



Amtliche Bekanntmachungen

Herausgegeben im Auftrag des Präsidenten der Hochschule Niederrhein

47. Jahrgang

Ausgegeben zu Krefeld und Mönchengladbach am 17. März 2022

Nr. 10

Inhalt

Ordnung zur Änderung der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 15. März 2022

Hinweis zum Rügeausschluss

Gemäß § 12 Abs. 5 Hochschulgesetz kann eine Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften des Hochschulgesetzes oder des Ordnungs- oder des sonstigen autonomen Rechts der Hochschule gegen diese Ordnung nach Ablauf eines Jahres seit ihrer Bekanntmachung nicht mehr geltend gemacht werden, es sei denn,

1. die Ordnung ist nicht ordnungsgemäß bekannt gemacht worden,
2. das Präsidium hat den Beschluss des die Ordnung beschließenden Gremiums vorher beanstandet,
3. der Form- oder Verfahrensmangel ist gegenüber der Hochschule vorher gerügt und dabei die verletzte Rechtsvorschrift und die Tatsache bezeichnet worden, die den Mangel ergibt, oder
4. bei der öffentlichen Bekanntmachung der Ordnung ist auf die Rechtsfolge des Rügeausschlusses nicht hingewiesen worden.

**Ordnung
zur Änderung der Prüfungsordnung
für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 15. März 2022

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und des § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 16. September 2014 (GV. NRW. S. 547), zuletzt geändert durch Gesetz vom 25. November 2021 (GV. NRW. S. 1210a), hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein die folgende Änderungsordnung erlassen:

Artikel I

Anlage I der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 25. Juli 2019 (Amtl. Bek. HSNR 24/2019) wird durch die beigefügte Anlage 1 ersetzt.

Artikel II

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

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Oecotrophologie vom 13. Januar 2022 und der Feststellung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Hochschule Niederrhein vom 8. März 2022.

Mönchengladbach, den 15. März 2022

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

Prüfungs- und Studienplan für das erste bis vierte Semester

Anlage I
Seite 1

Module Lehrveranstaltungen	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	6															6		6	
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	3															3	Pr	3	
Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge	1														1	1			
Grundlagen der Logistik	2														2	2			
L1.2 Allgemeine und anorganische Chemie	2	2	1													5		6	
Allgemeine und anorganische Chemie	2															2	Pr	2	
Praktikum allg. und anorganische Chemie			1													1	T	2	
Übung allg. und anorganische Chemie			2													2	T	2	
L1.3 Ernährung und Lebensmittel	6															6		6	
Lebensmittelkunde	2															2	Pr	2	
Landwirtschaftliche Produktion	2														2	2			
Ernährungslehre	2														2	2			
L1.4 Mathematik und Physik	4		2													6		6	
Mathematik 1	2															2	Pr	2	
Grund- und Angleichungsvorl. Physik	2														2	2			
Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV			2													2	T	2	
L1.5 Arbeitsmethoden	3	1	1													5		6	
Einführungsprojekt			1													1	T	2	
Allgemeine Arbeitsmethoden	2															2	T	2	
Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung	1															1	T	1	
Informationstechnische Grundbildung			1													1	T	1	
L2.1 Lebensmittelwissenschaft 1				5	1											6		6	
Überwachung und Management der Produktionsprozesse				1												1	Pr	1	
Technische Prozessumsetzung					1											1		1	
Lebensmittelverfahrenstechnik 1				2												2		2	
Lebensmittelrecht 1				2												2		2	
L2.2 Chemie und Mathematik				3	1	1										5		6	
Organische Chemie Praktikum						1										1	T	2	
Organische Chemie Vorlesung				2												2	Pr	2	
Mathematik 2				1												1		1	
Übung Mathematik 2						1										1		1	
L2.3 Physik und Technik				4		2										6		6	
Lebensmitteltechnik 1				2												2	Pr	2	
Lebensmittelp Physik				2												2		2	
Praktikum Lebensmittelphysik und -technik							2									2	T	2	
L2.4 Biologie für Lebensmittelwissenschaftlerinnen und -wissenschaftler		1	2	1												4		6	
Mikrobiologie				1												1	Pr	2	
Grundlagen der Biologie					2											2		2	
Grundpraktikum Mikrobiologie							1									1	T	2	
L2.5 Projektmanagement				1	4											5		6	
Rechtskunde				1												1	Pr	1	
Studienprojekt L					2											2	Pr	2	
Projektmanagement					1											1	T	2	
Wahlkolloquium					1											1	T	1	
L3.1 Biochemie und Ernährung							4	1								5		6	
Ernährungsplanung und Nährwertberechnung								1								1	T	1	
Ernährungsplanung							2									2	Pr	2	
Biochemie							2									2		3	
L3.2 Lebensmittelwissenschaft 2							4	1								5		6	
Lebensmittelchemie							2									2	Pr	2	
Lebensmittelkontaktmaterialien							1									1		1	
Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie							1									1		1	
Praktikum Lebensmittelchemie											1					1		2	
L3.3 Lebensmittelwissenschaft 3							4	1								5		6	
Lebensmittelmikrobiologie							2									2	Pr	2	
Lebensmitteltechnologie 1							2									2		2	
Praktikum Lebensmitteltechnologie											1					1		2	
L3.3 Integrierte Managementsysteme							4	1								5		6	
Grundzüge des Qualitätsmanagements							2									2	Pr	2	
Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement							1									1		1	
Arbeitssicherheit Vorlesung							1									1		1	
Arbeitssicherheit Praktikum											1					1	T	2	

Module Lehrveranstaltungen	1. Semester				2. Semester				3. Semester				4. Semester				Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
	V	SL	Ü	P															
L3.5 Projekt- und Methodenkompetenz 1									1		3						4		6
Langzeitprojekt A											2						2	Pr	3
Präsentation und Moderation									1								1	Pr	2
Praktikum Präsentation und Moderation											1						1	T	1
L4.1 Warekunde													4				4		6
Warekunde/Primärprodukte													2				2	Pr	3
Warekunde/Industriell verarbeitete Produkte													2				2		3
L4.2 Qualitäts- und Prozessmanagement													4				4		6
Prozessmanagement													2				2	Pr	3
Qualitätsmanagement in der betrieblichen Praxis													2				2		3
L4.3 Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung													4				4		6
Bewertung bioaktiver Stoffe und ihrer Wirkung													2				2	Pr	3
Lebensmittelverpackung 1													2				2		3
L4.4 Lebensmittelsicherheit und -recht													4				4		6
Lebensmittelsicherheitssysteme													2				2	Pr	3
Lebensmittelrecht 2													2				2		3
L4.5 Projekt- und Methodenkompetenz 2													2	1	2		5		6
Langzeitprojekt B															2		2	Pr	3
Angewandte Statistik													2				2		2
Übung Angewandte Statistik														1			1	T	1

Abkürzungen:

V = Vorlesung

SL = Seminaristische Lehrveranstaltung

Ü = Übung

P = Praktikum

SWS = Semesterwochenstunden

Pr = Studienbegleitende Prüfung

T = Testat