

Fachspezifische Prüfungs- und Studienordnung des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)

vom 10. Januar 2019

Das Präsidium der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg hat am 10. Januar 2019 nach § 108 Absatz 1 Satz 3 Hamburgisches Hochschulgesetz - HmbHG – vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171), zuletzt geändert am 29. Mai 2018 (HmbGVBl. S. 200), die am 15. November 2018 gemäß § 91 Absatz 2 Nummer 1 HmbHG vom Fakultätsrat der Fakultät Life Sciences, auf Vorschlag des Departmentsrats Ökotrophologie vom 1. November 2018 gemäß §§ 16 Absatz 4 Nr. 2, 14 Absatz 3 Nr. 2 Grundordnung Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg i. V. m. § 92 Absatz 1 Nr. 2 und Absatz 5 HmbHG beschlossene "Fachspezifische Prüfungs- und Studienordnung des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)" in der nachstehenden Fassung genehmigt.

Präambel

Der Bachelorstudiengang Ökotrophologie ist ein praxisorientiertes, berufsqualifizierendes Studium auf wissenschaftlicher Basis. Er verknüpft natur-, sozial- und wirtschaftswissenschaftliche Fächer und vermittelt die Qualifikation zur selbständigen Bearbeitung von Fragestellungen. Das Studium befähigt

- zur Planung und Rationalisierung von Arbeits- und Produktionsabläufen im Lebensmittelbereich,
- zur Beratung in Ernährungsfragen,
- zur Vermittlung von ernährungsspezifischen Kompetenzen und Verbraucherinformationen,
- zum Entwickeln und Prüfen von Lebensmitteln, Geräten und Herstellverfahren,
- zur Realisierung und Kontrolle von Lebensmittelsicherheit und Produktqualität,
- zum Marketing einschlägiger Produkte und Dienstleistungen,
- zur Organisation von Dienstleistungen.

Aufgrund des interdisziplinären Charakters des Studiums sind die Absolventinnen und Absolventen ganz besonders geeignet, an den Schnittstellen unterschiedlicher Dienstleistungs- und Produktionsbereiche tätig zu werden. Es werden folgende drei Studienschwerpunkte angeboten:

- Ernährung und Gesundheit
- Produkt und Vermarktung
- Lebensmittelsicherheit und Versorgung.

Berufliche Tätigkeitsfelder der Bachelor of Science in Ökotrophologie sind Ernährungsberatung, Gemeinschaftsverpflegung, Geräteindustrie, Hauswirtschaft, Lebensmittelindustrie, Lebensmittelhandel, Lebensmittelüberwachung, Lehre und Wissenschaft, Marktforschungs-, Marketing- und PR-Agenturen, Pharmaindustrie, Verbände, Verbraucherberatung, Verlage.

§ 1 Allgemeine Bestimmungen

Diese Prüfungs- und Studienordnung regelt das Studium des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie. Es gilt ergänzend die „Allgemeine Prüfungs- und Studienordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge der Ingenieur, Natur- und Gesundheitswissenschaften sowie der Informatik an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (APSO-INGI) in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

§ 2 Akademischer Grad des Abschlusses

Die Hochschule verleiht aufgrund der bestandenen Bachelorprüfung den akademischen Grad „Bachelor of Science (B.Sc.)“.

§ 3 Studienfachberatung

Zusätzlich zu der Studienfachberatung im ersten Studienjahr nach § 51 (1) HmbHG wird den Studierenden zu Beginn des dritten Fachsemesters eine weitere Studienfachberatung unterstützend angeboten.

§ 4 Regelstudienzeit, Studienaufbau und Lehrangebot

(1) Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester. Für den Abschluss Bachelor of Science sind 180 Credit Points (CP) zu erwerben. Die CP geben den geschätzten Arbeitsaufwand der Studierenden wieder. Der Workload beträgt 30 Stunden pro Credit Point. Das Lehrangebot ist in Module gegliedert. Ein Modul bezeichnet in der Regel einen Verbund von thematisch und zeitlich aufeinander abgestimmten Lehrveranstaltungen, die auf ein einheitliches Lern- und Qualifikationsziel ausgerichtet sind. Für Aufbau und Inhalt des Studiums und die Lernziele der einzelnen Module gilt das Modulhandbuch in der Fassung vom 15.11.2018, veröffentlicht auf der Homepage des Studienganges Ökotrophologie. Eine Übersicht über die Modulstruktur (Modultabelle) befindet sich in Anlage I zu dieser Ordnung. Die CP werden nur vergeben, wenn die für die jeweiligen Module vorgeschriebenen Prüfungs- und Studienleistungen bestanden und die vorgeschriebenen Praxiszeiten erfolgreich abgeleistet wurden.

(2) Das Lehrangebot gliedert sich in einen Pflichtbereich, einen Schwerpunktbereich und einen Wahlpflichtbereich. Zusätzliche Module bilden die Bachelorarbeit sowie das Praxismodul. Im ersten und zweiten Studienjahr sind 20 obligatorische Module des Pflichtbereichs mit jeweils fünf CP zu absolvieren. Ab dem 4. Fachsemester sind weitere 6 Module und ein Schwerpunktprojekt mit jeweils 5 CP in einem der drei in der Präambel genannten Studienschwerpunkte zu belegen. Die Studierenden müssen einen Studienschwerpunkt erfolgreich absolvieren. Zusätzlich sind drei Wahlpflichtmodule mit je 5 CP zu belegen. Das hochschulgeleitete Praktikum über sechzehn Wochen ist mit zwanzig CP und die Bachelorarbeit mit 10 CP ausgestattet. Notwendige oder wünschenswerte Vorkenntnisse und Teilnahmevoraussetzungen für die Module oder einzelne Lehrveranstaltungen werden verbindlich bei der Beschreibung der Module im Modulhandbuch festgelegt, das Bestandteil dieser Studien- und Prüfungsordnung ist.

(3) Die Unterrichtssprache ist Deutsch, ausgewählte Module finden jährlich auf Englisch statt. Die auf Englisch angebotenen Module sind im Modulhandbuch aufgeführt. Es wird sichergestellt, dass die auf Englisch angebotenen Module jeweils auch jährlich auf Deutsch angeboten werden, so dass das Studium auf Deutsch in der Regelstudienzeit abgeschlossen werden kann.

(4) Die Fakultät stellt einen Vorlesungsplan auf, der insbesondere für jedes Modul Umfang und zeitliche Lage in der Semesterfolge ausweist. Der Vorlesungsplan wird vom Fakultätsrat genehmigt.

(5) Die Studierenden sollen in der Regel im zweiten oder dritten Studienjahr an eintägigen oder einer mehrtägigen von der Fakultät durchgeführten Exkursion teilnehmen. Die Dauer der Exkursion beträgt höchstens 10 Tage. Die Fakultät kann nur dann Exkursionen durchführen, wenn nach den jeweils geltenden Bestimmungen über die Gewährung von Reisekostenvergütungen und Zuschüssen bei der Teilnahme an auswärtigen Lehrveranstaltungen (Exkursionen) für die Hamburger Hochschulen die Finanzierung zu den dort genannten Sätzen gesichert ist.

§ 5 Praxismodul

(1) Das Praxismodul ist ein in das Studium integrierter, von der Hochschule geregelter, inhaltlich bestimmter und betreuter Ausbildungsabschnitt, der in der Regel in einer einschlägigen

Einrichtung der Berufspraxis mit einem Umfang von mindestens sechzehn Wochen abgeleistet wird.

(2) Das Praxismodul soll den Studierenden durch konkrete Aufgabenstellung und praktische Mitarbeit in einschlägigen Unternehmen oder Einrichtungen der Berufspraxis an die spätere berufliche Tätigkeit heranführen. Es soll insbesondere dazu dienen, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden sowie die bei der praktischen Tätigkeit gemachten Erfahrungen zu reflektieren und auszuwerten.

(3) Zum Praxismodul wird auf Antrag zugelassen, wer mindestens alle Module aus dem ersten Studienjahr sowie die Module „Haushaltstechnik“, „Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel“ und „Ökotrophologie 2“ erfolgreich abgeschlossen und insgesamt den Erwerb von mindestens 90 CP nachgewiesen hat.

(4) Über die Zulassung zum Praxismodul und die Genehmigung der Praxisplätze entscheidet der/die Praktikumsbeauftragte.

(5) Während des Praxismoduls wird die/der Studierende von einem/einer von der/dem Praxisbeauftragten bestimmten Professor/Professorin betreut. Das Praxismodul wird durch ein Seminar begleitet und durch eine Prüfung abgeschlossen. Näheres regelt eine Praktikumsrichtlinie.

(6) Mit erfolgreichem Abschluss des Praktikums erwirbt der/die Studierende zwanzig CP.

§ 6 Bachelorarbeit

(1) Die Bachelorarbeit soll zeigen, dass die oder der Studierende in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus den Studieninhalten selbständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.

(2) Die Bachelorarbeit kann frühestens nach dem Erwerb von 90 CP ausgegeben werden. Dabei ist der erfolgreiche Abschluss aller Module aus dem ersten Studienjahr sowie der Module „Haushaltstechnik“, „Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel“ und „Ökotrophologie 2“ nachzuweisen.

(3) In der Regel soll die Arbeit eine Aufgabe oder Problemstellung aus der Praxis behandeln.

(4) Die Frist für die Bearbeitung einer Bachelorarbeit beträgt in der Regel acht Wochen. Die Einreichung der Arbeit ist frühestens eine Woche vor Ablauf der Bearbeitungsfrist zulässig.

(5) Mit der erfolgreich abgeschlossenen Bachelorarbeit erwirbt der/die Studierende zehn CP.

§ 7 Bachelorprüfung

(1) Die Bachelorprüfung gliedert sich nach näherer Bestimmung durch den Prüfungs- und Studienplan (Anlage I) in studienbegleitende Prüfungen und die Bachelorarbeit. Die Bachelorprüfung ist bestanden, wenn alle Modulprüfungen erfolgreich abgeschlossen sind und die Bachelorarbeit mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet wurde.

(2) Prüfungen werden entweder in der Prüfungsart Prüfungsleistung oder Studienleistung erbracht. Sofern gemäß Anlage I neben der Regelprüfungsform aus Gründen der didaktischen Konzeption alternative Prüfungsformen zulässig sind, informiert die Prüferin oder der Prüfer die Studierenden im ersten Termin der Lehrveranstaltung über die alternative Form der Prüfung.

(3) Studienbegleitende Prüfungen beziehen sich entsprechend der Festlegung im Prüfungs- und Studienplan (Anlage I) jeweils auf ein Modul oder einen Teil eines Moduls und schließen dieses Modul oder Teilmodul in vollem Umfang ab. Die Leistungsüberprüfung findet entweder während oder unmittelbar nach Beendigung der betreffenden Modulveranstaltungen statt. Der Prüfungsausschuss kann An- und Abmeldefristen für Prüfungen in der elektronischen Prüfungsdatenverwaltung festlegen.

(4) Die Modulnoten des ersten Studienjahres fließen mit jeweils 1,5% und die weiteren Module des Pflichtbereiches mit jeweils 3,5% in die Bachelornote ein. Die Module des Schwerpunkt- und des Wahlpflichtbereiches tragen jeweils 4% und die Bachelorarbeit 14% zur Bachelor-Gesamtnote bei.

§ 8 In-Kraft-Treten, Außer-Kraft-Treten

(1) Diese Prüfungs- und Studienordnung tritt am Tag der Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg in Kraft. Sie gilt für alle Studierenden, die das Studium ab dem Sommersemester 2019 begonnen haben.

(2) Die „Fachspezifische Prüfungs- und Studienordnung des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (University of Applied Sciences)“ vom 29. November 2012 (Hochschulanzeiger Nr. 81 / 2012 vom 30. November 2012) gilt nur noch für die vor dem Sommersemester 2019 immatrikulierten Studierenden des Studiengangs Ökotrophologie. Sie tritt am 28. Februar 2023 außer Kraft.

**Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg, den 10. Januar 2019**

Anlage I: Prüfungs- und Studienplan

Das Lehrangebot verteilt sich auf einen Pflichtbereich, einen Schwerpunktbereich und einen Wahlpflichtbereich. In den nachfolgenden Aufstellungen gelten folgende Abkürzungen:

| | | | | | | |
|-----|---|---|--|--------|---|-----------------------------|
| BR | = | Betreuungsrelation | | PrA | = | Prüfungsart |
| CP | = | Credit Points | | Prak | = | Laborpraktikum |
| FS | = | Fachsemester | | PrF | = | Prüfungsform |
| G | = | Gewichtungsfaktor für die Gesamtnote, Notenanteil | | Pro | = | Projektabschluss |
| Gr | = | Gruppengröße | | ProSem | = | Projektseminar |
| H | = | Hausarbeit | | PVL | = | Prüfungsvorleistung |
| K | = | Klausur | | R | = | Referat |
| KO | = | Kolloquium | | Sem | = | Seminar |
| LVA | = | Lehrveranstaltungsart | | SeU | = | Seminaristischer Unterricht |
| M | = | mündliche Prüfung | | SL | = | Studienleistung (unbenotet) |
| PG | = | Praxisgruppe | | SWS | = | Semesterwochenstunden |
| PL | = | Prüfungsleistung (benotet) | | Üb | = | Übung |

Bei den Prüfungsformen (PrF) ist jeweils die regelhaft vorgesehene Prüfungsform angegeben. Neben der an erster Stelle aufgeführten Regelprüfungsform sind auch die nachfolgend in Klammern genannten weiteren Prüfungsformen zulässig, sofern die spezifische didaktische Konzeption der Lehrveranstaltung dies erfordert und die abweichende Prüfungsform den Studierenden im ersten Termin der Lehrveranstaltung bekanntgegeben wird.

Pflichtbereich

| 1. Studienjahr (insgesamt 60 CP): | | | | | | | | | | |
|--|----|----|-------|-------------------------------------|------|----|------|-----|-----|---------|
| Modul | FS | CP | G | Fach/Kurs/LV | Gr | BR | LVA | SWS | PrA | PrF |
| Allgemeine Betriebswirtschaftslehre | 1 | 5 | 1,5% | Allgemeine Betriebswirtschaftslehre | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | K |
| Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum) | 1 | 5 | 1,5% | Grundlagen der Chemie | 40 | 3 | SeU | 3 | PL | K (M) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 1 | Prak | 1 | PVL | |
| Grundlagen der Sozialwissenschaften | 1 | 5 | 1,5% | Grundlagen der Sozialwissenschaften | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | K |
| Humanbiologie | 1 | 5 | 1,5% | Humanbiologie | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | K |
| Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum) | 1 | 5 | 1,5% | Lebensmittel- und Ernährungslehre | 40 | 1 | SeU | 2 | PL | K |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 3 | Prak | 2 | PVL | |
| Ökotrophologie 1 | 1 | 5 | 1,5% | Rechtliche Grundlagen | 40 | 1 | SeU | 1 | PVL | K |
| | | | | Wissenschaftliche Methodik | 20 | 2 | Üb | 2 | PL | H |
| | | | | Fachpraxis | 13,3 | 3 | Prak | 2 | PVL | |
| Ernährungsphysiologie | 2 | 5 | 1,5 % | Ernährungsphysiologie | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | K |
| Grundlagen des Marketings | 2 | 5 | 1,5% | Grundlagen des Marketings | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | K (H,R) |

| | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------|---|------|---|------|-----|-----|-------------|
| Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum) | 2 | 5 | 1,5% | Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik | 40 | 1 | SeU | 2 | PL | H (K, M, R) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 3 | Prak | 2 | PVL | |
| Mathematik und Physik (mit Laborpraktikum) | 2 | 5 | 1,5% | Mathematik und Physik | 40 | 1 | SeU | 2,5 | PL | K (M) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 3 | Prak | 1,5 | PVL | |
| Methoden der Sozialwissenschaften | 2 | 5 | 1,5% | Methoden der Sozialwissenschaften | 40 | 1 | SeU | 2 | PL | K |
| | | | | Praxisgruppe | 13,3 | 3 | PG | 2 | PVL | |
| Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum) | 2 | 5 | 1,5% | Organische Chemie und Biochemie | 40 | 1 | SeU | 3 | PL | K (M) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 3 | Prak | 1 | PVL | |

| 2. Studienjahr (insgesamt 40 CP): | | | | | | | | | | |
|---|----|----|------|--|------|----|------|-----|-----|----------------|
| Modul | FS | CP | G | Fach/Kurs/LV | Gr | BR | LVA | SWS | PrA | PrF |
| Ernährungskonzepte | 3 | 5 | 3,5% | Ernährungskonzepte | 40 | 1 | SeU | 3 | PL | K (M, R) |
| | | | | Praxisgruppe | 13,3 | 3 | PG | 1 | PVL | |
| Haushaltstechnik (mit Laborpraktikum) | 3 | 5 | 3,5% | Haushaltstechnik | 40 | 1 | SeU | 2,5 | PL | K (M) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 3 | Prak | 1,5 | PVL | |
| Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum) | 3 | 5 | 3,5% | Lebensmittelchemie | 40 | 1 | SeU | 3 | PL | K (M) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 3 | Prak | 1 | PVL | |
| Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel (mit Laborpraktikum) | 3 | 5 | 3,5% | Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel | 40 | 3 | SeU | 3 | PL | K (M) |
| | | | | Laborpraktikum | 13,3 | 1 | Prak | 1 | PVL | |
| Ökotrophologie 2 | 3 | 5 | 3,5% | Ökotrophologie 2 | 20 | 2 | Sem | 4 | PL | R (H, M) |
| Projektmanagement | 3 | 5 | 3,5% | Projektmanagement | 20 | 2 | Sem | 4 | PL | R (H, K) |
| Personalmanagement | 4 | 5 | 3,5% | Personalmanagement | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | Fallstudie (H) |
| Qualitäts- und Risikomanagement | 4 | 5 | 3,5% | Qualitäts- und Risikomanagement | 40 | 1 | SeU | 4 | PL | K |

Schwerpunktbereich

Die Studierenden müssen sich für einen Studienschwerpunkt entscheiden. Alle Module des gewählten Studienschwerpunkts sind zu belegen (insgesamt 35 CP). Vier Module sollten im vierten und drei Module im fünften Fachsemester belegt werden.

| |
|--|
| Schwerpunktbereich – Ernährung und Gesundheit (insgesamt 35 CP): |
|--|

| Modul | FS | CP | G | Fach/Kurs/LV | Gr | BR | LVA | SWS | PrA | PrF |
|-------------------------------------|------|----|----|-------------------------------------|----|----|--------|-----|-----|----------|
| Betriebliches Gesundheitsmanagement | ab 4 | 5 | 4% | Betriebliches Gesundheitsmanagement | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R (K) |
| Diätetik | ab 4 | 5 | 4% | Diätetik | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M, R) |
| Ernährungsverhalten | ab 4 | 5 | 4% | Ernährungsverhalten | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H, R) |
| Gemeinschaftsgastronomie | ab 4 | 5 | 4% | Gemeinschaftsgastronomie | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H, R) |
| Methoden der Beratung | ab 4 | 5 | 4% | Methoden der Beratung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R |
| Public Health Nutrition | ab 4 | 5 | 4% | Public Health Nutrition | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H, R) |
| Schwerpunktprojekt | ab 4 | 5 | 4% | Projekt | 20 | 1 | ProSem | 4 | PL | Pro |

| Schwerpunktbereich – Produkt und Vermarktung (insgesamt 35 CP): | | | | | | | | | | |
|---|------|----|----|-----------------------------------|----|----|--------|-----|-----|-------------|
| Modul | FS | CP | G | Fach/Kurs/LV | Gr | BR | LVA | SWS | PrA | PrF |
| Konsumentenverhalten | ab 4 | 5 | 4% | Konsumentenverhalten | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |
| Lebensmittelmarketing | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmittelmarketing | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R (H, K) |
| Lebensmittelsensorik | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmittelsensorik | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |
| Lebensmitteltechnologie | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmitteltechnologie | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |
| Produktentwicklung | ab 4 | 5 | 4% | Produktentwicklung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H, M, R) |
| Technik in der Produktentwicklung | ab 4 | 5 | 4% | Technik in der Produktentwicklung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M, R) |
| Schwerpunktprojekt | ab 4 | 5 | 4% | Projekt | 20 | 1 | ProSem | 4 | PL | Pro |

| Schwerpunktbereich – Lebensmittelsicherheit und Versorgung (insgesamt 35 CP): | | | | | | | | | | |
|---|------|----|----|-----------------------------------|----|----|-----|-----|-----|----------|
| Modul | FS | CP | G | Fach/Kurs/LV | Gr | BR | LVA | SWS | PrA | PrF |
| Gemeinschaftsgastronomie | ab 4 | 5 | 4% | Gemeinschaftsgastronomie | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H, R) |
| Großküchen- und Reinigungstechnik | ab 4 | 5 | 4% | Großküchen- und Reinigungstechnik | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M, R) |
| Lebensmittelrecht | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmittelrecht | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |
| Lebensmittel- und Betriebshygiene | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmittel- und Betriebshygiene | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|------|---|----|--------------------------------------|----|---|--------|---|----|----------|
| Recht der Lebensmittelüberwachung | ab 4 | 5 | 4% | Recht der Lebensmittelüberwachung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |
| Versorgungs- und Facility Management | ab 4 | 5 | 4% | Versorgungs- und Facility Management | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R (H, K) |
| Schwerpunktprojekt | ab 4 | 5 | 4% | Projekt | 20 | 3 | ProSem | 4 | PL | Pro |

Wahlpflichtbereich

Die Studierenden sollen im Zeitraum von zwei Semestern aus einem Angebot an Wahlmodulen 15 CP erbringen. Im Rahmen der vom Fakultätsrat beschlossenen Lehrveranstaltungsplanung wird für jedes Semester ein wechselndes Wahlpflichtangebot von 6 Modulen à 5 CP festgelegt. Somit ergibt sich ein jährliches Angebot von 12 Veranstaltungen. Die Gruppengröße von 20 Studierenden ergibt sich, da durch die semesterweise Aufnahme des Studiengangs auch Studierende aus dem höheren / tieferen Semester teilnehmen.
Rechnung: $(40 \cdot 3 / 12) \cdot 2 = 20$.

| 3. Studienjahr (insgesamt 15 CP): | | | | | | | | | | |
|---|------|----|----|---|----|----|-----|-----|-----|------------|
| Modul | FS | CP | G | Fach/Kurs/LV | Gr | BR | LVA | SWS | PrA | PrF |
| Erwachsenenbildung | ab 4 | 5 | 4% | Erwachsenenbildung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R |
| Produktbewertung und Messtechnik | ab 4 | 5 | 4% | Produktbewertung und Messtechnik | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | H (K, R) |
| Kostenrechnung und Controlling | ab 4 | 5 | 4% | Kostenrechnung und Controlling | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H, M) |
| Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpackungstechnik | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpackungstechnik | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (M) |
| Lebensmittelrechtliche Praxis | ab 4 | 5 | 4% | Lebensmittelrechtliche Praxis | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | Pro (H, R) |
| Marktforschung | ab 4 | 5 | 4% | Marktforschung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K |
| Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtschaft | ab 4 | 5 | 4% | Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtschaft | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R (H, K) |
| Organisations- und Personalentwicklung | ab 4 | 5 | 4% | Organisations- und Personalentwicklung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K (H) |
| Pathophysiologie | ab 4 | 5 | 4% | Pathophysiologie | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | H (R) |
| Spezielle Diätetik | ab 4 | 5 | 4% | Spezielle Diätetik | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R (H, M) |
| Unternehmensgründung/Businessplan | ab 4 | 5 | 4% | Unternehmensgründung/Businessplan | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | K, KO |
| Verbraucherbildung | ab 4 | 5 | 4% | Verbraucherbildung | 20 | 1 | Sem | 4 | PL | R (H, K) |