

# **Fachspezifischer Teil der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft**

Vom 10. Juni 2008

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven hat am 10. Juni 2008 gemäß § 110 Abs. 3 des Bremischen Hochschulgesetzes (BremHG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. Mai 2007 (Brem.GBl. S. 339) die nachfolgende Ordnung (zur Änderung) der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule Bremerhaven für den Studiengang Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft genehmigt.

Soweit in dieser Ordnung nichts anderes geregelt ist, gilt der allgemeine Teil der Bachelorprüfungsordnungen der Hochschule Bremerhaven vom 07. Dezember 2004 (Brem. ABl. 2005 S.569) (AT-BPO) in der jeweils gültigen Fassung.

## **Inhaltsübersicht**

§ 1 Regelstudienzeit, Studienaufbau und Studientumfang

§ 2 Praxisphase

§ 3 Prüfungsleistungen

§ 4 Bachelorarbeit und Kolloquium

§ 5 Gesamtnote der Bachelorprüfung

§ 6 Bachelorgrad

§ 7 Inkrafttreten

Anlage 1 Prüfungsleistungen

## **§ 1 Regelstudienzeit, Studienaufbau und Studientumfang**

(1) Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester. Sie beinhaltet die Bachelorarbeit und das Kolloquium.

(2) Anmeldungen zu Modulen ab dem vierten Fachsemester sind erst möglich, wenn das Modul Analysis 1 aus dem ersten Fachsemester erfolgreich absolviert wurde. Weitere Voraussetzungen für die Teilnahme an Modulen ergeben sich aus Anlage 1.

(3) Der für den erfolgreichen Abschluss des Studiums erforderliche Umfang der zu absolvierenden Module beträgt 180 Creditpoints.

## **§ 2 Praxisphase**

(1) Die Praxisphase dauert 6 Wochen; sie kann frühestens im 4. Semester und muss spätestens im 6. Semester stattfinden. Die Praxisphase kann mit der Bachelorarbeit kombiniert werden.

(2) Die Praxisphase wird durch eine Lehrveranstaltung begleitet, die auch in Form von Blockseminaren durchgeführt werden kann.

## **§ 3 Prüfungsleistungen**

(1) Die Art der in den Modulen zu erbringenden Prüfungsleistungen regelt Anlage 1. Besteht eine Modulprüfung aus mehreren Prüfungsleistungen, errechnet sich die Fachnote aus dem Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen nach Maßgabe der in Anlage 1 festgelegten Gewichtung. Zum Bestehen einer Modulprüfung müssen alle Prüfungsleistungen des Moduls mit mindestens „ausreichend“ bewertet werden. Für maximal drei Prüfungsleistungen sind zwei Wiederholungen zulässig. Für die zweite Wiederholung ist neben der neuen Anmeldung entsprechend § 9 Abs. 1 der ATBPO ein schriftlicher Antrag beim Prüfungsausschuss zu stellen, in dem die Auflagen erteilt werden und eine Frist festgesetzt wird, innerhalb derer die Auflagen zu erfüllen und die zweite Wiederholung zu absolvieren sind.

(2) Das Projekt in der jeweiligen Studienrichtung wird als interdisziplinäre Blockveranstaltung zu Beginn des 6. Semesters durchgeführt. Prüfungsleistung ist die Projektarbeit, die die selbständige bzw. in Teamarbeit erarbeitete Lösung einer vorgegebenen Fragestellung in schriftlicher und mündlicher Form (Präsentation) vorsieht. Die Bearbeitungsdauer der Projektarbeit beträgt höchstens zwei Wochen.

(3) Als Wahlpflichtmodule (Module 5.17, 5.18 und 5.19) können neben den in Anlage 1 aufgeführten Modulen Pflicht- und Wahlpflichtmodule anderer Studiengänge der Fachbereiche 1 und 2 sowie aus dem Studium Generale belegt werden. Auf Antrag können Module anderer Hochschulen zugelassen werden. Der Prüfungsausschuss entscheidet. Anlage 2 regelt das Angebot für das Modul 1.7 Rhetorik und soziale Kompetenz.

#### **§ 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 nur zugelassen werden, wer mindestens 150 Creditpoints erbracht hat.

(3) Die Bearbeitungsfrist der Bachelorarbeit beträgt acht Wochen.

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

#### **§ 5 Gesamtnote der Bachelorprüfung**

Die Gesamtnote der Bachelorprüfung errechnet sich zu 75 % aus den entsprechend der Credit Points gewichteten Modulnoten und zu 25 % aus der Note des Abschlussverfahrens. Die Note des Abschlussverfahrens errechnet sich zu 33 % aus der Note des Kolloquiums und zu 67 % aus der Note der Bachelorarbeit.

#### **§ 6 Bachelorgrad**

Nach bestandener Bachelorprüfung verleiht die Hochschule den Grad „Bachelor of Engineering“.

#### **§ 7 Inkrafttreten**

(1) Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 10.06.2008 in Kraft.

(2) Sie gilt erstmals für Studierende, die bei oder nach Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung ihr Studium an der Hochschule Bremerhaven aufnehmen.

Bremerhaven, den 10.06.2008

Der Rektor der Hochschule Bremerhaven

Anlage 1 Prüfungsleistungen

Modul	CP	Lehrveranstaltungen	SWS	PL	Gew.
1.1 Analysis 1	5	Analysis 1	3	K	1
		Übung Analysis 1	1		
1.2 Physik 1	3	Physik	2	K	1
		Übung Physik	1		
1.3 Allgemeine und physikalische Chemie	5	Allgemeine und physikalische Chemie	3	K	0,8
		Übung Allgem. u. physikal. Chemie	1		
		Praktikum Allg. und physikalische Chemie	1	M	0,2
1.4 Einführung in die Lebensmitteltechnologie /Lebensmittelwirtschaft	2	Einführung in die Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft	2	K	1
1.5 Rohstoffkunde	3	Rohstoffkunde	3	K	1
1.6 Grundlagen VWL/ BWL	3	Grundlagen VWL/ BWL	2	K	1
1.7 Rhetorik und soziale Kompetenz	5	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (vgl. Anlage 2)	2	K/R/ H	0,5
		WP (vgl. Anlage 2)	2		0,5
1.8 Fremdsprache Englisch 1	3	Fachsprache Englisch 1	3	K/R	1
2.1 Lineare Algebra	5	Lineare Algebra	3	K	1
		Übung Lineare Algebra	1		
2.2 Analytische Chemie	5	Analytische Chemie	2	K	0,5
		Praktikum Analytische Chemie	2	M	0,5
2.3 Grundlagen Mikrobiologie	5	Grundlagen Mikrobiologie	2	K	1
		Praktikum Grundlagen Mikrobiologie	2		
2.4 Physik 2	2	Praktikum	2	K	1
2.5 Grundlagen Lebensmittelchemie	5	Grundlagen Lebensmittelchemie	4	K	1
2.6 Ernährungslehre	2	Ernährungslehre	2	K	1
2.7 Grundlagen Lebensmitteltechnik	5	Grundlagen Lebensmitteltechnik	2	K	0,5
		Praktikum Grundlagen Lebensmitteltechnik	2		0,5
2.8 Fremdsprache Englisch 2	2	Fachsprache Englisch 2	2	K/R	1
3.1 Lebensmittelmikrobiologie	5	Lebensmittelmikrobiologie	2	K	1
		Praktikum Lebensmittelmikrobiologie	2		
3.4 Qualitätsmanagement	5	Qualitätsmanagement	4	K	0,7
		Lebensmittel-spezifisches Qualitätsmanagement	2	R	0,3

Modul	CP	Lehrveranstaltungen	SWS	PL	Gew.
3.5 Lebensmittelrecht	5	Lebensmittelrecht	3	K	1
3.6 Lebensmittelanalytik 1	5	Lebensmittelanalytik 1	1	K	1
		Übung Lebensmittelanalytik 1	1		
		Praktikum Lebensmittelanalytik 1	2		
<b>Studienrichtung Lebensmitteltechnologie</b>					
3.2 Lebensmitteltechnik	5	Lebensmitteltechnik	3	K	1
		Übung Lebensmitteltechnik	1		
3.3 (1) Prozess-Hygiene und (2) Hygienic Design	5	Prozess-Hygiene	1	K	0,5
		Praktikum Prozess-Hygiene	1		
		Hygienic Design	2	R	0,5
4.1 Lebensmittelanalytik 2	5	Lebensmittelanalytik 2	2	K	0,5
		Praktikum Lebensmittelanalytik 2	2	M	0,5
4.2 Lebensmittelphysik	5	Lebensmittelphysik	2	K	0,5
		Praktikum Lebensmittelphysik	2		0,5
4.3 Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel	5	Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2	K	0,5
		Praktikum Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2	R/H	0,5
4.4 Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel	5	Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel	2	K	0,5
		Praktikum Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel	2	R/H	0,5
4.5 Allgemeine Technologie Convenience Food/ Sea Food	5	Allgemeine Technologie Seafood/ Convenience Food	2	K	0,5
		Praktikum Allgemeine Technologie Seafood/ Convenience Food	2	R/H	0,5
4.6 Lebensmittel-Biotechnologie	5	Lebensmittel-Biotechnologie	2	K	1
		Praktikum Lebensmittel-Biotechnologie	2		
5.1 Sensorik	5	Sensorik	2	K	0,5
		Praktikum Sensorik	2	R/H	0,5
5.2 Lebensmittelverfahrenstechnik	5	Lebensmittelverfahrenstechnik	2	P	1
		Praktikum Lebensmittelverfahrenstechnik	2		
5.3 Lebensmittelqualität und –untersuchung	5	Untersuchung von Lebensmitteln	2	K	0,33
		Projektpraktikum Untersuchung v. Lebensmitteln	2	P	0,67
5.4 Spezielle Technologie pflanzlicher Lebensmittel (wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10)	5	Spezielle Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2	R/H	1
		Praktikum Spezielle Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2		
5.5 Spezielle Kapitel der Bäckereitechnologie (wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10)	5	Spezielle Kapitel der Bäckereitechnologie	2	R/H	1
		Praktikum Spezielle Kapitel der Bäckereitechnologie	2		

<b>Modul</b>	<b>CP</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>SWS</b>	<b>PL</b>	<b>Gew.</b>
5.6 Spezielle Technologie tierischer Lebensmittel 1 ( <i>wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10</i> )	5	Spezielle Technologie tierischer Lebensmittel	2	R/H	1
		Praktikum Spezielle Technologie tierischer Lebensmittel	2		
5.7 Spezielle Technologie tierischer Lebensmittel 2 ( <i>wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10</i> )	5	Spezielle Technologie tierischer Lebensmittel 2 - Kühl- und Tiefkühlerzeugnisse	2	R/H	1
		Praktikum spezielle Technologie tierischer Lebensmittel 2 - Kühl- und Tiefkühlerzeugnisse	2		
5.8 Spezielle Technologie Seafood ( <i>wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10</i> )	5	Spezielle Technologie Seafood	2	R/H	1
		Praktikum spezielle Technologie Seafood	2		
5.9 Spezielle Technologie Convenience Food ( <i>wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10</i> )	5	Spezielle Technologie Convenience Food	2	R/H	1
		Praktikum Spezielle Technologie Convenience Food	2		
5.10 WP frei wählbar ( <i>wahlweise 15 CP aus 5.4 – 5.10</i> )	5	Aus dem Angebot des FB 1 oder 2	2	K/R	1
		Aus dem Angebot des FB 1 oder 2	2		
6.1 Projekt	6	Projektarbeit Lebensmitteltechnologie	4	P	1
6.3 Praxisphase	12	Praxisphase inkl. Vor- und Nachbereitungsseminar	1	R	
6.4 Bachelor-Arbeit	12	Bachelor-Arbeit mit Kolloquium (Thesis-Anteil 0,67; Kolloquiumsanteil 0,33)	-	Thesis	0,67; 0,33
		6.5 Begleitseminar zur Bachelorarbeit	2	R	1
<b>Studienrichtung Lebensmittelwirtschaft</b>					
3.7 Buchführung/ Jahresabschluss	5	Buchführung/ Jahresabschluss	2	K	1
		Übung Buchführung/ Jahresabschluss	1		
3.8 Global Food Markets/ Internationales Management	5	Seminar Global Food Markets/ Internationales Management	3	R/H	1
4.3 Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel ( <i>wahlweise 5 CP aus 4.3 – 4.6</i> )	5	Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2	K	0,5
		Praktikum Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2	R/H	0,5
4.4 Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel ( <i>wahlweise 5 CP aus 4.3 – 4.6</i> )	5	Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel	2	K	0,5
		Praktikum Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel	2	R/H	0,5

<b>Modul</b>	<b>CP</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>SWS</b>	<b>PL</b>	<b>Gew.</b>
4.5 Allgemeine Technologie Convenience Food/ Sea Food ( <i>wahlweise 5 CP aus 4.3 – 4.6</i> )	5	Allgemeine Technologie Seafood/ Convenience Food	2	K	0,5
		Praktikum Allgemeine Technologie Seafood/ Convenience Food	2	R/H	0,5
4.6 Lebensmittel-Biotechnologie ( <i>wahlweise 5 CP aus 4.3 - 4.6</i> )	5	Lebensmittel-Biotechnologie	2	K	1
		Praktikum Lebensmittel-Biotechnologie	2		
4.7 Grundlagen der Logistik / Materialwirtschaft	5	Grundlagen der Logistik/Materialwirtschaft	2	K/R	1
4.8 Investition und Finanzierung	5	Investition und Finanzierung	2	K/H/R	1
4.9 Food Marketing 1	5	Food Marketing 1	4	K	1
4.10 Kosten- und Leistungsrechnung	5	Kosten-Leistungsrechnung	2	K	1
		Übung Kosten-Leistungsrechnung	1		
4.11 Personalwesen/ -führung	5	Seminar Personalwesen/ -führung	2	H/R	1
5.1 Sensorik	5	Sensorik	2	K	0,5
		Praktikum Sensorik	2	R/H	0,5
5.11 Projektmanagement	5	Projektmanagement	2	H/R	1
		Übung Projektmanagement	1		
5.12 Food Marketing 2	5	Seminar Food Marketing 2	3	R/H	1
5.13 Produktinnovation/ Marktforschung	5	Seminar Produktinnovation/ Marktforschung	3	R/H	1
5.14 Controlling/ Anwenderschulung SAP	5	Controlling/ Anwenderschulung SAP	2	K	0,5
		Übung Controlling/ Anwenderschulung SAP	2	H	0,5
5.15 Logistik in der Ernährungswirtschaft ( <i>wahlweise 5 CP aus 5.15 – 5.19</i> )	5	Seminar Logistik in der Ernährungswirtschaft	3	R/H	1
5.16 Externe Rechnungslegung ( <i>wahlweise 5 CP aus 5.15 – 5.19</i> )	5	Externe Rechnungslegung	3	K	1
5.17 WP 1 ( <i>wahlweise 5 CP aus 5.15 – 5.19</i> )	5	WP wechselndes Angebot	3	K/R/H	1
5.18 WP 2 ( <i>wahlweise 5 CP aus 5.15 – 5.19</i> )	5	WP wechselndes Angebot	3	K/R/H	1
5.19 WP frei ( <i>wahlweise 5 CP aus 5.15 – 5.19</i> )	5	WP aus dem Angebot des FB 1 oder 2			1

Modul	CP	Lehrveranstaltungen	SWS	PL	Gew.
6.2 Projekt Food Management	6	Projektarbeit Food Management	4	P	1
6.3 Praxisphase	12	Praxisphase inkl. Vor- und Nachbereitungsseminar	1	R	
6.4 Bachelor-Arbeit	12	Bachelor-Arbeit mit Kolloquium (Thesis-Anteil 0,67; Kolloquiumsanteil 0,33)	-	Thesis	0,67; 0,33
		6.5 Begleitseminar zur Bachelorarbeit	2	R	1
<b>Summe</b>	180				

**Abkürzungen:** CPs = Creditpoints; Sem. = Semester; SWS = Semesterwochenstunden

**PL = Prüfungsleistung**

Gew = Gewichtung für die Bildung der Gesamtnote

K = Klausur M = Mündliche Prüfung/Kolloquium H = Hausarbeit

R = Referat/ Präsentation (mit schriftlicher Ausarbeitung) P = Projektarbeit (mit Bericht)

Folgende Teilnahmevoraussetzungen sind für einzelne Module zu erfüllen:

Modul mit Teilnahmevoraussetzungen	Teilnahmevoraussetzungen
Modul 3.6	Bestehen des Moduls 2.2
Modul 5.2	Bestehen des Moduls 4.2
Modul 5.3	Bestehen der Module 4.1 und 4.2

Anlage 2: Kursangebot für das Modul 1.7 Rhetorik und soziale Kompetenz

<b>Pflichtangebot für alle Studierende:</b> Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	<b>3 CP</b>
<b>Vom Studiengang LTW angebotene Kurse für dieses Modul:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Design im Unternehmensprozess</li> <li>- Persönlichkeitsprofil</li> <li>- Rhetorik</li> <li>- Präsentationstechnik</li> </ul>	<b>2 CP</b>
<b>Wahlpflichtkurse:</b> aus dem gesamten Angebot des Studium Generale	
Sämtliche an der Hochschule bzw. vom Sprachlernzentrum angebotene Sprachkurse	