

Hochschule Anhalt (FH)

STUDIENORDNUNG

für den Bachelor-Studiengang

Ökotrophologie

vom 15.04.2008

Inhaltsverzeichnis

- § 1 Geltungsbereich, Rechtsgrundlagen
- § 2 Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn
- § 3 Studienberatung
- § 4 Studienziele
- § 5 Modularisierung und Vergabe von Anrechnungspunkten (Credits)
- § 6 Studiendauer und Aufbau des Studiums
- § 7 Studienplan und Studieninhalte
- § 8 Vermittlungsformen
- § 9 Prüfungen
- § 10 Zeugnis, Gesamtnote, Bachelorurkunde und Diploma Supplement
- § 11 Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen
- § 12 Berufs- und Fachpraktikum
- § 13 Übergangsregelungen
- § 14 In-Kraft-Treten

Anlagen

- 1. Studienplan der Lehrveranstaltungen
- 2. Modulplan

§ 1

Geltungsbereich, Rechtsgrundlagen

(1) Diese Studienordnung gilt für den Bachelor-Studiengang Ökotrophologie mit dem Abschluss

Bachelor of Science (B. Sc)

an der Hochschule Anhalt (FH) Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung.

(2) Die Rechtsgrundlagen sind:

- 1. Das Hochschulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt in der jeweils gültigen Fassung.
- 2. Die Prüfungsordnung des Studienganges Ökotrophologie der Hochschule Anhalt (FH) zur Erlangung des akademischen Grades Bachelor of Science vom 15.04.2008.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn

(1) Die Qualifikation für das Studium ist entsprechend dem Hochschulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt

nachzuweisen. Zusätzliche Voraussetzung ist ein vierwöchiges Vorpraktikum, welches vor Studienbeginn, spätestens aber bis zum Ende des dritten Regelsemesters absolviert werden muss, bzw. eine abgeschlossene Ausbildung in einem dem Studiengang entsprechenden Beruf.

(2) Studienbeginn ist der erste Tag des Wintersemesters.

§ 3

Studienberatung

(1) Die allgemeine Studienberatung der Hochschule Anhalt (FH) informiert Studieninteressierte über Studiemöglichkeiten, Studienabschlüsse, Zulassungsvoraussetzungen, Zulassungsbeschränkungen, Studienbedingungen sowie über Inhalte, Aufbau und Anforderungen eines Studiums. Sie berät unter Berücksichtigung individueller Studienneigung.

(2) Die Studienfachberatung erfolgt durch den Fachbereich und unterstützt die Studierenden durch studienbegleitende, fachspezifische Beratung, insbesondere über Gestaltungsmöglichkeiten im Studienablauf sowie bei persönlich bedingten Störungen im Studienverlauf. Die Studienfachberaterin oder der Studienfachberater orientieren sich bis zum Ende des ersten Studienjahres über den bisherigen Studienverlauf, informieren die Studierenden und führen ggf. eine Studienberatung durch.

(3) Für den Studiengang wird vom Fachbereich eine Professorin bzw. ein Professor mit der Studienfachberatung beauftragt.

§ 4

Studienziele

(1) Ziel des Studiums ist, interdisziplinär orientierte Fachkräfte auszubilden, deren Kernkompetenz darin liegt, dem Verbraucher an der Schnittstelle zu der ihn umgebenden ökonomischen, sozialen und politischen Umwelt zu dienen. In Betrieben, die Güter für die Weiterverarbeitung, für den Handel oder für den Endverbraucher herstellen, arbeiten diese Fachkräfte daran, dass solche Produkte erstellt werden, die den ernährungsphysiologischen, sensorischen, hygienischen, technologischen und ökonomischen Anforderungen entsprechen. Im direkten oder indirekten Kontakt befähigen diese Fachkräfte den Verbraucher, kompetente Entscheidungen in ihrem Alltagshandeln zu treffen. Dies bezieht sich vor allem auf Entscheidungen zum Ernährungsverhalten sowie zur Zeit- und Geldverwendung.

(2) Ökotrophologen und Ökotrophologinnen mit einem Bachelorabschluss arbeiten überwiegend in einer mittleren Managementposition in Unternehmen des Lebensmittelgewerbes, der Gemeinschaftsverpflegung, in Großhaushalten sowie in Behörden und Dienstleistungsbetrieben.

(3) Unbeschadet von spezifischen Zulassungsregelungen für einzelne Masterstudiengänge wird mit dem Bachelor grundsätzlich die Eignung zur Aufnahme eines Masterstudiums festgestellt.

§ 5

Modularisierung und Vergabe von Anrechnungspunkten (Credits)

(1) Das Studium ist modular aufgebaut. Ein Modul ist inhaltlich zusammenhängender Lehr- und Lernabschnitt, der durch Prüfungsleistung oder sonstige überprüfbare Studienleistungen abgeschlossen werden muss.

Die einzelnen Module sind in der Anlage 2 der Studienordnung aufgeführt.

(2) Für den erfolgreichen Abschluss jedes Moduls, des Berufspraktikums und der Bachelorarbeit werden Anrechnungspunkte vergeben. Die Anzahl der Anrechnungspunkte richtet sich nach dem durchschnittlichen Arbeitsaufwand, der durch die Studierenden für das jeweilige Modul zu erbringen ist. Zum Arbeitsaufwand zählen sowohl die Teilnahme an Lehrveranstaltungen, Vor- und Nachbereitungszeiten von Lehrveranstaltungen, Prüfungsvorbereitungen, Erbringungen von Studien- und Prüfungsleistungen einschließlich Berufspraktika sowie das Selbststudium.

(3) Ein Anrechnungspunkt entspricht einem Credit nach dem European Credit Transfer System (ECTS). Für den Erwerb eines Credits wird ein Arbeitsaufwand von etwa 30 Zeitstunden zugrunde gelegt. Pro Semester sind ca. 30 Credits zu erwerben. Dies entspricht einer Arbeitsbelastung von 900 Zeitstunden pro Semester.

(4) Das Berufspraktikum ist entsprechend seiner Dauer mit 20 Anrechnungspunkten zu kreditieren.

§ 6 Studiendauer und Aufbau des Studiums

(1) Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich Prüfungszeit sechs Semester. Für den Bachelorabschluss sind mindestens 180 Credits nachzuweisen.

(2) Das Studium enthält ein berufsqualifizierendes Studienangebot in Form von modular aufgebauten Lehrveranstaltungen, einem 16-wöchigen Berufspraktikum und einer Bachelorarbeit, die innerhalb von 10 Wochen anzufertigen und in einem Kolloquium zu verteidigen ist.

§ 7 Studienplan und Studieninhalte

(1) Für das Studium gilt der Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern (Anlage 1) sowie der Modulplan (Anlage 2). Sie sind auf das Studienziel ausgerichtet, enthalten eine Empfehlung für den zeitlichen Ablauf des Studiums und geben die Anzahl der Lehrstunden pro Modul und die zu erwerbenden Credits an.

(2) Für besonders befähigte Studierende ist die Vereinbarung von Sonderstudienplänen zulässig.

(3) Im Modulplan vorgeschrieben sind Pflichtmodule und Wahlpflichtmodule. Pflichtmodule sind Module, die für alle Studierenden verbindlich sind. Wahlpflichtmodule sind Module, die einzeln oder in Gruppen alternativ angeboten werden. Jede Studierende bzw. jeder Studierende muss unter ihnen nach Maßgabe des Studienplanes und auf Empfehlung der Studienfachberatung eine bestimmte Auswahl treffen. Die gewählten Module werden wie Pflichtmodule behandelt. Das Angebot an Wahlpflichtmodulen kann auf Beschluss des Fachbereichsrates jeweils vor Semesterbeginn präzisiert werden.

(4) Über die Pflicht- und Wahlpflichtmodule hinaus können die Studierenden Zusatzmodule belegen. Zusatzmodule sind Module, die für die Erreichung des Studienziels nicht verbindlich vorgeschrieben sind. Sie können von den Studierenden aus dem gesamten Studienangebot der Hochschule gewählt werden.

§ 8 Vermittlungsformen

(1) Die Vermittlung von Lehrinhalten erfolgt anwendungsorientiert auf wissenschaftlicher Grundlage. Die Studieninhalte werden durch Vorlesungen, Seminare, Übungen, Projekte, Praktika und Exkursionen vermittelt.

(2) Vorlesungen dienen der Darstellung größerer Zusammenhänge und der Systematisierung theoretischen Wissens. In ihnen werden abgegrenzte Stoffgebiete unter Heranziehung neuer Forschungsergebnisse in übersichtlicher Form dargestellt.

(3) Die Vermittlung von Lehrinhalten im Seminar erfolgt durch Dialog- und Diskussionsphasen zwischen Lehrenden und Studierenden.

(4) In Praktika und in Übungen wird der Lehrstoff in systematischer Weise durchgearbeitet. Lehrende leiten die Veranstaltungen, stellen Aufgaben und bieten Lösungshilfen an. Die Studierenden arbeiten einzeln oder in Gruppen.

(5) In Projekten tragen Studierende unter Betreuung von Prüfungsberechtigten sowie zusätzlich durch selbstorganisiertes Arbeiten auf dem Weg der Kleingruppenarbeit zur Verarbeitung, Analyse und Lösung von Problemen aus der unmittelbaren Berufspraxis bei. Die Ergebnisse werden in einem Projektbericht dargestellt und verteidigt.

(6) Exkursionen sind Bestandteil des Studiums. Sie dienen dazu, die Lehrinhalte und den Kontakt zur beruflichen Praxis während des Studiums zu vertiefen sowie aktuelle Probleme von Unternehmen und Behörden kennen zu lernen und zu beurteilen.

(7) Vorlesungen, Seminare, Übungen, Projekte und Praktika können teilweise oder vollständig multimedial gestützt gestaltet und als Online-Kurse angeboten werden.

§ 9 Prüfungen

(1) Die Bachelorprüfung besteht aus den Pflichtmodul- und Wahlpflichtmodulprüfungen, der Bachelorarbeit und dem Kolloquium zur Bachelorarbeit. Prüfungsvoraussetzungen sind die Prüfungsvorleistungen nach Prüfungsordnung.

(2) Die Bachelorprüfung wird durch die Prüfungsordnung zur Erlangung des akademischen Grades Bachelor geregelt.

§ 10 Zeugnis, Gesamtnote, Bachelorurkunde und Diploma Supplement

(1) Hat die Studentin bzw. der Student alle Teile der Prüfungen bestanden, wird die Gesamtnote der Bachelorprüfung gemäß der Prüfungsordnung ermittelt.

(2) Es werden gemäß der Prüfungsordnung das Zeugnis, die Bachelorurkunde und das Diploma Supplement ausgestellt.

§ 11 Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen

Über die Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen sowie Credits entscheidet der Prüfungsausschuss gemäß der Prüfungsordnung des Studienganges auf Antrag.

**§ 12
Berufspraktikum**

(1) Das Berufspraktikum ist Bestandteil des Studiums und erfolgt nachweislich in einem Unternehmen oder einer dem Studienziel entsprechenden Einrichtung. Wenn ausreichende Praxisstellen nicht zur Verfügung stehen, können diese ausnahmsweise durch gleichwertige Praxisprojekte oder Praxisphasen an der Hochschule ganz oder teilweise ersetzt werden.

(2) Die Dauer des Berufspraktikums beträgt mindestens 16 Wochen.

(3) Die Durchführung des Praktikums erfolgt auf der Grundlage der Praktikumsordnung des Studienganges.

**§ 13
Übergangsregelungen**

Diese Studienordnung ist für alle Studierenden, die ab dem 01.10.2008 in den Studiengang Ökotrophologie immatrikuliert wurden, gültig. Studierende, die vor dem 01.10.2008 in den Studiengang Ökotrophologie immatrikuliert wurden, können durch schriftliche Erklärung an den Prüfungsausschuss beantragen, nach dieser Studienordnung zu studieren.

**§ 14
In-Kraft-Treten**

(1) Diese Studienordnung tritt gleichzeitig mit der Prüfungsordnung des Studienganges Ökotrophologie vom 15.04.2008 in Kraft.

(2) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung vom 15.04.2008 und des Senates der Hochschule Anhalt (FH) vom 14.11.2007 und der Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt (FH) vom 22.10.2008.

(3) Veröffentlicht in „Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt (FH)“ Nr. 31/2008 am 23.10.2008.

Köthen, den 22.10.2008

Prof. Dr. Dr. hc. Dieter Orzessek
Präsident der Hochschule Anhalt (FH)

Anlage 1: Studienplan der Lehrveranstaltungen

1. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen		3 Wochen Prüfungen	27 Credits
2. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen		3 Wochen Prüfungen	32 Credits
3. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen		3 Wochen Prüfungen	27 Credits
4. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen		3 Wochen Prüfungen	30 Credits
5. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen	5 Wochen Berufspraktikum	2 Wochen Prüfungen	29 Credits
6. Semester	11 Wochen Berufspraktikum		10 Wochen Bachelorarbeit	35 Credits

Anlage 2: Modulplan
Seite 1: Pflichtmodule

1. Semester	Angewandte Informatik 60 Lehrstunden 4 Credits	Lebensmittelchemie 63 Lehrstunden 4 Credits	Lebensmittelanalytik 48 Lehrstunden 3 Credits	Lebensmittel-engineering 60 Lehrstunden 4 Credits	Wirtschaftliche Grundlagen (VWL/Marketing) 60 Lehrstunden 4 Credits	Mathematik und Statistik 45 Lehrstunden 3 Credits	Anatomie und Physiologie 75 Lehrstunden 5 Credits	1. Semester			
2. Semester	Humanernährung 60 Lehrstunden 4 Credits	Praktikum (1) Lebensmitteltoxikologie 60 Lehrstunden 4 Credits	Praktikum (2) Allgemeine Lebensmitteltechnologie 75 Lehrstunden 5 Credits	Wirtschaftliche Grundlagen (BWL) 45 Lehrstunden 3 Credits	Mathematik und Statistik 30 Lstd. 2 Cred.	Mikrobiologie 60 Lehrstunden 4 Credits	Verbraucherverhalten und Verbraucherschutzrecht 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 1 60 Lehrstunden 4 Credits	2. Semester		
3. Semester	Angewandte Humanernährung 60 Lehrstunden 4 Credits	Sensorik 60 Lehrstunden 4 Credits	Wirtschaftslehre des Haushaltes 60 Lehrstunden 4 Credits	Hygiene 75 Lehrstunden 5 Credits	Wiss. Arbeiten 40 Lstd. 2 Cred.	Wahlpflichtmodul 2 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 3 60 Lehrstunden 4 Credits	3. Semester			
4. Semester	Beratungspsychologie 60 Lehrstunden 4 Credits	Lebensmittelherstellung und -beurteilung 60 Lehrstunden 4 Credits	Lebensmittellehre 60 Lehrstunden 4 Credits	Lebensmittelrecht 60 Lehrstunden 4 Credits	Wiss. Arbeiten 50 Lstd. 2 Cred.	Wahlpflichtmodul 4 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 5 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 6 60 Lehrstunden 4 Credits	4. Semester		
5. Semester	Qualitätsmanagement 60 Lehrstunden 4 Credits	Interdisziplinäres Projekt 15 Lehrstunden 5 Credits	Wahlpflichtmodul 7 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 8 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 9 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 10 60 Lehrstunden 4 Credits	Wahlpflichtmodul 11 60 Lehrstunden 4 Credits	5. Semester			
6. Semester	Berufspraktikum 16 Wochen 20 Credits					Bachelorarbeit und Kolloquium 10 Wochen 15 Credits					6. Semester
										411 Lehrstunden 27 Credits	
										474 Lehrstunden 32 Credits	
										415 Lehrstunden 27 Credits	
										470 Lehrstunden 30 Credits	
										375 Lehrstunden 29 Credits	
										35Credits	

(1) Lebensmittelchemie Praktikum 12 Lehrstunden - 1 Credit

(2) Lebensmittelanalytik Praktikum 12 Lehrstunden - 1 Credit

Die Auswahl der Wahlpflichtmodule in den jeweiligen Semestern ist durch die Studierenden entsprechend dem Wahlpflichtmodulangebot in Eigenverantwortung vorzunehmen. Insofern handelt es sich bei diesem Modulplan um eine Empfehlung für die individuelle Gestaltung des Studienablaufes.

Anlage 2: **Modulplan**

Seite 2: Katalog der Wahlpflichtmodule

Jedes Wahlpflichtmodul wird in 60 Lehrstunden gelehrt und mit je 4 Credits bewertet. Es sind elf Wahlpflichtmodule aus folgendem Katalog zu wählen:

- Angewandte Statistik
- Arbeitslehre
- Bioanalytik
- Biochemie der Ernährung
- Cateringpraxis
- Diättherapie
- Dienstleistungsmarketing
- Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte
- Lebensmittelproduktion und -technologie
- Lebensmitteltechnik
- Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen
- Marketing für Lebensmittel
- Marktlehre
- Ökologischer Landbau
- Personalführung
- Rechnungswesen
- Schuldnerberatung
- Spezielle Informatik
- Soziologie der Ernährung und des Haushaltes
- Umweltschutz
- Verpflegungsmanagement
- Welternährungswirtschaft