

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

vom 29. November 2012

Das Präsidium der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg hat am 29. November 2012 nach § 108 Absatz 1 Satz 3 Hamburgisches Hochschulgesetz - HmbHG - vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171), zuletzt geändert am 20. Dezember 2011 (HmbGVBl. S. 550), die gemäß § 91 Absatz 2 Nummer 1 HmbHG vom Fakultätsrat am 15. November 2012 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 selbstständigen Bearbeitung von Fragestellungen. Das Studium befähigt

- zur Planung und Rationalisierung von Arbeits- und Produktionsabläufen im Lebensmittelbereich,
- zur Beratung in Ernährungsfragen,
- zur Vermittlung von Verbraucherinformationen,
- zum Entwickeln und Prüfen von Lebensmitteln, Geräten und Herstellverfahren,
- zur Realisierung und Kontrolle von Lebensmittelsicherheit und Produktqualität,
- zum Marketing einschlägiger Produkte,
- 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 Studienschwerpunkte angeboten:

- A) Ernährung, Gesundheit, Beratung
- B) Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing
- C) Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit
- D) Lebensmittelsicherheit und -kontrolle

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) vom 21. Juni 2012. Nach Maßgabe der Immatrikulationsordnung der Hochschule ist ein Studium in diesem Studiengang auch als Teilzeitstudium möglich.

§ 2 Akademischer Grad des Abschlusses

Die Hochschule verleiht als Abschluss des dreijährigen Studiums den akademischen Grad „Bachelor of Science (B.Sc.)“.

§ 3 Studienfachberatung

Zusätzlich zu der Studienfachberatung in §7 Absatz 3 APSO-INGI sind die Studierenden verpflichtet, zu Beginn des dritten Fachsemesters an einer Studienfachberatung teilzunehmen.

§ 4 Lehrangebot

(1) Für den Abschluss Bachelor of Science sind 180 Credit Points (CP) zu erwerben. Die CP geben den geschätzten Arbeitsaufwand der Studierenden wieder. Sie werden nur erteilt, wenn die für die jeweiligen Module vorgeschriebenen Prüfungs- und Studienleistungen bestanden und die vorgeschriebenen Praxiszeiten erfolgreich abgeleistet wurden.

(2) Das Lehrangebot ist in Module gegliedert. Die einzelnen Module sind im Modulhandbuch beschrieben. Das erste Studienjahr besteht aus zwölf obligatorischen Modulen mit jeweils fünf CP. Das zweite und dritte Studienjahr besteht aus achtzehn Modulen mit jeweils fünf CP, aus einem hochschulgeleiteten Praktikum über sechzehn Wochen mit zwanzig CP sowie einer Bachelorarbeit mit zehn CP.

(3) Im zweiten und dritten Studienjahr sind neun Pflichtmodule und neun Wahlpflichtmodule zu belegen. Jeweils sechs Wahlpflichtmodule sind einem der vier Studienschwerpunkte zugeordnet. Die Studierenden müssen einen Studienschwerpunkt erfolgreich absolvieren. Zusätzlich sind drei Wahlpflichtmodule aus dem Wahlpflichtbereich zu belegen.

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

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

Pflichtbereich

1. Studienjahr: Module Pflichtbereich (gleich 60 CP)										
Modul	FS	CP	G	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	1	5	3 %	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	1	5	-	Grundlagen der Chemie	40	1	SeU	3	SL	H, K, M oder R
				Grundlagen der Chemie, Praktikum	13,3	3	Prak	1	PVL	
Empirische Sozialforschung und Statistik	2	5	3 %	Empirische Sozialforschung und Statistik	40	1	SeU	2	PL	H, K, M oder R
				Empirische Sozialforschung und Statistik, Praxisgruppe	13,3	3	PG	2	PVL	

Ergonomie (mit Laborpraktikum)	2	5	3 %	Ergonomie	40	1	SeU	2	PL	H, K, M oder R
				Ergonomie, Praktikum	13,3	3	Prak	2	PVL	
Ernährungsphysiologie	2	5	3 %	Ernährungsphysiologie	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Humanbiologie	1	5	3 %	Humanbiologie	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Kommunikation, Psychologie, Soziologie	1	5	3 %	Kommunikation, Psychologie, Soziologie	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum)	1	5	-	Lebensmittel- und Ernährungslehre	40	1	SeU	2	SL	H, K, M oder R
				Lebensmittel- und Ernährungslehre, Praktikum	13,3	3	Prak	2	PVL	
Lebensmittelwarenk unde und - verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)	2	5	3 %	Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik	40	1	SeU	2	PL	H, K, M oder R
				Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik, Praktikum	13,3	3	Prak	2	PVL	
Mathematik, Physik, EDV (mit Laborpraktikum)	2	5	-	Mathematik, Physik, EDV	40	1	SeU	2,5	SL	H, K, M oder R
				Mathematik, Physik, EDV, Praktikum	13,3	3	Prak	1,5	PVL	
Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)	2	5	3 %	Organische Chemie und Biochemie	40	1	SeU	3	PL	H, K, M oder R
				Organische Chemie und Biochemie, Praktikum	13,3	3	Prak	1	PVL	
Wissenschaftliche und praktische Grundlagen	1	5	-	Wissenschaftliche Methodik, Übung	20	2	Üb	2	SL	ÜT
				Lebensmittelverarbeitung	13,3	3	Prak	2	PVL	

2. und 3. Studienjahr: Module Allgemeines Pflichtstudium (gleich 45 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	H, K, M oder R
				Ernährungskonzepte, Praxisgruppe	13,3	3	PG	1	PVL	
Kostenrechnung und Controlling	3	5	3,5 %	Kostenrechnung und Controlling	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)	3	5	3,5 %	Lebensmittelchemie	40	1	SeU	3	PL	H, K, M oder R
				Lebensmittelchemie, Praktikum	13,3	3	Prak	1	PVL	
Mikrobiologie und Toxikologie der	3	5	3,5 %	Mikrobiologie und Toxi- kologie der Lebensmittel	40	1	SeU	3	PL	H, K, M oder R

Lebensmittel (mit Laborpraktikum)				Mikrobiologie und Toxi- kologie der Lebensmittel, Praktikum	13,3	3	Prak	1	PVL	
Personalmanageme nt	5	5	3,5 %	Personalmanagement	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Physik und Technik (mit Laborpraktikum)	3	5	3,5 %	Physik und Technik	40	1	SeU	2,5	PL	H, K, M oder R
				Physik und Technik, Praktikum	13,3	3	Prak	1,5	PVL	
Projekt	5	5	–	Projekt	13,3	3	ProSe m	4	SL	Pro
Projektmanagement	3	5	3,5 %	Projektmanagement, Seminar	20	2	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Qualitäts- und Risikomanagement	4	5	3,5 %	Qualitäts- und Risikomanagement	40	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R

Schwerpunktbereich

Die Studierenden müssen sich für einen Studienschwerpunkt entscheiden. Alle Module des gewählten Studienschwerpunkts sind zu belegen (gleich 30 CP).

Drei Module sollen im 4. und drei Module sollen im 5. Fachsemester belegt werden.

Wahlpflichtmodule Schwerpunkt A - Ernährung, Gesundheit, Beratung (2. und 3. Studienjahr)										
Modul	FS	CP	G	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Betriebliches Gesundheitsmanage ment	4/5	5	3,5 %	Betriebliches Gesundheitsmanagemen t	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Diätetik	4/5	5	3,5 %	Diätetik	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Ernährungsverhalte n	4/5	5	3,5 %	Ernährungsverhalten	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Gesundheitsförderu ng in Kita/Schule	4/5	5	3,5 %	Gesundheitsförderung in Kita/Schule	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Methoden der Beratung	4/5	5	3,5 %	Methoden der Beratung	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Public Health and Nutrition	4/5	5	3,5 %	Public Health and Nutrition	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R

oder

Wahlpflichtmodule Schwerpunkt B - Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing (2. und 3. Studienjahr)										
Modul	FS	CP	G	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Lebensmittelmarketi ng	4/5	5	3,5 %	Lebensmittelmarketing	20	1	Sem	4	PL	H, K, mP oder R
Lebensmittelsensori k	4/5	5	3,5 %	Lebensmittelsensorik	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R

Lebensmitteltechnologie	4/5	5	3,5 %	Lebensmitteltechnologie	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Marktforschung	4/5	5	3,5 %	Marktforschung	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Privater Konsum	4/5	5	3,5 %	Privater Konsum	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Produktentwicklung	4/5	5	3,5 %	Produktentwicklung	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R

oder

Wahlpflichtmodule Schwerpunkt C – Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit (2. und 3. Studienjahr)										
Modul	FS	CP	G	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Gemeinschaftsverpflegung	4/5	5	3,5 %	Gemeinschaftsverpflegung	20	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Großküchen- und Reinigungstechnik	4/5	5	3,5 %	Großküchen- und Reinigungstechnik	20	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Haushaltstechnik, Energie, Umwelt	4/5	5	3,5 %	Haushaltstechnik, Energie, Umwelt	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Organisations- und Personalentwicklung	4/5	5	3,5 %	Organisations- und Personalentwicklung	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Versorgungs- und Facilitymanagement	4/5	5	3,5 %	Versorgungs- und Facilitymanagement	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Wohnen und Haustechnik	4/5	5	3,5 %	Wohnen und Haustechnik	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R

oder

Wahlpflichtmodule Schwerpunkt D - Lebensmittelsicherheit und -kontrolle (2. und 3. Studienjahr)										
Modul	FS	CP	G	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Allgemeines Verwaltungsrecht I	4/5	5	3,5 %	Allgemeines Verwaltungsrecht I	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Gemeinschaftsverpflegung	4/5	5	3,5 %	Gemeinschaftsverpflegung	20	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Großküchen- und Reinigungstechnik	4/5	5	3,5 %	Großküchen- und Reinigungstechnik	20	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
Lebensmittel- und Betriebshygiene	4/5	5	3,5 %	Lebensmittel- und Betriebshygiene	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Technologie der Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse	4/5	5	3,5 %	Technologie der Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände I	4/5	5	3,5 %	Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände I	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R

Wahlpflichtbereich

Die Studierenden müssen Module im Gesamtumfang von 15 CP aus 60 CP wählen. Die Module werden jeweils in jährlichem Turnus angeboten. Zwei Module sollen im 4. Fachsemester und ein Modul soll im 5. Fachsemester belegt werden.

Modul	FS	CP	G	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Allgemeines Verwaltungsrecht II	4/5	5	3,5 %	Allgemeines Verwaltungsrecht II	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Arbeits- und Gesundheitschutzmanagement	4/5	5	3,5 %	Arbeits- und Gesundheitschutzmanagement	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Erwachsenenbildung	4/5	5	3,5 %	Erwachsenenbildung	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Gerätebewertung und Messtechnik	4/5	5	3,5 %	Gerätebewertung und Messtechnik	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Kommunikation und Konfliktintervention	4/5	5	3,5 %	Kommunikation und Konfliktintervention	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Marketing	4/5	5	3,5 %	Marketing	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Nachhaltige Energiewirtschaft	4/5	5	3,5 %	Nachhaltige Energiewirtschaft	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Öffentlichkeitsarbeit, PR	4/5	5	3,5 %	Öffentlichkeitsarbeit, PR	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Pathophysiologie	4/5	5	3,5 %	Pathophysiologie	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände II	4/5	5	3,5 %	Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände II	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Spezielle Diätetik	4/5	5	3,5 %	Spezielle Diätetik	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R
Verbraucherpolitik	4/5	5	3,5 %	Verbraucherpolitik	20	1	Sem	4	PL	H, K, M oder R

Das Wahlpflichtmodulangebot im Umfang von 30 CP wird im Rahmen der Veranstaltungsplanung vom Fakultätsrat beschlossen und bis zum Beginn der Anmeldefristen des jeweiligen Semesters veröffentlicht.

(5) Die Unterrichtssprachen in den Modulen sind Deutsch und Englisch. Einzelne Module werden im jährlichen Rhythmus komplett auf Englisch durchgeführt.

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

(7) 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 und betreuter, inhaltlich bestimmter Ausbildungsabschnitt, der in der Regel in einer einschlägigen Einrichtung der Berufspraxis mit einem Umfang von mindestens sechzehn Wochen abgeleistet wird. Das Praxismodul kann frühestens nach dem Erwerb von 90 CP durchgeführt werden. Dabei sind die 60 CP der Module des ersten Studienjahres vollständig nachzuweisen. Das Praxismodul wird durch ein Seminar begleitet und durch eine Prüfung abgeschlossen.

(2) Mit erfolgreichem Abschluss des Praktikums und des begleitenden Seminars erwirbt die Studentin oder der Student 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 ihrem oder seinem Studienschwerpunkt selbständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.

(2) Die Bachelorarbeit kann frühestens nach dem Erwerb von 90 CP ausgegeben werden. Dabei sind die 60 CP der Module des ersten Studienjahres vollständig nachzuweisen.

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

(4) Die Frist für die Bearbeitung einer Bachelorarbeit beträgt in der Regel acht Wochen.

(5) Mit der erfolgreich abgeschlossenen Bachelorarbeit erwirbt die Studentin oder der Student zehn CP.

§ 7 Umfang und Bewertung der Bachelorprüfung

Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen. Prüfungen werden entweder in der Prüfungsart Prüfungsleistung oder Studienleistung erbracht. Sofern mehrere Prüfungsformen nach § 4 Absatz 4 zur Wahl stehen, trifft die Prüferin oder der Prüfer die Wahl zu Beginn der Lehrveranstaltung. Bei der Prüfungsform Hausarbeit wird auf ein Kolloquium nach der Abgabe verzichtet. Die Modulnoten des ersten Studienjahres fließen mit jeweils 3%, die des zweiten und dritten Studienjahres mit jeweils 3,5% und die Note der Bachelorarbeit mit 16,5% in die Bachelor-Gesamtnote ein.

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

(1) Diese Prüfungs- und Studienordnung tritt am Tag der Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Kraft. Sie gilt erstmals für alle erstimmatrikulierten Studierenden zum Wintersemester 2013/14. Ein Wechsel in die „Fachspezifische Prüfungs- und Studienordnung des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (University of Applied Sciences)“ vom 22. Juli 2010 oder umgekehrt ist nicht möglich.

(2) Die „Fachspezifische Prüfungs- und Studienordnung des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (University of Applied Sciences)“ vom 22. Juli 2010 (Hochschulanzeiger Nr. 53/2010) gilt nur noch für die vor dem Wintersemester 2013/14 immatrikulierten Studierenden des Studiengangs Ökotrophologie. Sie tritt am 28. Februar 2018 außer Kraft.

**Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg, den 29. November 2012**