

Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

47. Jahrgang – 18. Juli 2019 – Nr. 37

Bekanntmachung der Neufassung der
Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge
Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und
Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge
Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit
Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kos-
metika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studien-
gänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosme-
tika und Waschmittel
an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

(BPO BLPK)

vom 17. Juli 2019

Herausgeber: Präsidium der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Redaktion: Justizariat, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Campusallee 12, 32657 Lemgo

**Bekanntmachung der Neufassung der
Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge
Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der
Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Pra-
xissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemes-
ter und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dua-
len Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika
und Waschmittel
an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe
(BPO BLPK)
vom 17. Juli 2019**

Hiermit wird nachstehend der Wortlaut der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe (BPO BLPK) in der vom 01. März 2019 an geltenden Fassung bekanntgemacht, wie er sich aus

- der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (BPO BLPK) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. August 2015 (Verköndungsblatt der Hochschule Ostwestfalen Lippe 2015/Nr. 31), sowie
- der Satzung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmit-

teltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (BPO BLPK) vom 31. März 2016 (Verkündungsblatt der Hochschule Ostwestfalen Lippe 2016/Nr. 6) sowie

- der Zweiten Satzung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (BPO BLPK) vom 16. Juli 2019 (Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe 2019/Nr. 34).

ergibt.

Lemgo, den 17. Juli 2019

Der Präsident
der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

(Prof. Dr. Jürgen Krahl)

**Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge
Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der
Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Pra-
xissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemes-
ter und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit
Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik
und Technologie der Kosmetika und Waschmittel
an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe
(BPO BLPK)**

in der Fassung der Bekanntmachung

vom 17. Juli 2019

Inhaltsübersicht

A. Allgemeiner Teil

I. Allgemeines

- § 1 Ziel des Studiums und Zweck der Bachelorprüfung
- § 2 Bachelorgrad
- § 3 Studienvoraussetzungen, Zugangshindernis
- § 4 Studienbeginn, Regelstudienzeit, Studienumfang, Workload
- § 5 Formen und Inhalte der Lehrveranstaltungen
- § 6 Studienberatung
- § 7 Aufbau der Prüfungen und Prüfungsfristen
- § 8 Prüfungsausschuss
- § 9 Prüfende und Beisitzende
- § 10 Anerkennung von Prüfungsleistungen und Einstufung in höhere Fachsemester
- § 11 Zugangsprüfung und Einstufungsprüfung
- § 12 Beurteilung der Prüfungsleistungen, Credits und ECTS-Anrechnungspunkte
- § 13 Wiederholung von Prüfungsleistungen, Konto für Prüfungsversuche (PV-Konto)
- § 14 Versäumnis, Rücktritt, Täuschung, Ordnungsverstoß

II. Studienbegleitende Prüfungen

- § 15 Ziel, Umfang und Form der studienbegleitenden Prüfungen
- § 16 Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen
- § 17 Durchführung von studienbegleitenden Prüfungen
- § 17 a Studierende in besonderen Situationen
- § 18 Klausurarbeit und E-Klausur
- § 18 a Prüfung im Antwort-Wahl-Verfahren
- § 19 Mündliche Prüfung
- § 20 Ausarbeitung
- § 21 Präsentation
- § 22 Präsentation mit Kolloquium
- § 23 Kombinierte Prüfungsformen
- § 24 Projekt LST
- § 25 Teilnahmebestätigungen
- § 26 Zulassungsvoraussetzungen für Praktika, Prüfungen und das Praxisprojekt
- § 27 Praxisprojekt
- § 27 a Praxissemester

III. Bachelorprüfung, Zusatzfächer

- § 28 Bachelorarbeit
- § 29 Zulassung zur Bachelorarbeit
- § 30 Ausgabe und Bearbeitung der Bachelorarbeit
- § 31 Abgabe und Beurteilung der Bachelorarbeit
- § 32 Kolloquium zur Bachelorarbeit
- § 33 Ergebnis der Bachelorprüfung
- § 34 Bachelorzeugnis, Gesamtnote, Bachelorurkunde
- § 35 Diploma Supplement und Transcript of Records
- § 36 Zusatzfächer

IV. Ungültigkeit von Prüfungen, Aberkennung des Bachelorgrades, Einsicht in die Prüfungsakten

- § 37 Ungültigkeit der Bachelorprüfung, Aberkennung des Bachelorgrades
- § 38 Einsicht in die Prüfungsakten

B. Spezielle Teile

I. Spezieller Teil Industrielle Biotechnologie (B)

§ 39 B – unbesetzt -

§ 40 B Studienbegleitende Prüfungen der Bachelorprüfung

II. Spezieller Teil Lebensmitteltechnologie (L)

§ 39 L Studienschwerpunkte

§ 40 L Studienbegleitende Prüfungen der Bachelorprüfung

III. Spezieller Teil Pharmatechnik (P)

§ 39 P Studienschwerpunkte

§ 40 P Studienbegleitende Prüfungen der Bachelorprüfung

IV. Spezieller Teil Technologie der Kosmetika und Waschmittel (K)

§ 39 K Studienschwerpunkte

§ 40 K Studienbegleitende Prüfungen der Bachelorprüfung

C. Besondere Bestimmungen für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel und den ausbildungsintegrierten Studiengang Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Back- und Süßwaren“

§ 41 Vertrag mit einem Unternehmen/Betrieb als besondere Studienvoraussetzung

D. Schlussbestimmungen

§ 42 Übergangsbestimmungen

§ 43 In-Kraft-Treten, Außer-Kraft-Treten und Veröffentlichung

Anlage B 1 Studienverlaufsplan Studiengang Industrielle Biotechnologie

Studienverlaufsplan Studiengang Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester

Anlage B 2 Studiengänge Industrielle Biotechnologie und Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-B
Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung
– Industrielle Biotechnologie –

Anlage L 1 BS Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie,
Schwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie,
Schwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie mit Praxissemester

Anlage L 1 F Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie,
Schwerpunkt Fleischtechnologie

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie,
Schwerpunkt Fleischtechnologie mit Praxissemester

Anlage L 1 G Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie,
Schwerpunkt Getränketechnologie

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie,
Schwerpunkt Getränketechnologie mit Praxissemester

- Anlage L 2 Studiengänge Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-L
Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung
– Lebensmitteltechnologie –
- Anlage P 1 Studienverlaufsplan Studiengang Pharmatechnik

Studienverlaufsplan Studiengang Pharmatechnik mit Praxissemester
- Anlage P 2 Studiengänge Pharmatechnik und Pharmatechnik mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-P
Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung
– Pharmatechnik –
- Anlage K 1 Studienverlaufsplan Studiengang Technologie der Kosmetika und Waschmittel

Studienverlaufsplan Studiengang Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester
- Anlage K 2 Studiengänge Technologie der Kosmetika und Waschmittel und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-K
Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung
– Technologie der Kosmetika und Waschmittel –
- Anlage 1 Pflichtmodule/-fächer (PM) und Teilnahmebestätigung gemäß §§ 15 Abs. 5, 25, 26 Abs. 3
- Anlage 2 Wahlpflichtmodule/-fächer (WM)
- Anlage 3 Alphabetisch nach Kurzzeichen sortierte Module, Modulgruppen und Fächer
- Anlage 3a Englische Fachbezeichnungen (Alphabetic List of Modules And Components thereof, sorted by Abbreviations)

Hinweis: Im Folgenden wird bei Personen die neutrale oder die weibliche Form, die stellvertretend für die weibliche und die männliche Form steht, verwendet, um die Lesbarkeit und das Verständnis zu verbessern.

A. Allgemeiner Teil

I. Allgemeines

§ 1

Ziel des Studiums und Zweck der Bachelorprüfung

- (1) Das Studium soll den Studierenden unter Berücksichtigung der Anforderungen und Veränderungen in der Berufswelt die erforderlichen fachlichen Kenntnisse und Fähigkeiten so vermitteln, dass sie zur Anwendung wissenschaftlich-technischer Erkenntnisse und Methoden, zur kritischen Einordnung und zu verantwortlichem Handeln befähigt werden.
- (2) Die Bachelorprüfung bildet den berufsqualifizierenden Abschluss des Studiums. Durch die Bachelorprüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die für eine selbständige Tätigkeit im Beruf notwendigen gründlichen Fachkenntnisse erworben hat und befähigt ist, auf der Grundlage wissenschaftlich-technischer Erkenntnisse und Methoden selbständig zu arbeiten.

§ 2

Bachelorgrad

Auf Grund der bestandenen Bachelorprüfung wird der akademische Grad

„Bachelor of Science“, abgekürzt „B.Sc.“

verliehen.

§ 3

Studienvoraussetzungen, Zugangshindernis

- (1) Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme des Studiums ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation. Dabei wird davon ausgegangen, dass die Fachhochschulreife bzw. die als gleichwertig anerkannte Qualifikation Englischkenntnisse auf mittlerem Niveau umfasst.
- (2) Die Immatrikulation wird durch die Einschreibungsordnung der Hochschule geregelt.

(3) Sofern ein Prüfling

- a) die Bachelorprüfung in einem Studiengang dieser Prüfungsordnung oder
- b) die Vorprüfung, Zwischenprüfung oder Abschlussprüfung in einem sonstigen Studiengang

der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe endgültig nicht bestanden hat, weil der dritte Wiederholungsversuch in einem Prüfungsfach als „nicht ausreichend“ bewertet wurde oder als mit „nicht ausreichend“ bewertet gilt, ist eine Einschreibung in einen (anderen) Studiengang dieser Prüfungsordnung zu versagen, sofern das betreffende Prüfungsfach Pflichtfach in dem angestrebten Studiengang ist und dieses Fach in der Prüfungsordnung des bisherigen Studiengangs und in der Prüfungsordnung des angestrebten Studiengangs dieselbe Fach-Nummer hat.

§ 4

Studienbeginn, Regelstudienzeit, Studiumumfang, Workload

- (1) Studienanfängerinnen können das Studium jeweils zum Wintersemester aufnehmen. Die Einschreibung von Studierenden, die von einer anderen Hochschule wechseln, ist ggf. auch zum Sommersemester möglich. Die Lehrveranstaltungen werden im Jahresrhythmus angeboten.
- (2) Die Regelstudienzeit der Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel beträgt einschließlich der Bachelorprüfung sechs Semester, die Regelstudienzeit der Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester beträgt einschließlich der Bachelorprüfung sieben Semester.
- (3) Die Studienverlaufspläne aller Studiengänge sind als Anlage beigefügt. Sie verdeutlichen die Gliederung des Studiums und stellen Empfehlungen für die Studierenden dar. Die gesamte Arbeitsbelastung („Workload“) pro Semester wird dabei mit 30 Arbeitsstunden je Creditpoint für die Teilnahme an der entsprechenden Lehrveranstaltung sowie deren Vor- und Nachbereitung oder für die Anfertigung einer schriftlichen Arbeit angesetzt.
- (4) Das Gesamtstudienvolumen beträgt 130 Semesterwochenstunden im Pflicht- und Wahlpflichtbereich. Einschließlich Bachelorarbeit und zugehörigem Kolloquium sind für die Studiengänge ohne Praxissemester 180 Credits und für die Studiengänge mit Praxissemester 210 Credits zu erwerben.

§ 5

Formen und Inhalte der Lehrveranstaltungen

(1) Lehrveranstaltungen werden als Pflichtfächer oder Wahlpflichtfächer angeboten. Folgende Formen sind möglich:

Vorlesungen dienen der Einführung in das Fach und der systematischen Wissensvermittlung in Form von Vorträgen,

Übungen vertiefen den Stoff an Hand beispielhafter Anwendungen. Diese können die Erarbeitung von Berechnungen, Zeichnungen, Arbeitsanweisungen, Handbüchern beinhalten sowie Literaturlauswertungen, Programmieren an Rechnern, Planungen von Anlagen und -komponenten usw.

Praktika vertiefen die theoretischen Kenntnisse durch experimentelle Versuche, die grundsätzlich auch analytische (chemisch, physikalisch) und/oder messtechnische Untersuchungen enthalten. Die Praktika finden überwiegend in den Laboratorien des Fachbereichs in Lemgo und Detmold statt. Praktika werden von den Studierenden weitgehend unter Anleitung geplant, durchgeführt, ausgewertet und dokumentiert.

Praxisprojekt zeichnet sich durch die weitgehende Selbständigkeit bei der Bearbeitung durch die Studierenden aus.

Exkursionen ergänzen die übrigen Lehrveranstaltungen und dienen der Veranschaulichung von Lehrinhalten. Sie können in Form von Tages- oder Mehrtagesexkursionen durchgeführt werden.

(2) Die Inhalte der Lehrveranstaltungen ergeben sich aus den Modulbeschreibungen, die im Prüfungsamt des Fachbereichs eingesehen werden können.

§ 6

Studienberatung

Das Immatrikulationsamt informiert über das Studienangebot im Allgemeinen und berät in Fragen der Zulassung und Einschreibung. Die studienbegleitende Fachberatung ist Aufgabe des Fachbereichs. Hierfür stehen insbesondere alle Professorinnen im Rahmen ihrer Sprechzeiten zur Verfügung. Über weitere Beratungsmöglichkeiten informieren die Hochschulverwaltung und die Dekanin.

§ 7

Aufbau der Prüfungen und Prüfungsfristen

- (1) Das Studium wird mit der Bachelorprüfung abgeschlossen. Die Bachelorprüfung gliedert sich in studienbegleitende Prüfungen und einen abschließenden Prüfungsteil, der aus einer Bachelorarbeit und dem Kolloquium zur Bachelorarbeit besteht.
- (2) Das Studium sowie das Prüfungsverfahren sind so zu gestalten, dass das Studium in den Studiengängen ohne Praxissemester einschließlich der Bachelorprüfung mit Ablauf des sechsten Semesters, bei den Studiengängen mit Praxissemester einschließlich der Bachelorprüfung mit Ablauf des siebten Semesters abgeschlossen sein kann. Zu diesem Zweck soll der Prüfling rechtzeitig sowohl über Art und Zahl der abzulegenden Prüfungen, als auch über die Termine, zu denen sie zu erbringen sind und ebenso über den Ausgabe- und Abgabezeitpunkt der Bachelorarbeit informiert werden.
- (3) Die Meldung zum abschließenden Teil der Bachelorprüfung (Antrag auf Zulassung zur Bachelorarbeit) soll in der Regel in den Studiengängen ohne Praxissemester vor Ende des fünften Studiensemesters, in den Studiengängen mit Praxissemester vor Ende des sechsten Semesters erfolgen.

§ 8

Prüfungsausschuss

- (1) Für die Organisation der Prüfungen und die durch diese Prüfungsordnung zugewiesenen Aufgaben bildet der zuständige Fachbereich einen oder mehrere Prüfungsausschüsse. Ein Prüfungsausschuss besteht aus sieben Mitgliedern nach Maßgabe der folgenden Tabelle, ferner werden nach Maßgabe der folgenden Tabelle Vertreterinnen für die Mitglieder gewählt. Wiederwahl ist zulässig. Bei der Vertretung der Mitglieder aus der Gruppe der Professorinnen wird die Vorsitzende nur durch die stellvertretende Vorsitzende vertreten. Die stellvertretende Vorsitzende und die beiden weiteren Mitglieder aus dieser Gruppe werden – jedoch nur als Mitglieder – durch 3 Vertreterinnen vertreten; dabei kann unter Beachtung der Reihung der Vertreterinnen (1., 2. und 3. Vertreterin) jede Vertreterin jedes Mitglied vertreten. Die Mitglieder aus der Gruppe der Studierenden werden durch 2 Vertreterinnen vertreten; dabei kann unter Beachtung der Reihung der Vertreterinnen (1. und 2. Vertreterin) jede Vertreterin jedes Mitglied vertreten.

Zusammensetzung des Prüfungsausschusses			
Gruppe	Mitglieder	Vertretung	Amtszeit
Professorinnen	1 Vorsitzende 1 Mitglied und zugleich stellvertretende Vorsitzende 1 Mitglied 1 Mitglied	1., 2. und 3. Vertreterin	4 Jahre
Akademische Mitarbeiterinnen mind. mit Bachelorprüfung oder gleichwertiger Qualifikation	1 Mitglied	1 Vertreterin	4 Jahre
Studierende	1 Mitglied 1 Mitglied	1. und 2. Vertreterin	1 Jahr

- (2) Der Prüfungsausschuss ist Behörde im Sinne des Verwaltungsverfahrens- und Verwaltungsprozessrechts.
- (3) Der Prüfungsausschuss achtet darauf, dass die Bestimmungen der Prüfungsordnung eingehalten werden und sorgt für die ordnungsgemäße Durchführung der Prüfungen. Er ist insbesondere zuständig für die Entscheidung über Widersprüche gegen in Prüfungsverfahren getroffene Entscheidungen. Der Prüfungsausschuss berichtet mindestens einmal im Jahr dem Fachbereich über die Entwicklung der Prüfungen und Studienzeiten. Der Bericht ist in geeigneter Weise durch die Hochschule offen zu legen. Der Prüfungsausschuss gibt Anregungen zur Reform der Prüfungsordnung und des Studienplans. Der Prüfungsausschuss kann die Erledigung seiner Aufgaben für alle Regelfälle auf die Vorsitzende übertragen; dies gilt nicht für Entscheidungen über Widersprüche.
- (4) Der Prüfungsausschuss ist beschlussfähig, wenn neben der Vorsitzenden bzw. deren Stellvertretung und einer weiteren Professorin mindestens zwei weitere stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind. Der Prüfungsausschuss beschließt mit einfacher Mehrheit. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Stimme der Vorsitzenden. Die studentischen Mitglieder des Prüfungsausschusses wirken bei pädagogisch-wissenschaftlichen Entscheidungen, insbesondere bei der Anrechnung oder sonstigen Beurteilung von Studien- und Prüfungsleistungen und der Bestellung von Prüfenden und Beisitzenden nicht mit. An der Beratung und Beschlussfassung über Angelegenheiten, die die Festlegung von Prüfungsaufgaben oder die eigene Prüfung betreffen, nehmen die studentischen Mitglieder des Prüfungsausschusses nicht teil.

- (5) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses haben das Recht, der Abnahme der Prüfungen beizuwohnen. Ausgenommen sind studentische Mitglieder, die sich am selben Tag der gleichen Prüfung unterziehen wollen.
- (6) Die Sitzungen des Prüfungsausschusses sind nichtöffentlich. Die Mitglieder des Prüfungsausschusses und ihre Stellvertreterinnen unterliegen der Amtsverschwiegenheit. Sofern sie nicht im öffentlichen Dienst stehen, sind sie durch die Vorsitzende des Prüfungsausschusses zur Verschwiegenheit zu verpflichten.
- (7) Belastende Entscheidungen des Prüfungsausschusses oder seiner Vorsitzenden sind dem Prüfling unverzüglich mitzuteilen. Dem Prüfling ist vorher Gelegenheit zum rechtlichen Gehör zu geben. § 2 Abs. 3 Nr. 3 des Verwaltungsverfahrensgesetzes für das Land Nordrhein-Westfalen, insbesondere über die Ausnahme von der Anhörung und Begründungspflicht bei Beurteilungen wissenschaftlicher oder künstlerischer Art, bleibt unberührt.

§ 9

Prüfende und Beisitzende

- (1) Der Prüfungsausschuss bestellt die Prüfenden und die Beisitzenden. Er kann die Bestellung der Vorsitzenden übertragen. Zur Prüfenden darf nur bestellt werden, wer mindestens die entsprechende Bachelorprüfung abgelegt hat oder eine vergleichbare Qualifikation besitzt und, sofern nicht zwingende Gründe eine Abweichung erfordern, in dem Fachgebiet auf das sich die Prüfung bezieht, eine selbständige Lehrtätigkeit ausgeübt hat; sind mehrere Prüfende zu stellen, soll mindestens eine davon in dem betreffenden Prüfungsfach gelehrt haben. Zur Beisitzenden darf nur bestellt werden, wer die entsprechende Bachelorprüfung oder eine vergleichbare Prüfung abgelegt hat oder eine vergleichbare Qualifikation besitzt.
- (2) Die Prüfenden sind in ihrer Prüfungstätigkeit unabhängig.
- (3) Der Prüfungsausschuss achtet darauf, dass die Prüfungsverpflichtungen möglichst gleichmäßig auf die Prüfenden verteilt werden.
- (4) Die Vorsitzende des Prüfungsausschusses sorgt dafür, dass dem Prüfling die Namen der Prüfenden mindestens zwei Wochen vor dem Termin der jeweiligen Prüfung bekannt gegeben werden.
- (5) Für die Prüfenden und die Beisitzenden gilt § 8 Abs. 6 Satz 2 und 3 entsprechend.

§ 10

Anerkennung von Prüfungsleistungen und Einstufung in höhere Fachsemester

- (1) Prüfungsleistungen, die in Studiengängen an anderen staatlichen oder staatlich anerkannten Hochschulen, an staatlichen oder staatlich anerkannten Berufsakademien oder in Studiengängen an ausländischen staatlichen oder staatlich anerkannten Hochschulen erbracht worden sind, werden anerkannt, sofern hinsichtlich der erworbenen Kompetenzen kein wesentlicher Unterschied zu den Leistungen besteht, die ersetzt werden. Das Gleiche gilt hinsichtlich von Studienabschlüssen, mit denen Studiengänge im Sinne des Satzes 1 abgeschlossen worden sind.
- (2) Es obliegt der Antrag stellenden Person, die erforderlichen Informationen über die anzuerkennende Leistung bereit zu stellen. Die Unterlagen müssen Nachweise der Aussagen zu den erbrachten Prüfungsleistungen bzw. zu den sonstigen Kenntnissen und Qualifikationen enthalten, die angerechnet werden sollen. Bei einer Anrechnung von Leistungen aus Studiengängen sind in der Regel die Prüfungsleistungen bzw. sonstigen Kenntnisse und Qualifikationen enthalten, die angerechnet werden sollen. Bei einer Anrechnung von Leistungen aus Studiengängen sind in der Regel die Prüfungsordnung des betreffenden Studiengangs, die jeweilige Modulbeschreibung sowie das individuelle Transcript of Records oder ein vergleichbares Dokument sowie, falls vorhanden, ein Learning Agreement vorzulegen. Der Prüfungsausschuss trägt die Beweislast dafür, dass ein Antrag im Sinne des Absatzes 1 die Voraussetzung für die Anerkennung nicht erfüllt.
- (3) Entscheidungen im Sinne der Absätze 1 und 2 sind spätestens innerhalb von 8 Wochen nach Einreichung der vollständigen Antragsunterlagen durch den Prüfungsausschuss zu treffen.
- (4) Auf der Grundlage der Anerkennung nach Absatz 1 kann und auf Antrag muss die Hochschule die Antragstellerin in ein Fachsemester einstufen, dessen Zahl sich aus dem Umfang der durch die Anerkennung erworbenen ECTS-Leistungspunkte im Verhältnis zu dem Gesamtumfang der im jeweiligen Studiengang insgesamt erwerbbaaren ECTS-Leistungspunkten ergibt. Ist die Nachkomma-Stelle kleiner als fünf, wird auf ganze Semester abgerundet, ansonsten wird aufgerundet. Zuständig für die Einstufung in ein höheres Fachsemester ist der Prüfungsausschuss. Im Zweifelsfall entscheidet der Prüfungsausschuss nach Anhörung von für die Fächer zuständigen Prüfenden.
- (5) Werden Studienleistungen und Prüfungsleistungen angerechnet, sind die Noten – soweit die Notensysteme vergleichbar sind – zu übernehmen und in die Berechnung der Gesamtnote einzubeziehen. Bei nicht vergleichbaren Notensystemen wird der Vermerk „bestanden“ aufgenommen.

- (6) Wird die Anerkennung der Leistungen abgelehnt, ist hierüber ein begründeter Bescheid zu erteilen.
- (7) Wechselt eine Studentin von einem Studiengang dieser Prüfungsordnung in einen anderen Studiengang dieser Prüfungsordnung, werden erbrachte Prüfungsleistungen in Fächern, die nach Maßgabe der Anlage 1 auch Bestandteil des neuen Studiengangs sind, von Amts wegen anerkannt; dies gilt auch für Prüfungsleistungen in Zusatzfächern. Sofern es sich um Prüfungsleistungen handelt, die im Rahmen des neuen Studiengangs dem Konto für Prüfungsversuche unterliegen, werden alle Prüfungsversuche, die zur Erbringung dieser Prüfungsleistungen in Anspruch genommen wurden, auf dem neuen Konto für Prüfungsversuche (§ 13 Abs. 2) abgezogen. Für jeden Studiengang dieser Prüfungsordnung werden gesonderte Konten für Prüfungsversuche geführt. Die Sätze 1 und 2 gelten entsprechend, wenn ein Studium in einem oder mehreren weiteren Studiengängen dieser Prüfungsordnung aufgenommen wird.
- (8) Absatz 7 gilt entsprechend für nicht bestandene Prüfungsleistungen. Bei Fehlversuchen reduziert sich die je Fach höchstzulässige Anzahl von Wiederholungsmöglichkeiten gemäß § 13 um die Anzahl der Fehlversuche.
- (9) Unternehmen Studierende, die in mehr als einem Studiengang dieser Prüfungsordnung oder in einem anderen Studiengang an der HS OWL immatrikuliert sind, einen Prüfungsversuch in einem Fach, das nach Maßgabe der Anlage 1 Bestandteil beider Studiengänge ist bzw. in den entsprechenden Prüfungsordnungen dieselbe Fachnummer hat, wird die in einem solchen Fach erbrachte Prüfungsleistung in beiden Studiengängen von Amts wegen anerkannt. Prüfungsversuche, auch Fehlversuche, werden im Rahmen beider Studiengänge für die Konten für Prüfungsversuche sowie für die noch verbleibende Anzahl der Wiederholungsmöglichkeiten gezählt; dies gilt auch für Prüfungsleistungen in Zusatzfächern. Die Sätze 1 und 2 gelten entsprechend, wenn eine Studentin in mehr als zwei Studiengängen dieser Prüfungsordnung eingeschrieben ist.
- (10) Prüfungsleistungen können innerhalb eines Studiengangs nur einmal anerkannt werden.
- (11) Absatz 7 Satz 1 und 2 sowie Absatz 8 gelten entsprechend, wenn eine Studentin von einem sonstigen Studiengang der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe in einen Studiengang nach dieser Prüfungsordnung wechselt bzw. zusätzlich ein Studium in einem oder mehreren weiteren Studiengängen dieser Prüfungsordnung aufnimmt, sofern die Fach-Nummer in der Prüfungsordnung des sonstigen Studiengangs und des neuen bzw. zusätzlichen Studiengangs identisch ist.

- (12) Absatz 9 Sätze 1 und 2 gelten entsprechend, wenn Studierende in einem sonstigen Studiengang der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe und einem oder mehreren Studiengängen dieser Prüfungsordnung eingeschrieben sind, sofern die Fach-Nummer in der Prüfungsordnung des sonstigen Studiengangs und des Studiengangs nach dieser Prüfungsordnung identisch ist.
- (13) Werden Leistungen auf Prüfungsleistungen nach dieser Prüfungsordnung angerechnet, die im Rahmen von Studiengängen anderer Hochschulen erbracht wurden oder bei denen keine Identität der Fach-Nummern der zu Grunde liegenden Fächer besteht, und unterliegen die Prüfungsleistungen nach Maßgabe dieser Prüfungsordnung einem Konto für Prüfungsversuche, so werden je abgedeckter Prüfungsleistung zwei Versuche vom jeweiligen Konto für Prüfungsversuche (§ 13 Abs. 2) abgezogen. Sofern es sich um die letzte noch fehlende Prüfungsleistung handelt, die diesem Konto unterliegt, wird nur ein Versuch abgezogen.

§ 11

Zugangsprüfung und Einstufungsprüfung

Die Zugangsprüfung und die Einstufungsprüfung regelt die Ordnung zur Regelung der Zugangsprüfung und der Einstufungsprüfung für die Studiengänge der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe in der jeweils gültigen Fassung.

§ 12

Beurteilung der Prüfungsleistungen, Credits und ECTS-Anrechnungspunkte

- (1) Die Noten für die einzelnen Prüfungsleistungen (Fachnoten) werden von den jeweiligen Prüfenden festgesetzt. Für die Benotung sind folgende Noten zu verwenden:

1,0	=	sehr gut	=	eine hervorragende Leistung;
2,0	=	gut	=	eine Leistung, die erheblich über den durchschnittlichen Anforderungen liegt;
3,0	=	befriedigend	=	eine Leistung, die durchschnittlichen Anforderungen entspricht;
4,0	=	ausreichend	=	eine Leistung, die trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt;
5,0	=	nicht ausreichend	=	eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht mehr genügt.

Zur differenzierten Bewertung der Prüfungsleistungen können die Zwischenwerte 1,3; 1,7; 2,3; 2,7; 3,3 und 3,7 verwendet werden.

- (2) Eine Prüfung ist bestanden, wenn die Fachnote mindestens "ausreichend" (4,0) ist.
- (3) Sind mehrere Prüfende an einer Prüfung beteiligt, so bewerten sie die gesamte Prüfungsleistung gemeinsam, sofern nicht in den Speziellen Teilen dieser Prüfungsordnung etwas anderes bestimmt ist. Bei nicht übereinstimmender Beurteilung ergibt sich die Note aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen.
- (4) Bei der Bildung von Noten aus Zwischenwerten ergibt ein rechnerischer Wert

bis 1,5	die Note	„sehr gut“
über 1,5 bis 2,5	die Note	„gut“
über 2,5 bis 3,5	die Note	„befriedigend“
über 3,5 bis 4,0	die Note	„ausreichend“
über 4,0	die Note	„nicht ausreichend“.
- (5) Bei der Bildung der Fachnoten und der Gesamtnote wird nur die erste Dezimalstelle hinter dem Komma berücksichtigt; alle weiteren Stellen werden ohne Rundung gestrichen.
- (6) Die Beurteilung von studienbegleitenden Prüfungen ist Studierenden spätestens nach sechs Wochen mitzuteilen; anderweitige Regelungen nach dieser Prüfungsordnung bleiben unberührt. Die Beurteilung der Bachelorarbeit ist Studierenden spätestens nach acht Wochen mitzuteilen.
- (7) Für jede mindestens mit "ausreichend" bewertete studienbegleitende Prüfung werden Credits (CR) nach Maßgabe der Speziellen Teile (§§ 40 B, L, P bzw. K) sowie Anlagen vergeben. Die im Rahmen dieser Prüfungsordnung vergebenen Credits entsprechen ECTS-Anrechnungspunkten.

§ 13

Wiederholung von Prüfungsleistungen, Konto für Prüfungsversuche (PV-Konto)

- (1) Prüfungen, die mindestens mit "ausreichend" (4,0) bewertet worden sind, können nicht wiederholt werden.
- (2) Für jede Studentin wird ein Konto für Prüfungsversuche mit einer Versuchsanzahl, die der doppelten Anzahl der nach Maßgabe dieser Prüfungsordnung abzulegenden Prüfungen in Pflichtfächern entspricht (PV-Konto), angelegt.
- (3) Für jeden Prüfungsversuch in den Pflichtfächern wird unabhängig vom Ergebnis ein Versuch auf dem Konto für Prüfungsversuche gestrichen. Dies gilt auch, wenn Prüfungen gemäß § 14 als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet gelten.
- (4) Nicht bestandene oder als nicht bestanden geltende Prüfungen in den Pflichtfächern dürfen so oft wiederholt werden, wie das PV-Konto an Versuchen aufweist, höchstens jedoch dreimal.
- (5) Nicht bestandene oder als nicht bestanden geltende studienbegleitende Prüfungen, die nicht unter Absatz 4 fallen, dürfen höchstens zweimal wiederholt werden.
- (6) § 10 Abs. 7 bis 13 sind zu beachten.
- (7) Eine nicht bestandene oder als nicht bestanden geltende Bachelorarbeit darf einmal wiederholt werden. Dies gilt auch für das Kolloquium zur Bachelorarbeit.

§ 14

Versäumnis, Rücktritt, Täuschung, Ordnungsverstoß

- (1) Eine Prüfungsleistung gilt als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet, wenn der Prüfling einen Prüfungstermin ohne triftige Gründe versäumt oder wenn er nach Beginn der Prüfung ohne triftige Gründe von der Prüfung zurücktritt. Dasselbe gilt, wenn eine schriftliche Prüfungsleistung nicht innerhalb der vorgegebenen Bearbeitungszeit erbracht wird.
- (2) Als wichtiger Grund kommen insbesondere krankheitsbedingte Prüfungsunfähigkeit, Inanspruchnahme von Schutzzeiten nach dem Mutterschutzgesetz oder dem Gesetz zum Eltern-

geld und zur Elternzeit (BEEG) oder in dringenden Fällen die Pflege der Ehegattin, der eingetragenen Lebenspartnerin, einer in gerader Linie Verwandten oder ersten Grades Verschwägerten, wenn diese pflege- oder versorgungsbedürftig ist.

- (3) Der Rücktritt von einer Prüfung muss unverzüglich schriftlich an den Prüfungsausschuss erklärt werden. Die für den Rücktritt oder das Versäumnis geltend gemachten Gründe müssen dem Prüfungsausschuss unverzüglich schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht werden. Für den Nachweis der krankheitsbedingten Prüfungsunfähigkeit reicht eine ärztliche Bescheinigung über das Bestehen der Prüfungsunfähigkeit, es sei denn, es bestehen hinreichende tatsächliche Anhaltspunkte, die eine Prüfungsfähigkeit als wahrscheinlich annehmen lassen oder einen anderen Nachweis als sachgerecht erscheinen lassen. Bestehen derartige Anhaltspunkte, ist der Prüfungsausschuss berechtigt auf seine Kosten eine ärztliche Bescheinigung einer Vertrauensärztin der Hochschule zu verlangen; die Studierende muss zwischen mehreren Vertrauensärztinnen wählen können. Wird die Abgabefrist für eine Prüfungsleistung aus wichtigem Grund nicht eingehalten, kann der zuständige Prüfungsausschuss auf Antrag die Abgabefrist insgesamt höchstens auf das doppelte der ursprünglich vorgesehenen Bearbeitungszeit verlängern; die Möglichkeit des Rücktritts bleibt hiervon unberührt.
- (4) Versucht der Prüfling, eine Prüfungsleistung durch Täuschung, z.B. Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel, zu beeinflussen, gilt die betreffende Prüfungsleistung als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet; die Feststellung wird von der jeweiligen Prüfenden oder Aufsichtführenden getroffen und aktenkundig gemacht. Ein Prüfling, der den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung stört, kann von der jeweiligen Prüfenden oder Aufsichtführenden in der Regel nach Abmahnung von der Fortsetzung der Prüfungsleistung ausgeschlossen werden; in diesem Fall gilt die betreffende Prüfungsleistung als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet, die Gründe für den Ausschluss sind aktenkundig zu machen. In schwerwiegenden Fällen kann der Prüfungsausschuss den Prüfling von der Erbringung weiterer Prüfungsleistungen ausschließen. Der Prüfling kann innerhalb von 14 Tagen nach Bekanntgabe verlangen, dass Entscheidungen nach Satz 1 und 2 vom Prüfungsausschuss überprüft werden.
- (5) Hilfsmittel wie Taschenrechner, Datenbrillen, Smartphones, Smartwatches und andere vergleichbare Wearables sind grundsätzlich nicht erlaubt. Das Mitführen dieser Hilfsmittel im ausgeschalteten Zustand ist ebenso unzulässig.
- (6) Wer vorsätzlich versucht, eine Prüfungsleistung durch Täuschung zu beeinflussen, handelt ordnungswidrig. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 50.000 Euro geahndet werden. Zuständige Verwaltungsbehörde für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswid-

rigkeiten ist die Kanzlerin. Im Falle eines mehrfachen oder sonstigen schwerwiegenden Täuschungsversuchs kann der Prüfling auf Antrag des Prüfungsausschusses zudem exmatrikuliert werden.

- (7) Belastende Entscheidungen des Prüfungsausschusses sind dem Prüfling unverzüglich schriftlich mitzuteilen, zu begründen und mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen.

II. Studienbegleitende Prüfungen

§ 15

Ziel, Umfang und Form der studienbegleitenden Prüfungen

- (1) Die studienbegleitenden Prüfungen ergeben sich aus den Speziellen Teilen dieser Prüfungsordnung. In den studienbegleitenden Prüfungen soll festgestellt werden, ob der Prüfling Inhalt und Methoden der Prüfungsfächer in den wesentlichen Zusammenhängen beherrscht und die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten selbständig anwenden kann.
- (2) Die Prüfungsanforderungen sind an dem Inhalt der Lehrveranstaltungen zu orientieren, die für das betreffende Fach vorgesehen sind.
- (3) Der Prüfungsausschuss legt in der Regel zum Semesterbeginn die Prüfungsform im Benehmen mit den Prüfenden für alle Prüflinge der jeweiligen Prüfung verbindlich fest.
- (4) Die Formen studienbegleitender Prüfungen sind in den §§ 18 bis 23 festgelegt.

Prüfungsform	Prüfungsdauer
Klausurarbeit und E-Klausur (§ 18) Antwort-Wahl-Verfahren (§ 18a)	Bearbeitungszeit für die Klausurarbeit: 40 - 120 Minuten
Mündliche Prüfung (§ 19)	Dauer der mündl. Prüfung: 20 - 30 Minuten je Prüfling
Ausarbeitung (§ 20)	Bearbeitungsfrist für die Ausarbeitung: 4 - 8 Wochen
Präsentation (§ 21)	Bearbeitungsfrist für die Aufgabenstellung: 4 - 8 Wochen, Dauer der Präsentation: 20 - 30 Minuten je Prüfling

Präsentation mit Kolloquium (§ 22)	Bearbeitungsfrist für die Aufgabenstellung: 4 - 8 Wochen, Dauer der Präsentation: 20 - 30 Minuten je Prüfling Dauer des Kolloquiums: 20 - 30 Minuten je Prüfling
Kombinierte Prüfungsform: Ausarbeitung und Präsentation (§ 23)	Bearbeitungsfrist für die Ausarbeitung: 4 - 8 Wochen, Dauer der Präsentation: 20 Minuten je Prüfling
Kombinierte Prüfungsform: Ausarbeitung mit Präsentation und Kolloquium (§ 23)	Bearbeitungsfrist für die Ausarbeitung: 4 - 8 Wochen, Dauer der Präsentation: 20 Minuten je Prüfling Dauer des Kolloquiums: 20 Minuten je Prüfling

- (5) Sind in den Speziellen Teilen dieser Prüfungsordnung zu erbringende Teilnahmebestätigungen genannt, ist die Teilnahmebestätigung beizubringen und die studienbegleitende Prüfung in der vom Prüfungsausschuss beschlossenen Form zu bestehen.

§ 16

Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen

- (1) Zu einer studienbegleitenden Prüfung kann nur zugelassen werden, wer
1. die allgemeine Studienvoraussetzung (§ 3 Abs. 1) erfüllt,
 2. an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe für einen der Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik oder Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester oder Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester
 - a) gemäß § 48 HG eingeschrieben oder
 - b) gemäß § 52 Abs. 1 HG als Zweithörerin zugelassen oder
 - c) gemäß § 52 Abs. 2 HG als Zweithörerin zugelassen ist,

3. die in dieser Prüfungsordnung geforderten Zulassungsvoraussetzungen für die jeweilige studienbegleitende Prüfung erbracht hat oder bis zu einem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin erbringt.
- (2) Wahlpflichtfächer können innerhalb der vorgegebenen Gruppen gewechselt werden; dies gilt auch, wenn ein Wahlpflichtfach endgültig nicht bestanden ist oder als endgültig nicht bestanden gilt. In den Bachelorstudiengängen Lebensmitteltechnologie sowie Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester ist ein Wechsel des Studienschwerpunkts zulässig, sofern die Bachelorprüfung in diesen Studiengängen noch nicht endgültig bestanden ist.
 - (3) Der Antrag auf Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen ist bis zu dem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin in der vom Prüfungsausschuss beschlossenen Form an die Vorsitzende des Prüfungsausschusses zu richten. Der Antrag soll für alle studienbegleitenden Prüfungen, die der Prüfling innerhalb desselben Prüfungszeitraums anstrebt, gleichzeitig gestellt werden.
 - (4) Dem Antrag sind folgende Unterlagen beizufügen oder bis zu einem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin nachzureichen, sofern sie nicht bereits früher vorgelegt wurden:
 1. die Nachweise über die in Absatz 1 genannten Zulassungsvoraussetzungen,
 2. eine Erklärung über bisherige Versuche zur Ablegung entsprechender Prüfungen sowie über bisherige Versuche zur Ablegung einer Bachelorprüfung und einer Vor- oder Zwischenprüfung im gleichen Studiengang,
 3. eine Erklärung darüber, ob bei mündlichen Prüfungen einer Zulassung von Zuhörerinnen widersprochen wird.

Ist es dem Prüfling nicht möglich, eine nach Satz 1 erforderliche Unterlage in der vorgesehenen Weise beizufügen, kann der Prüfungsausschuss gestatten, den Nachweis auf andere Art zu führen.
 - (5) Der Antrag auf Zulassung zu einer Klausurarbeit kann bis drei Werktage vor dem Prüfungstermin in der vom Prüfungsausschuss beschlossenen Form zurückgenommen werden. Der Antrag auf Zulassung zu allen anderen Prüfungsformen kann nicht zurückgenommen werden.
 - (6) Über die Zulassung entscheidet die Vorsitzende des Prüfungsausschusses und im Zweifelsfall der Prüfungsausschuss.

- (7) Die Zulassung ist zu versagen, wenn
- a) die in Absatz 1 genannten Voraussetzungen nicht erfüllt sind oder
 - b) die Unterlagen nach Absatz 4 unvollständig sind und nicht bis zu dem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin ergänzt werden oder
 - c) der Prüfling eine entsprechende Prüfung endgültig nicht erbracht hat oder im Geltungsbereich des Grundgesetzes die Bachelorprüfung oder eine entsprechende Vor- oder Zwischenprüfung im gleichen Studiengang endgültig nicht bestanden hat,
 - d) der Prüfling im Geltungsbereich des Grundgesetzes seinen Prüfungsanspruch im gleichen Studiengang durch Versäumen einer Wiederholungsfrist verloren hat.

§ 17

Durchführung von studienbegleitenden Prüfungen

- (1) Studienbegleitende Prüfungen finden außerhalb der Lehrveranstaltungen statt, es sei denn, dass dies bei den in dieser Prüfungsordnung festgelegten Formen von Prüfungen speziell geregelt ist. Der Prüfungsausschuss setzt die Prüfungszeiträume fest und gibt sie rechtzeitig bekannt.
- (2) Der Prüfungsausschuss legt die Prüfungstermine fest und gibt sie rechtzeitig vorher – in der Regel mindestens eine Woche vor dem ersten Prüfungstag des jeweiligen Prüfungszeitraums – bekannt. In der Regel finden die Prüfungen zu den Lehrveranstaltungen am Ende des jeweiligen Semesters statt. Durch Beschluss des Prüfungsausschusses können zusätzliche oder abweichende Prüfungstermine festgesetzt werden.
- (3) Der Prüfling hat sich auf Verlangen der Prüfenden oder Aufsichtsführenden mit einem amtlichen Ausweis auszuweisen.

§ 17a

Studierende in besonderen Situationen

- (1) Macht der Prüfling durch ein ärztliches Zeugnis oder auf andere Weise glaubhaft, dass er wegen ständiger Behinderung nicht in der Lage ist, die Prüfung ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form abzulegen, kann die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses gestatten,

gleichwertige Prüfungsleistungen in einer anderen Form zu erbringen. Sie oder er hat dafür zu sorgen, dass durch die Gestaltung der Prüfungsbedingungen eine Benachteiligung für schwerbehinderte Menschen und diesen Gleichgestellte (§ 2 Abs. 2 und 3 SGB IX in der jeweils geltenden Fassung) nach Möglichkeit ausgeglichen wird. Im Zweifel kann die Vorsitzende des Prüfungsausschusses weitere Nachweise fordern.

- (2) Für Studierende, für die die Schutzbestimmungen entsprechend den §§ 3, 4, 6 und 8 des Mutterschutzgesetzes gelten oder für die Fristen des Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetzes über die Elternzeit (BEEG) greifen, legt der Prüfungsausschuss die in dieser Prüfungsordnung geregelten Prüfungsbedingungen auf Antrag der Studierenden unter Berücksichtigung des Einzelfalls fest.
- (3) Für Studierende, die ihre Ehegattin, ihre eingetragene Lebenspartnerin oder eine in gerader Linie Verwandte oder ersten Grades Verschwägerte pflegen oder versorgen, wenn diese pflege- oder versorgungsbedürftig ist, legt der Prüfungsausschuss die in dieser Prüfungsordnung geregelten Fristen und Termine auf Antrag der Studierenden unter Berücksichtigung der Ausfallzeiten durch diese Pflege und unter Berücksichtigung des Einzelfalls fest.

§ 18

Klausurarbeit und E-Klausur

- (1) Die Prüfung besteht aus einer schriftlichen Klausurarbeit mit einer Bearbeitungszeit von ein bis zwei Zeitstunden, in besonderen vom Prüfungsausschuss genehmigten Ausnahmefällen von drei bis vier Zeitstunden. Die genaue Bearbeitungszeit legt der Prüfungsausschuss im Benehmen mit den Prüfenden für alle Prüflinge der jeweiligen Prüfung fest. Eine Klausurarbeit findet unter Aufsicht statt. Über die Zulassung von Hilfsmitteln entscheidet die Prüfende.
- (2) Klausuren können auch in multimedial gestützter Form („E-Klausuren“) durchgeführt werden. Sie bestehen insbesondere aus Freitextaufgaben, Lückentexten und/oder Zuordnungsaufgaben. Fragen im Antwort-Wahl-Verfahren (Multiple-Choice-Fragen) sind unter den Voraussetzungen des § 18a zulässig. Vor der Durchführung multimedial gestützter Prüfungsleistungen ist sicherzustellen, dass die elektronischen Daten eindeutig identifiziert sowie unverwechselbar und dauerhaft den Prüflingen zugeordnet werden können.
- (3) Die Prüfungsaufgaben einer Klausur werden in der Regel nur von den an der Lehrveranstaltung beteiligten Lehrenden gestellt. Multimedial gestützte Prüfungsaufgaben werden in der Regel von zwei Prüfenden erarbeitet.

- (4) Klausurarbeiten sollen von zwei Prüfungsberechtigten bewertet werden. In begründeten Fällen kann der Prüfungsausschuss hiervon abweichen; die Gründe sind aktenkundig zu machen.
- (5) Enthält die Prüfung zu einem Teil auch Multiple-Choice-Aufgaben, wird die Prüfung insgesamt gemäß § 18a Abs. 4 bis 7 bewertet. Die weiteren Absätze des § 18a gelten für den Multiple-Choice-Anteil entsprechend.

18 a

Prüfung im Antwort-Wahl-Verfahren

- (1) Prüfungen können auch in Form des „Antwort-Wahl-Verfahren“ (Multiple Choice) erfolgen. Bei der Prüfung im „Antwort-Wahl-Verfahren“ haben die Prüflinge Fragen durch die Angabe der für zutreffend befundenen Antwort bzw. Antworten aus einem Katalog vorgegebener Antwortmöglichkeiten zu lösen.
- (2) Die Prüfungsfragen und die möglichen Antworten (Prüfungsaufgaben) werden von mindestens zwei Prüfenden festgelegt. Dabei ist auch schriftlich festzuhalten, welche Antwortmöglichkeiten als richtige Antworten anerkannt werden, wie viele Punkte bei jeder Prüfungsfrage erzielt werden können und wie viele Punkte insgesamt erzielt werden können.
- (3) Mit der Aufgabenstellung sind den Prüflingen die Modalitäten zur Punktevergabe, die insgesamt erzielbare Punktzahl und die bei jeder Aufgabe erzielbare Punktzahl mitzuteilen.
- (4) Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfling 50% der maximalen Punktzahl erreicht hat (absolute Bestehensgrenze) oder wenn die Punktzahl eines Prüflings um nicht mehr als 15% die durchschnittliche Punktzahl der Prüflinge der Referenzgruppe unterschreitet (relative Bestehensgrenze). Die jeweilige Referenzgruppe bilden die Prüflinge, die an der konkreten Prüfung teilnehmen; wird die Prüfung gemeinsam für Prüflinge mehrerer Studiengänge durchgeführt, bilden die entsprechenden Prüflinge aus den verschiedenen Studiengängen gemeinsam die Referenzgruppe. Die relative Bestehensgrenze ist nur dann zu berücksichtigen, wenn sie unterhalb der absoluten Bestehensgrenze liegt.
- (5) Die Leistungen sind wie folgt zu bewerten:

Hat der Prüfling die für das Bestehen der Prüfung nach Absatz 4 erforderliche Mindestpunktzahl erreicht, so lautet die Note:

1,0	wenn er zusätzlich mindestens 90 %
1,3	wenn er zusätzlich mindestens 80, aber weniger als 90 %
1,7	wenn er zusätzlich mindestens 70, aber weniger als 80 %
2,0	wenn er zusätzlich mindestens 60, aber weniger als 70 %
2,3	wenn er zusätzlich mindestens 50, aber weniger als 60 %
2,7	wenn er zusätzlich mindestens 40, aber weniger als 50 %
3,0	wenn er zusätzlich mindestens 30, aber weniger als 40 %
3,3	wenn er zusätzlich mindestens 20, aber weniger als 30 %
3,7	wenn er zusätzlich mindestens 10, aber weniger als 20 %
4,0	wenn er keine oder weniger als 10 %

der über die Mindestpunktzahl hinausgehenden möglichen Punkte erreicht hat.

(6) Im Rahmen der Feststellung des Prüfungsergebnisses nach Absatz 4 und der Leistungsbewertung nach Absatz 5 werden nicht ganzzahlige Werte zugunsten des Prüflings gerundet.

(7) Bei der Feststellung des Ergebnisses ist anzugeben:

1. die insgesamt erreichbare Punktzahl und die vom Prüfling erreichte Punktzahl,
2. die für das Erreichen der absoluten Bestehensgrenze erforderliche Mindestpunktzahl sowie die durchschnittliche Punktzahl der Referenzgruppe und die für das Erreichen der relativen Bestehensgrenze erforderliche Punktzahl,
3. im Fall des Bestehens die Prozentzahl, um die die erreichten Punkte die Mindestpunktzahl übersteigen,
4. die vom Prüfling erzielte Note.

(8) Bei der Feststellung der Prüfungsergebnisse haben die Prüfenden darauf zu achten, ob sich aufgrund der Häufung fehlerhafter Antworten auf bestimmte Prüfungsfragen Anhaltspunkte dafür ergeben, dass die Prüfungsaufgabe fehlerhaft formuliert war. Ergibt sich nach Durchführung der Prüfung, dass einzelne Prüfungsfragen oder Antwortmöglichkeiten fehlerhaft sind, gelten die betreffenden Prüfungsaufgaben als nicht gestellt. Die insgesamt erreichbare Punktzahl vermindert sich entsprechend, bei der Feststellung der Prüfungsergebnisse ist die verminderte Gesamtpunktzahl zugrunde zu legen. Der Prüfungsausschuss ist zu informieren. Er kann das Bewertungsverfahren überprüfen und verbindlich feststellen, dass einzelne Prüfungsaufgaben als gestellt oder als nicht gestellt gelten. Die verminderte Aufgabenzahl/Gesamtpunktzahl darf sich nicht zum Nachteil des Prüflings auswirken.

- (9) Das Antwort-Wahl-Verfahren kann auch in multimedial gestützter Form („E-Multiple-Choice“) durchgeführt werden.
- (10) Im Übrigen gilt § 18 entsprechend.

§ 19

Mündliche Prüfung

- (1) Mündliche Prüfungen werden vor einer Prüfenden in Gegenwart einer sachkundigen Beisitzenden oder vor mehreren Prüfenden (Kollegialprüfung) abgelegt. Während einer Prüfung können ein Prüfling (Einzelprüfung) oder mehrere Prüflinge (Gruppenprüfung) examiniert werden. Die genaue Dauer legt der Prüfungsausschuss fest. Vor der Festsetzung der Note hat die Prüfende die Beisitzende zu hören, mehrere Prüfende haben sich gegenseitig zu hören.
- (2) Die wesentlichen Gegenstände und Ergebnisse der Prüfung, insbesondere die für die Benotung maßgeblichen Tatsachen, sind in einem Protokoll festzuhalten. Das Ergebnis der Prüfung ist dem Prüfling im Anschluss an die mündliche Prüfung bekannt zu geben.
- (3) Studierende, die sich in einem späteren Prüfungszeitraum der gleichen Prüfung unterziehen wollen, werden nach Maßgabe der räumlichen Verhältnisse als Zuhörende zugelassen, sofern nicht ein Prüfling bei der Meldung zur Prüfung widersprochen hat. Die Zulassung erstreckt sich nicht auf die Beratung und Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses.

§ 20

Ausarbeitung

- (1) Bei der Prüfungsform „Ausarbeitung“ ist eine Aufgabenstellung aus dem Bereich des jeweiligen Fachs selbstständig zu bearbeiten. Die Aufgabenstellung soll Hinweise zum Umfang der Ausarbeitung enthalten. Die Bearbeitungszeit beginnt im Vorlesungszeitraum und endet vor dem an den Vorlesungszeitraum anschließenden Prüfungszeitraum.
- (2) Die Aufgabenstellung einschließlich der Festlegung des Abgabetermins sowie der Stelle, bei der die Ausarbeitung abzugeben ist, erfolgt durch die zuständige Lehrperson und ist den Studierenden bekannt zu geben. Der Zeitpunkt der Ausgabe und des Abgabetermins ist aktenkundig zu machen. Der Tag des Abgabetermins der Ausarbeitung gilt als Prüfungstag.

- (3) Die Ausarbeitung ist spätestens zum festgelegten Abgabetermin bei der aus der schriftlichen Aufgabenstellung ersichtlichen Stelle abzugeben. Die Abgabe ist aktenkundig zu machen; bei Zustellung der Arbeit durch gewerbliche Zustelldienste ist der Zeitpunkt der Einlieferung bei dem Zustelldienst maßgebend. Bei der Abgabe der Ausarbeitung hat der Prüfling schriftlich zu versichern, dass er seine Arbeit – bei einer Gruppenarbeit seinen entsprechend gekennzeichneten Anteil der Arbeit – selbständig angefertigt und keine anderen als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Quellen und Hilfsmittel benutzt hat. Wird die Ausarbeitung nicht fristgemäß abgeliefert, gilt die Prüfung gemäß § 14 Abs. 1 Satz 2 als mit „nicht ausreichend“ (5,0) bewertet.
- (4) Im Übrigen gilt § 18 Abs. 3 entsprechend.

§ 21

Präsentation

- (1) Bei der Prüfungsform „Präsentation“ ist eine theoretische Aufgabenstellung aus dem Bereich des jeweiligen Fachs selbständig zu bearbeiten, Lösungsweg und Ergebnisse sind mündlich zu präsentieren. Die genaue Bearbeitungsfrist und die jeweilige Dauer der Präsentation legt der Prüfungsausschuss unter Beachtung der angegebenen Grenzen im Benehmen mit der zuständigen Lehrperson für alle Prüflinge der jeweiligen Prüfung fest. Im Rahmen der Präsentation sind von der oder den Prüfenden nur Verständnisfragen zu Lösungsweg und Ergebnissen zulässig. Als Zuhörende sind ohne Ausschlussmöglichkeit durch den Prüfling diejenigen Prüflinge zugelassen, die für denselben Prüfungszeitraum für dasselbe Prüfungsfach zugelassen sind.
- (2) Prüfungen mit der Prüfungsform „Präsentation“ können auch innerhalb von Lehrveranstaltungen stattfinden. Näheres, insbesondere Anmeldefristen legt der Prüfungsausschuss fest.
- (3) Die Aufgabenstellung erfolgt durch die zuständige Lehrperson und ist den Studierenden aktenkundig bekannt zu geben.
- (4) Im Übrigen gilt § 19 entsprechend.

§ 22

Präsentation mit Kolloquium

- (1) Bei der Prüfungsform „Präsentation mit Kolloquium“ ist eine theoretische Aufgabenstellung aus dem Bereich des jeweiligen Fachs selbständig zu bearbeiten, Lösungsweg und Ergebnisse sind mündlich zu präsentieren. Im Rahmen der Präsentation sind von der oder den Prüfenden nur Verständnisfragen zu Lösungsweg und Ergebnissen zulässig. An die Präsentation schließt sich ein Kolloquium an. Die genaue Bearbeitungsfrist und die jeweilige Gesamtdauer der Präsentation mit Kolloquium legt der Prüfungsausschuss unter Beachtung der angegebenen Grenzen im Benehmen mit der zuständigen Lehrperson für alle Prüflinge der jeweiligen Prüfung fest. Präsentation und Kolloquium werden als Einheit bewertet. Als Zuhörende sind ohne Ausschlussmöglichkeit durch den Prüfling diejenigen Prüflinge zugelassen, die für denselben Prüfungszeitraum für dasselbe Prüfungsfach zugelassen sind.
- (2) Prüfungen mit der Prüfungsform „Präsentation mit Kolloquium“ können auch innerhalb von Lehrveranstaltungen stattfinden. Näheres, insbesondere Anmeldefristen legt der Prüfungsausschuss fest.
- (3) Die Aufgabenstellung erfolgt durch die zuständige Lehrperson und ist den Studierenden aktenkundig bekannt zu geben.
- (4) Im Übrigen gilt § 19 entsprechend.

§ 23

Kombinierte Prüfungsformen

- (1) Die Prüfungsformen Ausarbeitung (§ 20), Präsentation (§ 21) und Präsentation mit Kolloquium (§ 22) können auf Antrag der Prüfenden und Genehmigung durch den Prüfungsausschuss auch kombiniert angewendet werden. Dabei sind folgende Kombinationen möglich:
 - a) Ausarbeitung und Präsentation (§§ 20, 21);
 - b) Ausarbeitung mit Präsentation und Kolloquium (§ 20, § 22);
- (2) Ausarbeitung mit Präsentation bzw. Ausarbeitung mit Präsentation und Kolloquium werden als Einheit bewertet.
- (3) Im Übrigen gilt § 19 entsprechend.

§ 24

Projekt LST

Die Prüfung im Fach „Projekt LST“ erfolgt in einer der in den § 23 vorgegebenen Prüfungsformen; die Bearbeitungszeit beträgt 8 Wochen. Die Projektinhalte werden von den Professorinnen im Rahmen ihrer jeweiligen Lehrgebiete angeboten und im Rahmen der Lehrveranstaltung „Projekt LST“ begleitet. Die Bearbeitung der Projektinhalte hat selbstständig zu erfolgen. Gruppenarbeit ist zulässig.

§ 25

Teilnahmebestätigung

- (1) Die Bestätigung der aktiven Teilnahme setzt voraus, dass Studierende an mindestens 80% der Praktika teilgenommen haben und mindestens 80% der in den Praktika durchgeführten Versuche Praktikumsberichte angefertigt und abgegeben haben; Gruppenarbeiten können zugelassen werden. Hat eine Teilnahme nicht im ausreichenden Maße aufgrund eines besonderen Entschuldigungsgrundes, wie z.B. Krankheit, stattgefunden, kann auf Antrag beim Prüfungsausschuss durch eine zusätzliche Leistung im Rahmen der aktiven Teilnahme, wie z.B. durch das Anfertigen eines Protokolls oder einer Kurz-Hausarbeit, die fehlende Teilnahme kompensiert werden.
- (2) In sonstigen Fällen muss die Bestätigung der Teilnahme an einer Lehrveranstaltung beim Prüfungsausschuss begründet beantragt werden.
- (3) Teilnahmebestätigungen werden für Übungen und Praktika in Pflichtfächern gefordert, die in der Anlage 1 genannt werden.
- (4) Die Entscheidung über die Ausstellung der Teilnahmebestätigung liegt bei den Lehrenden und kann an Bedingungen, z.B. Abgabe von Übungsaufgaben geknüpft werden.

§ 26

Zulassungsvoraussetzungen für Praktika, Prüfungen und das Praxisprojekt

- (1) Am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene und am Praktikum Technische Mikrobiologie im Fach/Modul Grundoperationen der Biotechnologie kann nur teilnehmen, wer die Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie bestanden hat oder bis zu einem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin besteht.

- (2) Zulassungsvoraussetzung zu Praktika sowie für die Prüfungen in Pflichtfächern des 4., 5. und 6. Semesters in den Studiengängen Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel, bzw. des 4., 5. und 7. Semesters in den Studiengängen Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester (wie aus den Anlagen der jeweiligen Studiengänge ersichtlich), ist der Erwerb von mindestens 60 Credits durch die studienbegleitenden Prüfungen des 1. und des 2. Semesters.
- (3) Zulassungsvoraussetzung für das Praxisprojekt ist der Nachweis sämtlicher, in Anlage 1 genannten Teilnahmebestätigungen.

§ 27

Praxisprojekt

- (1) Das Studium beinhaltet ein Praxisprojekt. Es soll insbesondere dazu dienen, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden. Die Durchführung soll nach dem Vorlesungszeitraum des fünften Fachsemesters, vorzugsweise in Betrieben oder anderen Einrichtungen der Berufspraxis oder in einem Labor der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe, erfolgen. Im Rahmen des Praxisprojekts ist eine studienbegleitende Prüfung in Form einer eigenständigen, auch theoretischen Untersuchung einer Aufgabenstellung aus dem Fachgebiet des Studiengangs mit Erstellung eines schriftlichen Berichts über Lösungsweg und Ergebnisse zu erbringen. Die Prüfungsform ist „Ausarbeitung“ (§ 20).
- (2) Über die Zulassung zum Praxisprojekt, die Genehmigung des jeweiligen Praxisplatzes sowie die Bestellung der betreuenden Professorin entscheidet der Prüfungsausschuss. Der Prüfungsausschuss kann diese Aufgaben auf ein Mitglied der Professorenschaft des Fachbereichs übertragen. In Zweifelsfällen und über Widersprüche entscheidet der Prüfungsausschuss.
- (3) Das Thema für die zu bearbeitende Aufgabenstellung wird von der betreuenden Professorin gestellt. Dem Prüfling ist Gelegenheit zu geben, Vorschläge für das Thema zu machen. Die Ausgabe des Themas erfolgt in Form einer schriftlichen Aufgabenstellung über die Vorsitzende des Prüfungsausschusses. Als Zeitpunkt der Ausgabe gilt der Tag, an dem dem Prüfling das Thema bekannt gegeben wird; der Tag der Abgabe gilt als Prüfungstag. Der Zeitpunkt ist aktenkundig zu machen.

- (4) Der Richtwert für den Umfang des schriftlichen Berichts beträgt 20 Seiten. Der Schwierigkeitsgrad der Aufgabenstellung muss sich an diesem Richtwert orientieren. Die Bearbeitungszeit beträgt acht Wochen. § 30 Abs. 2 Satz 3 und 4 gilt entsprechend.
- (5) Der Bericht ist spätestens zum festgelegten Abgabetermin bei der aus der schriftlichen Aufgabenstellung ersichtlichen Stelle abzugeben. § 20 Abs. 3 Satz 2 bis 4 gilt entsprechend.
- (6) Im Übrigen gilt § 18 Abs. 3 entsprechend.
- (7) Nach Abschluss des Praxisprojekts haben die Studierenden an einer Auswertungsveranstaltung teilzunehmen. In deren Rahmen ist von jeder Studierenden ein Vortrag über die Inhalte des Projekts zu halten.
- (8) Der erfolgreiche Abschluss des Praxisprojekts setzt das Bestehen der studienbegleitenden Prüfung gemäß Abs. 1 Satz 4 und das Abhalten des Vortrags gemäß Abs. 7 voraus. Durch den erfolgreichen Abschluss des Praxisprojekts werden 14 Credits erworben. Der Vortrag wird nicht benotet; Thema und Note der studienbegleitenden Prüfung werden als Thema und Note des Praxisprojekts in das Zeugnis aufgenommen.

§ 27a

Praxissemester

- (1) Das Praxissemester in den Studiengängen Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester wird in der Regel nach dem fünften Semester abgeleistet und umfasst mindestens 16 Wochen.
- (2) Das Praxissemester soll die Studierenden an die berufliche Tätigkeit durch konkrete Aufgabenstellung und praktische Mitarbeit in Betrieben oder anderen Einrichtungen der Berufspraxis heranführen. Es soll insbesondere dazu dienen, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden und die bei der praktischen Tätigkeit gemachten Erfahrungen zu reflektieren und auszuwerten.
- (3) Zum Praxissemester wird auf Antrag nur zugelassen, wer alle studienbegleitenden Prüfungen der ersten beiden Semester bestanden hat.
- (4) Über die Zulassung zum Praxissemester und die Genehmigung des jeweiligen Praxissemesterplatzes entscheidet der Prüfungsausschuss.

- (5) Während des Praxissemesters wird die Tätigkeit der Studierenden durch ein zuständiges Mitglied der Professorenschaft des Fachbereichs Life Science Technologies begleitet.
- (6) Die erfolgreiche Teilnahme am Praxissemester wird von der betreuenden Professorin bestätigt, wenn sie unter Berücksichtigung des Zeugnisses der Ausbildungsstelle und eines von der Studierenden anzufertigenden Berichts festgestellt hat, dass die Studierende während des Praxissemesters die übertragenden Arbeiten zufriedenstellend ausgeführt hat und zweckentsprechend eingesetzt war.
- (7) Studierende, denen die erfolgreiche Teilnahme am Praxissemester nicht bestätigt wurde, setzen das Studium ohne Praxissemester fort. Bei einer nicht erfolgreichen Teilnahme kann das Praxissemester nicht wiederholt werden.
- (8) Eine Praxissemesterordnung kann Näheres zum Praxissemester regeln.
- (9) Durch die erfolgreiche Teilnahme am Praxissemester werden 30 Credits erworben.
- (10) Studierende der Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester können alternativ zum Praxissemester ein Auslandsstudiensemester absolvieren. Das Auslandsstudiensemester wird in der Regel nach dem fünften Semester abgeleistet und umfasst mindestens drei Monate. Das Auslandsstudiensemester soll den Studierenden dazu dienen, neben den wissenschaftlich-technischen die fremdsprachlichen und insbesondere die interkulturellen Kompetenzen zu erweitern.
- (11) Während des Auslandsstudiensemesters ist ein Bericht über Inhalte der Lehrveranstaltungen und den Aufenthalt anzufertigen. Ferner sind an der ausländischen Hochschule 10 Credits durch Prüfungen zu erwerben. Für die an der ausländischen Hochschule zu erbringenden Leistungen und Prüfungen gelten die Bestimmungen der ausländischen Hochschule. Für die Prüfungsorgane der ausländischen Hochschule gelten die dortigen Prüfungsbestimmungen.
- (12) Die Regelungen in den Absätzen 3, 4 und 5 dieser Vorschrift gelten für das Auslandsstudiensemester entsprechend.
- (13) Die erfolgreiche Teilnahme am Auslandsstudiensemester wird von der betreuenden Professorin bestätigt, wenn der Nachweis der ausländischen Hochschule über den Studienaufenthalt erbracht wurde, mindestens 10 Credits durch Prüfungsleistungen an der ausländischen Hochschule erworben wurden und eine Präsentation oder ein Bericht über den Studienaufenthalt

im Rahmen eines Auswertungsseminars vorgetragen wurde. In Fällen, in denen eine erfolgreiche Teilnahme nicht bestätigt wurde, gilt Abs. 7 dieser Vorschrift entsprechend.

- (14) Durch die erfolgreiche Teilnahme am Auslandsstudiensemester einschließlich der aktiven Teilnahme am Auswertungsseminar werden 30 Credits erworben.

III. Bachelorprüfung, Zusatzfächer

§ 28

Bachelorarbeit

- (1) Die Bachelorarbeit soll zeigen, dass der Prüfling befähigt ist, innerhalb einer vorgeschriebenen Frist eine praxisorientierte Aufgabe aus seinem Fachgebiet sowohl in ihren fachlichen Einzelheiten als auch in fachübergreifenden Zusammenhängen nach wissenschaftlichen Methoden selbständig zu bearbeiten. Die Bachelorarbeit besteht in der Regel aus einer eigenständigen Untersuchung, deren Aufgabenstellung aus dem Fachgebiet des jeweiligen Studiengangs stammt, sowie einer ausführlichen Beschreibung und Erläuterung ihres Lösungswegs. Die Bachelorarbeit sollte in der Industrie, bei externen Institutionen oder in den Laboratorien des Fachbereichs durchgeführt werden. In fachlich geeigneten Fällen kann sie auch eine schriftliche Hausarbeit mit fachliterarischem Inhalt sein.
- (2) Die Bachelorarbeit wird von einer gemäß § 9 Abs. 1 vom Prüfungsausschuss bestellten Prüfungsberechtigten ausgegeben und betreut. Dem Prüfling ist Gelegenheit zu geben, Vorschläge für das Thema der Bachelorarbeit zu machen.
- (3) Auf Antrag sorgt die Vorsitzende des Prüfungsausschusses dafür, dass ein Prüfling rechtzeitig ein Thema für die Bachelorarbeit erhält.
- (4) Die Bachelorarbeit kann auch in Form einer Gruppenarbeit zugelassen werden.

§ 29

Zulassung zur Bachelorarbeit

- (1) Zur Bachelorarbeit kann nur zugelassen werden, wer

1. die Zulassungsvoraussetzungen für studienbegleitende Prüfungen gemäß § 16 Abs. 1 Nr. 1 bis 2 a) oder c) erfüllt,
 2. in den studienbegleitenden Prüfungen des jeweiligen Studiengangs einschließlich des Praxisprojekts (§§ 40 B, L, P oder K sowie Anlagen) 164 Credits erreicht hat und
 3. in den Studiengängen mit Praxissemester (Auslandsstudiensemester): der Nachweis über das erfolgreich absolvierte Praxissemester (Auslandsstudiensemester).
- (2) Der Antrag auf Zulassung ist schriftlich an die Vorsitzende des Prüfungsausschusses zu richten. Dem Antrag sind folgende Unterlagen beizufügen, sofern sie nicht bereits vorliegen:
1. die Nachweise über die in Absatz 1 genannten Zulassungsvoraussetzungen,
 2. eine Erklärung über bisherige Versuche zur Bearbeitung einer Bachelorarbeit und zur Ablegung der Bachelorprüfung und ggf. einer Vor- oder Zwischenprüfung im gleichen Studiengang.

Dem Antrag soll eine Erklärung darüber beigefügt werden, welche Prüfende zur Ausgabe und Betreuung der Bachelorarbeit bereit ist.

- (3) Der Antrag auf Zulassung kann schriftlich innerhalb einer Woche nach Abgabe, ohne Anrechnung auf die Zahl der möglichen Prüfungsversuche, zurückgenommen werden.
- (4) Über die Zulassung entscheidet die Vorsitzende des Prüfungsausschusses und im Zweifelsfall der Prüfungsausschuss. Die Zulassung ist zu versagen, wenn
- a) die in Absatz 1 genannten Voraussetzungen nicht erfüllt sind oder
 - b) die Unterlagen unvollständig sind oder
 - c) im Geltungsbereich des Grundgesetzes eine entsprechende Bachelorarbeit des Prüflings ohne Wiederholungsmöglichkeit mit "nicht ausreichend" bewertet worden ist oder eine der in Absatz 2 Nr. 2 genannten Prüfungen endgültig nicht bestanden wurde oder
 - d) wenn der Prüfling im Geltungsbereich des Grundgesetzes seinen Prüfungsanspruch im gleichen Studiengang durch Versäumen einer Wiederholungsfrist verloren hat.

§ 30

Ausgabe und Bearbeitung der Bachelorarbeit

- (1) Das Thema der Bachelorarbeit wird von der die Bachelorarbeit betreuenden Lehrenden gestellt. Die Ausgabe der Bachelorarbeit erfolgt über die Vorsitzende des Prüfungsausschusses. Die Betreuende muss schriftlich bestätigen, dass das verbindliche Thema der Arbeit der Kandidatin nicht vorher mitgeteilt wurde. Als Zeitpunkt der Ausgabe gilt der Tag, an dem dem Prüfling das Thema bekannt gegeben wird. Der Zeitpunkt ist aktenkundig zu machen.
- (2) Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt höchstens zwei Monate. Thema, Aufgabenstellung und Umfang der Bachelorarbeit sind von der Betreuenden so zu begrenzen, dass die Frist zur Bearbeitung der Bachelorarbeit eingehalten werden kann. Im Ausnahmefall, z.B. Krankheitsfall, kann die Vorsitzende des Prüfungsausschusses auf einen vor Ablauf der Frist gestellten begründeten Antrag der Kandidatin die Bearbeitungszeit um bis zu vier Wochen verlängern. Zu diesem Antrag soll die Betreuende gehört werden.
- (3) Das Thema der Bachelorarbeit kann nur einmal und nur innerhalb der ersten zwei Wochen der Bearbeitungszeit ohne Angabe von Gründen zurückgegeben werden. Im Fall der Wiederholung gemäß § 13 Abs. 7 ist die Rückgabe nur zulässig, wenn der Prüfling bei der Anfertigung seiner ersten Bachelorarbeit von dieser Möglichkeit keinen Gebrauch gemacht hat.
- (4) § 17a gilt entsprechend.

§ 31

Abgabe und Beurteilung der Bachelorarbeit

- (1) Die Bachelorarbeit ist fristgemäß bei der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses einzureichen. Der Zeitpunkt der Abgabe ist aktenkundig zu machen. Bei Zustellung der Arbeit durch einen gewerblichen Zustelldienst ist der Zeitpunkt der Einlieferung bei dem Zustelldienst maßgebend. Bei der Abgabe der Bachelorarbeit hat der Prüfling schriftlich zu versichern, dass er seine Arbeit – bei einer Gruppenarbeit seinen entsprechend gekennzeichneten Anteil der Arbeit – selbstständig angefertigt und keine anderen als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Quellen und Hilfsmittel benutzt hat. Wird die Bachelorarbeit nicht fristgemäß eingereicht, gilt sie gemäß § 14 Abs. 1 Satz 2 als mit „nicht ausreichend“ (5,0) bewertet.
- (2) Die Bachelorarbeit ist von zwei Prüfenden innerhalb eines Monats zu begutachten und zu beurteilen. Eine der Prüfenden soll die Bachelorarbeit betreut haben. Die zweite Prüfende wird vom Prüfungsausschuss bestimmt, wobei die Kandidatin ein Vorschlagsrecht hat. Die einzelne

Beurteilung ist gemäß § 12 Abs. 1 vorzunehmen und schriftlich zu begründen. Die Note der Bachelorarbeit wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbeurteilungen gebildet, sofern die Differenz nicht mehr als 2,0 beträgt. Beträgt die Differenz mehr als 2,0, wird vom Prüfungsausschuss eine dritte Prüfende zur Beurteilung der Bachelorarbeit bestimmt. In diesem Fall wird die Note der Bachelorarbeit aus dem arithmetischen Mittel der beiden besseren Noten gebildet. Die Bachelorarbeit kann jedoch nur dann als „ausreichend“ oder besser beurteilt werden, wenn mindestens zwei Noten „ausreichend“ oder besser sind.

- (3) Durch das Bestehen der Bachelorarbeit werden 12 Credits erworben.

§ 32

Kolloquium zur Bachelorarbeit

- (1) Das Kolloquium zur Bachelorarbeit ergänzt die Bachelorarbeit und ist unabhängig von dieser zu bewerten. Es dient der Feststellung, ob der Prüfling befähigt ist, die Ergebnisse der Bachelorarbeit, ihre fachlichen Grundlagen, ihre fächerübergreifenden Zusammenhänge und ihre außerfachlichen Bezüge mündlich darzustellen, selbständig zu begründen und ihre Bedeutung für die Praxis einzuschätzen. Dabei soll auch die Bearbeitung des Themas der Bachelorarbeit mit dem Prüfling erörtert werden.
- (2) Das Kolloquium zur Bachelorarbeit hat innerhalb eines Monats nach der Bekanntgabe der Beurteilung der Bachelorarbeit stattzufinden.
- (3) Zum Kolloquium zur Bachelorarbeit kann der Prüfling nur zugelassen werden, wenn
1. die in § 29 Abs. 1 genannten Voraussetzungen für die Zulassung zur Bachelorarbeit nachgewiesen sind, die Einschreibung gemäß § 48 HG oder die Zulassung als Zweithörerin gemäß § 52 Abs. 2 HG, jedoch nur bei der erstmaligen Zulassung zum Kolloquium, erfüllt ist, und
 2. durch die Bachelorarbeit 12 Credits erworben wurden.

Der Antrag auf Zulassung ist an die Vorsitzende des Prüfungsausschusses zu richten. Dem Antrag sind die Nachweise über die in Satz 1 genannten Zulassungsvoraussetzungen beizufügen, sofern sie dem Prüfungsausschuss nicht bereits vorliegen. Ferner ist eine Erklärung über bisherige Versuche zur Ablegung entsprechender Prüfungen sowie darüber, ob einer Zulassung von Zuhörenden widersprochen wird, beizufügen. Der Prüfling kann die Zulassung zum Kolloquium auch bereits bei der Meldung zur Bachelorarbeit beantragen; in diesem Fall erfolgt die Zulassung zum Kolloquium, sobald

alle erforderlichen Nachweise und Unterlagen dem Prüfungsausschuss vorliegen. Für die Zulassung zum Kolloquium und ihre Versagung gilt im Übrigen § 29 Abs. 4 entsprechend.

- (4) Das Kolloquium zur Bachelorarbeit wird als Präsentation mit mündlicher Prüfung durchgeführt und von den für die Bachelorarbeit bestimmten Prüfenden gemeinsam abgenommen und bewertet. Im Fall des § 31 Abs. 2 Satz 6 wird das Kolloquium zur Bachelorarbeit von den Prüfenden abgenommen, aus deren Einzelbewertung die Note der Bachelorarbeit gebildet worden ist. Das Kolloquium zur Bachelorarbeit dauert je Prüfling insgesamt 60 Minuten, dabei beträgt die Dauer der Präsentation 20 Minuten und die Dauer der mündlichen Prüfung 40 Minuten. Für die Durchführung des Kolloquiums finden im Übrigen die für Präsentation mit Kolloquium geltenden Vorschriften (§ 22) entsprechende Anwendung.
- (5) Durch das Bestehen des Kolloquiums werden 4 Credits erworben.

§ 33

Ergebnis der Bachelorprüfung

- (1) Die Bachelorprüfung ist bestanden, wenn in studienbegleitenden Prüfungen einschließlich des Praxisprojekts des jeweiligen Studiengangs ohne Praxissemester nach Maßgabe der Speziellen Teile dieser Prüfungsordnung (§§ 40 B, L, P oder K sowie der Anlagen) 164 Credits, oder des jeweiligen Studiengangs mit Praxissemester nach Maßgabe der Speziellen Teile dieser Prüfungsordnung (§§ 40 B, L, P oder K sowie der Anlagen) 194 Credits, sowie durch die Bachelorarbeit 12 Credits und im Kolloquium zur Bachelorarbeit 4 Credits erworben worden sind.
- (2) Die Bachelorprüfung ist nicht bestanden,
 - a) wenn im jeweiligen Studiengang eines der Pflichtfächer (Absatz 1 der §§ 40 B, L, P oder K sowie Anlagen) endgültig mit „nicht ausreichend“ bewertet worden ist oder als „nicht ausreichend“ bewertet gilt oder wenn das Konto für Prüfungsversuche nicht mehr die Anzahl von Versuchen aufweist, die für das Ablegen der noch fehlenden Prüfungen in den Pflichtfächern erforderlich ist oder
 - b) wenn es nicht mehr möglich ist, in einer bzw. der Wahlpflichtmodul-Gruppe des jeweiligen Studiengangs die erforderliche Anzahl an Credits (Absatz 2 der §§ 40 B, L, P oder K sowie Anlagen) zu erwerben oder

- c) wenn im jeweiligen Studiengang die Bachelorarbeit oder das Kolloquium zur Bachelorarbeit endgültig mit „nicht ausreichend“ bewertet worden ist oder als mit „nicht ausreichend“ bewertet gilt.
- (3) Über die nicht bestandene Bachelorprüfung wird ein Bescheid erteilt, der mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen ist. Auf Antrag stellt die Vorsitzende des Prüfungsausschusses nach der Exmatrikulation eine Bescheinigung aus, die die erbrachten Prüfungsleistungen und deren Benotung sowie die zur Bachelorprüfung noch fehlenden Prüfungsleistungen enthält. Aus der Bescheinigung muss hervorgehen, dass der Prüfling die Bachelorprüfung endgültig nicht bestanden hat. Auf Antrag stellt die Vorsitzende des Prüfungsausschusses eine Bescheinigung aus, die nur die erbrachten Prüfungsleistungen und deren Benotung enthält.

§ 34

Bachelorzeugnis, Gesamtnote, Bachelorurkunde

- (1) Über die bestandene Bachelorprüfung wird unverzüglich, möglichst innerhalb von vier Wochen nach der letzten Prüfungsleistung, ein Zeugnis ausgestellt. Das Zeugnis enthält die Noten aller studienbegleitenden Prüfungen, das Thema und die Note des Praxisprojekts, das Thema und die Note der Bachelorarbeit, die Note des Kolloquiums zur Bachelorarbeit sowie die Gesamtnote der Bachelorprüfung. Dabei ist jeweils die Note in Worten und – in Klammern dahinterstehend – in Ziffern mit einer Dezimalstelle nach dem Komma anzugeben. Für eine unbenotete Prüfungsleistung ist die Bewertung „bestanden“ aufzunehmen. Ein gewählter Studienschwerpunkt ist kenntlich zu machen, dies gilt auch für das Praxissemester der jeweiligen Studiengänge mit Praxissemester. Hinter jeder Prüfungsleistung ist die Anzahl der mit der Prüfungsleistung erworbenen Credits anzugeben, dies gilt auch entsprechend für das Praxissemester der jeweiligen Studiengänge. Die durch die vorstehend genannten Prüfungsleistungen sowie durch das Praxissemester erworbene Gesamtzahl der Credits ist anzugeben. Angerechnete Prüfungsleistungen sind als solche zu kennzeichnen.
- (2) Die Gesamtnote der Bachelorprüfung wird aus dem nach Credits gewichteten arithmetischen Mittel der Noten der studienbegleitenden Prüfungen, der Bachelorarbeit und des Kolloquiums zur Bachelorarbeit gemäß § 12 Abs. 4 und 5 gebildet. Unbenotete Prüfungsleistungen werden bei der Bildung der Gesamtnote nicht berücksichtigt.
- (3) Das Zeugnis ist von der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu unterzeichnen. Das Zeugnis trägt das Datum des Tages, an dem die letzte Prüfungsleistung erbracht worden ist.

- (4) Spätestens drei Monate, nachdem die letzte Prüfungsleistung erbracht wurde, wird dem Prüfling die Bachelorurkunde mit dem Datum des Zeugnisses und der Angabe des Studiengangs ausgehändigt. In der Bachelorurkunde wird die Verleihung des akademischen Grades beurkundet.
- (5) Die Urkunde wird von der Präsidentin und der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unterzeichnet und mit dem Prägesiegel der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe gesiegelt.

§ 35

Diploma Supplement und Transcript of Records

- (1) Mit der Urkunde über die bestandene Bachelorprüfung wird der Absolventin ein Diploma Supplement mit einem Transcript of Records ausgehändigt.
- (2) Das Diploma Supplement wird in englischer und deutscher Sprache ausgestellt und enthält Angaben zum Studiengang, seinen Voraussetzungen und Inhalten, zum Benotungssystem und zur Art des Abschlusses; es wird durch Informationen über die Hochschule und das deutsche Studiensystem ergänzt. Des Weiteren enthält es eine ECTS-Einstufungstabelle (Notenspiegel). Die ECTS-Einstufungstabelle gibt Auskunft über die statistische Verteilung der von den Studierenden eines Studiengangs erzielten Noten innerhalb eines Referenzzeitraums von zwei Jahren. Den Referenzzeitraum bilden jeweils die dem Abschluss vorhergehenden vier Semester.
- (3) Das Transcript of Records enthält eine Aufzählung der durch Prüfungsleistungen abgeschlossenen Module, durch die Credits erworben werden. Diese Credits werden ausgewiesen.

§ 36

Zusatzfächer

- (1) Der Prüfling kann sich in weiteren als den vorgeschriebenen Fächern einer Prüfung unterziehen (Zusatzfächer). Das Ergebnis der Prüfung in diesen Fächern sowie die Anzahl der dadurch erworbenen Credits werden auf Antrag in das Zeugnis aufgenommen, jedoch bei der Festsetzung der Gesamtnote und Gesamtzahl der Credits nicht berücksichtigt.
- (2) Prüfungen in Zusatzfächern (Zusatzprüfungen) können in allen Pflicht- und Wahlpflichtprüfungsfächern anderer Studiengänge der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe abgelegt werden, für die der Prüfling nicht eingeschrieben ist und die in dem Fächerkanon des gewählten Studiengangs keine Entsprechung haben.

(3) Zulassungsvoraussetzungen für Zusatzprüfungen gemäß Absatz 2 sind:

1. Nachweis der Teilnahme an Lehrveranstaltungen, der erbrachten Leistungsnachweise und bestandenen Prüfungen, die nach der Prüfungsordnung für den anderen Studiengang Zulassungsvoraussetzungen für die begehrte Prüfung sind, soweit diese unmittelbaren Grundkenntnisse für die begehrte Prüfung vermitteln. Können hiernach erforderliche bestandene Prüfungen nicht nachgewiesen werden, sind im Hinblick auf die erforderlichen Grundkenntnisse vergleichbare Prüfungen nachzuweisen,
 2. falls es sich bei der begehrten Prüfung um eine Prüfung des anderen Studienganges handelt, für die Zulassungsvoraussetzung das Bestehen von Prüfungen vorhergehender Semester des anderen Studiengangs ist: Nachweis des Bestehens der Prüfungen, die in der Anlage im ersten und zweiten Fachsemester in dem Studiengang, für den die Studentin eingeschrieben ist, vorgesehen sind.
- (4) Der Antrag auf Zulassung zu einer Zusatzprüfung gemäß Absatz 2 ist an den Prüfungsausschuss des anderen Studiengangs zu richten. Der Prüfling hat die für die Zulassung erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Über die Zulassung entscheidet der Prüfungsausschuss des anderen Studiengangs im Einvernehmen mit dem zuständigen Prüfungsausschuss des Fachbereichs Life Science Technologies. Eine Zulassung kann nur im Rahmen der vorhandenen Kapazitäten und Möglichkeiten erfolgen. Ein Rechtsanspruch auf Zulassung besteht nicht.
- (5) Als Prüfung in Zusatzfächern gilt auch, wenn der Prüfling im Rahmen des Studiengangs, für den er eingeschrieben ist, aus einer Wahlpflichtmodul-Gruppe mehr als die notwendige Anzahl auswählt und durch Prüfungen abschließt. Die zuerst abgelegten Prüfungen gelten als Prüfungen in Wahlpflichtfächern, es sei denn, dass der Prüfling vor dem jeweiligen ersten Prüfungsversuch oder in zulässiger Weise zu einem späteren Zeitpunkt etwas anderes bestimmt hat. Sofern in einer Wahlpflichtmodul-Gruppe die erforderliche Anzahl an Credits erreicht worden ist bzw. überschritten wird, gelten weitere Fächer aus dieser Gruppe, in denen Credits erworben werden, als Zusatzfächer; § 16 Abs. 2 bleibt unberührt.
- (6) Die Zulassungsvoraussetzungen für Zusatzprüfungen gemäß Absatz 5 ergeben sich aus § 16.
- (7) Über die Zulassung zu Prüfungen in Fächern außerhalb des Pflicht- und Wahlpflichtprüfungsangebots der Studiengänge der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe, in denen Zusatzprüfungen abgelegt werden können, entscheidet der zuständige Prüfungsausschuss des Fachbereichs Life Science Technologies.

- (8) § 10 Abs. 7 bis 13 bleiben unberührt.

IV. Ungültigkeit von Prüfungen, Aberkennung des Bachelorgrades, Einsicht in die Prüfungsakten

§ 37

Ungültigkeit der Bachelorprüfung, Aberkennung des Bachelorgrades

- (1) Hat der Prüfling bei einer Prüfung getäuscht und wird diese Tatsache erst nach Aushändigung des Zeugnisses bekannt, kann der Prüfungsausschuss nachträglich die Noten für diejenigen Prüfungsleistungen, bei deren Erbringung der Prüfling getäuscht hat, entsprechend berichtigen und die Prüfung ganz oder teilweise für nicht bestanden erklären.
- (2) Waren die Voraussetzungen für die Zulassung zu einer Prüfung nicht erfüllt, ohne dass der Prüfling hierüber täuschen wollte und wird diese Tatsache erst nach der Aushändigung des Zeugnisses bekannt, wird dieser Mangel durch das Bestehen der Prüfung geheilt. Hat der Prüfling die Zulassung vorsätzlich zu Unrecht erwirkt, entscheidet der Prüfungsausschuss unter Beachtung des Verwaltungsverfahrensgesetzes für das Land Nordrhein-Westfalen über die Rechtsfolgen.
- (3) Vor einer Entscheidung ist der Betroffenen Gelegenheit zur Äußerung zu geben.
- (4) Das unrichtige Prüfungszeugnis ist einzuziehen und ggf. ein neues zu erteilen. Eine Entscheidung nach Absatz 1 und Absatz 2 Satz 2 ist nach einer Frist von fünf Jahren nach Ausstellung des Prüfungszeugnisses ausgeschlossen.
- (5) Ist die Prüfung insgesamt für nicht bestanden erklärt worden, ist der Bachelorgrad abzuerkennen und die Bachelorurkunde einzuziehen.

§ 38

Einsicht in die Prüfungsakten

Nach Bekanntgabe des Ergebnisses jeder Prüfungsleistung wird dem Prüfling auf Antrag in angemessener Frist Einsicht in die jeweiligen, ihn betreffenden Prüfungsunterlagen gewährt. Die Vorsitzende des Prüfungsausschusses bestimmt Ort und Zeit der Einsichtnahme.

B. Spezielle Teile

I. Spezieller Teil Industrielle Biotechnologie (B)

§ 39 B

- unbesetzt -

§ 40 B

Studienbegleitende Prüfungen der Bachelorprüfung

- (1) In den aus Anlage B 1: Studiengänge Industrielle Biotechnologie als auch Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester ersichtlichen Pflichtfächern ist je eine Prüfung abzulegen.
- (2) In den Wahlpflichtfächern (Anlagen B 2-4) sind durch Prüfungen insgesamt mindestens 23 Credits zu erwerben. Dabei sind in drei Fächern aus der Wahlpflichtmodul-Gruppe Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung – Industrielle Biotechnologie (NTV-B, Anlage B 2) durch Prüfungen mindestens 12 Credits zu erwerben. Sofern die notwendige Anzahl an Credits erreicht worden ist bzw. überschritten wird, gelten weitere Fächer, in denen Credits erworben werden, als Zusatzfächer; § 16 Abs. 2 bleibt unberührt.
- (3) Auf Antrag des Prüflings kann der Prüfungsausschuss drei Fächer je Prüfling aus dem Fächerangebot dieser Hochschule oder anderer Hochschulen als ergänzende Wahlpflichtfächer der Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-B zulassen. Die Zulassung eines Fachs setzt insbesondere voraus:
 1. es muss sich um ein Prüfungsfach gemäß einer Prüfungsordnung eines Studiengangs handeln, für das Credits ausgewiesen sind,
 2. es muss sich um ein Fach handeln, das die Fächer des Wahlpflichtfachkatalogs in sinnvoller Weise ergänzt oder abrundet,
 3. der Prüfling muss in dem Fach durch eine oder mehrere Prüfungen mindestens 4 CR erwerben,
 4. das Fach darf keinem Pflichtfach oder Wahlpflichtfach der Bachelorstudiengänge Industrielle Biotechnologie oder Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester dieser Hochschule inhaltlich entsprechen; Wahlpflichtfächer eines anderen Studiengangs dieser Prüfungsordnung können zugelassen werden.

§ 10 bleibt unberührt. Die Studierende hat die für die Feststellungen des Prüfungsausschusses erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Für die Zulassung zu Prüfungen aus anderen Studiengängen der Hochschule gilt § 36 Abs. 3 und 4.

II. Spezieller Teil Lebensmitteltechnologie (L)

§ 39 L

Studienschwerpunkte

In den Studiengängen Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe ist einer der folgenden Studienschwerpunkte zu wählen:

- a) Back- und Süßwarentechnologie,
- b) Fleischtechnologie,
- c) Getränketechnologie.

§ 40 L

Studienbegleitende Prüfungen

- (1) In den aus den Anlagen L 1 BS, F, G: Studiengänge Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester
 - für den Studienschwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie,
 - für den Studienschwerpunkt Fleischtechnologie bzw.
 - für den Studienschwerpunkt Getränketechnologieersichtlichen Pflichtfächern ist je eine Prüfung abzulegen.
- (2) Aus der Wahlpflichtmodul-Gruppe Naturwissenschaftlich-technische Vertiefung (NTV-L, Anlage L 2) sind in drei Fächern Prüfungen abzulegen, wobei 12 Credits erworben werden müssen. Sofern die notwendige Anzahl an Credits erreicht worden ist bzw. überschritten wird, gelten weitere Fächer, in denen Credits erworben werden, als Zusatzfächer; § 16 Abs. 2 bleibt unberührt.
- (3) Auf Antrag des Prüflings kann der Prüfungsausschuss drei Fächer je Prüfling aus dem Fächerangebot dieser Hochschule oder anderer Hochschulen als ergänzende

Wahlpflichtfächer der Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-L zulassen. Die Zulassung eines Fachs setzt insbesondere voraus:

1. es muss sich um ein Prüfungsfach gemäß einer Prüfungsordnung eines Studiengangs handeln, für das Credits ausgewiesen sind,
2. es muss sich um ein Fach handeln, das die Fächer des Wahlpflichtfachkatalogs in sinnvoller Weise ergänzt oder abrundet,
3. der Prüfling muss in dem Fach durch eine oder mehrere Prüfungen mindestens 4 CR erwerben,
4. das Fach darf keinem Pflichtfach oder Wahlpflichtfach der Bachelorstudiengänge Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester dieser Hochschule inhaltlich entsprechen; Studienschwerpunktfächer eines anderen Studienschwerpunkts des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie und Wahlpflichtfächer eines anderen Studiengangs dieser Prüfungsordnung können zugelassen werden.

§ 10 bleibt unberührt. Die Studierende hat die für die Feststellungen des Prüfungsausschusses erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Für die Zulassung zu Prüfungen aus anderen Studiengängen der Hochschule gilt § 36 Abs. 3 und 4.

III. Spezieller Teil Pharmatechnik (P)

§ 39 P

- unbesetzt -

§ 40 P

Studienbegleitende Prüfungen

- (1) In den aus Anlage P 1: Studiengänge Pharmatechnik und Pharmatechnik mit Praxissemester ersichtlichen Pflichtfächern ist je eine Prüfung abzulegen.
- (2) Aus der Wahlpflichtmodul-Gruppe Naturwissenschaftlich-technische Vertiefung (NTV-P, Anlage P 2) sind in drei Fächern Prüfungen abzulegen, wobei 12 Credits erworben werden müssen. Sofern die notwendige Anzahl an Credits erreicht worden ist bzw. überschritten wird,

gelten weitere Fächer, in denen Credits erworben werden, als Zusatzfächer; § 16 Abs. 2 bleibt unberührt.

- (3) Auf Antrag des Prüflings kann der Prüfungsausschuss drei Fächer je Prüfling aus dem Fächerangebot dieser Hochschule oder anderer Hochschulen als ergänzende Wahlpflichtfächer der Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-P zulassen. Die Zulassung eines Fachs setzt insbesondere voraus:
1. es muss sich um ein Prüfungsfach gemäß einer Prüfungsordnung eines Studiengangs handeln, für das Credits ausgewiesen sind,
 2. es muss sich um ein Fach handeln, das die Fächer des Wahlpflichtfachkatalogs in sinnvoller Weise ergänzt oder abrundet,
 3. der Prüfling muss in dem Fach durch eine oder mehrere Prüfungen mindestens 4 CR erwerben,
 4. das Fach darf keinem Pflichtfach oder Wahlpflichtfach der Bachelorstudiengänge Pharmatechnik und Pharmatechnik mit Praxissemester dieser Hochschule inhaltlich entsprechen; Wahlpflichtfächer eines anderen Studiengangs dieser Prüfungsordnung können zugelassen werden.

§ 10 bleibt unberührt. Die Studierende hat die für die Feststellungen des Prüfungsausschusses erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Für die Zulassung zu Prüfungen aus anderen Studiengängen der Hochschule gilt § 36 Abs. 3 und 4.

IV. Spezieller Teil Technologie der Kosmetika und Waschmittel (K)

§ 39 K

- unbesetzt -

§ 40 K

Studienbegleitende Prüfungen

- (1) In den aus Anlage K 1: Studiengänge Technologie der Kosmetika und Waschmittel und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester ersichtlichen Pflichtfächern ist je eine Prüfung abzulegen.
- (2) Aus der Wahlpflichtmodul-Gruppe Naturwissenschaftlich-technische Vertiefung (NTV-K, Anlage K 2) sind in drei Fächern Prüfungen abzulegen, wobei 12 Credits erworben werden müssen. Sofern die notwendige Anzahl an Credits erreicht worden ist bzw. überschritten wird, gelten weitere Fächer, in denen Credits erworben werden, als Zusatzfächer; § 16 Abs. 2 bleibt unberührt.
- (3) Auf Antrag des Prüflings kann der Prüfungsausschuss drei Fächer je Prüfling aus dem Fächerangebot dieser Hochschule oder anderer Hochschulen als ergänzende Wahlpflichtfächer der Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-K zulassen. Die Zulassung eines Fachs setzt insbesondere voraus:
 1. es muss sich um ein Prüfungsfach gemäß einer Prüfungsordnung eines Studiengangs handeln, für das Credits ausgewiesen sind,
 2. es muss sich um ein Fach handeln, das die Fächer des Wahlpflichtfachkatalogs in sinnvoller Weise ergänzt oder abrundet,
 3. der Prüfling muss in dem Fach durch eine oder mehrere Prüfungen mindestens 4 CR erwerben,
 4. das Fach darf keinem Pflichtfach oder Wahlpflichtfach der Bachelorstudiengänge Technologie der Kosmetika und Waschmittel und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester dieser Hochschule inhaltlich entsprechen; Wahlpflichtfächer eines anderen Studiengangs dieser Prüfungsordnung können zugelassen werden.

§ 10 bleibt unberührt. Die Studierende hat die für die Feststellungen des Prüfungsausschusses erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Für die Zulassung zu Prüfungen aus anderen Studiengängen der Hochschule gilt § 36 Abs. 3 und 4.

C. Besondere Bestimmungen für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel und den ausbildungsintegrierten Studiengang Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Back- und Süßwaren

§ 41

Vertrag mit Unternehmen/Betrieb als besondere Studienvoraussetzung

(1) Neben den allgemeinen Studienvoraussetzungen gemäß § 3 dieser Prüfungsordnung werden als besondere Voraussetzungen für die Aufnahme in den dualen Studiengang

1. Lebensmitteltechnologie

der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung im Bereich Lebensmittelproduktion und/oder Lebensmittelverarbeitung bzw. verwandter Fachgebiete wie z.B. Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Chemikantin, Chemisch-Technische Assistentin, Medizinisch-Technische Assistentin, Landwirtschaftlich-Technische Assistentin u.a.

2. Pharmatechnik

der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung im produzierenden, analytischen oder verarbeitenden Bereich der Pharmazie, Chemie oder Biologie bzw. verwandter Fachgebiete wie z.B. Pharmakantin, Chemiekantin, Chemielaborantin, Pharmazeutisch-Technische Assistentin, Chemisch-Technische Assistentin, Medizinisch-Technische Assistentin, Biologisch-Technische Assistentin o.ä.

3. Technologie der Kosmetika und Waschmittel

der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung im produzierenden, analytischen oder verarbeitenden Bereich der Kosmetik, Waschmittel, Chemie oder Pharmazie bzw. verwandter Fachgebiete wie z.B. Chemikantin, Chemielaborantin, Pharmakantin, Chemisch-Technische Assistentin, Pharmazeutisch-Technische Assistentin, Biologisch-Technische Assistentin o.ä.

als auch eines Arbeitsvertrages mit einem von seiner fachlichen Ausrichtung her geeigneten Unternehmens gefordert.

(2) Neben den allgemeinen Studienvoraussetzungen gemäß § 3 dieser Prüfungsordnung werden als besondere Voraussetzungen für die Aufnahme in den ausbildungsintegrierenden Studiengang Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Back- und Süßwaren, gefordert:

1. der Nachweis einer Ausbildungsstelle in einem von seiner fachlichen Ausrichtung her geeigneten Unternehmen aus dem Bereich Lebensmittelproduktion und/oder Lebensmittelverarbeitung,
 2. der Nachweis der Anmeldung an einer kooperierenden berufsbildenden Schule,
 3. ein Kooperationsvertrag mit der betreffenden berufsbildenden Schule gemäß § 41 Abs. 2 Nr. 2, in dem festgelegt ist, dass Ausbildungsinhalte nicht in dem Zeitraum vermittelt werden, der gem. Anlage L 1BS für das Studium reserviert ist
- (3) Im Übrigen gelten die Bestimmungen dieser Prüfungsordnung.

D. Schlussbestimmungen

§ 42*

Übergangsbestimmungen

§ 43**

In-Kraft-Treten, Außer-Kraft-Treten und Veröffentlichung

* Die Übergangsbestimmungen Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (BPO BLPK) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. August 2015 (Verkündungsblatt der Hochschule Ostwestfalen Lippe 2015/Nr. 31) ergeben sich aus dieser Bachelorprüfungsordnung (dort § 43).

**Die Regelungen zum In-Kraft-Treten und zur Veröffentlichung der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (BPO BLPK) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. August 2015 (Verkündungsblatt der Hochschule Ostwestfalen Lippe 2015/Nr. 31) ergeben sich aus dieser Bachelorprüfungsordnung (dort § 44).

Die Regelungen zum In-Kraft-Treten und zur Veröffentlichung der Satzung zur Änderung der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel (BPO BLPK) vom 31. März 2016 (Verkündungsblatt der Hochschule Ostwestfalen Lippe 2016/Nr. 6) ergeben sich aus dieser Satzung (dort Artikel II).

Die Regelungen zum In-Kraft-Treten und zur Veröffentlichung der zweiten Änderungssatzung der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester, Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester, Pharmatechnik mit Praxissemester und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester sowie für die dualen Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel (BPO BLPK) vom 16. Juli 2019 (Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe 2019/Nr. 34) ergeben sich aus der Satzung (dort Artikel II).

Studienverlaufsplan Studiengang Industrielle Biotechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
Pflichtmodule/Pflichtfächer										
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4041	Food Biotechnology	FBT	4	5	5					
4018	Englisch für Technologen	ELT	4	5	5					
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4042	Rohstoffe der Biotechnologie	RBT	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4058	Biochemie und Recht für Biotechnologen	BRB	6	7			7			
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4040	Grundoperationen der Biotechnologie ¹	GOB	6	7				7		
4039	Bioverfahrenstechnik	BVT	6	7				7		
4059	Biochemisches Praktikum für Biotechnologen	BPB	4	4				4		
4038	Biotechnologische Prozesse	BIP	6	7					7	
4037	Zellkultur- und Anlagentechnik	ZAT	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			108	141	32	29	29	26	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-B			12	12				4	8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			22	23	0	0	0	4	8	0
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	32	29	29	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene und am Praktikum Technische Mikrobiologie im Modul Grundoperationen der Biotechnologie

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienverlaufsplan Studiengang Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	SWS		CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7	
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5							
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7							
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5							
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5							
4041	Food Biotechnology	FBT	4	5	5							
4018	Englisch für Technologen	ELT	4	5	5							
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5						
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5						
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7						
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7						
4042	Rohstoffe der Biotechnologie	RBT	4	5		5						
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3					
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4					
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8					
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7					
4058	Biochemie und Recht für Biotechnologen	BRB	6	7			7					
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4				
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4				
4040	Grundoperationen der Biotechnologie ¹	GOB	6	7				7				
4039	Bioverfahrenstechnik	BVT	6	7				7				
4059	Biochemisches Praktikum für Biotechnologen	BPB	4	4				4				
4038	Biotechnologische Prozesse	BIP	6	7					7			
4037	Zellkultur- und Anlagentechnik	ZAT	6	7					7			
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8			
	Praxissemester		5	30							30	
4013	Praxisprojekt	PRA		14								14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	182	32	29	29	26	30	22	14	
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer												
3 Fächer aus Gruppe NTV-B			12	12				4			8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	12	0	0	0	4			8	
Bachelorarbeit				12								12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4								4
Summe Studium			130	210	32	29	29	30	30	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene und am Praktikum Technische Mikrobiologie im Modul Grundoperationen der Biotechnologie

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

**Studiengänge Industrielle Biotechnologie und Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester:
Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-B**
- Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung – Industrielle Biotechnologie -

Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	CR	SWS
Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe	4061	AZU	4	4
Analytische Validierung	4062	AVV	4	4
Angewandtes Lebensmittelrecht	4071	ALR	4	4
Ausgewählte pharmazeutische Produktionsprozesse	4063	APP	4	4
Bestimmung physikalischer Kenngrößen	4064	BPK	4	4
Biotechnologische Produktionsverfahren	4066	BPV	4	4
Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	4067	CTG	4	4
Convenienceprodukte Back- und Fleischwaren	4068	CBF	4	4
Dauerback- und Süßwaren	4069	DBS	4	4
Ernährungslehre und diätische Lebensmittel	4070	EDS	4	4
Feinkost und Fertiggerichte	4072	FFT	4	4
Gentechnologie	4073	GEN	4	4
Grundlagen analytischer Trennmethoden	4074	GAT	4	4
Entkeimung und biologische Stabilisierung	4075	EBS	4	4
Entrepreneurship	4286	EPS	4	4
Herstellung ausgewählter Getränke	4076	HAG	4	4
Hygienemanagement	4077	HYM	4	4
Ingredients – Entwicklung, Risikomanagement	4078	IER	4	4
Innovations- und Technologiemanagement	4207	ITM	4	4
Angewandte Statistik	4079	ANS	4	4
Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur	4081	AWL	4	4
Methoden des Projektmanagements	4082	MPM	4	4
Mikrobiologische Schnellmethoden	4083	MSM	4	4
Operations Research	4084	OPR	4	4
Physik optischer Methoden	4085	POM	4	4
Phytopharmazeutika und Phytokosmetika	4087	PPK	4	4
Powdered And Instant Food	4088	PIF	4	4
Powdered And Instant Food Technology	4086	PIT	4	4
Automatisierungstechnik	4089	AMT	4	4
Projekt LST	4090	PRO	4	4
Proteinbiochemie	4091	PBC	4	4
Qualitätssicherung für Technologen	4092	QST	4	4
Spezielle Gebiete der Mathematik	4093	SGM	4	4
Spezielle physikalische Chemie	4094	SPC	4	4
Spezielle Sensorik der Lebensmittel	4095	SSL	4	4
Spezielle Statistik	4096	SPS	4	4
Spezielle Mess- und Regelungstechnik	4098	SMR	4	4
Verpackung	4099	VPG	4	4
N.N. ¹			4	4
N.N. ¹			4	4

N.N. ¹			4	4
-------------------	--	--	---	---

- 1 Vom Prüfungsausschuss gemäß § 40 B Abs. 3 zugelassenes Wahlpflichtfach aus dem Fächerangebot der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe oder anderer Hochschulen

**Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie
Studienschwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie**

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
Pflichtmodule/Pflichtfächer										
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5					
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3					
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologien	SEL	2	2		2				
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologien	EFL	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7			7			
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4				4		
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4031	Rohstoffe der Backwaren	RBW	6	7				7		
4026	Backwarentechnologie	BWT	6	7				7		
4032	Rohstoffe der Süßwaren	RSW	6	7					7	
4033	Süßwarenproduktion	SWP	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	152	30	31	29	26	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-L			12	12				4	8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	12	0	0	0	4	8	
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	30	31	29	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

¹ Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienverlaufsplan Ausbildungsintegrierender Studiengang Lebensmitteltechnologie Studienschwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester											
			SWS	CR	B1	B2	1	2	3	B3	4	5	6	
	Pflichtmodule/Pflichtfächer													
xxxx	Betriebliche Ausbildung und Berufsschule		0	0	0									
xxxx	Betriebliche Ausbildung und Berufsschule		0	0		0								
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5			5							
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7			7							
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5			5							
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5			5							
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5			5							
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3			3							
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologien	SEL	2	2				2						
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5				5						
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5				5						
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7				7						
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7				7						
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologien	EFL	4	5				5						
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3					3					
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4					4					
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8					8					
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7					7					
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7					7					
xxxx	Betriebliche Ausbildung und Berufsschule		0	0						0				
4032	Rohstoffe der Süßwaren	RSW	6	7							7			
4033	Süßwarenproduktion	SWP	6	7							7			
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8							8			
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4								4		
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4								4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4								4		
4031	Rohstoffe der Backwaren	RBW	6	7								7		
4026	Backwarentechnologie	BWT	6	7								7		
4013	Praxisprojekt	PRA		14										14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	152	0	0	30	31	29	0	22	26	14	
	Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer													
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	12							8	4		

	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12	0	0	0	0	0	0	8	4	
	Bachelorarbeit			12									12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4									4
	Summe Studium		130	180	0	0	30	31	29	0	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden B1 bis B3 = Ausbildungshalbjahre in Betrieb und Berufsschule

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden. Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z. T. zugleich Pflichtmodule

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester Studienschwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester									
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7	
Pflichtmodule/Pflichtfächer												
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5							
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7							
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5							
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5							
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5							
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3							
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologien	SEL	2	2		2						
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5						
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5						
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7						
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7						
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologien	EFL	4	5		5						
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3				3				
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4				4				
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8				8				
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7				7				
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7				7				
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4					4			
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4					4			
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4					4			
4031	Rohstoffe der Backwaren	RBW	6	7					7			
4026	Backwarentechnologie	BWT	6	7					7			
4032	Rohstoffe der Süßwaren	RSW	6	7						7		
4033	Süßwarenproduktion	SWP	6	7						7		
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8							8	

4013	Praxissemester Praxisprojekt	PRA	5	30						30	14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	182	30	31	29	26	30	22	14
	Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	12				4	0	8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12	0	0	0	4	0	8	
	Bachelorarbeit			12							12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4							4
	Summe Studium		130	210	30	31	29	30	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

**Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie
Studienschwerpunkt Fleischtechnologie**

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
Pflichtmodule/Pflichtfächer										
4004	Differential- u. Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5					
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3					
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologen	SEL	2	2		2				
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologen	EFL	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7			7			
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4				4		
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4020	Fleischgewinnung und -behandlung	FGB	6	7				7		
4035	Technologie fermentierter Fleischerzeugnisse	TFF	6	7				7		
4028	Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse	CTK	6	7					7	
4034	Technologie erhitzter Fleischerzeugnisse	TEF	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	152	30	31	29	26	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-L			12	12				4	8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	12	0	0	0	4	8	
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	30	31	29	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

¹ Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester Studienschwerpunkt Fleischtechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester								
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7
Pflichtmodule/Pflichtfächer											
4004	Differential- u. Integralrechnung	DIR	4	5	5						
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7						
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5						
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5						
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5						
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3						
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologien	SEL	2	2		2					
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5					
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5					
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7					
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7					
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologien	EFL	4	5		5					
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3				
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4				
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8				
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7				
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7			7				
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4				4			
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4			
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4			
4020	Fleischgewinnung und -behandlung	FGB	6	7				7			
4035	Technologie fermentierter Fleischerzeugnisse	TFF	6	7				7			
4028	Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse	CTK	6	7					7		
4034	Technologie erhitzter Fleischerzeugnisse	TEF	6	7					7		
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8		
	Praxissemester		5	30							30
4013	Praxisprojekt	PRA		14							14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	182	30	31	29	26	30	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer											
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	12				4	0	8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12	0	0	0	4	0	8	
	Bachelorarbeit			12							12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4							4
	Summe Studium		130	210	30	31	29	30	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

**Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie
Studienschwerpunkt Getränketechnologie**

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
Pflichtmodule/Pflichtfächer										
4004	Differential- u. Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5					
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3					
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologen	SEL	2	2		2				
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologen	EFL	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7			7			
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4				4		
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4030	Getränketechnologische Grundoperationen	GGO	6	7				7		
4029	Fruchtsafttechnologie	FST	6	7				7		
4036	Weintechnologie und Getränkeherstellung	WPG	6	7					7	
4027	Brauerei-, Brennereitechnologie, Abfülltechnik	BBA	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	152	30	31	29	26	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-L			12	12				4	8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	12	0	0	0	4	8	
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	30	31	29	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienerverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester Studienschwerpunkt Getränketechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester								
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7
Pflichtmodule/Pflichtfächer											
4004	Differential- u. Integralrechnung	DIR	4	5	5						
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7						
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5						
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5						
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5						
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3						
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologe	SEL	2	2		2					
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5					
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5					
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7					
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7					
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologe	EFL	4	5		5					
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3				
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4				
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8				
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7				
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7			7				
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4				4			
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4			
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4			
4030	Getränketechnologische Grundoperationen	GGO	6	7				7			
4029	Fruchtsafttechnologie	FST	6	7				7			
4036	Weintechnologie und Getränkeherstellung	WPG	6	7					7		
4027	Brauerei-, Brennereitechnologie, Abfülltechnik	BBA	6	7					7		
4014	Qualitätsmanagement für Technologe	QMT	6	8					8		
	Praxissemester		5	30							30
4013	Praxisprojekt	PRA		14							14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	182	30	31	29	26	30	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer											
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	12				4	0	8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12	0	0	0	4	0	8	
	Bachelorarbeit			12							12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4							4
	Summe Studium		130	210	30	31	29	30	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen

CR = Credits

SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studiengang Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-L
- Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung – Lebensmitteltechnologie -

Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	CR	SWS
Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe	4061	AZU	4	4
Analytische Validierung	4062	AVV	4	4
Angewandtes Lebensmittelrecht	4071	ALR	4	4
Ausgewählte pharmazeutische Produktionsprozesse	4063	APP	4	4
Bestimmung physikalischer Kenngrößen	4064	BPK	4	4
Biotechnologische Produktionsverfahren	4066	BPV	4	4
Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	4067	CTG	4	4
Convenienceprodukte Back- und Fleischwaren	4068	CBF	4	4
Dauerback- und Süßwaren	4069	DBS	4	4
Entrepreneurship	4286	EPS	4	4
Ernährungslehre und diätische Lebensmittel	4070	EDS	4	4
Europäisches Lebensmittelrecht	4074	ELR	4	4
Feinkost und Fertiggerichte	4072	FFT	4	4
Gentechnologie	4073	GEN	4	4
Grundlagen analytischer Trennmethode	4074	GAT	4	4
Entkeimung und biologische Stabilisierung	4075	EBS	4	4
Herstellung ausgewählter Getränke	4076	HAG	4	4
Hygienemanagement	4077	HYM	4	4
Innovations- und Technologiemanagement	4207	ITM	4	4
Angewandte Statistik	4079	ANS	4	4
Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur	4081	AWL	4	4
Methoden des Projektmanagements	4082	MPM	4	4
Mikrobiologische Schnellmethoden	4083	MSM	4	4
Operations Research	4084	OPR	4	4
Physik optischer Methoden	4085	POM	4	4
Powdered And Instant Food	4088	PIF	4	4
Powdered And Instant Food Technology	4086	PIT	4	4
Automatisierungstechnik	4089	AMT	4	4
Projekt LST	4090	PRO	4	4
Proteinbiochemie	4091	PBC	4	4
Qualitätssicherung für Technologen	4092	QST	4	4
Spezielle Gebiete der Mathematik	4093	SGM	4	4
Spezielle Kapitel der Getränketechnologie	4097	SKG	4	4
Spezielle physikalische Chemie	4094	SPC	4	4
Spezielle Sensorik der Lebensmittel	4095	SSL	4	4
Spezielle Statistik	4096	SPS	4	4
Spezielle Mess- und Regelungstechnik	4098	SMR	4	4
Verpackung	4099	VPG	4	4
N.N. ¹			4	4

Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	CR	SWS
N.N. ¹			4	4
N.N. ¹			4	4

1 Vom Prüfungsausschuss gemäß § 40 L Abs. 3 zugelassenes Wahlpflichtfach aus dem Fächerangebot der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe oder anderer Hochschulen

Studienverlaufsplan Studiengang Pharmatechnik

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
Pflichtmodule/Pflichtfächer										
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4018	Englisch für Technologen	ELT	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4045	Industrielle Pharmazie	IPH	4	5	5					
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4048	Physiologie und Pharmakologie	PPH	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4046	Pharmazeutische Chemie und Recht	PCR	6	7			7			
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4043	Analytische Arzneibuchmethoden	AAM	6	7				7		
4044	Arzneiformenlehre	AFL	6	7				7		
4049	Praktikum der Chemie und Analytik der Pharmazeutika	PCP	4	4				4		
4037	Zellkultur- und Anlagentechnik	ZAT	6	7					7	
4047	Pharmazeutische Produktion und Validierung	PPV	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	152	32	29	29	26	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-P			12	12				4	8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	12				4	8	
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	32	29	29	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

¹ Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienverlaufsplan Studiengang Pharmatechnik mit Praxissemester

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester								
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7
Pflichtmodule/Pflichtfächer											
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5						
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7						
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5						
4018	Englisch für Technologen	ELT	4	5	5						
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5						
4045	Industrielle Pharmazie	IPH	4	5	5						
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5					
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5					
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7					
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7					
4048	Physiologie und Pharmakologie	PPH	4	5		5					
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3				
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4				
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8				
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7				
4046	Pharmazeutische Chemie und Recht	PCR	6	7			7				
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4			
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4			
4043	Analytische Arzneibuchmethoden	AAM	6	7				7			
4044	Arzneiformenlehre	AFL	6	7				7			
4049	Praktikum der Chemie und Analytik der Pharmazeutika	PCP	4	4				4			
4037	Zellkultur- und Anlagentechnik	ZAT	6	7					7		
4047	Pharmazeutische Produktion und Validierung	PPV	6	7					7		
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8		
	Praxissemester		5	30						30	
4013	Praxisprojekt	PRA		14							14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	182	32	29	29	26	30	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer											
	3 Fächer aus Gruppe NTV-P		12	12				4		8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12				4		8	
	Bachelorarbeit			12							12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4							4
	Summe Studium		130	210	32	29	29	30	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studiengänge Pharmatechnik und Pharmatechnik mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-P
- Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung – Pharmatechnik -

Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	CR	SWS
Analytische Validierung	4062	AVV	4	4
Ausgewählte pharmazeutische Produktionsprozesse	4063	APP	4	4
Bestimmung physikalischer Kenngrößen	4064	BPK	4	4
Biochemisches Praktikum	4065	BCP	4	4
Biotechnologische Produktionsverfahren	4066	BPV	4	4
Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	4067	CTG	4	4
Gentechnologie	4073	GEN	4	4
Grundlagen analytischer Trennmethoden	4074	GAT	4	4
Entkeimung und biologische Stabilisierung	4075	EBS	4	4
Entrepreneurship	4286	EPS	4	4
Hygienemanagement	4077	HYM	4	4
Ingredients – Entwicklung, Risikomanagement	4078	IER	4	4
Innovations- und Technologiemanagement	4207	ITM	4	4
Angewandte Statistik	4079	ANS	4	4
Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur	4081	AWL	4	4
Methoden des Projektmanagements	4082	MPM	4	4
Operations Research	4084	OPR	4	4
Physik optischer Methoden	4085	POM	4	4
Phytopharmazeutika und Phytokosmetika	4087	PPK	4	4
Automatisierungstechnik	4089	AMT	4	4
Projekt LST	4090	PRO	4	4
Proteinbiochemie	4091	PBC	4	4
Qualitätssicherung für Technologen	4092	QST	4	4
Spezielle Gebiete der Mathematik	4093	SGM	4	4
Spezielle physikalische Chemie	4094	SPC	4	4
Spezielle Statistik	4095	SPS	4	4
Spezielle Mess- und Regelungstechnik	4098	SMR	4	4
Verpackung	4099	VPG	4	4
N.N. ¹			4	4
N.N. ¹			4	4
N.N. ¹			4	4

1 Vom Prüfungsausschuss gemäß § 40 P Abs. 3 zugelassenes Wahlpflichtfach aus dem Fächerangebot der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe oder anderer Hochschulen

Studienverlaufsplan Studiengang Technologie der Kosmetika und Waschmittel

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester							
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
Pflichtmodule/Pflichtfächer										
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4018	Englisch für Technologen	ELT	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4052	Kosmetikaherstellung und Sensorik	KHS	4	5	5					
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4053	Physiologie und Anatomie der Haut	PAH	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4050	Kosmetikchemie und Recht	KCR	6	7			7			
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4055	Präparate- und Wirkstoffkunde	PWK	6	7				7		
4057	Grundlagen der Kosmetiktechnologie	GKT	6	7				7		
4054	Praktikum der Chemie und Analytik der Kosmetika	PCK	4	4				4		
4056	Angewandte Kosmetiktechnologie	AKT	6	7					7	
4051	Formulierungstechnik	FTK	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	152	32	29	29	26	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-K			12	12				4	8	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	12				4	8	
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	32	29	29	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienverlaufsplan Studiengang Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester								
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7
Pflichtmodule/Pflichtfächer											
4004	Differential- und Integralrechnung	DIR	4	5	5						
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7						
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5						
4018	Englisch für Technologen	ELT	4	5	5						
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5						
4052	Kosmetikherstellung und Sensorik	KHS	4	5	5						
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5					
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5					
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7					
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7					
4053	Physiologie und Anatomie der Haut	PAH	4	5		5					
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3				
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4				
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8				
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7				
4050	Kosmetikchemie und Recht	KCR	6	7			7				
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4			
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4			
4055	Präparate- und Wirkstoffkunde	PWK	6	7				7			
4057	Grundlagen der Kosmetiktechnologie	GKT	6	7				7			
4054	Praktikum der Chemie und Analytik der Kosmetika	PCK	4	4				4			
4056	Angewandte Kosmetiktechnologie	AKT	6	7					7		
4051	Formulierungstechnik	FTK	6	7					7		
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8		
	Praxissemester		5	30						30	
4013	Praxisprojekt	PRA		14							14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	182	32	29	29	26	30	22	14
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer											
	3 Fächer aus Gruppe NTV-K		12	12				4		8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12				4		8	
	Bachelorarbeit			12							12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4							4
	Summe Studium		130	210	32	29	29	30	30	30	30

Kz. = Kurzzeichen CR = Credits SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene

In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.

Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studiengänge Technologie der Kosmetika und Waschmittel und Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester: Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-K - Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung - Technologie der Kosmetika und Waschmittel -

Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	CR	SWS
Analytische Validierung	4062	AVV	4	4
Ausgewählte pharmazeutische Produktionsprozesse	4063	APP	4	4
Bestimmung physikalischer Kenngrößen	4064	BPK	4	4
Biotechnologische Produktionsverfahren	4066	BPV	4	4
Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	4067	CTG	4	4
Convenienceprodukte Back- und Fleischwaren	4068	CBF	4	4
Dauerback- und Süßwaren	4069	DBS	4	4
Feinkost und Fertiggerichte	4072	FFT	4	4
Gentechnologie	4073	GEN	4	4
Grundlagen analytischer Trennmethode	4074	GAT	4	4
Entkeimung und biologische Stabilisierung	4075	EBS	4	4
Entrepreneurship	4286	EPS	4	4
Herstellung ausgewählter Getränke	4076	HAG	4	4
Hygienemanagement	4077	HYM	4	4
Ingredients – Entwicklung, Risikomanagement	4078	IER	4	4
Innovations- und Technologiemanagement	4207	ITM	4	4
Angewandte Statistik	4079	ANS	4	4
Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur	4081	AWL	4	4
Methoden des Projektmanagements	4082	MPM	4	4
Mikrobiologische Schnellmethoden	4083	MSM	4	4
Operations Research	4084	OPR	4	4
Physik optischer Methoden	4085	POM	4	4
Powdered And Instant Food	4088	PIF	4	4
Powdered And Instant Food Technology	4086	PIT	4	4
Phytopharmazeutika und Phytokosmetika	4087	PPK	4	4
Automatisierungstechnik	4089	AMT	4	4
Projekt LST	4090	PRO	4	4
Proteinbiochemie	4091	PBC	4	4
Qualitätssicherung für Technologen	4092	QST	4	4
Spezielle Gebiete der Mathematik	4093	SGM	4	4
Spezielle physikalische Chemie	4094	SPC	4	4
Spezielle Statistik	4096	SPS	4	4
Spezielle Mess- und Regelungstechnik	4098	SMR	4	4
Verpackung	4099	VPG	4	4
Wasch- und Reinigungsmitteltechnologie	4080	WRT	4	4
N.N. ¹			4	4
N.N. ¹			4	4
N.N. ¹			4	4

1 Vom Prüfungsausschuss gemäß § 40 K Abs. 3 zugelassenes Wahlpflichtfach aus dem Fächerangebot der Technischen Hochschule Ost-westfalen-Lippe oder anderer Hochschulen

Anlage 1

Pflichtmodule/-fächer (PM) und Teilnahmebestätigungen gemäß §§ 15 Abs. 5, 25, 26 Abs. 3									
Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	TB ¹	B	L			P	K
					BS	F	G		
Allgemeine Chemie	4001	ACH		X	X	X	X	X	X
Analytische Arzneibuchmethoden	4043	AAM						X	
Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene ²	4002	AMB	X	X	X	X	X	X	X
Zellkultur- und Anlagentechnik	4037	ZAT		X				X	
Arzneiformenlehre	4044	AFL	X					X	
Backwarentechnologie	4026	BWT	X		X				
Biochemie und Recht für Biotechnologen Biochemie und Immunologie für Biotechnologen Recht für Biotechnologen	4058	BRB BIB REB	X	X					
Biochemisches Praktikum für Biotechnologen	4059	BPB	X	X					
Biotechnologische Prozesse	4038	BIP	X	X					
Bioverfahrenstechnik Design and Operation of Bioreactors Bioverfahrens- und Zellkulturtechnisches Praktikum	4039	BVT DOB BTP	X	X					
Brauerei- und Brennereitechnologie, Abfülltechnik Brauerei- und Brennereitechnologie Getränkeabfülltechnik	4027	BBA BRT GET					X		
Kosmetikchemie und Recht Chemie der Kosmetik Kosmetikrecht	4050	KCR CKO KOR							X
Chemisch-analytisches Praktikum	4003	CAP	X	X	X	X	X	X	X
Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse	4028	CTK	X			X			
Differential- und Integralrechnung	4004	DIR		X	X	X	X	X	X
Einführung in die Betriebswirtschaft	4005	BWL		X	X	X	X	X	X
Elektrodynamik (Experimentalphysik)	4006	EDY	X	X	X	X	X	X	X
Englisch für Lebensmitteltechnologe	4017	EFL			X	X	X		
Englisch für Technologen	4018	ELT		X				X	X
Fleischgewinnung und -behandlung	4020	FGB	X			X			
Formulierungstechnik	4051	FTK							X
Fruchtsafttechnologie Fruchtsaftherstellung Rohwarenkunde	4029	FST FSH RWK					X		
Getränketechnologische Grundoperationen	4030	GGO	X				X		
Grundlagen der betrieblichen Technik Betriebstechnik Mess- und Regelungstechnik Grundlagen Technisches Zeichnen und Maschinenelemente	4007	GBT BTT MRT TZM		X	X	X	X	X	X
Grundlagen der Mikrobiologie ²	4008	GMB	X	X	X	X	X	X	X
Grundlagen der Verfahrenstechnik	4009	GVT	X	X	X	X	X	X	X
Grundoperationen der Biotechnologie ² Technische Mikrobiologie Fermations- und Aufarbeitungstechnik	4040	GOB TMB FAT	X	X					

Pflichtmodule/-fächer (PM) und Teilnahmebestätigungen gemäß §§ 15 Abs. 5, 25, 26 Abs. 3									
Modul/Fach	Modul-/ Fach-Nr.	Kz.	TB ¹	B	L			P	K
					BS	F	G		
Industrielle Pharmazie Pharmazeutische Produkte Pharmazeutische Prozesse	4045	IPH PPR PPZ						X	
Kosmetikherstellung und Sensorik Kosmetikherstellung Sensorik für Kosmetiktechnologien	4052	KUS KHS SEK	X						X
Food Biotechnology	4041	FBT	X	X					
Lebensmittelchemie und –recht	4021	LCR			X	X	X		
Lebensmittelchemisches Praktikum	4022	LCP	X		X	X	X		
Lebensmittelproduktion	4023	LMP			X	X	X		
Mechanik (Experimentalphysik)	4010	MEC	X	X	X	X	X	X	X
Organische Chemie und Biochemie	4011	OCB		X	X	X	X	X	X
Pharmazeutische Chemie und Recht Grundlagen der pharmazeutischen Chemie Pharmarecht	4046	PCR PMC PMR						X	
Pharmazeutische Produktion und Validierung	4047	PPV	X					X	
Physikalische Chemie	4012	PCH		X	X	X	X	X	X
Physiologie und Anatomie der Haut Anatomie der Haut Physiologie	4053	PAH ADH PHY							X
Physiologie und Pharmakologie Pharmakologie Physiologie	4048	PPH PHA PHY						X	
Praktikum der Chemie u. Analytik der Pharmazeutika	4049	PCP	X					X	
Praktikum der Chemie und Analytik der Kosmetika	4054	PCK	X						X
Präparate- und Wirkstoffkunde	4055	PWK							X
Praxisprojekt	4013	PRA		X	X	X	X	X	X
Qualitätsmanagement für Technologen	4014	QMT		X	X	X	X	X	X
Rohstoffe der Backwaren Grundlagen der Backwarentechnologie Getreidekunde Müllereitechnologie	4031	RBW GBW GTK MÜT			X				
Rohstoffe der Biotechnologie	4042	RBT	X	X					
Rohstoffe der Süßwaren	4032	RSW			X				
Rohstoffkunde der Lebensmittel	4024	RKL	X		X	X	X		
Sensorik für Lebensmitteltechnologien	4025	SEL	X		X	X	X		
Süßwarenproduktion	4033	SWP	X		X				
Technologie erhitzter Fleischerzeugnisse	4034	TEF	X			X			
Technologie fermentierter Fleischerzeugnisse	4035	TFF	X			X			
Angewandte Kosmetiktechnologie	4056	AKT	X						X
Grundlagen der Kosmetiktechnologie	4057	KOS	X						X
Verfahrenstechnik	4015	VTP	X	X	X	X	X	X	X
Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	4016	WRS		X	X	X	X	X	X
Weintechnologie und Getränkeherstellung Weintechnologie Praktikum der Getränkeherstellung	4036	WPG WET PGH	X				X		

Abkürzungen:

Kz. = Kurzzeichen

CR = Credits

SWS = Semesterwochenstunden

B = Biotechnologie
L = Lebensmitteltechnologie

BS = Studienschwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie
F = Studienschwerpunkt Fleischtechnologie
G = Studienschwerpunkt Getränketechnologie

P = Pharmatechnik

K = Technologie der Kosmetika und Waschmittel

1 Die Teilnahmebestätigung in den Pflichtfächern des gewählten Studienganges sind Zulassungsvoraussetzungen für das Praxisprojekt.

2 Gemäß § 26 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene und am Praktikum Technische Mikrobiologie im Modul Grundoperationen der Biotechnologie

Anlage 2

Wahlpflichtmodule/ -fächer (WM)						
Modul/Fach	Modul-/ Fach- Nr.	Kz.	B	L	P	K
Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung		NTV				
Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe	4061	AZU	X	X		
Analytische Validierung	4062	AVV	X	X	X	X
Angewandtes Lebensmittelrecht	4071	ALR	X	X		
Ausgewählte pharmazeutische Produktionsprozesse	4063	APP	X	X	X	X
Bestimmung physikalischer Kenngrößen	4064	BPK	X	X	X	X
Biotechnologische Produktionsverfahren	4066	BPV	X	X	X	X
Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	4067	CTG	X	X	X	X
Convenienceprodukte Back- und Fleischwaren	4068	CBF	X	X		X
Dauerback- und Süßwaren	4069	DBS	X	X		X
Ernährungslehre und diätische Lebensmittel	4070	EDS	X	X		
Feinkost und Fertiggerichte	4072	FFT	X	X		X
Gentechnologie	4073	GEN	X	X	X	X
Grundlagen analytischer Trennmethode	4074	GAT	X	X	X	X
Entkeimung und biologische Stabilisierung	4075	EBS	X	X	X	X
Entrepreneurship	4286	EPS	X	X	X	X
Herstellung ausgewählter Getränke	4076	HAG	X	X		X
Hygienemanagement	4077	HYM	X	X	X	X
Ingredients – Entwicklung, Risikomanagement	4078	IER	X		X	X
Innovations- und Technologiemanagement	4207	ITM	X	X	X	X
Angewandte Statistik	4079	ANS	X	X	X	X
Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur	4081	AWL	X	X	X	X
Methoden des Projektmanagements	4082	MPM	X	X	X	X
Mikrobiologische Schnellmethoden	4083	MSM	X	X		X
Operations Research	4084	OPR	X	X	X	X
Physik optischer Methoden	4085	POM	X	X	X	X
Phytopharmazeutika und Phytokosmetika	4087	PPK	X		X	X
Powdered And Instant Food	4088	PIF	X	X		X
Powdered And Instant Food Technology	4086	PIT	X	X		X
Automatisierungstechnik	4089	AMT		X	X	X
Projekt LST	4090	PRO	X	X	X	X
Proteinbiochemie	4091	PBC	X	X	X	X
Qualitätssicherung für Technologen	4092	QST	X	X	X	X
Spezielle Gebiete der Mathematik	4093	SGM	X	X	X	X
Spezielle physikalische Chemie	4094	SPC	X	X	X	X

Wahlpflichtmodule/ -fächer (WM)						
Modul/Fach	Modul/ Fach- Nr.	Kz.	B	L	P	K
Spezielle Sensorik der Lebensmittel	4095	SSL	X	X		
Spezielle Statistik	4096	SPS	X	X	X	X
Spezielle Kapitel der Getränketechnologie	4097	SKG			X	
Spezielle Mess- und Regelungstechnik	4098	SMR	X	X		X
Verpackung	4099	VPG	X	X	X	X
Wasch- und Reinigungsmitteltechnologie	4080	WRT			X	
N.N.			X	X	X	X
N.N.			X	X	X	X
N.N.			X	X	X	X

Abkürzungen:

Kz. = Kurzzeichen

B = Biotechnologie

L = Lebensmitteltechnologie

CR = Credits

SWS = Semesterwochenstunden

BS = Studienschwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie

F = Studienschwerpunkt Fleischtechnologie

G = Studienschwerpunkt Getränketechnologie

P = Pharmatechnik

K = Technologie der Kosmetika und Waschmittel

Anlage 3

Alphabetisch nach Kurzzeichen sortierte Module, Modulgruppen und Fächer	
Kz.	Modul/Fach
AAM	Analytische Arzneibuchmethoden
ZAT	Zellkultur- und Anlagentechnik
ACH	Allgemeine Chemie
ADH	Anatomie der Haut
AFL	Arzneiformenlehre
AKT	Angewandte Kosmetiktechnologie
ALR	Angewandtes Lebensmittelrecht
AMB	Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene
ANS	Angewandte Statistik
APP	Ausgewählte pharmazeutische Produktionsprozesse
ATP	Apparaturtechnisches Praktikum
AVV	Analytische Validierung
AWL	Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur
AZU	Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe
BBA	Brauerei- und Brennereitechnologie, Abfülltechnik
BCP	Biochemisches Praktikum
BIP	Biotechnologische Prozesse
BPB	Biochemisches Praktikum für Biotechnologen
BPK	Bestimmung physikalischer Kenngrößen
BPV	Biotechnologische Produktionsverfahren
BIB	Biochemie und Immunologie für Biotechnologen
BRB	Biochemie und Recht für Biotechnologen
BRT	Brauerei- und Brennereitechnologie
BTP	Bioverfahrens- und Zellkulturtechnisches Praktikum
BTT	Betriebstechnik

Alphabetisch nach Kurzzeichen sortierte Module, Modulgruppen und Fächer	
Kz.	Modul/Fach
BVT	Bioverfahrenstechnik
BWL	Einführung in die Betriebswirtschaft
BWT	Backwarentechnologie
CAP	Chemisch-analytisches Praktikum
CBF	Convenienceprodukte Back- und Fleischwaren
CKO	Kosmetikchemie
CTG	Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel
CTK	Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse
DBS	Dauerback- und Süßwaren
DIR	Differential- und Integralrechnung
DOB	Design and Operation of Bioreactors
EBT	Einführung in die Biotechnologie
EBS	Entkeimung und biologische Stabilisierung
EDS	Ernährungslehre und diätische Lebensmittel
EDY	Elektrodynamik (Experimentalphysik)
EFL	Englisch für Lebensmitteltechnologien
ELT	Englisch für Technologen
EPS	Entrepreneurship
FAT	Fermentations- und Aufarbeitungstechnik
FBT	Food Biotechnology
FFT	Feinkost und Fertiggerichte
FGB	Fleischgewinnung und –behandlung
FMT	Fermentationstechnik
FSH	Fruchtsaftherstellung
FST	Fruchtsafttechnologie
FTK	Formulierungstechnik
TZM	Grundlagen Technisches Zeichnen und Maschinenelemente
GBT	Grundlagen der betrieblichen Technik
GBW	Grundlagen der Backwarentechnologie
GEN	Gentechnologie
GET	Getränkeabfülltechnik
GGO	Getränketechnologische Grundoperationen
GKT	Grundlagen der Kosmetiktechnologie
GMB	Grundlagen der Mikrobiologie
GOB	Grundoperationen der Biotechnologie
GSW	Grundlagen der Süßwarentechnologie
GTK	Getreidekunde
GVT	Grundlagen der Verfahrenstechnik
HAG	Herstellung ausgewählter Getränke
HYM	Hygienemanagement
IER	Ingredients – Entwicklung und Risikomanagement
ITM	Innovations- und Technologiemanagement
IPH	Industrielle Pharmazie
KCR	Kosmetikchemie und Recht
KHS	Kosmetikherstellung
KOR	Kosmetikrecht

Alphabetisch nach Kurzzeichen sortierte Module, Modulgruppen und Fächer	
Kz.	Modul/Fach
KUS	Kosmetikaherstellung und Sensorik
LBT	Lebensmittelbiotechnologie
LCP	Lebensmittelchemisches Praktikum
LCR	Lebensmittelchemie und –recht
LMC	Grundlagen der Lebensmittelchemie
LMP	Lebensmittelproduktion
LMR	Lebensmittelrecht
MEC	Mechanik (Experimentalphysik)
MPM	Methoden des Projektmanagements
MRT	Mess- und Regelungstechnik
MSM	Mikrobiologische Schnellmethoden
MÜT	Müllereitechnologie
NTV	Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung
OCB	Organische Chemie und Biochemie
OPR	Operations Research
PAH	Physiologie und Anatomie der Haut
PBC	Proteinbiochemie
PCH	Physikalische Chemie
PCK	Praktikum der Chemie und Analytik der Kosmetika
PCP	Praktikum der Chemie und Analytik der Pharmazeutika
PCR	Pharmazeutische Chemie und Recht
PGH	Praktikum der Getränkeherstellung
PHA	Pharmakologie
PHY	Physiologie
PIF	Powdered And Instant Food
PIT	Powdered Ans Instand Food Technology
PMC	Grundlagen der pharmazeutischen Chemie
PMR	Pharmarecht
POM	Physik optischer Methoden
PPH	Physiologie und Pharmakologie
PPK	Phytopharmazeutika und Phytokosmetika
PPR	Pharmazeutische Produkte
PPV	Pharmazeutische Produktion und Validierung
PPZ	Pharmazeutische Prozesse
PRA	Projektarbeit
PRO	Projekt LST
PWK	Präparate- und Wirkstoffkunde
QMT	Qualitätsmanagement für Technologen
QST	Qualitätssicherung für Technologen
REB	Recht für Biotechnologen
RBT	Rohstoffe der Biotechnologie
RBW	Rohstoffe der Backwaren
RKL	Rohstoffkunde der Lebensmittel
ROS	Süßwarenrohstoffe

Alphabetisch nach Kurzzeichen sortierte Module, Modulgruppen und Fächer	
Kz.	Modul/Fach
RSS	Stärkerohstoffe
RWK	Rohwarenkunde
SEB	Sensorik für Biotechnologen
SEK	Sensorik für Kosmetiktechnologen
SEL	Sensorik für Lebensmitteltechnologen
SGM	Spezielle Gebiete der Mathematik
SKG	Spezielle Kapitel der Getränketechnologie
SPC	Spezielle physikalische Chemie
SPS	Spezielle Statistik
SSL	Spezielle Sensorik der Lebensmittel
SWP	Süßwarenproduktion
TEF	Technologie erhitzter Fleischerzeugnisse
TFF	Technologie fermentierter Fleischerzeugnisse
TMB	Technische Mikrobiologie
VPG	Verpackung
VTP	Verfahrenstechnik
WET	Weintechnologie
WPG	Weintechnologie und Praktikum der Getränkeherstellung
WRS	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik
WRT	Wasch- und Reinigungsmitteltechnologie

Alphabetic List of Module Abbreviations, Modules, And Components thereof	
Abbr.	Module / Component
AAM	Pharmacopœcial Methods in Analytical Pharmacy
ACH	General Chemistry
ADH	Anatomy of the Skin
AFL	Pharmaceutical Technology
AKT	Applied Cosmetic Technology
ALR	Applied food law
AMB	Applied Microbiology and Industrial Hygiene
ANS	Applied Statistics
APP	Selected Pharmaceutical Production Processes
AVV	Validation of Analytical Procedures
AWL	Guidance to Work with Scientific Literature
AZU	Analytical Methods for Food Additives
BBA	Brewing, Distilling and Filling Technology
BIO	Biological Resources
BIB	Biochemistry and Immunology for Biotechnologists
BIP	Biotechnical Processes
BPB	Practical Course in Biochemistry
BPK	Estimation of Physical Parameters
BPV	Biotechnical Production Processes
BRB	Biochemistry and Legal Regulations
BRT	Brewing and Distilling Technology
BTP	Bioprocess Engineering and Cell Culture Technology Practical Course
BTT	Utility management
BVT	Bioprocess Engineering
BWL	Introduction to Business Administration
BWT	Technology of Baking
CAP	Analytical Chemistry: Practical Exercises
CBF	Bakery and Meat Convenience Products
CAK	Chemistry and Analysis of Cosmetics and Detergents
CTG	Caffeine-Containing Foodstuffs
CTK	Convenience and Frozen Products
DBS	Cakes and Sweets
DIR	The Calculus
DOB	Design and Operation of Bioreactors
EBT	Introduction to Biotechnology
EBS	Sterilization and Biological Stabilization
EDS	Dietetics and Dietetic Food
EDY	Experimental Physics: Electrodynamics
EFL	English for Technologists
ELT	English for Technologists
EPS	Entrepreneurship
FAT	Fermentation and processing technology
FBT	Food Biotechnology

Alphabetic List of Module Abbreviations, Modules, And Components thereof	
Abbr.	Module / Component
FFT	Connaissanceur and Ready-to-serve Meals
FGB	Meat Production and Handling
FAT	Fermentation Technology and Downstream Processing
FSH	Fruit Juice Production
FST	Fruit Juice Technology
FTK	Parameters for Optimisation of Formulations
GAP	Grundlagen des Apparatebaus Processing (gestrichen, neu: TZM)
GBT	Basic Utility Management
GBW	Fundamentals of Bakery Technology
GEN	Gene Technology
GET	Selected Topics in Beverage Technoogy
GGO	Beverage Technology Unit Operations
GKT	Basic of Cosmetic Technology
GMB	Microbiological Fundamentals
GOB	Unit Operations in Biotechnology
GSW	Fundamentals in Technology of Sweets
GTK	Cereal Science
GVT	Basics of Process Engineering
HAG	Production of Selected Beverages
HYM	Hygiene Management
IER	Ingredients – Development and Risk Management
ITM	Innovation and Technology Management
IPH	Industrial Pharmacy
KCR	Cosmetics, Chemistry and Legal Regulations
KHS	Technology of Cosmetics
KOR	Regulations for Cosmetics
KUS	Manufacture of Cosmetics and Sensory Evaluation
LBT	Food Biotechnology
LCP	Food Chemistry Practicals
LCR	Food Science Chemistry and German Food Act
LMC	Food Science Chemistry
LMP	Unit Operations of Food Technology
LMR	Food Regulations
MEC	Experimental Physics: Mechanics
MPM	Methods of Project Management
MRT	Industrial Instrumentation and Process Control
MSM	Microbiological Rapid Methods
MÜT	Flour Milling Technology
NTV	Scientific and Technological Intensification
OCB	Organic Chemistry and Biochemistry
OPR	Operations Research
PAH	Physiology and Anatomy of the Skin
PBC	Protein Biochemistry
PCH	Physical Chemistry
PCK	Labs in Chemistry and Analyses of Cosmetics

Alphabetic List of Module Abbreviations, Modules, And Components thereof	
Abbr.	Module / Component
PCP	Labs in Chemistry and Analyses of Pharmaceuticals
PCR	Pharmaceutical Chemistry and Regulations
PGH	Pilot scale Beverage production
PHA	Pharmacology
PHY	Physiology
PIF	Powdered And Instant Food
PIT	Powdered And Instant Food Technology
PMC	Fundamentals of Pharmaceutical Chemistry
PMR	Pharmaceutical Regulations
POM	Physics of Optical Methods
PPH	Physiology And Pharmacology
PPK	Phytopharmaceuticals and Phytocosmetics
PPR	Pharmaceutical Products
PPV	Pharmaceutical Production and Validation
PPZ	Pharmaceutical Processes
PRA	Project Thesis
PRO	Project Thesis LST
PWK	Cosmetic Products and Actives
QMT	Quality Management for Technicians
QST	Quality Assurance for Technicians
REB	Biotechnologists' law
RBT	Raw Materials of Biotechnology
RBW	Raw Materials in Baked Products
RKL	Science of Food Raw Materials
ROS	Raw Materials of Sweets
RSS	Raw Materials of Starches
RWK	Raw Materials for Beverages
SEK	Sensory Evaluation
SEL	Sensory Evaluation
SGM	Sophisticated Mathematics
SKG	Special Topics of Beverage Technology
SPC	Advanced Physical Chemistry
SPS	Sophisticated Statistics
SSL	Special Topics on Sensory Evaluation of Food
SWP	Sweets Production
TEF	Technology of Cooked Meat Products
TFF	Technology of Fermented Meat Products
TMB	Technical Microbiology
TZM	Technical Drawing and Machine Elements
VPG	Packaging
VTP	Process Engineering
WET	Wine/ Fruit wine Technology
WPG	Wine Technology and Beverage Production
WRS	Probability and Statistics
WRT	Technology of detergents (washing and cleaning agents)

Alphabetic List of Module Abbreviations, Modules, And Components thereof	
Abbr.	Module / Component
ZAT	Cell Culture and Plant Engineering