



Amtliche Bekanntmachungen

Herausgegeben im Auftrag des Präsidenten der Hochschule Niederrhein

43. Jahrgang

Ausgegeben zu Krefeld und Mönchengladbach am 16. April 2018

Nr. 22

Inhalt

Ordnung zur Änderung der Prüfungsordnungen für die Bachelorstudiengänge Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 23. März 2018

**Ordnung
zur Änderung der Prüfungsordnungen
für die Bachelorstudiengänge Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 23. März 2018

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und des § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) in der Fassung des Artikels 1 des Hochschulzukunftsgesetzes vom 16. September 2014 (GV. NRW. S. 547) und zuletzt geändert durch Gesetz vom 7. April 2017 (GV. NRW. S. 414) hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein die folgende Änderungsordnung erlassen:

Artikel I

In **Anlage I** der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 6. Juli 2016 (Amtl. Bek. HN 34/2016) wird die zum Modul EK 4.2 Grundlagen des Qualitätsmanagements gehörige Lehrveranstaltung Grundzüge des Qualitätsmanagements in „Qualitätsmanagement – Ernährungsbezogene Dienstleistungen“ umbenannt.

Artikel II

Die **Anlagen I bis III** der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 6. Juli 2016 (Amtl. Bek. HN 35/2016) erhalten die Fassung der dieser Änderungsordnung beigefügten Anlagen I bis III.

Artikel III

Diese Änderungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein (Amtl. Bek. HN) in Kraft.

Ausgefertigt aufgrund der Beschlüsse des Fachbereichsrates des Fachbereichs Oecotrophologie vom 14. Dezember 2017 und 14. Februar 2018 und der Feststellung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Hochschule Niederrhein vom 20. März 2018.

Mönchengladbach, den 23. März 2018

Der Dekan
des Fachbereichs Oecotrophologie
der Hochschule Niederrhein
Prof. Dr. rer. nat. Georg Wittich

Module Lehrveranstaltungen	Code-nummer	1. Semester				2. Semester				3. Semester				4. Semester				Summe SWS	Ab-schluss	Kredit-punkte
		V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P			
L1.1 Wirtschaftswissenschaft	110	6																6		6
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre		3																3	Pr	3
Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge		1															1	1		
Grundlagen des Marketing		2															2	2		
L1.2 Allgemeine und anorganische Chemie	120	2	2	1														5		6
Allgemeine und anorganische Chemie	121	2																2	Pr	2
Praktikum allg. und anorganische Chemie	122			1														1	T	2
Übung allg. und anorganische Chemie	123		2															2	T	2
L1.3 Ernährung und Lebensmittel	130	6																6		6
Lebensmittelkunde		2																2	Pr	2
Landwirtschaftliche Produktion		2																2		2
Ernährungslehre		2																2		2
L1.4 Mathematik und Physik	140	4		2														6		6
Mathematik 1		2																2	Pr	2
Grund- und Angleichungsvorl. Physik	141	2																2		2
Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV	142			2														2	T	2
L1.5 Arbeitsmethoden	150	3	1	1														5		6
Einführungsprojekt	151			1														1	T	2
Allgemeine Arbeitsmethoden	152	2																2	T	2
Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung	153	1																1	T	1
Informationstechnische Grundbildung	154		1															1	T	1
L2.1 Lebensmittelwissenschaft 1	210				6													6		6
Grundlagen der Lebensmittellogistik					2													2	Pr	2
Lebensmittelverfahrenstechnik 1					2													2		2
Lebensmittelrecht 1					2													2		2
L2.2 Chemie und Mathematik	220				3	1	1											5		6
Organische Chemie Praktikum	221						1											1	T	2
Organische Chemie Vorlesung					2													2	Pr	2
Mathematik 2	222				1													1		1
Übung Mathematik 2							1											1		1
L2.3 Physik und Technik	230				4		2											6		6
Lebensmitteltechnik 1					2													2	Pr	2
Lebensmittelphysik	231				2													2		2
Praktikum Lebensmittelphysik und -technik	232						2											2	T	2
L2.4 Biologie für Lebensmittelwissenschaftler	240				1	2	1											4		6
Mikrobiologie					1													2	Pr	2
Grundlagen der Biologie	241					2												2		2
Grundpraktikum Mikrobiologie	242						1											1	T	2
L2.5 Projektmanagement	250				1	4												5		6
Rechtskunde					1													1	Pr	1
Studienprojekt L	251					2												2		2
Projektmanagement	252					1												1	T	2
Wahl-tutorium	253					1												1	T	1
L3.1 Biochemie und Ernährung	310								4	2								6		6
Ernährungsplanung und Nährwertberechnung	311									1								1	T	1
Ernährungsplanung									2									2	Pr	2
Biochemie	312								2									2		3
L3.2 Lebensmittelwissenschaft 2	320								4	1								5		6
Lebensmittelchemie									2									2	Pr	2
Lebensmittelkontaktmaterialien									2									2		2
Praktikum Lebensmittellehre										1								1		2
L3.3 Lebensmittelwissenschaft 3	330								4	1								5		6
Lebensmittelmikrobiologie									2									2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie 1									2									2		2
Praktikum Lebensmitteltechnik										1								1		2
L3.4 Integrierte Managementsysteme	340								4	1								5		6
Grundzüge des Qualitätsmanagements									2									2	Pr	2
Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement	341								1									1		1
Arbeitssicherheit Vorlesung									1									1		1
Arbeitssicherheit Praktikum	342									1								1	T	2

Module Lehrveranstaltungen	Code-nummer	1. Semester				2. Semester				3. Semester				4. Semester				Summe SWS	Ab-schluss	Kredit-punkte
		V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P			
L3.5 Projekt- und Methodenkompetenz 1	350											1	3					4		6
Langzeitprojekt A	351												2					2	Pr	3
Präsentation und Moderation	352											1						1	Pr	2
Praktikum Präsentation und Moderation	353												1					1	T	1
L4.1 Warenkunde														4				4		6
Warenkunde/Primärprodukte	410													2				2	Pr	3
Warenkunde/Industriell verarbeitete Produkte														2				2		3
L4.2 Qualitäts- und Prozessmanagement	420													4				4		6
Technische Prozessumsetzung														1				1	Pr	1,5
Prozessmanagement														1				1		1,5
Qualitätsmanagement in der betriebl. Praxis														2				2		3
L4.3 Spez. Chemie von Lebensmitteln und Verpackung	430													3		1	4		6	
Bewertung bioakt. Stoffe und ihrer Wirkung														2			2	Pr	3	
Lebensmittelverpackung 1 (Vorlesung)														1			1		2	
Lebensmittelverpackung 1 (Praktikum)																1	1		1	
L4.4 Lebensmittelsicherheit und -recht	440													4			4		6	
Lebensmittelsicherheitssysteme														2			2	Pr	3	
Lebensmittelrecht 2														2			2		3	
L4.5 Projekt- und Methodenkompetenz 2	450													2	1	2	5		6	
Langzeitprojekt B	451															2	2	Pr	3	
Angewandte Statistik	452													2			2	Pr	2	
Übung Angewandte Statistik	453														1		1	T	1	

Abkürzungen:

V = Vorlesung

SL = Seminaristische Lehrveranstaltung

Ü = Übung

P = Praktikum

SWS = Semesterwochenstunden

Pr = Studienbegleitende Prüfung

T = Testat

Module Lehrveranstaltungen	Code-nummer	5. Semester				6. Semester				7. Semester				Summe SWS	Ab-schluss	Kredit-punkte
		V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P			
Vertiefung²⁾³⁾ 4: Regulatory Affairs																
VL4.1 Außenhandel und Öffentlichkeitsarbeit	4100	4												4		6
Außenhandel und Grundlagen des Zollrechts		2												2	Pr	3
Praxis der PR und Öffentlichkeitsarbeit		1												1		1,5
Psychologie der Risikokommunikation		1												1		1,5
VL4.2 Lebensmittelzusätze und -verpackung	2400	4												4		6
Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen		2												2	Pr	3
Lebensmittelverpackung 2		2												2		3
VL4.3 Lebensmittelinnovation	1100	4												4		6
Innovation von Lebensmitteln		2												2	Pr	3
Lebensmittelmärkte		2												2		3
VL4.4 Infrastrukturplanung	3300	4												4		6
Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung		2												2	Pr	3
Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel		2												2		3
L6.1 Wahlmodul "L" ⁴⁾	6100					4								4		6
L6.2 Wahlmodul ⁴⁾	6200					4								4		6
B1 Bachelorarbeit (siehe §§ 24 bis 27)													10 Wochen		12	
B2 Kolloquium (siehe § 28)															3	

²⁾ Es ist eine der vier möglichen Vertiefungsrichtungen zu wählen. Für eine Vertiefungsrichtung sind mindestens drei der vier Vertiefungsmodul einer Richtung zu belegen, ein viertes Modul einer anderen Vertiefungsrichtung ist möglich.

³⁾ Je nach Angebot können Vertiefungsmodul auch im 6. Semester belegt werden.

⁴⁾ Je nach Angebot können Wahlmodul auch im 5. Semester belegt werden.
Für die Wahlmodul und die Wahlmodul "L" gibt es Kataloge, aus denen jeweils ein Modul zu wählen ist.
Die zugehörigen Modul werden vom Fachbereichsrat per Aushang und Veröffentlichung auf der Homepage bekannt gegeben.

Module Lehrveranstaltungen	Code-nummer	5. Semester				6. Semester				7. Semester				Summe SWS	Ab-schluss	Kredit-punkte			
		V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P						
L5.1 Projekt- und Kommunikationskompetenz	510	1		2	2								2				7		9
Kommunikationspsychologie (Vorlesung)	511	1															1	Pr	1
Kommunikationstraining				2													2		2
Langzeitprojekt C	512			2													2	Pr	3
Semesterprojekt ¹⁾	513								2					2			2	Pr	3

Vertiefung²⁾³⁾ 1: Produktentwicklung

VL1.1 Lebensmittelinnovation	1100		4														4		6
Innovation von Lebensmitteln			2														2	Pr	3
Lebensmittelmärkte			2														2		3

VL1.2 Lebensmittelsensorik	1200			4													4		6
Sensorische Prüfverfahren				2													2	Pr	3
Sensorik in der Produktentwicklung				2													2		3

VL1.3 Betriebswirtschaft und Produktentwicklung	1300		4														4		6
Kosten- und Leistungsrechnung			2														2	Pr	3
Strategien der Produktentwicklung			2														2		3

VL1.4 Lebensmitteltechnologie	1400		2	2													4		6
Lebensmittelbiotechnologie			2														2	Pr	3
Praktikum Lebensmittelbiotechnologie				2													2		3

Vertiefung²⁾³⁾ 2: Qualität und Lebensmittelsicherheit

VL2.1 Mikrobiologie und Hygiene	2100			4													4		6
Mikrobiologische Qualitätssicherung				2													2	Pr	3
Lebensmittelhygiene				2													2		3

VL2.2 Lebensmittelanalytik	2200		1	3													4		6
Lebensmittelanalytik 2				2													2	Pr	3
Instrumentelle Analytik (Seminar)			1														1		3
Praktikum Instrumentelle Analytik				1													1		

VL2.3 Lebensmittel- und Bioanalytik	2300			4													4		6
Bioanalytische Arbeitsmethoden				2													2	Pr	3
Lebensmittelanalytik 1				2													2		3

VL2.4 Lebensmittelzusätze und -verpackung	2400		4														4		6
Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen			2														2	Pr	3
Lebensmittelverpackung 2			2														2		3

Vertiefung²⁾³⁾ 3: Applikationsmanagement

VL3.1 Lebensmittellogistik 1	3100		4														4		6
Interne Lebensmittellogistik			2														2	Pr	3
Externe Lebensmittellogistik			2														2		3

VL3.2 Prozesssteuerung	3200		2	2													4		6
Wechselwirkung/Produkteigenschaft und Prozesstech.			2														2	Pr	3
Angewandte Prozesssteuerung				2													2		3

VL3.3 Infrastrukturplanung	3300		4														4		6
Grundlagen d. Versorgungs- und Gebäudeplanung			2														2	Pr	3
Controlling in Lebensmittelproduktion u. -handel			2														2		3

VL3.4 Angewandte Messtechnik	3400		2	1	1												4		6
Allg. und rheologische Messverfahren (Sem.)			1														1	Pr	3
Praktikum allg. und rheologische Messverfahren				1													1		
Mathematik/Analysis			1														1		3
Übung/Analysis				1													1		

Module Lehrveranstaltungen	Code-nummer	5. Semester				6. Semester				7. Semester				Summe SWS	Ab-schluss	Kredit-punkte
		V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P	V	SL	Ü	P			
Vertiefung²⁾³⁾ 4: Regulatory Affairs																
VL4.1 Außenhandel und Öffentlichkeitsarbeit	4100	4												4		6
Außenhandel und Grundlagen des Zollrechts		2												2	Pr	3
Praxis der PR und Öffentlichkeitsarbeit		1												1		1,5
Psychologie der Risikokommunikation		1												1		1,5
VL4.2 Lebensmittelzusätze und -verpackung	2400	4												4		6
Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen		2												2	Pr	3
Lebensmittelverpackung 2		2												2		3
VL4.3 Lebensmittelinnovation	1100	4												4		6
Innovation von Lebensmitteln		2												2	Pr	3
Lebensmittelmärkte		2												2		3
VL4.4 Infrastrukturplanung	3300	4												4		6
Grundlagen d. Versorgungs- und Gebäudeplanung		2												2	Pr	3
Controlling in Lebensmittelproduktion u. -handel		2												2		3
L6.1 Wahlmodul "L" ⁴⁾	6100													4	4	6
L6.2 Wahlmodul ⁴⁾	6200													4	4	6
M Minor⁵⁾ (siehe § 22 bzw. 23)														20 Wochen		30
B1 Bachelorarbeit (siehe §§ 24 bis 27)														10 Wochen		12
B2 Kolloquium⁶⁾ (siehe § 28)																3

¹⁾ Je nach zeitlicher Planung des Minor kann das Semesterprojekt auch im 6. Semester durchgeführt werden.

²⁾ Es ist eine der vier möglichen Vertiefungsrichtungen zu wählen. Für eine Vertiefungsrichtung sind mindestens drei der vier Vertiefungsmodul einer Richtung zu belegen, ein viertes Modul einer anderen Vertiefungsrichtung ist möglich.

³⁾ Je nach Angebot können Vertiefungsmodul auch im 6. Semester belegt werden.

⁴⁾ Je nach Angebot und zeitlicher Planung des Minor können Wahlmodule auch im 5. oder 6. Semester belegt werden. Für die Wahlmodule und die Wahlmodule "L" gibt es Kataloge, aus denen jeweils ein Modul zu wählen ist. Die zugehörigen Module werden vom Fachbereichsrat per Aushang und Veröffentlichung auf der Homepage bekannt gegeben.

⁵⁾ Minor (Praxissemester, Auslandsstudiensemester, Auslandspraxissemester, Auslandsprojektsemester, internationale einsemestrige Studienspezialisierung): Der Minor liegt im 6. Semester oder kann sich je nach verfügbaren Angeboten über Teile des 6. und 7. Semesters erstrecken.

⁶⁾ Kolloquium im 7. Semester