

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

Inkrafttreten: 01.10.2021
Fundstelle: Brem.ABl. 2021, 1077

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), den vom Fachbereichsrat auf der Grundlage von [§ 87 Satz 1 Nummer 2](#) sowie [§ 62 Absatz 1 BremHG](#) beschlossenen fachspezifischen Teil der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den praxisintegrierten dualen Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft 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 sechs 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 „Lebensmitteltechnologischer Basisreaktionen“ (betrifft nur Studierende der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie) aus den ersten beiden Semestern erfolgreich absolviert wurden.

(3) In der Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft sind aus den drei in der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie angebotenen Modulen 3.13, 3.14, 5.16 zwei Module mit insgesamt 10 Leistungspunkten zu wählen.

(4) Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums sind 180 Leistungspunkte zu erbringen, wobei entweder alle Module der Studienrichtung Lebensmitteltechnologie (3.10, 3.13, 3.14, 5.16) oder der Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft (3.18, 3.19, 3.20, 3.21) 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 Prüfungs- und Studienleistungen

Anzahl, Form und Gewichtung der abzulegenden Modulprüfungen regelt [Anlage 1](#). Die Prüfungsleistungen werden in den in [§ 7 Absatz 2 AT-BPO](#) genannten Formen erbracht.

§ 4 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 160 Leistungspunkte erreicht hat.

(3) Die Bachelorarbeit ist schriftlich in deutscher oder englischer Sprache zu verfassen.

(4) Die Dauer der Bearbeitung der Bachelorarbeit beträgt 8 Wochen.

§ 5 Gesamtnote der Bachelorprüfung

Die Gesamtnote der Bachelorprüfung errechnet sich zu 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](#).

§ 6 Bachelorgrad

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

§ 7 Inkrafttreten

Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2021 in Kraft. Sie gilt erstmals für Studierende, die bei oder nach Inkrafttreten dieser Ordnung ihr Studium an der Hochschule Bremerhaven aufnehmen.

Genehmigt, Bremerhaven, den 11. Oktober 2021

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

Anlage 1

Anlage 1: Prüfungs- und Studienleistungen

Prüf.-nr.	Sem	Modulbez.	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	SPR	SL	PL	GF	CP
11000		LT-MAT	1.10 Mathematik		d		K, M	1	10
11010	1		Vorlesung	6					
	1		Übung	2					
11100		LT-PHY	1.11 Physik		d		K, M	1	5
11110	1		Vorlesung	2					
	1		Übung	1					
11120	2		Labor	2		V			
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 Lebensmitteltechnologische Basisreaktionen		d		K, M	1	5
21110	2		Vorlesung	4					
21120	2		Labor	1		V			
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	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					
51200		LT-AIA	5.12 Automation / Industry 4.0 / AI		e		K, M, R	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	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					0,67	
69020	6		Kolloquium					0,33	
Studienrichtung Lebensmitteltechnologie									
31000		LT-LTK	3.10 Lebensmitteltechnik		d		K, M	1	5
31010	3		Vorlesung	3					
	3		Übung	1					
31020	3		Labor	1		V			
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			
51600		LT-ATF	5.16 Allgemeine Technologie Fisch & Sea Food		d		K, M	1	5
51610	5		Vorlesung	2					
51620	5		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					
31900	3	LW-LT1	3.19 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13, 3.14, 3.15)		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: 3.13, 3.14, 3.15)		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 der Studien- und Prüfungsleistungen:

Ba: Bachelorarbeit,

H: Hausarbeit,

K: schriftliche Arbeit unter Aufsicht (Klausur),

M: Mündliche Prüfung,

R: schriftlich ausgearbeitetes Referat,

P: Projektarbeit,

V: Praktischer Versuch.

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