5
51810	5		Seminar	3				
51900		LW-KLR	5.19 Kosten- und Leistungsrechnung			K, M	1	5
51910	5		Vorlesung	2				
51920	5		Übung	1	H			
61800		LW-GFM	6.18 Global Food Markets - International Management			R, H, K	1	5
61810	6		Seminar	2				
61900		LW-PIM	6.19 Produktinnovation und Marktforschung			R, H, K	1	5
61910	6		Seminar	3				
62000		LW-CTR	6.20 Controlling			K, M	1	5
62010	6		Vorlesung	3				
62100	5	LW-WF2	6.21 Wahlpflicht frei wählbar			K, H, R	1	5
62110	5		Wahlpflicht frei wählbar	4				
62200	6	LW-LT3	6.22 Wahlpflicht Spezielle Lebensmitteltechnologie (wahlweise 5 CPs aus 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16)			V, R, H	1	5
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,
V:	Praktischer Versuch,
„ , “:	Alternative Prüfungsleistungen.

außer Kraft