

STUDIENORDNUNG

für den Bachelor-Studiengang

ÖKOTROPHOLOGIE

vom 01.06.2004

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	Berufspraktikum
§ 13	In-Kraft-Treten

Anlagen

- Anlage 1: Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern
Anlage 2: Rahmensemesterplan – Wochenplan

§ 1 Geltungsbereich, Rechtsgrundlagen

(1) Diese Studienordnung gilt für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie mit dem Abschluss

Bachelor of Science (B.Sc.)

an der Hochschule Anhalt (FH) Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landespflege.

- (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 eines Bachelor vom 01.06.2004.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn

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

(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 und unterstützt bei persönlich bedingten Störungen im Studienverlauf. Die Studienfachberaterin oder der Studienfachberater orientiert sich bis zum Ende des ersten Studienjahres über den bisherigen Studienverlauf, informiert die Studierenden und führt ggf. eine Studienberatung durch.

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

§ 4

Studienziele

(1) Der Studiengang Ökotrophologie hat das Ziel, 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 den Endverbraucher herstellen (insbesondere des Lebensmittelgewerbes) arbeiten diese Fachkräfte daran, dass solche Produkte erstellt werden, die den Anforderungen des Verbrauchers entsprechen (ernährungsphysiologisch, sensorisch, hygienisch, technologisch, ökonomisch). Im direkten oder indirekten Kontakt befähigen diese Fachkräfte den Verbraucher, kompetente Entscheidungen in ihrem Alltagshandeln zu treffen. Dies bezieht sich vor allem auf die Entscheidungen über die Zeit- und Geldverwendung sowie speziell auf das Ernährungsverhalten.

(2) Ökotrophologinnen und Ökotrophologen mit einem BA-Abschluss arbeiten überwiegend in einer mittleren Managementposition oder selbstständig (als Unternehmerin bzw. Unternehmer, Freiberuflerin bzw. Freiberufler) als Betriebsleiterin bzw. Betriebsleiter, in der Produktentwicklung oder im Qualitäts- und Hygienemanagement von Unternehmen des Lebensmittelgewerbes, der Gemeinschaftsverpflegung, in Großhaushalten sowie in Behörden und Dienstleistungsbetrieben. Außerdem sind sie in der Marktforschung, Aus- und Weiterbildung, Verbraucherberatung, Schuldnerberatung sowie Ernährungsberatung tätig.

(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 ein inhaltlich zusammenhängender Lehr- und Lernabschnitt, der durch zu erbringende Prüfungsleistung oder sonstige überprüfbare Studienleistungen abgeschlossen wird. Die einzelnen Module sind in der Anlage 1 der Studienordnung beschrieben.

(2) Für den erfolgreichen Abschluss eines 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 (Präsenzstudium) als auch Vor- und Nachbereitungszeiten von Lehrveranstaltungen, Prüfungsvorbereitungen, Erbringungen von Studien- und Prüfungsleistungen einschließlich Berufspraktika sowie des Selbststudiums. Credits sind ohne Dezimalstelle zu vergeben, pro Modul 5 +/- 1 oder ein Vielfaches davon.

(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, das entspricht einer Arbeitsbelastung von 900 Zeitstunden.

§ 6

Studiendauer und Aufbau des Studiums

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

(2) Das Studium enthält ein berufsqualifizierendes Studienangebot in Form von modular aufgebauten Lehrveranstaltungen, einem 18-wöchigen Berufspraktikum und der zehnwöchigen Bachelorarbeit, die in einem Kolloquium zu verteidigen ist.

§ 7

Studienplan und Studieninhalte

(1) Für das Studium gilt der Studienplan in Anlage 1. Er ist auf das Studienziel ausgerichtet und Bestandteil dieser Studienordnung. Er enthält eine Empfehlung für den zeitlichen Ablauf des Studiums und gibt die Anzahl der Semesterwochenstunden pro Modul und die zu erwerbenden Credits an.

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

(3) Im Studienplan 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 Wahlpflichtfächern kann auf Beschluss des Fachbereichsrates jeweils vor Semesterbeginn präzisiert werden.

(4) In den ersten drei Fachsemestern ist ein Pflichtmodul Fremdsprachen im Umfang von mindestens 2 Semesterwochenstunden (SWS) enthalten, die mit mindestens 2 Credits belegt sind. Im ersten oder zweiten Fachsemester ist ein Befähigungsnachweis (Schein) für Literatur- und Fachinformationssysteme im Umfang von einer SWS abzulegen.

(5) 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 zusätzlich 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) Die Vermittlung von Lehrinhalten erfolgt in Vorlesungen durch ausgewählte inhaltliche und theoretische Fakten, Problemstellungen und Methoden zum jeweiligen Lehrgebiet.

(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 selbst organisiertes 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 einer bestimmten Region kennen zu lernen und zu beurteilen.

§ 9

Prüfungen

(1) Die Bachelorprüfung besteht aus den Pflichtmodul- und Wahlpflichtmodulprüfungen, Projekten mit Verteidigung, 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 eines Bachelors 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 ein Zeugnis, eine Bachelorurkunde und ein Diploma Supplement nach Prüfungsordnung des Studienganges 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 18 Wochen.

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

**§ 13
In-Kraft-Treten**

(1) Diese Studienordnung tritt gleichzeitig mit der Prüfungsordnung des Studienganges Ökotrophologie vom 01.06.2004 in Kraft.

(2) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereiches Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landespflege vom 01.06.2004 und des Senates der Hochschule Anhalt (FH) vom 22.06.2004 und der Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt (FH) vom 10.06.2005.

(3) Veröffentlicht in „Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt(FH)“ Nr. 16/2005 am 17.06.2005.

Köthen, den 10.06.2005

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

Anlage 1: Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern

1. Semester	12 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen	6 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen, Prüfungen	25 Credits	
2. Semester	12 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen	6 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen, Prüfungen	30 Credits	
3. Semester	12 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen	6 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen, Prüfungen	25 Credits	
4. Semester	12 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen, Prüfungen	18 Wochen Berufspraktikum (Empfehlung 10+8, jeweils nach dem Vorlesungsblock)	50 Credits Module	15 Credits Berufspraktikum (8 Wochen 7 Credits; 10 Wochen 8 Credits)
5. Semester	12 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen, Prüfungen			
6. Semester	12 Wochen Vorlesungen, Übungen, Seminare, Praktika, Exkursionen, Prüfungen	10 Wochen Bachelorarbeit	20 Credits Module	12 Credits Bachelorarbeit; 3 Credits Kolloquium

- Die Modulprüfungen erfolgen studienbegleitend oder in der optionalen Prüfungswoche.
- Die inhaltliche Ausgestaltung des 6-Wochen-Zyklus erfolgt nach Beschluss des Fachbereichsrates.

Studienverlaufsplan für die Pflichtmodule

1. Sem.	Lebensmittelchemie 72 Lehrstd. 5 Credits	Lebensmittelanalytik 60 Lehrstd. 4 Credits	Lebensmittelengineering 60 Lehrstd. 4 Credits	Anatomie u. Physiologie 72 Lehrstd. 5 Credits	Mathematik und Statistik 72 Lehrstd. 5 Credits	Angewandte Informatik 72 Lehrstd. 5 Credits	Fremdsprache nach Wahl 33 h 2 Credits	
2. Sem.	Betriebswirtschaftslehre 60 Lehrstd. 4 Credits	Humanernährung 60 Lehrstd. 4 Credits	Lebensmitteltoxikologie 60 Lehrstd. 4 Credits	Mikrobiologie 60 Lehrstd. 4 Credits		Allgemeine Lebensmitteltechnologie 72 Lehrstd. 5 Credits	Beratungspsychologie 60 Lehrstd. 4 Credits	LFS 15 h 0 Credits
3. Sem.	Wirtschaft und Gesellschaft 72 Lehrstd. 5 Credits	Hygiene 60 Lehrstd. 4 Credits	Wirtschaftslehre des Haushalts 60 Lehrstd. 4 Credits	Sensorik 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 1 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 2 60 Lehrstd. 4 Credits		
4. Sem.	Lebensmittellehre 60 Lehrstd. 4Credits	Lebensmittelherstellung und -beurteilung 60 Lehrstd. 4 Credits	Verbraucherverhalten und -schutzrecht 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 3 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 4 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 5 60 Lehrstd. 4 Credits	Betriebliches Praktikum 18 Wochen 15 Credits	
5. Sem.	Organisationsmanagement 60 Lehrstd. 4 Credits	Interdisziplinäres Projekt 30 Lehrstd. 6 Credits	Wahlpflichtmodul 6 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 7 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 8 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 9 60 Lehrstd. 4 Credits		
6. Sem.	Wahlpflichtmodul 10 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 11 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 12 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 13 60 Lehrstd. 4 Credits	Wahlpflichtmodul 14 60 Lehrstd. 4 Credits	Bachelorarbeit 12 Credits Kolloquium 3 Credits		

LFS = Literatur- und Fachinformationssysteme

Lehrstd. = Lehrstunden a 45 Min.

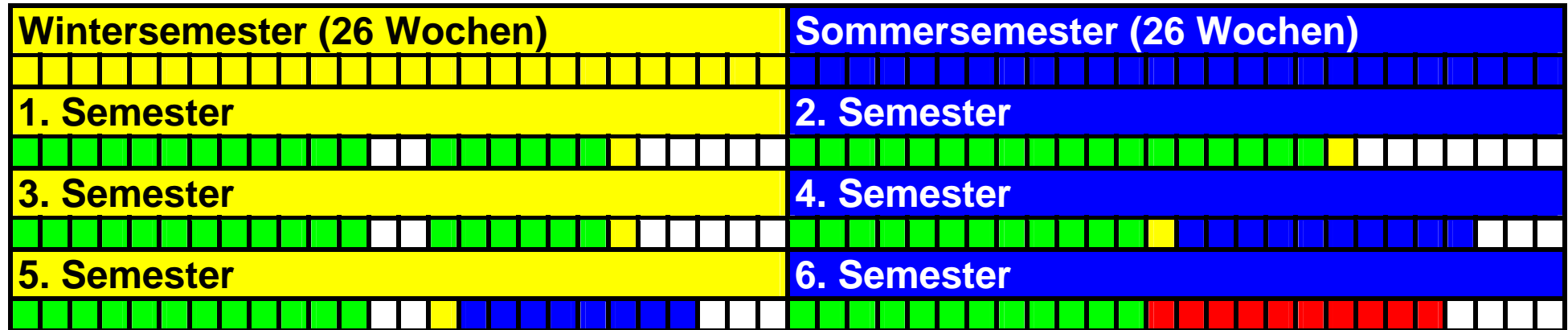
Lehrstunden umfassen Vorlesungen, Übungen, Seminare und Praktika. Sie sind im Modulverzeichnis detailliert ausgewiesen.







Katalog der Wahlpflichtmodule

Jedes Wahlpflichtmodul wird in 60 Lehrstunden gelehrt und wird mit je 4 Credits bewertet. Es sind 14 Wahlpflichtmodule aus folgendem Katalog zu wählen:

- Angewandte Humanernährung,
- Angewandte Statistik ,
- Arbeitslehre,
- Biochemie der Ernährung,
- Cateringpraxis,
- Diättherapie,
- Dienstleistungsmarketing,
- Erhebungen zum Verbraucher- und Ernährungsverhalten,
- Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte,
- Haushaltstechnik,
- Lebensmittelproduktion und -technologie,
- Lebensmittelrecht,
- Lebensmitteltechnik,
- Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen,
- Marketing für Lebensmittel,
- Marktlehre,
- Ökologischer Landbau,
- Personalführung,
- Rechnungswesen,
- Schuldnerberatung,
- Spezielle Informatik,
- Spezielle Soziologie,
- Umweltschutz,
- Verpflegungsmanagement,
- Welternährungswirtschaft.

Anlage 2: Rahmensemesterplan für Bachelor-Studiengänge (Regelstudienzeit: 6 Semester; geteiltes Berufspraktikum)



-  Vorlesungen (12 Wochen), impl. Praktika, Übungen, Prüfungen
-  Praktika/Übungen/Projekte/Exkursionen (6 Wochen)
-  Berufspraktikum (18 Wochen, Empfehlung 10 Wochen im 4. Semester, 8 Wochen im 5. Semester; in Ausnahmefällen auch im 2. und 4. Semester)
-  Abschlussarbeit (10 Wochen), kann auch studienbegleitend im 6. Semester absolviert werden
-  Lehrveranstaltungsfreie Zeit
-  Prüfungswoche (optional)