Freie Hansestadt Bremen

Masterprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie (Fachspezifischer Teil)

Inkrafttreten: 01.10.2023
Zuletzt geändert durch: § 2 geändert und Anlage 1 neu gefasst durch Ordnung vom 11. Juli 2023 (Brem.Abl. S. 1121)
Fundstelle: Brem.ABl. 2019, 1321

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven hat am 14. November 2019 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 1 des Gesetzes vom 5. März 2019 (Brem.GBl. S. 71), den vom Fachbereichsrat auf der Grundlage von § 87 Satz 1 Nummer 2 sowie § 62 Absatz 1 BremHG beschlossenen fachspezifischen Teil der Masterprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie in der nachstehenden Fassung genehmigt.

Soweit in dieser Ordnung nichts anderes geregelt ist, gilt der Allgemeine Teil der Masterprüfungsordnungen der Hochschule Bremerhaven vom 28. März 2017 (Brem.ABl. S. 677) (AT-MPO) in der jeweils gültigen Fassung.

§ 1
Regelstudienzeit, Studienaufbau und Studienumfang

(1) Die Regelstudienzeit beträgt drei Semester. Sie beinhaltet die Masterarbeit und das Kolloquium.

(2) Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums sind 90 Leistungspunkte zu erbringen.

§ 2
Prüfungs- und Studienleistungen

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

Die Projektarbeit (§ 7 Absatz 2 Nummer 5 AT-MPO) hat in der Regel eine Dauer von 2 Wochen.

(2) Die Prüflinge können für die Prüfungsleistungsformen ‚Hausarbeit' und ‚Projektarbeit' Themen vorschlagen.

(3) Anzahl, Art und Umfang der in Modulen zu erbringenden Studienleistungen regelt Anlage 1.

(4) Der Modulblock Verfahrenstechnik (Module, deren Kurzbezeichnung mit „VT-" beginnt) kann komplett durch Module eines anderen Masterstudienganges der Hochschule ersetzt werden. Das hierzu vorgesehene vereinfachte Anerkennungsverfahren sieht vor, dass alle Module dieses Blockes durch Module in einem Mindestumfang von 15 CP ersetzt werden.

(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.

§ 3
Masterarbeit und Kolloquium

(1) Die Masterprüfung besteht aus den Modulprüfungen gemäß Anlage 1, der Masterarbeit und dem Kolloquium, in dem die Masterarbeit zu verteidigen ist.

(2) Zur Masterarbeit kann nur zugelassen werden, wer mindestens 45 ECTS-Leistungspunkte nach Anlage 1 erreicht hat.

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

(4) Die Frist zur Bearbeitung der Masterarbeit beträgt bei ausschließlicher Beschäftigung mit der Masterarbeit 21 Wochen.

§ 4
Gesamtnote der Masterprüfung

Die Gesamtnote der Masterprüfung errechnet sich zu 50 % aus der Note des Abschlussverfahrens und zu 50 % aus dem Durchschnitt der übrigen Modulnoten nach Anlage 1. Die Note des Abschlussverfahrens errechnet sich zu 67 % aus der Note der Masterarbeit und zu 33 % aus der Note des Kolloquiums.

§ 5
Mastergrad

Nach bestandener Masterprüfung verleiht die Hochschule den Grad „Master of Engineering".

§ 6
Inkrafttreten

Diese Prüfungsordnung tritt am 1. März 2020 in Kraft. Sie gilt erstmals für Studierende, die bei oder nach Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung das Studium aufnehmen.

Bremerhaven, den 14. November 2019

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

Anlage 1

Anlage 1: Studien- und Prüfungsleistungen

Prüf. nr.	Sem.	Abkürzung	Modul / Lehrveranstaltungen	Art	Spr.	SWS	SL	PL	GF	CP
11000	**1**	**LT-ITR**	**1.10 Innovative Technologies und Rohstoffe**		**D**			**M, R, PF**	**1**	**5**
11010	**1**		Innovative Rohstoffe	S		**2**				
	1		Innovative Technologien	S		**2**				
11100		**IN-MAN**	**1.11 Innovationsmanagement**		**D**			**M, R, PF**	**1**	**5**
11110	**1**		Produktentwicklungsmanagement	S		**2**				
	1		Statistische Versuchsplanung	S		**2**				
11200		**VT-UNO**	**1.12 Grundoperationen**		**D**			**M, K, PF**	**1**	**5**
11210	**1**		Grundoperationen	S		**2**				
11220	**1**		Grundoperationen	L		**2**	**V, R, H**			
11300		**VT-POT**	**1.13 Schüttguttechnologie**		**D**			**M, K, PF**	**1**	**5**
11310	**1**		Schüttguttechnologie	S		**2**				
11320	**1**		Schüttguttechnologie	L		**2**	**V, R, H**			
11400		**VT-TVT**	**1.14 Thermische Verfahrenstechnik**		**D**			**M, K, PF**	**1**	**5**
11410	**1**		Thermische Verfahrenstechnik	S		**2**				
11420	**1**		Thermische Verfahrenstechnik	L		**2**	**V, R, H**			
11500		**MA-IPC**	**1.15 IPR and Contract Management**		**E**			**M, R, PF**	**1**	**5**
11510	**1**		Intellectual Property Rights	S		**2**				
	1		Contracts and Contract Management	S		**2**				
21000		**MA-LEA**	**2.10 Leadership**		**E**			**M,R, PF**	**1**	**5**
21010	**2**		Leadership	S		**4**				

21100		**MA-EFF**	**2.11 Ethics and Food Authenticity**		**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**	**2.12 Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Erzeugnisse**		**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**	**2.13 Ausgewählte Aspekte der Lebensmitteltechnologie Fisch & Fleisch**		**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**			
21400		**IN-IBP**	**2.14 Von der Idee zum Businessplan**		**D**			**M,R, PF**	**1**	**10**
21410	**2**		Von der Idee zum Businessplan	S		**5**				
	2		Von der Idee zum Businessplan	L		**3**	**V, R, H**			
21500	**2**		**Auslandsstudium (optional)**							**30**
21510	**2**		Auslandsstudium (optional)							
39000		**LT-MAA**	**Masterarbeit**		**D/E**					**30**

39010	**3**		Masterarbeit						**0,67**	
39020	**3**		Kolloquium						**0,33**	

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.