

Hochschule Anhalt

SATZUNG

vom 02.06.2020

zur
Änderung
der

PRÜFUNGS- und STUDIENORDNUNG

zur Erlangung des akademischen Grades

BACHELOR OF SCIENCE

für den Studiengang

ÖKOTROPHOLOGIE (OE)

vom 14.01.2013

Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 62/2013 am 06.08.2013, mit Änderungen vom 19.12.2013 in AM 63/2014 am 31.01.2014 und vom 05.12.2017 in AM 79/2018 vom 01.09.2018

Aufgrund der §§ 67 Absatz 3 Nr. 8 und 77 Absatz 2 Nr. 1 sowie § 13 Absatz 1 des Hochschulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt i. d. F. vom 14. Dezember 2010 (GVBl.LSA Nr. 28/2010 S.600) zuletzt geändert durch Artikel 14 Abs. 15 des Gesetzes vom 13. Juni 2018 (GVBl. LSA S. 72, 118) wird die nachfolgende Satzung erlassen.

Artikel I

Der Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Bachelor Ökotrophologie wird entsprechend der dieser Satzung beigefügten Anlage geändert.

Artikel II

Diese Satzung ist für alle Studierenden, die ab Wintersemester 2020/2021 im Bachelorstudiengang Ökotrophologie immatrikuliert sind, gültig.

Artikel III

(1) Diese Satzung tritt nach Ihrer Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

(2) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung vom 02.06.2020 und der Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt vom 03.09.2020.

(3) Die Veröffentlichung erfolgt im Amtlichen Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt Nr. 84/2020 und zusätzlich im Internetportal der Hochschule Anhalt.

Köthen, den 03.09.2020

Prof. Dr.-Ing. Jörg Bagdahn
Präsident der Hochschule Anhalt

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Bachelor Ökotrophologie

Der Studien- und Prüfungsplan gibt Volumen und Zuordnung der Module zu den einzelnen Fachsemestern der Regelstudienzeit sowie deren Creditierung an. Bestandteile der Bachelorprüfung sind die Pflicht- und Wahlpflichtmodulprüfungen, das Berufspraktikum, die Bachelorarbeit und das Bachelorkolloquium. Prüfungsvoraussetzungen sind die Vorleistungen nach dieser Anlage.

Fachsemester	Lehrstunden				Prüfungsvorleistung	Prüfungsart	Zeitdauer der Prüfung	Credits
	Vorlesung	Seminar/Übung	Praktikum	Gesamt				
1. Fachsemester								
Pflichtmodule								
Lebensmittelchemie (Fortsetzung im 2. FS)	50	10		60	Siehe 2. FS			4
Lebensmittelanalytik (Fortsetzung im 2. FS)	48	12		60	Siehe 2. FS			4
Wirtschaftliche Grundlagen	60	15		75		K	120 min.	5
Lebensmittelengineering	30	30	15	75	LNW	K	90 min.	5
Anatomie und Physiologie	60	15		75		M	20 min.	5
Mathematik, Statistik und Informatik (Fortsetzung im 2. FS)	50	40		90	2 LNW		Siehe 2. FS	6
Summe 1. Fachsemester				435				29

2. Fachsemester								
Pflichtmodule								
Lebensmittelchemie (Fortsetzung aus 1. FS)			15	15	LNW	M	20 min.	1
Lebensmittelanalytik (Fortsetzung aus 1. FS)			15	15	LNW	M	20 min.	1
Mathematik, Statistik und Informatik (Fortsetzung aus 1. FS)	25	20		45		K	120 min.	3
Lebensmitteltoxikologie	50	25		75	LNW	K	90 min.	5
Lebensmittel- und Verbraucherschutzrecht	50	25		75		K	120 min.	5
Allgemeine Lebensmitteltechnologie	36	24	15	75	LNW	M	20 min.	5
Mikrobiologie u. Hygiene (Fortsetzung im 3. FS)	48		12	60	Siehe 3. FS			4
Humanernährung (Fortsetzung im 3. FS)	45	15		60	Siehe 3. FS			4
Wissenschaftliches Arbeiten (Fortsetzung im 3. FS)	10	20		30	Siehe 3. FS			2
Summe 2. Fachsemester				450				30

3. Fachsemester								
Pflichtmodule								
Mikrobiologie und Hygiene (Fortsetzung aus 2. FS)	60	15		75	TN 80, LNW	K	90 min.	5
Humanernährung (Fortsetzung aus 2. FS)	48	15	12	75	LNW	M	20 min.	5
Wissenschaftliches Arbeiten (Fortsetzung aus 2. FS)		45		45	LNW	H		3
Qualitätsmanagement	45	30		75		K	90 min.	5
Verbraucherökonomik	45	30		75	LNW	M	20 min.	5
Ernährungspsychologie	30	45		75		K	90 min.	5
Lebensmittellehre u. Sensorik (Fortsetzung im 4. FS)	30		30	60	Siehe 4. FS			4
Summe 3. Fachsemester				480				32

4. Fachsemester								
Pflichtmodule								
Lebensmittellehre und Sensorik (Fortsetzung aus 3. FS)	45	15		60	TN 80, LNW	M	25 min.	4
Interdisziplinäres Projekt		15		15		H + P		5
Lebensmittelherstellung und –beurteilung	15		60	75	LNW	P	20 min.	5
Wahlpflichtmodule: es sind drei Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe Folgeseite)								15
Summe 4. Fachsemester				375				29

5. Fachsemester								
Pflichtmodule								
Berufspraktikum (Fortsetzung im 6. FS)	4 Wochen			Siehe 6. FS			5	
Wahlpflichtmodule: es sind fünf Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe Folgeseite)								25
Summe 5. Fachsemester				375				30

6. Fachsemester								
Pflichtmodule								
Berufspraktikum (Fortsetzung aus 5. FS)	12 Wochen			LNW	Keine Prüfung		15	
Bachelorarbeit	10 Wochen				H		12	
Bachelorkolloquium					C/P		3	
Summe 6. Fachsemester				0				30

Summe Studiengang gesamt				2115				180
---------------------------------	--	--	--	------	--	--	--	-----

Wahlpflichtmodulkatalog

Modulname	Belegbar im Semester	Lehrstunden				Prüfungsvorleistung	Prüfungsart	Zeitdauer der Prüfung	Credits
		Vorlesung	Seminar/ Übung	Praktikum	Gesamt				
Angewandte Statistik	4	30	30	15	75		K	90 min.	5
Buchführung und Controlling	4		30	45	75	LNW	K	90 min.	5
Diättherapie	4		30	45	75	LNW	P	20 min.	5
Imkerei und Honigqualität	4		30	45	75	TN 80, LNW	P	20 min.	5
Lebensmitteltechnik	4		60	15	75		K	90 min.	5
Personalführung	4		45	30	75		K	90 min.	5
Verpflegungsmanagement	4		30	45	75	LNW	M	20 min.	5
Beratungspsychologie	5		30	45	75	LNW	K	90 min	5
Biochemie der Ernährung	5		60	15	75		M	30 min.	5
Cateringpraxis	5		30	45	75	TN 80	P	20 min.	5
Ernährung in der Gesundheitsförderung	5		30	45	75		K	90 min.	5
Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte	5		45	30	75		K	90 min.	5
Internationale Agrar- und Lebensmittelmärkte	5		30	45	75		H + P		5
Lebensmittelproduktion und -technologie	5		45	30	75		H + P		5
Marketing	5		45	30	75		K	90 min.	5
Soziologie der Ernährung	5		45	30	75		H+P		5
Studium generale	1 - 6						Keine Prüfung		5

Modulabschluss: K Klausur
M mündliche Prüfung
PRO Projekt
H Hausarbeit
R Referat
P Präsentation
C Kolloquium

Prüfungsvorleistung: LNW Leistungsnachweis
TN 80 Teilnahmenachweis über mindestens 80 Prozent Teilnahme