

**Studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den  
Bachelorstudiengang Ökotrophologie  
an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
(Hamburg University of Applied Sciences)**

vom 14. Juli 2022

Das Präsidium der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg hat am 14. Juli 2022 nach § 108 Absatz 1 Satz 3 Hamburgisches Hochschulgesetz – HmbHG - vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171), zuletzt geändert am 17. Juni 2021 (HmbGVBl. S. 468), die am 7. Juli 2022 gemäß § 91 Absatz 2 Nummer 1 HmbHG vom Fakultätsrat der Fakultät Life Sciences, auf Vorschlag des Departmentsrats Ökotrophologie vom 30. Juni 2022 gemäß §§ 16 Absatz 4 Nummer 2, 14 Absatz 3 Nummer 2 Grundordnung der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg i.V.m. § 92 Absatz 1 Satz 2 Nummer 2 und Absatz 5 HmbHG beschlossene „Studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang 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 Absolvent\*innen 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 Absolvent\*innen des 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 studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Ökotoxikologie ergänzt in den nachfolgenden Regelungen die Bestimmungen der „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 geltenden 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 Absatz 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 seiner jeweils gültigen Fassung veröffentlicht auf der Internetseite der HAW Hamburg im Bereich Ordnungen in Studium und Lehre. Eine Übersicht über die Modulstruktur (Modultabelle) befindet sich im Anhang 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 5 CP zu absolvieren. Ab dem 4. Fachsemester sind weitere sechs 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 20 CP und die Bachelorarbeit mit 10 CP ausgestattet. Für die Belegung des Moduls „Ökotoxikologie 2“ sowie der Module „Lebensmittelrecht“, „Recht der Lebensmittelüberwachung“ und „Lebensmittelrechtliche Praxis“ ist der erfolgreiche Abschluss des Moduls „Ökotoxikologie 1“ Voraussetzung. Für die Belegung aller Schwerpunktmodule ist der erfolgreiche Abschluss des Moduls „Ökotoxikologie 2“ Voraussetzung.

(3) Die Unterrichts- und Prüfungssprache 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 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.

## **§ 5 Praxismodul**

(1) Das Praxismodul ist ein in das Studium integrierter, von der Hochschule geregelter, inhaltlich bestimmter und betreuter Ausbildungsabschnitt nach § 6 Absatz 2 APSO-INGI, der in der Regel in einer einschlägigen Einrichtung der Berufspraxis mit einem Umfang von mindestens sechzehn bis höchstens sechsundzwanzig Wochen abgeleistet wird.

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

(3) Über die Zulassung zum Praxismodul und die Genehmigung der Praxisplätze entscheidet die\*der Beauftragte für Praxisangelegenheiten.

(4) Während des Praxismoduls wird die\*der Studierende von einer\*einem von der\*dem Beauftragten für Praxisangelegenheiten bestimmten Professor\*in betreut. Das Praxismodul wird durch ein Seminar begleitet und durch eine Hausarbeit mit Kolloquium abgeschlossen. Näheres regelt eine Praktikumsrichtlinie, die in ihrer jeweils gültigen Fassung auf der Internetseite des Departments Ökotoxikologie der HAW Hamburg veröffentlicht wird.

(5) Mit erfolgreichem Abschluss des Praktikums erwirbt die\*der Studierende 20 CP.

## **§ 6 Bachelorarbeit**

(1) Die Bachelorarbeit nach § 15 APSO-INGI 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 „Ökotoxikologie 2“ nachzuweisen.

(2) Die Frist für die Bearbeitung einer Bachelorarbeit beträgt acht Wochen.

(3) Mit der erfolgreich abgeschlossenen Bachelorarbeit erwirbt die\*der Studierende 10 CP.

## **§ 7 Bachelorprüfung**

(1) Die Bachelorprüfung besteht nach Maßgabe des Prüfungs- und Studienplans (Anhang) aus den studienbegleitenden Prüfungen, der Bachelorarbeit sowie dem Praxismodul.

(2) Sofern gemäß dem Anhang zu dieser Ordnung neben der Regelprüfungsform aus Gründen der didaktischen Konzeption alternative Prüfungsformen zulässig sind, informiert die\*der Prüfende 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 (Anhang) jeweils auf ein Modul und schließen dieses Modul in vollem Umfang ab. Der Prüfungsausschuss legt gemäß § 12 APSO-INGI die An- und Abmeldefristen für Prüfungen fest.

(4) Die Modulnoten des ersten Studienjahres fließen mit jeweils 1,5 % und die weiteren Module des Pflichtbereiches mit jeweils 3,5 % in die Gesamtnote der Bachelorprüfung ein. Die Module des

Schwerpunkt- und des Wahlpflichtbereiches tragen mit jeweils 4 % und die Bachelorarbeit 14 % zur Gesamtnote der Bachelorprüfung bei.

### **§ 8 Inkrafttreten, Außer-Kraft-Treten**

(1) Diese studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung tritt einen Tag nach der Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg in Kraft. Sie findet Anwendung für alle Studierenden, die das Studium ab dem Sommersemester 2019 begonnen haben und gilt ab dem 1. September 2022.

(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, S. 84) gilt nur noch für die vor dem Sommersemester 2019 immatrikulierten Studierenden des Studiengangs Ökotrophologie. Sie tritt am 28. Februar 2023 außer Kraft.

(3) Die „Fachspezifische Prüfungs- und Studienordnung des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)“ vom 10. Januar 2019 (Hochschulanzeiger Nr. 138 / 2019, S. 17) tritt zu dem in Absatz 1 Satz 2 genannten Zeitpunkt außer Kraft.

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Hamburg, den 14. Juli 2022

## Anhang: Prüfungs- und Studienplan (Modultabelle)

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

Ba	=	Bachelorarbeit	PP	=	Portfolio-Prüfung
BR	=	Betreuungsrelation	PrA	=	Prüfungsart
CP	=	Credit Points	Prak	=	Laborpraktikum
FS	=	Fachsemester	PrF	=	Prüfungsform
G	=	Gewichtungsfaktor für die Gesamtnote	Pro	=	Projektabschluss
Gr	=	Gruppengröße	Pro-Sem	=	Projektseminar
H	=	Hausarbeit	PVL	=	Prüfungsvorleistung
K	=	Klausur	R	=	Referat
KO	=	Kolloquium	Sem	=	Seminar
LA	=	Laborabschluss	SeU	=	Seminaristischer Unterricht
LVA	=	Lehrveranstaltungsart	SL	=	Studienleistung (unbenotet)
M	=	mündliche Prüfung	SWS	=	Semesterwochenstunden
PG	=	Praxisgruppe	THP	=	Take-Home Prüfung
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	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	1	5	1,5%	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	40	1	SeU	4	PL	K (THP)
Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	1	5	1,5%	Grundlagen der Chemie	40	1	SeU	3	PL	K (M, PP)
				Laborpraktikum	13,3	3	Prak	1	PVL	LA
Grundlagen der Sozialwissenschaften	1	5	1,5%	Grundlagen der Sozialwissenschaften	40	1	SeU	4	PL	K (THP, PP, R)
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 (THP)
				Laborpraktikum	13,3	3	Prak	2	PVL	LA

1. Studienjahr (insgesamt 60 CP):										
Modul	FS	CP	G	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Ökotrophologie 1	1	5	1,5%	Rechtliche Grundlagen	40	1	SeU	1	PVL	K (THP)
				Wissenschaftliche Methodik	20	2	Üb	2	PL	H
				Fachpraxis	13,3	3	Prak	2	PVL	LA
Ernährungsphysiologie	2	5	1,5%	Ernährungsphysiologie	40	1	SeU	4	PL	PP (K, THP)
Grundlagen des Marketings	2	5	1,5%	Grundlagen des Marketings	40	1	SeU	4	PL	H (R, K, THP)
Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)	2	5	1,5%	Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik	40	1	SeU	2	PL	H mit KO (K, M, R)
				Laborpraktikum	13,3	3	Prak	2	PVL	LA
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	LA
Methoden der Sozialwissenschaften	2	5	1,5%	Methoden der Sozialwissenschaften	40	1	SeU	2	PL	PP (K, THP)
				Praxisgruppe	13,3	3	PG	2	PVL	LA
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	LA

2. Studienjahr (insgesamt 40 CP):										
Modul	FS	CP	G	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Ernährungskonzepte	3	5	3,5%	Ernährungskonzepte	40	1	SeU	3	PL	PP (K, THP)
				Praxisgruppe	13,3	3	PG	1	PVL	LA
Haushaltstechnik (mit Laborpraktikum)	3	5	3,5%	Haushaltstechnik	40	1	SeU	2,5	PL	K (M)
				Laborpraktikum	13,3	3	Prak	1,5	PVL	LA
Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)	3	5	3,5%	Lebensmittelchemie	40	1	SeU	3	PL	K (M)
				Laborpraktikum	13,3	3	Prak	1	PVL	LA
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	LA
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, PP)
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 (THP)

### **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	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Betriebliches Gesundheitsmanagement	ab 4	5	4%	Betriebliches Gesundheitsmanagement	20	1	Sem	4	PL	R (K, PP, THP)
Diätetik	ab 4	5	4%	Diätetik	20	1	Sem	4	PL	K (M, R, PP, THP)
Ernährungsverhalten	ab 4	5	4%	Ernährungsverhalten	20	1	Sem	4	PL	PP (K, THP)
Gemeinschaftsgastronomie	ab 4	5	4%	Gemeinschaftsgastronomie	20	1	Sem	4	PL	K (H, M, PP, R, THP)
Methoden der Beratung	ab 4	5	4%	Methoden der Beratung	20	1	Sem	4	PL	R (H, PP)
Public Health Nutrition	ab 4	5	4%	Public Health Nutrition	20	1	Sem	4	PL	K (H, R, THP, PP)
Schwerpunktprojekt	ab 4	5	4%	Projekt	20	1	ProSem	4	PL	Pro

Schwerpunktbereich – Produkt und Vermarktung (insgesamt 35 CP):										
Modul	FS	CP	G	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Konsumentenverhalten	ab 4	5	4%	Konsumentenverhalten	20	1	Sem	4	PL	PP (K, M)
Lebensmittelmarketing	ab 4	5	4%	Lebensmittelmarketing	20	1	Sem	4	PL	R (H, K, THP)
Lebensmittelsensorik	ab 4	5	4%	Lebensmittelsensorik	20	1	Sem	4	PL	K (M, PP, THP)

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, PP, R, THP)
Technik in der Produktentwicklung	ab 4	5	4%	Technik in der Produktentwicklung	20	1	Sem	4	PL	R (H, K, M)
Schwerpunktprojekt	ab 4	5	4%	Projekt	20	1	ProSem	4	PL	Pro

Schwerpunktbereich – Lebensmittelsicherheit und Versorgung (insgesamt 35 CP):										
Modul	FS	CP	G	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Gemeinschaftsgastronomie	ab 4	5	4%	Gemeinschaftsgastronomie	20	1	Sem	4	PL	K (H, M, PP, R, THP)
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 (H, M, THP)
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 (H, M, THP)
Versorgungs- und Facility Management	ab 4	5	4%	Versorgungs- und Facility Management	20	1	Sem	4	PL	R (H, K, M, PP, THP)
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	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF	
Erwachsenenbildung	ab 4	5	4%	Erwachsenenbildung	20	1	Sem	4	PL	R (PP, H)	
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, THP)	
Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik	ab 4	5	4%	Lebensmittelkontaktmaterialien 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	PP (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, PP, THP)	
Unternehmensgründung/Businessplan	ab 4	5	4%	Unternehmensgründung /Businessplan	20	1	Sem	4	PL	R (H, K, KO)	
Verbraucherbildung	ab 4	5	4%	Verbraucherbildung	20	1	Sem	4	PL	PP (H, K, R)	

**Praxismodul und Bachelorarbeit**

Modul	FS	CP	G	Lehrveranstaltung	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Praxismodul	6	20	-	Praxis	-	-	-	-	SL	H mit KO
				Praxisseminar	10	-	Sem	2		
Bachelorarbeit	6	10	14%	Bachelorarbeit	1	-	-		PL	Ba