

**Prüfungs- und Studienordnung (Satzung)  
des Fachbereichs Energy and Life Science  
für den Bachelorstudiengang Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie  
an der Hochschule Flensburg  
Vom 19. März 2025**

Aufgrund § 52 Absatz 1 Satz 1 des Hochschulgesetzes (HSG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 5. Februar 2016 (GVOBl. Schl.-H., S. 39), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 3. Februar 2022 (GVOBl. Schl.-H., S. 102), wird nach Beschlussfassung durch den Konvent des Fachbereichs Energy and Life Science vom 11. Dezember 2024, nach Stellungnahme des Senats der Hochschule Flensburg am 19. März 2025 und mit Genehmigung des Präsidiums der Hochschule Flensburg vom 19. März 2025 folgende Satzung erlassen.

Diese Prüfungs- und Studienordnung bezieht sich auf die fachübergreifenden Bestimmungen der Prüfungsverfahrensordnung (PVO) der Hochschule Flensburg in ihrer jeweils gültigen Fassung.

**§ 1**

**Studienziel, Studienrichtungen und Studienverlauf**

- (1) Ziel des Bachelor-Studiengangs Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie ist es, die Befähigung zu einer auf wissenschaftlicher Grundlage beruhenden Tätigkeit im Berufsfeld Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie zu erwerben.
- (2) Das Studium gliedert sich in einen gemeinsamen Grundlagenbereich und die drei ab dem dritten Studiensemester darauf aufbauenden Studienrichtungen
  - (a) Technologie und Analytik (TA),
  - (b) Betriebswirtschaft (BW),
  - (c) Verfahrenstechnik (VT).

Zum Grundlagenbereich gehören alle Module des ersten und zweiten Studiensemesters. Die jeweilige Studienrichtung wird von den Studierenden bis zum Ende des zweiten Studiensemesters gewählt. Das siebente Studiensemester beinhaltet ein Berufspraktikum und dient der Anfertigung der Bachelor-Thesis.

**§ 2**

**Abschluss**

- (1) Aufgrund der bestandenen Bachelorprüfung wird der folgende Hochschulgrad verliehen:

Bachelor of Science (B. Sc.)
- (2) Der Bachelorabschluss ist der erste berufsqualifizierende Abschluss.

**§ 3**

**Regelstudienzeit, Orientierungsphase, Studienvolumen**

- (1) Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich der Bachelorprüfung sieben Semester.
- (2) Das Studium enthält eine einjährige Orientierungsphase. Die Prüfungsleistungen des ersten Studiensemesters stellen die Orientierungsprüfung dar. Ist die Orientierungsprüfung nicht innerhalb der Orientierungsphase abgeschlossen, wird eine Studienberatung empfohlen. Ist die Orientierungsprüfung nicht erfolgreich absolviert, dürfen Prüfungen ab dem vierten Studiensemester nicht wahrgenommen werden, soweit im Modul- und Prüfungsplan nichts anderes angegeben ist.

- (3) Das Studienvolumen beträgt 210 Leistungspunkte (CP), wobei ein Leistungspunkt einer Arbeitslast von 30 Stunden entspricht.

#### § 4

#### Module und Prüfungen

- (1) Die in den Absätzen 3 bis 6 folgenden Tabellen zeigen den Modul- und Prüfungsplan.
- (2) Die Zuordnung der Leistungspunkte zu den einzelnen Modulen ist den nachstehenden Tabellen zu entnehmen. In den Tabellen werden die hier erläuterten Abkürzungen verwendet:

##### Art des Moduls

V	Vorlesung
Sem	Seminar
L	Labor
Ü	Übung
P	Projekt
W	Workshop
BP	Berufspraktikum
TH	Thesis
E	Exkursion

##### Umfang des Moduls

SWS	Semesterwochenstunden
CP	Leistungspunkte

##### Art der Prüfung

PL	Prüfungsleistung
SL	Studienleistung

##### Form der Prüfung

K(n)	Klausur (Dauer n in Stunden)
MP	Mündliche Prüfung
SP(AF)	Sonstige Prüfung (Ausführungsform)

##### Ausführungsform (AF) Sonstiger Prüfungen

AP(n)	Schriftliche Prüfung (n Stunden)
Arb	Schriftliche Ausarbeitung
FG	Fachgespräch
GP	Gruppenprojekt
HA	Hausarbeit
PV	Prüfungsversuch
Votr	Vortrag, Referat
T	Testat

Bei Aufzählungen der Prüfungsform steht ein Komma (,) für ein „oder“.

(3) Im 1. und 2. Studiensemester des Studiengangs sind folgende Module und Prüfungen vorgesehen:

1. Studiensemester (TA, BW und VT gemeinsam)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form
Mathematik 1	V/Ü	6	7,5	PL	K(2)
Physik	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Chemie	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Biologie	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb)
Grundlagen der Organischen Chemie und der Biomoleküle	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb und FG)
Naturwissenschaftliches Grundlagenlabor 1	L	2	2,5	SL	SP(T)
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 5, Anzahl SL: 1</b>	

2. Studiensemester (TA, BW und VT gemeinsam)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form
Mathematik 2	V/Ü	6	7,5	PL	K(2)
Lebensmittelchemie und Lebensmittelanalytik	V	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Mikrobiologie und Lebensmittelmikrobiologie	V	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Thermodynamik	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Informatik	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Naturwissenschaftliches Grundlagenlabor 2	L	2	2,5	SL	SP(T)
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 5, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweis:					
1) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet.					

- (4) In der Studienrichtung Technologie und Analytik sind im 3. bis 6. Studiensemester folgende Module und Prüfungen vorgesehen:

<b>3. Studiensemester Studienrichtung Technologie und Analytik (TA)</b>					
<b>Modul</b>				<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>SWS</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form</b>
Lebensmittelprodukttechnologie	V	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr) <sup>1)</sup>
Analytische Biochemie	V	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Lebensmittelchemie und Lebensmittelanalytik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>2), 3)</sup>
Mikrobiologie und Lebensmittelmikrobiologie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>2), 3)</sup>
Wärme- und Stoffübertragung	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Strömungslehre	V/Ü	4	5	PL	K(2)
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 2</b>	
Hinweise: 1) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet. 2) Unbenotet. 3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					

<b>4. Studiensemester Studienrichtung Technologie und Analytik (TA)</b>					
<b>Modul</b>				<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>SWS</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form</b>
Lebensmittelprodukttechnologie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Analytische Biochemie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Ernährungslehre	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr, AP(1) und FG) <sup>1)</sup>
Bioverfahrenstechnik	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr, AP(1) und FG) <sup>1), 4)</sup>
Chemische Verfahrenstechnik 1	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>1), 5)</sup>
Wahlpflichtmodul <sup>6), 7)</sup>	-	4	5	-	
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 3, Anzahl SL: 2</b>	
Hinweise: 1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung. 2) Unbenotet. 3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters. 4) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet. 5) Mit Erfolg testierter Laboranteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung. 6) Das Angebot an Wahlpflichtfächern sowie die Art und Form der Prüfung wird semesterweise aktualisiert und in geeigneter Weise veröffentlicht. 7) Es können Wahlpflichtmodule in beliebigem Umfang an CP belegt werden. Es ist jeweils die geforderte Prüfung zu erbringen. Im Verlauf des Studiums ist die Summe des insgesamt geforderten Umfangs an Wahlpflichtmodulen in CP zu erbringen.					

5. Studiensemester Studienrichtung Technologie und Analytik (TA)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form
Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheitsstandards	Sem	4	5	PL	K(2), SP(Arb und Votr, Arb) <sup>1)</sup>
Molekularbiologie und Bioinformatik	V	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr, AP(1) und Arb) <sup>1), 2)</sup>
Zellkulturtechnik	V/L	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr, AP(1) und Arb) <sup>1), 3)</sup>
Bioverfahrenstechnik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 4), 5)</sup>
Mechanische Verfahrenstechnik 1	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>1), 3)</sup>
Thermische Verfahrenstechnik 1	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>1), 3)</sup>
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 5, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet.					
3) Mit Erfolg testierter Laboranteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung.					
4) Unbenotet.					
5) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					

6. Studiensemester Studienrichtung Technologie und Analytik (TA)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form
Verpackungstechnik und Lebensmittelrecht	V/Ü	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr, Votr) <sup>1)</sup>
Molekularbiologie und Bioinformatik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Produktentwicklung und Sensorik	V/L	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Arb und Votr) <sup>1), 4)</sup>
Nachhaltige Biotechnologie	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr) <sup>1)</sup>
Wahlpflichtmodul <sup>5), 6)</sup>	-	4	5	-	
Wahlpflichtmodul <sup>5), 6)</sup>	-	4	5	-	
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 3, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Unbenotet.					
3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					
4) Mit Erfolg testierter Labor- bzw. Projektanteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung.					
5) Das Angebot an Wahlpflichtfächern sowie die Art und Form der Prüfung wird semesterweise aktualisiert und in geeigneter Weise veröffentlicht.					
6) Es können Wahlpflichtmodulen in beliebigem Umfang an CP belegt werden. Es ist jeweils die geforderte Prüfung zu erbringen. Im Verlauf des Studiums ist die Summe des insgesamt geforderten Umfangs an Wahlpflichtmodulen in CP zu erbringen.					

- (5) In der Studienrichtung Verfahrenstechnik sind im 3. bis 6. Studiensemester folgende Module und Prüfungen vorgesehen:

<b>3. Studiensemester Studienrichtung Verfahrenstechnik (VT)</b>					
<b>Modul</b>				<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>SWS</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form</b>
Lebensmittelprodukttechnologie	V	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr) <sup>1)</sup>
Technische Mechanik	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Werkstofftechnik	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>2)</sup>
Wärme- und Stoffübertragung	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Strömungslehre	V/Ü	4	5	PL	K(2)
Mikrobiologie und Lebensmittelmikrobiologie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>3), 4)</sup>
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 5, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweise: 1) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet. 2) Mit Erfolg testierter Laboranteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung. 3) Unbenotet. 4) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					

<b>4. Studiensemester Studienrichtung Verfahrenstechnik (VT)</b>					
<b>Modul</b>				<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>SWS</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form</b>
Lebensmittelprodukttechnologie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Konstruktionslehre	V/L	4	5	SL	SP(AP(2), Arb, Votr) <sup>1), 4)</sup>
Grundlagen der Umwelttechnik	V/Ü/L	4	5	PL	SP(AP(2), Arb, Votr) <sup>1), 4)</sup>
Bioverfahrenstechnik	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr, AP(1) und FG) <sup>1), 5)</sup>
Chemische Verfahrenstechnik 1	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>1), 4)</sup>
Regelungstechnik 1	V/Ü	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 2</b>	
Hinweise: 1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung. 2) Unbenotet. 3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters. 4) Mit Erfolg testierter Laboranteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung. 5) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet.					

5. Studiensemester Studienrichtung Verfahrenstechnik (VT)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form
Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheitsstandards	Sem	4	5	PL	K(2), SP(Arb und Votr, Arb) <sup>1)</sup>
Prozess- und Anlagentechnik 1	V/Ü	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Mechanische Verfahrenstechnik 1	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>1), 2)</sup>
Thermische Verfahrenstechnik 1	V/L	4	5	PL	K(2) <sup>1), 2)</sup>
Bioverfahrenstechnik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 3), 4)</sup>
Wahlpflichtmodul <sup>5), 6)</sup>	-	4	5	-	
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Mit Erfolg testierter Laboranteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung.					
3) Unbenotet.					
4) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					
5) Das Angebot an Wahlpflichtfächern sowie die Art und Form der Prüfung wird semesterweise aktualisiert und in geeigneter Weise veröffentlicht.					
6) Es können Wahlpflichtmodulen in beliebigem Umfang an CP belegt werden. Es ist jeweils die geforderte Prüfung zu erbringen. Im Verlauf des Studiums ist die Summe des insgesamt geforderten Umfangs an Wahlpflichtmodulen in CP zu erbringen.					

6. Studiensemester Studienrichtung Verfahrenstechnik (VT)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form (ggf. Umfang)
Verpackungstechnik und Lebensmittelrecht	V/Ü	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr, Votr) <sup>1)</sup>
Mechanische und Thermische Verfahrenstechnik 2	V	4	5	PL	K(2), MP <sup>1)</sup>
Prozess- und Anlagentechnik 2	V/Ü/L	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr) <sup>1), 2)</sup>
Produktentwicklung und Sensorik	V/L	4	5	PL	K(2), SP (Arb, Arb und Votr) <sup>1), 2)</sup>
Nachhaltige Biotechnologie	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr) <sup>1)</sup>
Wahlpflichtmodul <sup>3), 4)</sup>	-	4	5	-	
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 5</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Mit Erfolg testierter Laboranteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung.					
3) Das Angebot an Wahlpflichtfächern sowie die Art und Form der Prüfung wird semesterweise aktualisiert und in geeigneter Weise veröffentlicht.					
4) Es können Wahlpflichtmodulen in beliebigem Umfang an CP belegt werden. Es ist jeweils die geforderte Prüfung zu erbringen. Im Verlauf des Studiums ist die Summe des insgesamt geforderten Umfangs an Wahlpflichtmodulen in CP zu erbringen.					

- (4) In der Studienrichtung Betriebswirtschaft sind im 3. bis 6. Studiensemester folgende Module und Prüfungen vorgesehen:

<b>3. Studiensemester Studienrichtung Betriebswirtschaft (BW)</b>					
<b>Modul</b>				<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>SWS</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form (ggf. Umfang)</b>
Lebensmittelprodukttechnologie	V	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr) <sup>1)</sup>
Analytische Biochemie	V	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Lebensmittelchemie und Lebensmittelanalytik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>2), 3)</sup>
Mikrobiologie und Lebensmittelmikrobiologie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>2), 3)</sup>
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	V/Ü	4	5	PL	K(1,5)
Wirtschaftsprivatrecht	V/Ü	4	5	PL	K(2)
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 2</b>	
Hinweise:					
1) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet.					
2) Unbenotet.					
3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					

<b>4. Studiensemester Studienrichtung Betriebswirtschaft (BW)</b>					
<b>Modul</b>				<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>SWS</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form (ggf. Umfang)</b>
Lebensmittelprodukttechnologie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Analytische Biochemie Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Ernährungslehre	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr, AP(1) und FG) <sup>1)</sup>
Bioverfahrenstechnik	V	4	5	PL	K(2), SP(Arb, Votr, AP(1) und FG) <sup>1), 4)</sup>
Rechnungswesen 1	V/Ü	4	5	PL	K(1,5) <sup>1)</sup>
Digitale Wirtschaft	V/Ü	4	5	PL	SP(GP und Votr, GP und HA und Votr) <sup>1)</sup>
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 2</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Unbenotet.					
3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					
4) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet.					



5. Studiensemester Studienrichtung Betriebswirtschaft (BW)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form (ggf. Umfang)
Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheitsstandards	Sem	4	5	PL	K(2), SP(Arb und Votr, Arb) <sup>1)</sup>
Molekularbiologie und Bioinformatik	V	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr, AP(1) und Arb) <sup>1), 2)</sup>
Betriebliche Informationsverarbeitung	V	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Bioverfahrenstechnik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 3), 4)</sup>
Rechnungswesen 2	V/Ü	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Wahlpflichtmodul <sup>5), 6)</sup>	-	4	5	-	
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Die Note wird nach erfolgreicher Belegung des zugehörigen Praxismoduls des folgenden Semesters mit 10 CPs gewichtet.					
3) Unbenotet.					
4) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					
5) Das Angebot an Wahlpflichtfächern sowie die Art und Form der Prüfung wird semesterweise aktualisiert und in geeigneter Weise veröffentlicht.					
6) Es können Wahlpflichtmodulen in beliebigem Umfang an CP belegt werden. Es ist jeweils die geforderte Prüfung zu erbringen. Im Verlauf des Studiums ist die Summe des insgesamt geforderten Umfangs an Wahlpflichtmodulen in CP zu erbringen.					

6. Studiensemester Studienrichtung Betriebswirtschaft (BW)					
Modul				Prüfung	
Bezeichnung	Art	SWS	CP	Art	Form
Verpackungstechnik und Lebensmittelrecht	V/Ü	4	5	PL	K(2), SP(AP(1) und Votr, Votr) <sup>1)</sup>
Molekularbiologie und Bioinformatik Praxis	L	4	5	SL	SP(Arb, PV, FG) <sup>1), 2), 3)</sup>
Produktentwicklung und Sensorik	V/L	4	5	PL	K(2), SP (Arb, Arb und Votr) <sup>1), 4)</sup>
Nachhaltige Biotechnologie	V	4	5	PL	K(2), SP(Votr, Arb) <sup>1)</sup>
Grundlagen des Human Resource Management	V/Ü	4	5	PL	K(2) <sup>1)</sup>
Wahlpflichtmodul <sup>5), 6)</sup>	-	4	5	-	
<b>Summe</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>Anzahl PL: 4, Anzahl SL: 1</b>	
Hinweise:					
1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung.					
2) Unbenotet.					
3) Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung ist im Allgemeinen die erfolgreich bestandene Prüfung im zugehörigen Theoriemodul des vorherigen Semesters.					
4) Mit Erfolg testierter Labor- bzw. Projektanteil ist Voraussetzung zur Anerkennung der Prüfungsleistung.					
5) Das Angebot an Wahlpflichtfächern sowie die Art und Form der Prüfung wird semesterweise aktualisiert und in geeigneter Weise veröffentlicht.					
6) Es können Wahlpflichtmodulen in beliebigem Umfang an CP belegt werden. Es ist jeweils die geforderte Prüfung zu erbringen. Im Verlauf des Studiums ist die Summe des insgesamt geforderten Umfangs an Wahlpflichtmodulen in CP zu erbringen.					

(6) Im 7. Studiensemester des Studiengangs sind folgende Module und Prüfungen vorgesehen:

<b>7. Studiensemester</b>				
<b>Modul</b>			<b>Prüfung</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Art</b>	<b>CP</b>	<b>Art</b>	<b>Form</b>
Berufspraktikum	BP	18	SL	Dauer 3 Monate <sup>1), 2)</sup>
Bachelorthesis	TH	12	PL	Abschlussarbeit (2 Monate) und Kolloquium (45 Minuten) <sup>2), 3)</sup>
<b>Summe</b>		<b>30</b>		
Hinweise: 1) Vorbedingung ist die erfolgreich absolvierte Orientierungsprüfung. 2) Siehe § 6. 3) Siehe §§ 7,8.				

### § 5

#### Modulsprache und Prüfungssprache

- (1) Soweit nach Absatz 2 nicht anders bestimmt, sind die Modulsprache und die Prüfungssprache Deutsch.
- (2) Nach Anhörung der teilnehmenden Studierenden kann der oder die für ein Modul Verantwortliche zu Beginn eines jeden Semesters als Modulsprache und Prüfungssprache Englisch festlegen. Die Prüfung ist in diesem Fall in deutscher und englischer Sprache anzubieten.

### § 6

#### Berufspraktikum

- (1) Zum Berufspraktikum wird zugelassen, wer alle Prüfungs- und Studienleistungen aus dem ersten, zweiten und dritten Semester vollständig sowie weitere 50 Leistungspunkte (CP) erbracht hat.
- (2) Näheres zum Berufspraktikum wird in der Praktikumsordnung zum Bachelorstudiengang Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie geregelt.

### § 7

#### Bachelorthesis

- (1) Die Zulassung zur Abschlussarbeit kann frühestens drei Monate nach dem bescheinigten Beginn des Berufspraktikums erfolgen.
- (2) Zur Bachelorthesis wird zugelassen, wer alle Studien- und Prüfungsleistungen aus dem 1.-5. Semester vollständig erbracht hat.
- (3) Die Bearbeitungszeit der Abschlussarbeit beträgt in der Regel zwei Monate.
- (4) Das Thema der Abschlussarbeit kann nur innerhalb der ersten vier Wochen nach Ausgabe zurückgegeben werden.
- (5) Die Bearbeitungszeit der Abschlussarbeit kann um maximal vier Wochen verlängert werden. Ein Antrag auf Verlängerung ist spätestens 14 Tage vor dem Abgabetermin dem Prüfungsausschuss vorzulegen.

### § 8

#### Kolloquium

- (1) Im Bachelorstudiengang Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie ist ein Kolloquium im Zusammenhang mit der Abschlussarbeit vorgesehen.
- (2) Das Kolloquium dauert 45 Minuten je Kandidatin oder Kandidat.

## **§ 9**

### **Bildung der Gesamtnote**

Die Gesamtnote errechnet sich aus den gewichteten Einzelnoten der Prüfungsleistungen sowie der Bachelor-Thesis, die sich zu 70 % aus der Note für die Abschlussarbeit (Bachelorthesis) und zu 30 % aus der Note für das Kolloquium errechnet. Dabei ist das Gewicht einer Prüfungsleistung auf der Basis von Leistungspunkten des jeweiligen Moduls bestimmt: Leistungspunkte eines Moduls dividiert durch die Summe der Leistungspunkte aller in die Gesamtnote eingehenden Module.

## **§ 10**

### **Übergangsbestimmungen**

- (1) Das Lehrangebot nach der bisherigen Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelor-Studiengang Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik vom 15. Mai 2018 läuft semesterweise aus. Die Lehrveranstaltungen des 1. Studiensemesters werden ab dem Wintersemester 2025/2026 nicht mehr angeboten, die Lehrveranstaltungen der folgenden Studiensemester werden ab den entsprechenden folgenden Semestern nicht mehr angeboten.
- (2) Nach dem Auslaufen einer Lehrveranstaltung wird die zugehörige Prüfung (Prüfungsleistung, Studienleistung) noch zu den nach der Prüfungsverfahrensordnung (PVO) vorgesehenen Terminen angeboten sowie zusätzlich noch jeweils am Ende der darauffolgenden drei Semester. Die letzten auslaufenden Prüfungen werden letztmalig im Prüfungszeitraum Sommersemester 2029-II angeboten.
- (3) Laborveranstaltungen der bisherigen Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelor-Studiengang Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik vom 15. Mai 2018 werden abweichend von den Regelungen der Absätze 4 und 5 nach ihrem semesterweisen Auslaufen noch genau ein weiteres Mal im folgenden Jahr angeboten.
- (4) Die Ableistung des Berufspraktikums und der Bachelor Thesis nach der bisherigen Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelor-Studiengang Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik vom 15. Mai 2018 ist bis zum 28. Februar 2030 möglich.
- (5) Die bisherige Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelor-Studiengang Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik vom 15. Mai 2018 tritt am 28. Februar 2030 außer Kraft.

## **§ 11**

### **Inkrafttreten**

- (1) Diese Prüfungs- und Studienordnung tritt am 1. September 2025 in Kraft und gilt für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2025/2026 das Studium im Bachelor-Studiengang Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Flensburg aufnehmen.
- (2) Ein Anspruch auf das Lehrangebot sowie die Prüfungen besteht nur im Rahmen der semesterweisen Einführung dieser Prüfungs- und Studienordnung.

Flensburg, 19. März 2025

Fachbereich Energy and Life Science  
der Hochschule Flensburg  
- Die Dekanin -

Gez. Prof. Dr. Antje Labes