

# **Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den praxisintegrierten dualen 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. 1106)

Fundstelle: Brem.ABl. 2021, 1077

aufgeh. durch § 7 Absatz 1 Satz 3 der Ordnung vom 8. April 2025 (Brem.ABl. S. 810)

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 „Lebensmitteltechnologische

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**

ausser Kraft

Prüf.-nr.	Sem	Modulbez.	Modul / Lehrveranstaltungen	SWS	SPR	SL	PL	GF	CP
<b>11000</b>		<b>LT-MAT</b>	<b>1.10 Mathematik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</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>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
11110	1		Vorlesung	2					
	1		Übung	1					
11120	2		Labor	2		V			
<b>11200</b>		<b>LT-ALC</b>	<b>1.12 Allgemeine Chemie</b>		<b>d</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>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
11310	1		Vorlesung	4					
<b>11400</b>		<b>LT-IND</b>	<b>1.14 Industrieprojekt</b>		<b>d/e</b>		<b>R, H</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
	1		Praktikum						
<b>11500</b>		<b>LT-ROK</b>	<b>1.15 Rohstoffkunde</b>		<b>d</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>d</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>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21110	2		Vorlesung	4					
21120	2		Labor	1		V			

<b>21200</b>		<b>LT-ANC</b>	<b>2.12 Analytische Chemie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21210	2		Vorlesung	2					
21220	2		Labor	2		V			
<b>21300</b>		<b>LT-MIB</b>	<b>2.13 Grundlagen Mikrobiologie</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
21310	2		Vorlesung	2					
21320	2		Labor	2		V			
<b>21500</b>		<b>LT-GLT</b>	<b>2.15 Grundlagen Lebensmitteltechnik</b>		<b>d</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>d</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>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31510	3		Vorlesung	2					
31520	3		Labor	2		V			
<b>31600</b>		<b>LT-LA1</b>	<b>3.16 Lebensmittelanalytik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31610	3		Vorlesung	2					
31620	3		Labor	2		V, R			
<b>41000</b>		<b>LT-PRA</b>	<b>4.10 Praxissemester</b>		<b>d/e</b>	H			<b>30</b>
41010	4		Praxissemester						
<b>51000</b>		<b>LW-QMN</b>	<b>5.10 Quality Management</b>		<b>e</b>		<b>K, M, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51010	5		Seminar	2					
<b>51100</b>		<b>LT-FHY</b>	<b>5.11 Food Hygiene</b>		<b>e</b>		<b>K, M, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

51110	5		Lecture	3					
<b>51200</b>		<b>LT-AIA</b>	<b>5.12 Automation / Industry 4.0 / AI</b>		e		K, M, R	1	5
51210	5		Lecture	3					
<b>51300</b>		<b>LW-IAF</b>	<b>5.13 Investment and Financing</b>		e		K, H, R	1	5
51310	5		Seminar	2					
<b>51400</b>		<b>LW-CPA</b>	<b>5.14 Cost and Performance Accounting</b>		e		K, M, H	1	5
51410	5		Seminar	3					
<b>51500</b>		<b>LT-SPR</b>	<b>5.15 Study Project</b>		e		R, H	1	5
51510	5		Practical Training						
<b>61000</b>		<b>LT-FPR</b>	<b>6.10 Food Processing</b>		e		K, M	1	5
61010	6		Lecture	2					
<b>61100</b>		<b>LT-FPA</b>	<b>6.11 Food Packaging</b>		e		K, M	1	5
61110	6		Lecture	3					
<b>61200</b>		<b>LW-GMA</b>	<b>6.12 Global Food Markets and International Management</b>		e		K, R, H	1	5
61210	6		Seminar	2					
<b>61300</b>		<b>LW-PMR</b>	<b>6.13 Product Innovation and Market Research</b>		e		K, R, H	1	5
61310	6		Seminar	3					
<b>69000</b>			<b>6.14 Bachelorarbeit</b>		d/e				10
69010	6		Bachelorarbeit					0,67	
69020	6		Kolloquium					0,33	

Studienrichtung Lebensmitteltechnologie									
<b>31000</b>		<b>LT-LTK</b>	<b>3.10 Lebensmitteltechnik</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31010	3		Vorlesung	3					
	3		Übung	1					
31020	3		Labor	1		V			
<b>31300</b>		<b>LT-ATT</b>	<b>3.13 Allgemeine Technologie Fleisch</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
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>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31410	3		Vorlesung	2					
31420	3		Labor	2		V, R, H			
<b>51600</b>		<b>LT-ATF</b>	<b>5.16 Allgemeine Technologie Fisch &amp; Sea Food</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
51610	5		Vorlesung	2					
51620	5		Labor	2		V, R, H			
Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft									
<b>31800</b>		<b>LW-LMW</b>	<b>3.18 Grundlagen Logistik/ Materialwirtschaft</b>		<b>d</b>		<b>K, M, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

31810	3		Seminar	2					
<b>31900</b>	<b>3</b>	<b>LW-LT1</b>	<b>3.19 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 1 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13, 3.14, 3.15)</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
31910	3		Vorlesung	2					
31920	3		Labor	2		V, R, H			
<b>32000</b>	<b>3</b>	<b>LW-LT2</b>	<b>3.20 Wahlpflicht Allgemeine Lebensmitteltechnologie 2 (wahlweise 5 CPs aus: 3.13, 3.14, 3.15)</b>		<b>d</b>		<b>K, M</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
32010	3		Vorlesung	2					
32020	3		Labor	2		V, R, H			
<b>32100</b>		<b>LW-FMA</b>	<b>3.21 Food Marketing</b>		<b>d</b>		<b>K, H, R</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
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.