

Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein

Vom 25. Juli 2019 (Amtl. Bek. HSNR 24/2019)

geändert durch Ordnung vom 15. März 2022 (Amtl. Bek. HSNR 10/2022) und geändert durch Ordnung vom 22. September 2022 (Amtl. Bek. HSNR 30/2022)

Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein

Vom 25. Juli 2019

(Amtl. Bek. HSNR 24/2019)

geändert durch Ordnung vom 15. März 2022 (Amtl. Bek. HSNR 10/2022) und geändert durch Ordnung vom 22. September 2022 (Amtl. Bek. HSNR 30/2022)

Inhaltsübersicht

| § | 1 | Geltungsbereich der Prüfungsordnung |
|---|----|--|
| § | 2 | Ziel des Studiums; Zweck der Prüfung; Bachelorgrad |
| § | 3 | Studienvoraussetzungen |
| § | 4 | Regelstudienzeit; Studienaufbau; Studienvolumen |
| § | 5 | Gliederung der Bachelorprüfung; Kreditpunkte |
| § | 6 | Prüfungsausschuss |
| § | 7 | Prüferinnen und Prüfer, Beisitzerinnen und Beisitzer |
| § | 8 | Anerkennung von Prüfungsleistungen und außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen |
| § | 9 | Einstufungsprüfung |
| § | 10 | Bewertung von Prüfungsleistungen |
| § | 11 | Wiederholung von Prüfungsleistungen |
| § | 12 | Versäumnis; Rücktritt; Täuschung; Ordnungsverstoß |
| § | 13 | Ziel, Umfang und Form der studienbegleitenden Prüfungen |
| § | 14 | Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen |
| § | 15 | Durchführung von studienbegleitenden Prüfungen |
| § | 16 | Klausurarbeit |
| § | 17 | Mündliche Prüfung |
| § | 18 | Studien-, Projekt- oder Hausarbeit |
| § | 19 | Referat |
| § | 20 | Prüfung im Antwort-Wahl-Verfahren |
| § | 21 | Testate |
| § | 22 | Praxissemester |
| § | 23 | Auslandsstudiensemester |
| § | 24 | Bachelorarbeit |
| § | 25 | Zulassung zur Bachelorarbeit |
| § | 26 | Ausgabe und Bearbeitung der Bachelorarbeit |
| 8 | 27 | Abgabe und Bewertung der Bachelorarbeit |

§ 28 Kolloquium

| § 29 | Erge | ebnis der Bachelorprüfung |
|--------|------|--|
| § 30 | Zeu | gnis, Gesamtnote, Zeugnisbeilagen |
| § 31 | Bac | helorurkunde |
| § 32 | Zus | ätzliche Prüfungen |
| § 33 | Eins | sicht in die Prüfungsakten |
| § 34 | Ung | gültigkeit von Prüfungen |
| § 35 | Übe | ergangsbestimmungen |
| § 36 | Inkı | rafttreten, Außerkrafttreten |
| Anlage | I | Prüfungs- und Studienplan für das erste bis vierte Semester |
| Anlage | II | Prüfungs- und Studienplan für das fünfte und sechste Semester sechssemestrigen Studium (ohne Minor-Semester) |
| Anlage | III | Prüfungsplan für das fünfte bis siebte Semester im siebensemestrigen Studium mit Minor-Semester |
| Anlage | IV | Modularer Aufbau des Studiums |

Beschreibung der Lehrveranstaltungsformen

Anlage V

§ 1 Geltungsbereich der Prüfungsordnung

- (1) Diese Prüfungsordnung gilt für das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein.
- (2) Das Studium in diesem Studiengang kann wahlweise mit und ohne Minor-Semester (Praxis- oder Auslandsstudiensemester oder einsemestriges internationales Studienprogramm) abgeschlossen werden und hat dementsprechend eine sechs- oder siebensemestrige Regelstudienzeit.

§ 2 Ziel des Studiums; Zweck der Prüfung; Bachelorgrad

- (1) Das Studium soll unter Beachtung der allgemeinen Studienziele (§ 58 HG) auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse insbesondere anwendungsbezogene Inhalte vermitteln und dazu befähigen, Vorgänge und Probleme aus dem Berufsfeld der Lebensmittelwissenschaften zu analysieren, praxisgerechte Problemlösungen zu erarbeiten und dabei außerfachliche Bezüge zu beachten.
- (2) Die Bachelorprüfung bildet den berufsqualifizierenden Abschluss des Studiums. Durch die Bachelorprüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die für eine selbstständige Tätigkeit im Beruf notwendigen gründlichen Fachkenntnisse erworben hat und befähigt ist, auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden selbstständig zu arbeiten.
- (3) Aufgrund der bestandenen Bachelorprüfung wird der akademische Grad "Bachelor of Science", abgekürzt "B. Sc.", verliehen.

§ 3 Studienvoraussetzungen

- (1) Voraussetzung für den Zugang zum Studium ist der Nachweis der Fachhochschulreife, der Allgemeinen Hochschulreife, der einschlägigen fachgebundenen Hochschulreife oder einer als gleichwertig anerkannten Vorbildung. Zusätzlich ist der Nachweis eines achtwöchigen Vorpraktikums nach Maßgabe der Absätze 4 bis 7 zu erbringen.
- (2) Abweichend von Absatz 1 Satz 1 wird von der Fachhochschulreife abgesehen bei Studienbewerberinnen und Studienbewerbern, die sich in der beruflichen Bildung qualifiziert haben und gemäß der Berufsbildungshochschulzugangsverordnung entweder unmittelbar zum Studium zugelassen werden können oder die Zugangsprüfung oder das Probestudium erfolgreich absolviert haben.
- (3) Studienbewerberinnen und Studienbewerber, die ihre Zugangsvoraussetzungen nicht an einer deutschsprachigen Einrichtung erworben haben, müssen die für den Studiengang erforderlichen Kenntnisse der deutschen Sprache besitzen. Als Nachweis ausreichender Sprachkenntnisse werden insbesondere folgende Zertifikate anerkannt:
- TestDaF (Test Deutsch als Fremdsprache), mindestens Stufe 4 in allen Teilen
- Deutsche Sprachprüfung für den Hochschulzugang (DSH-2)
- Deutsches Sprachdiplom, Stufe II (KMK)
- Goethe-Zertifikat C2: GDS (ab 2012)
- Kleines Deutsches Sprachdiplom des Goethe-Instituts (bis 2012)
- Zentrale Oberstufenprüfung des Goethe-Instituts (bis 2012)

- (4) Es wird empfohlen, das achtwöchige Vorpraktikum vor Studienbeginn abzuleisten. Spätestens ist es zu Beginn des dritten Fachsemesters nachzuweisen. Mindestens vier Wochen des Vorpraktikums sind zusammenhängend zu absolvieren.
- (5) In dem Vorpraktikum sollen grundlegende berufspraktische Erfahrungen in Bereichen der Lebensmittelwissenschaften gesammelt werden. Als Praxisstellen kommen insbesondere Unternehmen und Einrichtungen der Lebensmittelwirtschaft sowie vor- oder nachgelagerte Bereiche in Betracht.
- (6) Einschlägige Ausbildungs- und Berufstätigkeiten werden auf das Vorpraktikum angerechnet. Der Nachweis des Vorpraktikums gilt als erbracht, wenn die Studienbewerberin oder der Studienbewerber die Qualifikation für das Studium durch das Zeugnis der Fachhochschulreife einer Fachoberschule in einer für den Studiengang einschlägigen Fachrichtung erworben hat.
- (7) Von dem Nachweis des Vorpraktikums wird abgesehen, wenn Studierende einer ausländischen Hochschule aufgrund bestehender Partnerschaftsvereinbarungen das Studium an der Hochschule Niederrhein für einen begrenzten Zeitraum, der nicht den Abschluss des Studiums selbst umfassen darf, fortsetzen wollen.
- (8) Der Zugang zum Studium ist ausgeschlossen, wenn die Studienbewerberin oder der Studienbewerber im gleichen Studiengang an einer Hochschule im Geltungsbereich des Grundgesetzes eine nach der Prüfungsordnung erforderliche Prüfung endgültig nicht bestanden hat. Der Zugang zum Studium ist ferner ausgeschlossen, wenn
- 1. die Prüfung an einer Hochschule im Geltungsbereich des Grundgesetzes in einem Studiengang endgültig nicht bestanden wurde, der eine erhebliche inhaltliche Nähe zu dem hier geregelten Studiengang aufweist, und
- 2. die betreffende Prüfung auch nach dieser Prüfungsordnung verpflichtend zu absolvieren ist.

Eine erhebliche inhaltliche Nähe im Sinne von Satz 2 ist in der Regel dann gegeben, wenn mindestens 60 % der Studieninhalte deckungsgleich sind.

§ 4 Regelstudienzeit; Studienaufbau; Studienvolumen

- (1) Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester. Für Studierende, die den Studiengang einschließlich des Minor-Semesters (Praxissemester oder Auslandsstudiensemester oder einsemestriges internationales Studienprogramm) absolvieren, beträgt die Regelstudienzeit sieben Semester. Die Regelstudienzeit schließt die Prüfungen mit ein.
- (2) Das Studium ist in 27 Module gegliedert. Ein Modul bezeichnet in der Regel einen Verbund von thematisch und zeitlich aufeinander abgestimmten Lehrveranstaltungen, die auf ein einheitliches Lernund Qualifikationsziel ausgerichtet sind. Eigene Module bilden die Bachelorarbeit und das Kolloquium sowie im siebensemestrigen Studiengang das Minor-Semester. Den Modulen des Studienganges sind nach § 5 Abs. 5 im sechssemestrigen Studium in der Summe 180, im siebensemestrigen Studiengang in der Summe 210 Kreditpunkte zugeordnet.
- (3) Das Studium kann wahlweise in einer der folgenden Vertiefungsrichtungen abgeschlossen werden:
- Produktentwicklung,
- Qualität und Lebensmittelsicherheit,
- Applikationsmanagement,
- Regulatory Affairs.

Die oder der Studierende hat sich bis zum Ende des dritten Fachsemesters für eine dieser Vertiefungsrichtungen zu entscheiden. Ein Wechsel der Vertiefungsrichtung ist danach einmalig möglich, solange nicht mehr als zwei Prüfungsversuche in Vertiefungsmodulen unternommen wurden. Das Lehrangebot der Vertiefungsrichtungen kann nur auf Beschluss des Fachbereichsrates eingeschränkt werden.

- (4) Das Gesamtlehrangebot beträgt 131 Semesterwochenstunden.
- (5) Das Nähere zum Aufbau des Studiums sowie zu Art und Umfang der Module ergibt sich aus den Prüfungs- und Studienplänen (Anlagen I bis III). Anlage IV enthält eine schematische Darstellung der modularen Struktur des Studiums. Anlage V enthält eine Beschreibung der Lehrveranstaltungsformen. Einzelheiten insbesondere zu Qualifikationszielen, Lehrinhalten und den in der Regel zu wählenden Prüfungsformen sind im Modulhandbuch festgelegt, das von allen Interessierten jederzeit eingesehen werden kann.

§ 5 Gliederung der Bachelorprüfung; Kreditpunkte

- (1) Die Bachelorprüfung gliedert sich nach näherer Bestimmung durch die Prüfungs- und Studienpläne (Anlagen I bis III) in studienbegleitende Prüfungen und Testate sowie den abschließenden Prüfungsteil, bestehend aus der Bachelorarbeit und dem Kolloquium. Bei Absolvierung des Minor-Semesters sind zusätzlich die nach § 22 oder 23 vorgesehenen Leistungen zu erbringen.
- (2) Studienbegleitende Prüfungen und Testate beziehen sich entsprechend der Festlegung in den Prüfungs- und Studienplänen (Anlagen I bis III) jeweils auf ein Modul oder einen Teil eines Moduls und schließen dieses Modul oder Teilmodul in vollem Umfang ab. Die Leistungsüberprüfung findet entweder während oder unmittelbar nach Beendigung der betreffenden Modulveranstaltungen statt. Das Thema der Bachelorarbeit wird in der Regel im sechssemestrigen Studiengang im sechsten, im siebensemestrigen Studiengang im siebten Semester und so rechtzeitig ausgegeben, dass das Kolloquium vor Ablauf des Semesters durchgeführt werden kann.
- (3) Der Studienverlauf und das Prüfungsverfahren sind so zu gestalten, dass die Bachelorprüfung innerhalb der Regelstudienzeit abgeschlossen werden kann.
- (4) Prüfungsverfahren müssen die Inanspruchnahme von Schutzfristen nach dem Mutterschutzgesetz und dem Gesetz zum Elterngeld und zur Elternzeit ermöglichen sowie Ausfallzeiten durch die Pflege von pflegebedürftigen Angehörigen berücksichtigen. Um Verfahrensabläufe zeitlich anzupassen, bedarf es in der Regel eines Antrags des Prüflings.
- (5) Die Bachelorprüfung wird nach einem Kreditpunktesystem abgelegt. Alle Module und Teilmodule sind entsprechend dem European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS) mit Kreditpunkten bewertet. Die Anzahl der zugeordneten Kreditpunkte richtet sich nach dem Lern- und Arbeitsaufwand, der in der Regel für die Absolvierung des einzelnen Moduls benötigt wird. Gemäß den Vereinbarungen des ECTS steht ein Kreditpunkt für einen Arbeitsaufwand der oder des Studierenden von 25 bis 30 Zeitstunden. Grundlage für die Vergabe der Kreditpunkte ist die Annahme, dass der Arbeitsaufwand eines Studienjahres insgesamt mit 60 Kreditpunkten zu bewerten ist. Die Kreditpunkte eines Moduls oder Teilmoduls werden der oder dem Studierenden zuerkannt, sobald sie oder er die zugehörige Prüfung bestanden oder das geforderte Testat erbracht hat. Erworbene Kreditpunkte werden auf einem Kreditpunktekonto gutgeschrieben, das der Prüfungsausschuss für die Studierende oder den Studierenden führt.

§ 6 Prüfungsausschuss

- (1) Für die Organisation der Prüfungen und die durch diese Prüfungsordnung zugewiesenen Aufgaben wird ein Prüfungsausschuss gebildet. Der Prüfungsausschuss ist ein unabhängiges Organ der Hochschule Niederrhein und Behörde im Sinne des Verwaltungsverfahrensrechts. Er besteht aus der oder dem Vorsitzenden, deren oder dessen Stellvertreterin oder Stellvertreter und fünf weiteren Mitgliedern. Die oder der Vorsitzende, die oder der stellvertretende Vorsitzende und zwei weitere Mitglieder werden aus dem Kreis der Professorinnen und Professoren, ein Mitglied aus dem Kreis der wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zwei Mitglieder aus dem Kreis der Studierenden vom Fachbereichsrat gewählt. Die Amtszeit der hauptberuflich an der Hochschule tätigen Mitglieder und ihrer Vertreterinnen und Vertreter beträgt vier Jahre, die der studentischen Mitglieder und ihrer Vertreterinnen und Vertreter ein Jahr. Wiederwahl ist zulässig.
- (2) Der Prüfungsausschuss achtet auf die Einhaltung der Prüfungsordnung. Er organisiert die Prüfungen und sorgt für deren ordnungsgemäße Durchführung. Die Zuständigkeit der Dekanin oder des Dekans gemäß § 27 HG bleibt unberührt. Der Prüfungsausschuss ist insbesondere zuständig für die Entscheidung über Widersprüche gegen in Prüfungsverfahren getroffene Entscheidungen. Darüber hinaus hat der Prüfungsausschuss dem Fachbereichsrat über die Entwicklung der Prüfungen und Studienzeiten jährlich zu berichten. Er gibt Anregungen zur Reform der Prüfungsordnung und der Studienpläne. Der Prüfungsausschuss kann die Erledigung seiner Aufgaben für Regelfälle auf die Vorsitzende oder den Vorsitzenden übertragen; dies gilt nicht für die Entscheidung über Widersprüche.
- (3) Der Prüfungsausschuss ist in der Regel beschlussfähig, wenn neben der oder dem Vorsitzenden oder deren oder dessen Stellvertreterin oder Stellvertreter und einer weiteren Professorin oder einem weiteren Professor mindestens zwei weitere stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind. In Angelegenheiten, in denen gemäß den Sätzen 6 und 7 nicht alle Mitglieder stimmberechtigt sind, ist der Prüfungsausschuss beschlussfähig, wenn neben der oder dem Vorsitzenden oder deren oder dessen Stellvertreterin oder Stellvertreter mindestens zwei weitere stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind. Mindestens die Hälfte der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder müssen Professorinnen oder Professoren sein. Er beschließt mit einfacher Mehrheit. Bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme der oder des Vorsitzenden. Die studentischen Mitglieder des Prüfungsausschusses sowie die wissenschaftliche Mitarbeiterin oder der wissenschaftliche Mitarbeiter wirken bei der Anerkennung von Prüfungsleistungen und außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen und der sonstigen Beurteilung von Prüfungsleistungen nicht mit. An der Beratung und Beschlussfassung über Angelegenheiten, die die Festlegung von Prüfungsaufgaben oder ihre eigene Prüfung betreffen, nehmen die studentischen Mitglieder nicht teil.
- (4) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses haben das Recht, bei der Abnahme von Prüfungen zugegen zu sein. Ausgenommen sind studentische Mitglieder des Prüfungsausschusses, die sich am selben Tag der gleichen Prüfung zu unterziehen haben.
- (5) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses, deren Stellvertreterinnen und Stellvertreter, die Prüferinnen und Prüfer und die Beisitzerinnen und Beisitzer unterliegen der Amtsverschwiegenheit. Sofern sie nicht im Öffentlichen Dienst stehen, sind sie durch die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zur Verschwiegenheit zu verpflichten.
- (6) Belastende Entscheidungen des Prüfungsausschusses oder seiner oder seines Vorsitzenden sind dem Prüfling unverzüglich mitzuteilen. Dem Prüfling ist vorher Gelegenheit zum rechtlichen Gehör zu geben.

§ 7 Prüferinnen und Prüfer, Beisitzerinnen und Beisitzer

- (1) Zur Abnahme von Prüfungen sind die an der Hochschule Lehrenden befugt. Ausnahmsweise sind auch in der beruflichen Praxis und Ausbildung erfahrene Personen sowie an anderen Hochschulen Lehrende zur Abnahme von Prüfungen befugt, wenn dies zur Erreichung des Prüfungszwecks sachgerecht und erforderlich ist (zum Beispiel als Zweitprüferin oder Zweitprüfer der Bachelorarbeit). Die Prüferinnen und Prüfer müssen selbst mindestens die durch die Prüfung festzustellende oder eine gleichwertige Qualifikation besitzen; dies gilt auch für die bei mündlichen Prüfungen anwesenden Beisitzerinnen und Beisitzer. Die Prüferinnen und Prüfer und die Beisitzerinnen und Beisitzer werden vom Prüfungsausschuss bestellt. Sie sind in ihrer Tätigkeit unabhängig von Weisungen.
- (2) Der Prüfungsausschuss achtet darauf, dass die Prüfungsverpflichtungen möglichst gleichmäßig auf die Prüferinnen und Prüfer verteilt werden.
- (3) Die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses sorgt dafür, dass dem Prüfling die Namen der Prüferinnen oder Prüfer rechtzeitig bekannt gegeben werden. Die Bekanntgabe soll zugleich mit der Zulassung, in der Regel mindestens zwei Wochen vor der Prüfung, oder, bei der Bachelorarbeit, spätestens mit der Ausgabe des Themas erfolgen. Die Bekanntgabe über das webbasierte Campus-Management-System oder durch Aushang ist ausreichend.

§ 8 Anerkennung von Prüfungsleistungen und außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen

Die Anerkennung von Prüfungsleistungen und außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen regelt die Hochschule in einer eigenen Ordnung.

§ 9 Einstufungsprüfung

- (1) Studienbewerberinnen und Studienbewerber, welche die für ein erfolgreiches Studium erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten auf andere Weise als durch ein Studium erworben haben, sind nach dem Ergebnis einer Einstufungsprüfung berechtigt, das Studium in einem entsprechenden Abschnitt des Studienganges aufzunehmen, soweit nicht Regelungen über die Vergabe von Studienplätzen entgegenstehen.
- (2) Nach dem Ergebnis der Einstufungsprüfung können der Studienbewerberin oder dem Studienbewerber eine praktische Tätigkeit nach § 3, die Teilnahme an Lehrveranstaltungen und die entsprechenden Prüfungs- oder Testatleistungen ganz oder teilweise erlassen werden. Über die Entscheidung erhält der Prüfling eine Bescheinigung.
- (3) Das Nähere über Art, Form und Umfang der Einstufungsprüfung regelt die Einstufungsprüfungsordnung der Hochschule Niederrhein.

§ 10 Bewertung von Prüfungsleistungen

(1) Prüfungsleistungen sind durch Noten differenziert zu beurteilen. Die Noten für die einzelnen Prüfungsleistungen werden von der jeweiligen Prüferin oder vom jeweiligen Prüfer festgesetzt.

- (2) Sind mehrere Prüferinnen oder Prüfer an einer Prüfung beteiligt, so bewerten sie die gesamte Prüfungsleistung gemeinsam, sofern nicht nachfolgend etwas anderes bestimmt ist. Bei nicht übereinstimmender Beurteilung ergibt sich die Note aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen.
- (3) Für die Bewertung der Prüfungsleistungen sind folgende Noten zu verwenden:

1 = sehr gut = eine hervorragende Leistung;

2 = gut = eine Leistung, die erheblich über den durchschnittlichen Anforderungen

liegt;

3 = befriedigend = eine Leistung, die durchschnittlichen Anforderungen entspricht;

4 = ausreichend = eine Leistung, die trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt;

5 = nicht ausreichend = eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht

mehr genügt.

Zur weiteren Differenzierung der Bewertung können um 0,3 verminderte oder erhöhte Notenziffern verwendet werden; die Noten 0,7, 4,3, 4,7 und 5,3 sind ausgeschlossen.

(4) Bei der Bildung von Noten aus Zwischenwerten ergibt eine rechnerischer Wert

bis 1,5 die Note "sehr gut",

über 1,5 bis 2,5 die Note "gut",

über 2,5 bis 3,5 die Note "befriedigend",

über 3,5 bis 4,0 die Note "ausreichend",

über 4,0 die Note "nicht ausreichend".

Hierbei werden Zwischenwerte nur mit der ersten Dezimalstelle berücksichtigt; alle weiteren Stellen hinter dem Komma werden ohne Rundung gestrichen.

- (5) Eine Prüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mindestens als "ausreichend" (4,0) bewertet worden ist.
- (6) Die Note eines Moduls, in dem mehrere studienbegleitende Prüfungen abzulegen sind, wird aus dem Mittel der in diesen Prüfungen erreichten Einzelnoten gebildet. Dabei werden als Notengewichte die Kreditpunktwerte zugrunde gelegt.
- (7) Die Bewertung schriftlicher Prüfungsleistungen wird den Studierenden nach spätestens sechs Wochen mitgeteilt. Die Bekanntgabe über das webbasierte Campus-Management-System oder durch Aushang ist ausreichend. Die Bewertung der Bachelorarbeit wird den Studierenden nach spätestens acht Wochen mitgeteilt. Die Bewertung mündlicher Prüfungsleistungen wird den Studierenden im Anschluss an die Prüfung bekannt gegeben.
- (8) Die Gesamtnote der Bachelorprüfung wird durch eine ECTS-Note, die neben der absoluten eine relative Bewertung der Prüfungsleistung abbildet, ergänzt. Die ECTS-Note setzt die individuelle Leistung einer Absolventin oder eines Absolventen ins Verhältnis zu den Leistungen der anderen Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs. Danach erhalten die Absolventinnen und Absolventen, die innerhalb ihrer Vergleichsgruppe

zu den besten 10 % gehören, die Note A,

zu den nächstbesten 25 % gehören, die Note B,

zu den nächstbesten 30 % gehören, die Note C,

zu den nächstbesten 25 % gehören, die Note D,

zu den schlechtesten 10 % gehören, die Note E.

Für die Absolventinnen und Absolventen eines Semesters bilden die Absolventinnen und Absolventen der unmittelbar vorhergehenden Semester die maßgebliche Vergleichsgruppe. In diese Vergleichsgruppe werden so viele Semester einbezogen, dass mit dem letzten einbezogenen Semester die Zahl von 100 Absolventinnen oder Absolventen erreicht oder überschritten wird. Solange in dem Studiengang die benötigte Zahl von 100 Absolventinnen oder Absolventen nicht erreicht ist, wird die Vergleichsgruppe um Absolventinnen und Absolventen fachlich verwandter Bachelorstudiengänge der Hochschule Niederrhein erweitert.

§ 11 Wiederholung von Prüfungsleistungen

- (1) Studienbegleitende Prüfungen können zweimal wiederholt werden. Die Bachelorarbeit und das Kolloquium können je einmal wiederholt werden.
- (2) Bestandene Prüfungen können nicht wiederholt werden.

§ 12 Versäumnis; Rücktritt; Täuschung; Ordnungsverstoß

- (1) Eine Prüfungsleistung gilt als "nicht ausreichend" (5,0) bewertet, wenn der Prüfung zu einem Prüfungstermin ohne triftige Gründe nicht erscheint, wenn er nach Beginn der Prüfung ohne triftige Gründe von ihr zurücktritt oder wenn er die Prüfungsleistung nicht vor Ablauf der Prüfung erbringt. Satz 1 gilt entsprechend, wenn der Prüfling ohne triftige Gründe die Bachelorarbeit oder eine sonstige befristete Prüfungsarbeit nicht fristgerecht abliefert.
- (2) Die für das Nichterscheinen, den Rücktritt nach Beginn der Prüfung oder die nicht fristgerechte Ablieferung geltend gemachten Gründe müssen dem Prüfungsausschuss unverzüglich schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht werden. Zum Nachweis der krankheitsbedingten Prüfungsunfähigkeit muss der Prüfling eine ärztliche Bescheinigung über das Bestehen der Prüfungsunfähigkeit einreichen. Bestehen zureichende tatsächliche Anhaltspunkte, die eine Prüfungsfähigkeit als wahrscheinlich annehmen oder einen anderen Nachweis als sachgerecht erscheinen lassen, kann der Prüfungsausschuss auf Kosten der Hochschule die Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung eines von ihm benannten Vertrauensarztes verlangen. Erkennt der Prüfungsausschuss die Gründe an, so wird dem Prüfling mitgeteilt, dass er die Zulassung zu der entsprechenden Prüfungsleistung erneut beantragen kann. Die Bekanntgabe über das webbasierte Campus-Management-System ist ausreichend.
- (3) Versucht der Prüfling, das Ergebnis seiner Prüfungsleistung durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen, gilt die betreffende Prüfungsleistung als "nicht ausreichend" (5,0) bewertet. Ein Prüfling, der den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung stört, kann von der jeweiligen Prüferin oder dem jeweiligen Prüfer oder der oder dem Aufsichtführenden in der Regel nach Abmahnung von der Fortsetzung der Prüfungsleistung ausgeschlossen werden; in diesem Fall gilt die betreffende Prüfungsleistung als "nicht ausreichend" (5,0) bewertet. Die Gründe für den Ausschluss sind aktenkundig zu machen. Wird der Prüfling von der weiteren Erbringung einer Prüfungsleistung ausgeschlossen, kann er verlangen, dass diese Entscheidung vom Prüfungsausschuss überprüft wird. Dies gilt entsprechend bei Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel.
- (4) Eine Täuschung im Sinne von Absatz 3 liegt bei schriftlichen Prüfungsarbeiten insbesondere dann vor, wenn der Prüfling seine Arbeit bei einer Gruppenarbeit seinen gekennzeichneten Anteil der Arbeit nicht selbstständig angefertigt oder andere als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Quellen und Hilfsmittel benutzt hat (Plagiat).

§ 13 Ziel, Umfang und Form der studienbegleitenden Prüfungen

- (1) In den studienbegleitenden Prüfungen soll festgestellt werden, ob der Prüfling Inhalt und Methoden des Moduls in den wesentlichen Zusammenhängen beherrscht und erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten selbstständig richtig anwenden kann.
- (2) Die Prüfungsanforderungen orientieren sich an dem Inhalt der Modulveranstaltungen. Grundsätzlich besteht ein Anspruch auf Beibehaltung des Prüfungsstoffes nur für drei aufeinander folgende Prüfungstermine. Werden die Modulveranstaltungen in einer Fremdsprache abgehalten, so ist diese Fremdsprache auch Prüfungssprache, sofern im Modulhandbuch nicht etwas anderes festgelegt ist.
- (3) Formen der studienbegleitenden Prüfung sind
- 1. die Klausurarbeit (§ 16),
- 2. die mündliche Prüfung (§ 17),
- 3. die Studien-, Projekt- oder Hausarbeit (§ 18),
- 5. das Referat (§ 19),
- 7. die Prüfung im Antwort-Wahl-Verfahren (§ 20).

Eine Kombination von Prüfungsformen oder eine Aufteilung der Prüfung auf mehrere Termine ist mit Zustimmung des Prüfungsausschusses möglich.

(4) Der Prüfungsausschuss legt in der Regel mindestens acht Wochen vor dem Prüfungstermin die Prüfungsform und im Falle einer Klausurarbeit deren Dauer im Einvernehmen mit den Prüferinnen oder Prüfern für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Prüfung einheitlich und verbindlich fest.

§ 14 Zulassung zu studienbegleitenden Prüfungen

- (1) Zu einer studienbegleitenden Prüfung kann zugelassen werden, wer
- 1. über die Studienvoraussetzungen gemäß § 3 verfügt,
- 2. zum Zeitpunkt der Prüfung an der Hochschule Niederrhein eingeschrieben oder als Zweithörerin oder Zweithörer zugelassen ist,
- 3. im Falle einer Prüfung zu einem Vertiefungsmodul oder Wahlmodul in den Modulen des ersten bis dritten Semesters 84 Kreditpunkte erworben hat.
- (2) Der Antrag auf Zulassung ist bis zu dem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin in der Regel über das webbasierte Campus-Management-System, andernfalls schriftlich an die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu richten.
- (3) Ein Modul aus einem Wahlpflichtkatalog ist mit der Stellung des Antrags auf Zulassung zur Prüfung verbindlich festgelegt. Die Festlegung wird bei einem Wechsel der Vertiefungsrichtung gemäß § 4 Abs. 3 Satz 3 aufgehoben. Wählt der Prüfling aus einem Wahlpflichtkatalog mehr Module als erforderlich aus und schließt sie durch Prüfungen ab, so gelten die zuerst durchgeführten Prüfungen als die vorgeschriebenen, es sei denn, dass der Prüfling vor dem ersten Prüfungsversuch etwas anderes bestimmt hat.
- (4) Der Antrag auf Zulassung kann, in der Regel über das webbasierte Campus-Management-System, andernfalls schriftlich, bis eine Woche vor dem festgesetzten Prüfungstermin ohne Anrechnung auf die Zahl der möglichen Prüfungsversuche zurückgenommen werden. Der Rücktritt von einem ersten Versuch hebt ebenfalls die verbindliche Festlegung eines Wahlpflichtmoduls nach Absatz 3 Satz 1 auf.

- (5) Dem Antrag sind die Unterlagen zum Nachweis der in Absatz 1 genannten Zulassungsvoraussetzungen beizufügen, sofern sie nicht bereits früher vorgelegt wurden.
- (6) Die Zulassung ist zu versagen, wenn
- a) die in Absatz 1 genannten Voraussetzungen nicht erfüllt sind oder
- b) die Unterlagen unvollständig sind und nicht bis zu dem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin ergänzt werden oder
- c) der Prüfling an einer Hochschule im Geltungsbereich des Grundgesetzes eine nach der Prüfungsordnung erforderliche Prüfung im gleichen Studiengang endgültig nicht bestanden hat oder die Prüfung, zu der er die Zulassung beantragt, an einer Hochschule im Geltungsbereich des Grundgesetzes in einem Studiengang endgültig nicht bestanden hat, der eine erhebliche inhaltliche Nähe zu dem hier geregelten Studiengang aufweist.
- (7) Über die Zulassung entscheidet die der Vorsitzende des Prüfungsausschusses und im Zweifelsfall der Prüfungsausschuss. Die Bekanntgabe über das webbasierte Campus-Management-System ist ausreichend.

§ 15 Durchführung von studienbegleitenden Prüfungen

- (1) Prüfungstermine sollen so angesetzt werden, dass infolge der Terminierung keine Lehrveranstaltungen ausfallen.
- (2) Der Prüfungstermin wird dem Prüfling rechtzeitig, in der Regel mindestens zwei Wochen vor der betreffenden Prüfung bekannt gegeben. Die Bekanntgabe durch Aushang ist ausreichend.
- (3) Der Prüfling hat sich auf Verlangen der Prüferin oder des Prüfers oder der oder des Aufsichtführenden durch den Studienausweis nebst einem amtlichen Ausweis mit Lichtbild zu legitimieren.
- (4) Macht ein Prüfling mit einer Behinderung im Sinne des § 3 Behindertengleichstellungsgesetz durch ein ärztliches Zeugnis oder auf andere Weise glaubhaft, dass er wegen seiner Behinderung nicht in der Lage ist, die Prüfung ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form abzulegen, so kann die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses gestatten, gleichwertige Prüfungsleistungen in einer anderen Form zu erbringen. Sie oder er hat dafür zu sorgen, dass durch die Gestaltung der Prüfungsbedingungen eine Benachteiligung für Studierende mit Behinderung nach Möglichkeit ausgeschlossen wird; im Zweifel kann er weitere Nachweise der Behinderung fordern. Nachteilsausgleichende Maßnahmen können insbesondere sein:
- die Verlängerung der Dauer bzw. der Bearbeitungszeit von Prüfungen
- die Unterbrechung von zeitabhängigen Prüfungsleistungen durch individuelle Erholungspausen
- das Splitten von Prüfungsleistungen in Teilleistungen
- der Ersatz von schriftlichen durch mündliche Leistungen und umgekehrt
- das Zulassen und ggf. auch Bereitstellen von Hilfsmitteln, Assistenzleistungen, adaptierten Prüfungsunterlagen, gesonderten Prüfungsräumen

§ 16 Klausurarbeit

- (1) Durch schriftliche Prüfungsleistungen in Form einer Klausurarbeit soll der Prüfling nachweisen, dass er in begrenzter Zeit und mit beschränkten Hilfsmitteln Probleme aus dem jeweiligen Prüfungsgebiet mit geläufigen Methoden des Faches erkennen und lösen kann.
- (2) Die Bearbeitungszeit einer Klausurarbeit richtet sich nach dem Kreditpunktwert des jeweiligen Moduls oder Teilmoduls. Sie soll je Kreditpunkt 20 bis 40 Minuten betragen.
- (3) Eine Klausurarbeit findet unter Aufsicht statt. Über die Zulassung von Hilfsmitteln entscheidet der Prüfer.
- (4) Die Prüfungsaufgabe einer Klausurarbeit wird in der Regel von nur einer Prüferin oder einem Prüfer gestellt. In fachlich begründeten Fällen, insbesondere wenn mehrere Fachgebiete zusammenfassend geprüft werden, kann die Prüfungsaufgabe auch von mehreren Prüferinnen oder Prüfern gestellt werden. In diesem Fall legen die Prüferinnen oder Prüfer die Gewichtung der Anteile an der Prüfungsaufgabe vorher gemeinsam fest. Mit Zustimmung des Prüfungsausschusses kann die Prüferin oder der Prüfer eine Regelung treffen, nach der in Übungsklausuren erbrachte Leistungen im Umfang von bis zu 10 % auf das Leistungssoll der regulären Klausurarbeit angerechnet werden können.
- (5) Klausurarbeiten sind, wenn es sich um die letzte Wiederholungsprüfung handelt, von zwei Prüferinnen oder Prüfern zu bewerten. In allen anderen Fällen ist die Bewertung durch eine einzige Prüferin oder einen einzigen Prüfer ausreichend. Die Prüfer können durch von ihnen herangezogene Korrekturassistentinnen oder Korrekturassistenten unterstützt werden, die gemäß § 65 Abs. 1 HG zur Abnahme von Prüfungen befugt sind. In den Fällen des Absatzes 4 Satz 2 bewerten die Prüferinnen oder Prüfer in der Regel nur den eigenen Aufgabenteil; Satz 1 bleibt unberührt.
- (6) Klausurarbeiten können mit Zustimmung des Prüfungsausschusses computergestützt durchgeführt werden. In diesem Fall muss sichergestellt werden, dass
- 1. die elektronischen Daten eindeutig und dauerhaft den Prüflingen zugeordnet werden können und
- 2. die Prüfungsunterlagen des Prüflings für einen Zeitraum von fünf Jahren nach Erstellung der elektronischen Klausurarbeit archiviert werden.

Die Durchführung der Klausurarbeit muss so gestaltet werden, dass die Prüflinge durch die Art der Prüfungsdurchführung nicht in erheblicher Weise beeinträchtigt und insbesondere über die Art der Prüfungsdurchführung vor Prüfungsbeginn in geeigneter Weise informiert werden.

§ 17 Mündliche Prüfung

- (1) In mündlichen Prüfungen soll der Prüfling nachweisen, dass er die Lernziele des Moduls erreicht hat und insbesondere die Zusammenhänge des Prüfungsgebietes erkennt sowie spezielle Fragestellungen in diese Zusammenhänge einordnen kann. Mündliche Prüfungen werden vor einer Prüferin oder einem Prüfer in Gegenwart einer sachkundigen Beisitzerin oder eines sachkundigen Beisitzers oder vor mehreren Prüferinnen oder Prüfern (Kollegialprüfung) als Gruppenprüfung oder als Einzelprüfung abgelegt. Bei einer Prüfung mit Beisitzerin oder Beisitzer hat die Prüferin oder der Prüfer die Beisitzerin oder den Beisitzer vor der Festsetzung der Note zu hören. Bei einer Kollegialprüfung bewerten die Prüferinnen oder Prüfer die Prüfungsleistung gemeinsam.
- (2) Eine mündliche Prüfung dauert etwa 30 bis 45 Minuten. Eine Gruppenprüfung kann dementsprechend länger dauern. Die Dauer ist der Gruppe vorab mitzuteilen.

- (3) Die wesentlichen Gegenstände und Ergebnisse der Prüfung, insbesondere die für die Benotung maßgeblichen Tatsachen, sind in einem Protokoll festzuhalten.
- (4) Studierende, die sich zu einem späteren Zeitpunkt der gleichen Prüfung unterziehen wollen, werden nach Maßgabe der räumlichen Verhältnisse als Zuhörerinnen oder Zuhörer zugelassen, sofern nicht ein Prüfling widerspricht. Die Zulassung erstreckt sich nicht auf die Beratung und Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses.
- (5) Eine mündliche Prüfung kann in Ausnahmefällen mit Zustimmung des Prüfungsausschusses
- 1. zur Beteiligung externer Prüferinnen oder Prüfer sowie
- 2. im Falle von Prüfungen für zwischenzeitlich nicht am Hochschulort befindliche Studierende auch vermittels eines geeigneten Systems im Wege der Bild- und Tonübertragung durchgeführt werden, soweit der Prüfling diesem Verfahren zustimmt; am Ort des Prüflings ist gegebenenfalls eine neutrale Aufsichtsperson zu beteiligen, um die ordnungsgemäße Prüfungsdurchführung zu gewährleisten

§ 18 Studien-, Projekt- oder Hausarbeit

- (1) Prüfungsleistungen in Form von Studien-, Projekt- oder Hausarbeiten beziehen sich auf inhaltlich umgrenzte Aufgabenstellungen aus dem Theorie- und Praxiszusammenhang des jeweiligen Moduls. Sie können durch eine Präsentation oder ein Fachgespräch oder eine Kombination aus beidem ergänzt werden. Die Prüfung kann als Gruppenprüfung durchgeführt werden, wenn die individuelle Einzelleistung in hinreichendem Umfang erkennbar und nachweisbar ist. Thema und Aufgabenstellung müssen so beschaffen sein, dass die Arbeit innerhalb der vorgesehenen Frist abgeschlossen werden kann.
- (2) Aufgabenstellung und Bearbeitungszeit (Abgabetermin und Abgabestelle) der Studien-, Projekt oder Hausarbeit sind dem Prüfling durch die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses oder die aufgabenstellende Prüferin oder den aufgabenstellenden Prüfer schriftlich oder durch Aushang mitzuteilen. Es soll ein Richtwert für den Umfang des schriftlichen Teils der Arbeit angegeben werden. Der Umfang der Arbeit soll etwa 20 Seiten DIN A4 (ohne Anlagen) betragen.
- (3) § 16 Abs. 5 Satz 1 und 2 gilt entsprechend.
- (4) Bei der Abgabe der Studien-, Projekt- oder Hausarbeit hat der Prüfling schriftlich an Eides statt zu versichern, dass er seine Arbeit bei einer Gruppenarbeit seinen entsprechend gekennzeichneten Anteil der Arbeit selbstständig angefertigt und keine anderen als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Quellen und Hilfsmittel benutzt hat. Die Studien-, Projekt- oder Hausarbeit ist in gedruckter und in elektronischer Form abzugeben.
- (5) Studierende, die sich zu einem späteren Zeitpunkt der gleichen Prüfung unterziehen wollen, werden nach Maßgabe der räumlichen Verhältnisse bei der Präsentation und dem Fachgespräch als Zuhörer zugelassen, sofern nicht ein Prüfling widerspricht. Die Zulassung erstreckt sich nicht auf die Beratung und Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses.

§ 19 Referat

(1) Ein Referat stellt das Ergebnis einer eigenständigen und vertieften Auseinandersetzung mit einer Fragestellung aus dem Zusammenhang des Fachgebietes unter Einbeziehung und Auswertung der einschlägigen Literatur dar.

- (2) Ein Referat umfasst
- 1. den mündlichen Vortrag, der das Arbeitsergebnis nach Absatz 1 Satz 1 präsentiert, und
- 2. die schriftliche Darstellung des Arbeitsergebnisses.
- (3) Die oder der zuständige Lehrende legt zu Beginn der Lehrveranstaltung die Richtlinien und Bedingungen für die Erstellung des Referates, insbesondere was dessen Umfang, die Bearbeitungszeit und den Termin des mündlichen Vortrags betrifft, für alle Teilnehmer einheitlich und verbindlich fest.
- (4) § 16 Abs. 5 Satz 1 und 2 gilt entsprechend.
- (5) Bei der Abgabe der schriftlichen Darstellung hat der Prüfling schriftlich an Eides statt zu versichern, dass er diese bei einem Gruppenreferat seinen entsprechend gekennzeichneten Anteil selbstständig angefertigt und keine anderen als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Quellen und Hilfsmittel benutzt hat. Die schriftliche Darstellung des Arbeitsergebnisses ist in gedruckter und in elektronischer Form abzugeben.

§ 20 Prüfung im Antwort-Wahl-Verfahren

- (1) In einer Prüfung im Antwort-Wahl-Verfahren haben die Prüflinge unter Aufsicht schriftlich gestellte Fragen durch die Angabe der zutreffend befundenen Antworten aus einem Katalog vorgegebener Antwortmöglichkeiten zu lösen. Das Antwortwahlverfahren kommt in dazu geeigneten Modulen nur mit Zustimmung des Prüfungsausschusses zur Anwendung.
- (2) Die Prüfungsfragen müssen auf die in dem betreffenden Modul zu vermittelnden Kenntnisse und Qualifikationen abgestellt sein und zuverlässige Prüfungsergebnisse ermöglichen.
- (3) Die Festlegung der Prüfungsfragen und der vorgegebenen Antwortmöglichkeiten (Prüfungsaufgaben) erfolgt durch mindestens zwei Prüferinnen oder Prüfer. Es ist vor der Prüfung schriftlich festzuhalten, welche der Antwortmöglichkeiten als zutreffende Lösung der Prüfungsfragen anerkannt werden, wie viele Punkte für eine richtige Antwort vergeben werden, wie viele Punkte zum Bestehen der Prüfung erreicht werden müssen (Bestehensgrenze) und welche erreichte Punktzahl welche Note ergibt (Punkte-Noten-Zuordnungsschema). Ein Abzug von Punkten innerhalb einer Aufgabe mit mehrfacher Antwortmöglichkeit ist unzulässig.
- (4) Stellt sich nach einer ersten Bewertung der Prüfung heraus, dass die von den Prüflingen durchschnittlich erreichte Punktzahl unter der vorher festgelegten Bestehensgrenze liegt, so ist eine neue Bestehensgrenze festzulegen. Danach ist die Prüfung bestanden, wenn die vom Prüfling erreichte Punktzahl die durchschnittlich erreichte Punktzahl um nicht mehr als 15 Prozent unterschreitet. Das Punkte-Noten-Zuordnungsschema ist an die veränderte Bestehensgrenze unter Wahrung des Verhältnismaßstabs anzupassen.
- (5) Die Bewertung der Prüfung hat folgende Angaben zu enthalten:
- 1. die Zahl der zu vergebenden und die Zahl der vom Prüfling erreichten Punkte je Aufgabe und insgesamt,
- 2. die Bestehensgrenze,
- 3. das Punkte-Noten-Zuordnungsschema,
- 4. die vom Prüfling erzielte Note.
- (6) Die Prüferin oder der Prüfer hat bei der Auswertung der Prüfungsleistungen aller Prüflinge darauf zu achten, ob sich aufgrund der Häufung fehlerhafter Antworten auf bestimmte Prüfungsfragen Anhaltspunkte dafür ergeben, dass die Prüfungsaufgabe fehlerhaft formuliert war. Ergibt sich nach der

Durchführung der Prüfung, dass einzelne Prüfungsfragen oder Antwortmöglichkeiten fehlerhaft sind, gelten die betreffenden Prüfungsaufgaben als nicht gestellt. Die Zahl der Prüfungsaufgaben vermindert sich entsprechend; bei der Bewertung ist die verminderte Aufgaben- und Punktzahl zugrunde zu legen. Die Verminderung der Prüfungsaufgaben darf sich nicht zum Nachteil der Prüflinge auswirken.

(7) § 16 Abs. 6 gilt entsprechend.

§ 21 Testate

- (1) Durch Testat werden insbesondere Leistungen im Rahmen von Übungen, Praktika und Seminaren bescheinigt. Das Testat wird ausgestellt, wenn die oder der Studierende an den jeweiligen Modulveranstaltungen aktiv teilgenommen und nachgewiesen hat, dass sie oder er die vermittelten Kenntnisse und Fertigkeiten anzuwenden weiß und die fachspezifischen Methoden eingeübt hat. Das Testat wird von der oder dem für die jeweilige Lehrveranstaltung zuständigen Lehrenden ausgestellt.
- (2) Die Leistungskontrollen bei einem Testat sind nicht formalisiert und unterliegen keinem Zulassungsverfahren. Zum Nachweis der verlangten Leistungen können zum Beispiel Versuchsprotokolle, schriftliche Auswertungen, Berechnungen, Programmierübungen, Konstruktionen, zeichnerische Entwürfe und Skizzen, Referate sowie mündliche Fachgespräche dienen.
- (3) Testate werden nicht benotet und sind bei Nichterbringung der verlangten Leistung unbegrenzt wiederholbar.

§ 22 Praxissemester

- (1) Der Studierende kann als Minor-Semester ein integriertes Praxissemester absolvieren. Mit der Zulassung zum Praxissemester verlängert sich die Regelstudienzeit automatisch auf sieben Semester.
- (2) Das Praxissemester soll den Studierenden durch konkrete Aufgabenstellung und praktische Mitarbeit in einschlägigen Unternehmen oder Einrichtungen der Berufspraxis an die spätere berufliche Tätigkeit heranführen. Es soll insbesondere dazu dienen, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden sowie die bei der praktischen Tätigkeit gemachten Erfahrungen zu reflektieren, auszuwerten und für die nachfolgende Studienphase nutzbar zu machen.
- (3) Das Praxissemester wird in der Regel von Beginn des sechsten Semesters an abgeleistet. Es umfasst einen Zeitraum von 20 Wochen und ist ohne Teilung zu absolvieren.
- (4) Zum Praxissemester wird auf Antrag zugelassen, wer mindestens 102 Kreditpunkte, darunter alle Kreditpunkte in den Modulen der ersten drei Semester erworben und das Vorpraktikum nachgewiesen hat.
- (5) Über die Zulassung zum Praxissemester und die Genehmigung der Praxisplätze entscheidet der Prüfungsausschuss. Der Fachbereich stellt sicher, dass eine ausreichende Zahl an Praxisplätzen zur Verfügung steht. Dessen ungeachtet können und sollen die Studierenden sich selbst um die Beschaffung eines Praxisplatzes bemühen.
- (6) Hat sich die oder der Studierende nachweislich mehrfach vergeblich um einen Praxisplatz bemüht, ist der Fachbereich verpflichtet, ihn aktiv zu unterstützen. Ist auch der Fachbereich im Rahmen des Zumutbaren nicht in der Lage, einen Praxisplatz zu beschaffen, kann anstelle der externen Praxistätigkeit ein anwendungsorientiertes Projekt in der Hochschule bearbeitet werden. Für das anwendungsorientierte Projekt gelten die Bestimmungen über das Praxissemester sinngemäß.

- (7) Während des Praxissemesters wird die oder der Studierende von einem vom Prüfungsausschuss bestimmten Professor betreut. Nach Beendigung sind die im Praxissemester gemachten Erfahrungen in einem schriftlichen Bericht zusammenzufassen und mündlich vorzutragen.
- (8) Die betreuende Professorin oder der betreuende Professor erkennt die erfolgreiche Teilnahme am Praxissemester durch eine Bescheinigung an, wenn nach seiner Feststellung die berufspraktische Tätigkeit dem Zweck des Praxissemesters entsprochen und die oder der Studierende die übertragenen Arbeiten zufriedenstellend ausgeführt hat; das Zeugnis der Ausbildungsstätte, der vorzulegende Bericht sowie der mündliche Vortrag sind dabei zu berücksichtigen.
- (9) Wird das Praxissemester von der betreuenden Professorin oder dem betreuenden Professor nicht anerkannt, so kann es einmal als Ganzes wiederholt werden. Im Wiederholungsfall kann auch ein Auslandsstudiensemester oder ein einsemestriges internationales Studienprogramm nach § 23 absolviert werden.
- (10) Für die erfolgreiche Ableistung des Praxissemesters werden 30 Kreditpunkte zuerkannt.
- (11) Nähere Regelungen sind in einer eigenen Praxissemesterordnung enthalten, die Bestandteil dieser Prüfungsordnung ist.

§ 23 Auslandsstudiensemester

- (1) Anstelle des Praxissemesters kann als Minor-Semester auch ein Studiensemester an einer ausländischen Hochschule absolviert werden. Das Auslandsstudium soll insbesondere dazu dienen,
- 1. die theoretischen und praktischen Kenntnisse zu vertiefen und in ausgewählten Modulen Lehrveranstaltungen zu belegen und durch Prüfungen abzuschließen,
- 2. die interkulturelle Kompetenz und das globale Denken zu fördern, insbesondere zu lernen, mit Lehrenden und Studierenden anderer Nationalitäten und Kulturkreise zusammenzuarbeiten und sich in einer fremden Ausbildungsstruktur zu bewähren,
- 3. die Kenntnisse in der Sprache des Gastlandes zu verbessern.
- (2) Hinsichtlich der Zulassung gilt § 22 Abs. 4 entsprechend. Weitere Voraussetzung ist, dass die oder der Studierende einen geeigneten Auslandsstudienplatz nachweisen kann. Ein Anspruch auf Zuweisung eines Auslandsstudienplatzes besteht nicht.
- (3) Über die Eignung eines Auslandsstudienplatzes im Sinne der in Absatz 1 Satz 2 genannten Ziele und über die Zulassung zum Auslandsstudiensemester entscheidet der Prüfungsausschuss im Benehmen mit der oder dem Auslandsbeauftragten des Fachbereichs. Vor Beginn des Auslandsstudiensemesters ist in einem Learning Agreement zwischen Studierender oder Studierendem und Fachbereich die spätere Anerkennung der im Ausland erbrachten Prüfungsleistungen sicherzustellen.
- (4) Hinsichtlich der Betreuung gilt § 22 Abs. 7 Satz 1 und 2 entsprechend.
- (5) Die betreuende Professorin oder der betreuende Professor erkennt die erfolgreiche Teilnahme am Auslandsstudiensemester durch eine Bescheinigung an, wenn nach seiner Feststellung die in Absatz 1 Satz 2 genannten Ziele erreicht worden sind und die oder der Studierende den Nachweis erbringt, dass sie oder er während des Auslandsstudiums Prüfungsleistungen im Umfang von mindestens 15 ECTS-Punkten erbracht hat; von der verlangten ECTS-Punktzahl kann nach unten abgewichen werden, wenn sich der Erfolg des Auslandsstudiums nach anderen Beurteilungskriterien ergibt.

- (6) Wird das Auslandsstudiensemester von der betreuenden Professorin oder dem betreuenden Professor nicht anerkannt, so kann es einmal als Ganzes wiederholt werden. Im Wiederholungsfall kann auch ein Praxissemester absolviert werden.
- (7) Für die erfolgreiche Ableistung des Auslandsstudiensemesters werden 30 Kreditpunkte zuerkannt.
- (8) Einem Auslandsstudiensemester gleichwertig ist die Teilnahme an einem einsemestrigen internationalen Studienprogramm im Umfang von in der Regel 30 ECTS-Punkten. Kennzeichnend für ein solches Programm ist, dass
- eine international gemischte Gruppe von Studierenden daran teilnimmt, die gemeinsam Aufgabenstellungen bearbeitet,
- das Lehr- und Arbeitsprogramm in einer Fremdsprache durchgeführt wird und
- die Bestandteile des Programms auf ein übergeordnetes Thema ausgerichtet sind.

Die Absätze 1 bis 7 gelten im Übrigen für das internationale Studienprogramm entsprechend.

§ 24 Bachelorarbeit

- (1) Die Bachelorarbeit soll zeigen, dass der Prüfling befähigt ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist eine praxisorientierte Fragestellung aus seinem Fachgebiet sowohl in ihren fachlichen Einzelheiten als auch in den fachübergreifenden Zusammenhängen nach wissenschaftlichen und anwendungsorientierten Methoden selbstständig zu bearbeiten. Die Bachelorarbeit ist in der Regel eine eigenständige Untersuchung auf der Basis der Aufgabenstellung mit einer ausführlichen Beschreibung und Erläuterung ihrer Ergebnisse. Sie kann auch eine eingehende literaturbasierte Arbeit zu einer fachlichen Fragestellung sein. Die Bachelorarbeit kann mit Zustimmung des Prüfungsausschusses in einer Fremdsprache abgefasst werden.
- (2) Die Bachelorarbeit kann von jeder Professorin und jedem Professor, die oder der gemäß § 7 Abs. 1 zur Prüferin oder zum Prüfer bestellt werden kann, ausgegeben und betreut werden. Auf Antrag des Prüflings kann der Prüfungsausschuss ausnahmsweise auch eine Honorarprofessorin oder einen Honorarprofessor oder eine mit entsprechenden Aufgaben betraute Lehrbeauftragte oder einen mit entsprechenden Aufgaben betrauten Lehrbeauftragten zur Betreuerin oder zum Betreuer bestellen. Die Bachelorarbeit darf in einer geeigneten Einrichtung außerhalb der Hochschule durchgeführt werden. Dem Prüfling ist Gelegenheit zu geben, Vorschläge für den Themenbereich der Bachelorarbeit zu machen.
- (3) Auf Antrag sorgt die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses dafür, dass der Prüfling rechtzeitig ein Thema für die Bachelorarbeit erhält.
- (4) Die Bachelorarbeit kann auch in Form einer Gruppenarbeit zugelassen werden, wenn der als Einzelleistung zu bewertende Beitrag aufgrund der Angabe von Abschnitten, Seitenzahlen oder anderen Kriterien, die eine eindeutige Abgrenzung ermöglichen, deutlich unterscheidbar und bewertbar ist und die Anforderungen nach Absatz 1 erfüllt.
- (5) Der Umfang des schriftlichen Teils der Bachelorarbeit soll 40 DIN-A4-Seiten nicht unterschreiten und 100 DIN-A4-Seiten nicht überschreiten. Neben der Textfassung können zur Ausarbeitung andere Medien herangezogen werden, sofern sie nach Maßgabe der Aufgabenstellung für die Dokumentation der Arbeit geeignet und hilfreich sind. In diesem Fall kann von dem unteren Richtwert für den Umfang des schriftlichen Teils abgewichen werden.

§ 25 Zulassung zur Bachelorarbeit

- (1) Zur Bachelorarbeit kann zugelassen werden, wer
- 1. die Studienvoraussetzungen gemäß § 3 erfüllt,
- 2. während der Bachelorarbeit an der Hochschule Niederrhein für den Studiengang eingeschrieben oder gemäß § 52 Abs. 2 HG als Zweithörerin oder Zweithörer zugelassen ist,
- 3. im sechssemestrigen Studiengang mindestens 132, im siebensemestrigen Studiengang mindestens 162 Kreditpunkte erworben hat, darunter alle Kreditpunkte in den Modulen des ersten bis vierten Semesters.
- (2) Der Antrag auf Zulassung ist schriftlich an die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu richten. Ihm ist eine Erklärung über bisherige Versuche zur Bearbeitung einer Bachelorarbeit beizufügen. Ferner soll angegeben werden, welche Prüferin oder welcher Prüfer zur Ausgabe und Betreuung der Bachelorarbeit bereit ist.
- (3) Der Antrag auf Zulassung kann schriftlich bis zur Bekanntgabe der Entscheidung über den Antrag ohne Anrechnung auf die Zahl der möglichen Prüfungsversuche zurückgenommen werden.
- (4) Über die Zulassung entscheidet die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses und im Zweifelsfall der Prüfungsausschuss. Die Zulassung ist zu versagen, wenn
- a) die in Absatz 1 genannten Voraussetzungen nicht erfüllt oder
- b) die Unterlagen unvollständig sind oder
- c) der Prüfling im Geltungsbereich des Grundgesetzes eine nach der Prüfungsordnung erforderliche Prüfung im gleichen Studiengang endgültig nicht bestanden hat oder eine entsprechende Bachelorarbeit in einem Studiengang endgültig nicht bestanden hat, der eine erhebliche inhaltliche Nähe zu dem hier geregelten Studiengang aufweist.

§ 26 Ausgabe und Bearbeitung der Bachelorarbeit

- (1) Die Ausgabe der Bachelorarbeit erfolgt über die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses. Als Zeitpunkt der Ausgabe gilt der Tag, an dem die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses das von der Betreuerin oder dem Betreuer gestellte Thema dem Prüfling bekannt gibt; der Zeitpunkt ist aktenkundig zu machen.
- (2) Die Bearbeitungszeit (Zeitraum von der Ausgabe bis zur Abgabe der Bachelorarbeit) beträgt zehn Wochen. Das Thema und die Aufgabenstellung müssen so beschaffen sein, dass die Bachelorarbeit innerhalb der Frist abgeschlossen werden kann. Im Ausnahmefall kann die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses aufgrund eines vor Ablauf der Frist gestellten begründeten Antrages die Bearbeitungszeit um bis zu vier Wochen verlängern. Die Betreuerin oder der Betreuer soll zu diesem Antrag gehört werden.
- (3) Das Thema der Bachelorarbeit kann nur einmal und nur innerhalb der ersten vier Wochen der Bearbeitungszeit ohne Angabe von Gründen zurückgegeben werden. Im Falle der Wiederholung der Bachelorarbeit ist die Rückgabe des Themas nur zulässig, wenn der Prüfling bei der Anfertigung seiner ersten Bachelorarbeit von dieser Möglichkeit keinen Gebrauch gemacht hatte.
- (4) Im Falle einer Behinderung des Prüflings findet § 15 Abs. 4 entsprechende Anwendung.

§ 27 Abgabe und Bewertung der Bachelorarbeit

- (1) Die Bachelorarbeit ist fristgemäß in dreifacher gedruckter Ausfertigung und zusätzlich jeweils auf einem geeigneten elektronischen Datenträger, der die komplette Arbeit im offenen PDF-Format oder im WORD-Format sowie die Abzüge aller zitierten Internetquellen enthält, bei der oder dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses abzuliefern. Der Zeitpunkt der Abgabe ist aktenkundig zu machen; bei der Zustellung der Arbeit durch die Post ist der Zeitpunkt der Einlieferung bei der Post maßgebend. Bei der Abgabe der Bachelorarbeit hat der Prüfling schriftlich an Eides statt zu versichern, dass er seine Arbeit bei einer Gruppenarbeit seinen entsprechend gekennzeichneten Anteil der Arbeit selbstständig angefertigt und keine anderen als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Quellen und Hilfsmittel benutzt hat.
- (2) Die Bachelorarbeit ist von zwei Prüferinnen oder Prüfern zu bewerten. Eine oder einer der Prüferinnen oder Prüfer soll die Betreuerin oder der Betreuer der Bachelorarbeit sein. Im Falle, dass der Betreuer eine Honorarprofessorin oder ein Honorarprofessor oder eine Lehrbeauftragte oder ein Lehrbeauftragter ist, muss die zweite Prüferin oder der zweite Prüfer eine Professorin oder ein Professor des Fachbereichs Oecotrophologie sein. Bei nicht übereinstimmender Bewertung durch die Prüferinnen oder Prüfer wird die Note der Bachelorarbeit aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen gebildet, wenn die Differenz der beiden Noten weniger als 2,0 beträgt. Beträgt die Differenz 2,0 oder mehr, wird vom Prüfungsausschuss eine dritte Prüferin oder ein dritter Prüfer bestimmt. In diesem Fall ergibt sich die Note der Bachelorarbeit aus dem arithmetischen Mittel der beiden besseren Einzelbewertungen. Die Bachelorarbeit kann jedoch nur dann als "ausreichend" (4,0) oder besser bewertet werden, wenn mindestens zwei der Noten "ausreichend" (4,0) oder besser sind. Alle Bewertungen sind schriftlich zu begründen.
- (3) Für die bestandene Bachelorarbeit werden zwölf Kreditpunkte zuerkannt.

§ 28 Kolloquium

- (1) Das Kolloquium ergänzt die Bachelorarbeit, ist selbstständig zu bewerten und soll innerhalb von zwei Monaten nach Abgabe der Bachelorarbeit stattfinden. Es dient der Feststellung, ob der Prüfling befähigt ist, die Ergebnisse der Bachelorarbeit, ihre fachlichen Zusammenhänge und ihre außerfachlichen Bezüge mündlich darzustellen, selbstständig zu begründen und ihre Bedeutung für die Praxis einzuschätzen. Dabei soll die Bearbeitung des Themas der Bachelorarbeit mit dem Prüfling erörtert werden. Das Kolloquium kann mit Zustimmung des Prüfungsausschusses in einer Fremdsprache abgelegt werden.
- (2) Zum Kolloquium kann zugelassen werden, wer
- 1. die Studienvoraussetzungen gemäß § 3 erfüllt,
- 2. zum Zeitpunkt des Kolloquiums an der Hochschule Niederrhein für den Studiengang eingeschrieben oder gemäß § 52 Abs. 2 HG als Zweithörerin oder Zweithörer zugelassen ist,
- 3. im sechssemestrigen Studiengang 177, im siebensemestrigen Studiengang 207 Kreditpunkte erworben hat.
- (3) Der Antrag auf Zulassung ist an die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu richten. Dem Antrag ist eine Erklärung über bisherige Versuche zur Ablegung eines Kolloquiums beizufügen. Der Prüfling kann die Zulassung zum Kolloquium auch bereits bei der Meldung zur Bachelorarbeit beantragen; in diesem Falle erfolgt die Zulassung, sobald die Voraussetzungen nach Absatz 2 vorliegen. Für die Zulassung zum Kolloquium und ihre Versagung gilt im Übrigen § 25 Abs. 4 entsprechend.

- (4) Das Kolloquium wird als mündliche Prüfung durchgeführt und von den Prüferinnen oder Prüfern der Bachelorarbeit gemeinsam abgenommen und bewertet. Im Falle des § 27 Abs. 2 Satz 5 wird das Kolloquium von den Prüferinnen oder Prüfern abgenommen, aus deren Einzelbewertungen die Note der Bachelorarbeit gebildet worden ist. Das Kolloquium dauert etwa 60 Minuten. Im Übrigen gilt § 17 Abs. 3 und 4 entsprechend.
- (5) Im Falle einer Behinderung des Prüflings findet § 15 Abs. 4 entsprechende Anwendung.
- (6) Für das bestandene Kolloquium werden drei Kreditpunkte zuerkannt.

§ 29 Ergebnis der Bachelorprüfung

- (1) Die Bachelorprüfung ist bestanden, wenn die oder der Studierende im sechssemestrigen Studiengang 180, im siebensemestrigen Studiengang 210 Kreditpunkte erworben hat.
- (2) Die Bachelorprüfung ist nicht bestanden, wenn eine der vorgeschriebenen studienbegleitenden Prüfungen, die Bachelorarbeit oder das Kolloquium als "nicht ausreichend" (5,0) bewertet worden ist oder als "nicht ausreichend" (5,0) bewertet gilt oder wenn das Minor-Semester nicht erfolgreich abgeleistet worden ist. Über die nicht bestandene Bachelorprüfung wird ein Bescheid erteilt, der mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen ist. Auf Antrag stellt die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses nach der Exmatrikulation eine Bescheinigung aus, die die erbrachten Prüfungsleistungen und deren Benotung sowie die zur Bachelorprüfung noch fehlenden Prüfungsleistungen enthält. Aus der Bescheinigung muss hervorgehen, dass der Prüfling die Bachelorprüfung endgültig nicht bestanden hat.

§ 30 Zeugnis, Gesamtnote, Zeugnisbeilagen

- (1) Über die bestandene Bachelorprüfung wird unverzüglich, möglichst innerhalb von vier Wochen nach dem Kolloquium, ein Zeugnis ausgestellt (Abschlusszeugnis). Das Zeugnis enthält die Bewertungen aller Module, die gewählte Vertiefungsrichtung, gegebenenfalls einen Hinweis auf das abgeleistete Minor-Semester, das Thema und den Namen der Betreuerin oder des Betreuers der Bachelorarbeit und die Gesamtnote der Bachelorprüfung. Alle Noten werden in der Grundform und in der Dezimalform angegeben. Ist eine Prüfungsleistung außerhalb der Hochschule Niederrhein erbracht und gemäß § 8 anerkannt worden, wird dies bei den entsprechenden Modulen vermerkt.
- (2) Die Gesamtnote der Bachelorprüfung wird aus dem Mittel der in Absatz 1 Satz 2 genannten Einzelnoten gemäß § 10 Abs. 4 gebildet. Dabei werden folgende Notengewichte zugrunde gelegt:
- Mittel der Modulnoten mit Ausnahme der Noten der Bachelorarbeit und des Kolloquiums, gewichtet nach Kreditpunkten

 75 %

- Note der Bachelorarbeit 20 %

- Note des Kolloquiums 5 %

- (3) Das Zeugnis wird von der oder dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unterzeichnet und mit dem Siegel des Prüfungsausschusses versehen. Es trägt das Datum des Tages, an dem das Kolloquium stattgefunden hat.
- (4) Jede Absolventin und jeder Absolvent erhält als englischsprachige Beilagen zum Zeugnis ein Diploma Supplement und ein Transcript of Records. Im Transcript of Records wird unter anderem die für die Absolventin oder den Absolventen gemäß § 10 Abs. 8 errechnete ECTS-Note ausgewiesen.

(5) Studierende, der die Hochschule ohne die bestandene Bachelorprüfung verlassen, erhalten auf Antrag ein Zeugnis über die im Studiengang erbrachten Prüfungsleistungen (Abgangszeugnis). Absatz 3 Satz 1 gilt entsprechend.

§ 31 Bachelorurkunde

- (1) Gleichzeitig mit dem Abschlusszeugnis und mit gleichem Datum wird der oder dem Studierenden die Bachelorurkunde ausgehändigt. Mir ihr wird die Verleihung des Bachelorgrades gemäß § 2 Abs. 3 beurkundet.
- (2) Die Bachelorurkunde wird von der Dekanin oder dem Dekan des Fachbereichs und von der oder dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unterzeichnet und mit dem Siegel der Hochschule Niederrhein versehen.

§ 32 Zusätzliche Prüfungen

Der Prüfling kann sich in weiteren, nicht vorgeschriebenen Modulen oder Teilmodulen einer Prüfung unterziehen. Das Ergebnis dieser Prüfungen wird auf Antrag des Prüflings in das Abschluss- oder Abgangszeugnis aufgenommen, jedoch bei der Festsetzung der Gesamtnote nicht berücksichtigt.

§ 33 Einsicht in die Prüfungsakten

- (1) Nach Abschluss des Prüfungsverfahrens wird dem Prüfling auf Antrag Einsicht in seine schriftlichen Prüfungsarbeiten, in die darauf bezogenen Bewertungen der Prüfer und in die Prüfungsprotokolle gewährt.
- (2) Die Einsichtnahme ist innerhalb eines Monats nach Aushändigung des Abschluss- oder Abgangszeugnisses oder des Bescheides über die nicht bestandene Bachelorprüfung bei der oder dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu beantragen. § 32 des Verwaltungsverfahrensgesetzes für das Land Nordrhein-Westfalen über die Wiedereinsetzung in den vorigen Stand gilt entsprechend. Die oder Vorsitzende bestimmt Ort und Zeit der Einsichtnahme.
- (3) Die Einsichtnahme in die Prüfungsunterlagen, die sich auf eine studienbegleitende Prüfung beziehen, wird dem Prüfling auf Antrag bereits nach Ablegung des jeweiligen Prüfungsversuches gestattet. Der Antrag ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses zu stellen. Im Übrigen gilt Absatz 2 entsprechend.

§ 34 Ungültigkeit von Prüfungen

- (1) Hat der Prüfling bei einer Prüfung getäuscht und wird diese Tatsache erst nach der Aushändigung des Abschluss- oder Abgangszeugnisses oder der Bescheinigung nach § 29 Abs. 2 Satz 3 bekannt, so kann der Prüfungsausschuss nachträglich die Noten für diejenigen Prüfungsleistungen, bei deren Erbringung der Prüfling getäuscht hat, entsprechend berichtigen und die Bachelorprüfung für ganz oder teilweise nicht bestanden erklären.
- (2) Waren die Voraussetzungen für die Zulassung zu einer Prüfung nicht erfüllt, ohne dass der Prüfling hierüber täuschen wollte, und wird diese Tatsache erst nach Aushändigung des Abschluss- oder

Abgangszeugnisses oder der Bescheinigung nach § 29 Abs. 2 Satz 3 bekannt, wird dieser Mangel durch das Bestehen der Prüfung geheilt. Hat der Prüfling die Zulassung vorsätzlich zu Unrecht erwirkt, entscheidet der Prüfungsausschuss unter Beachtung des Verwaltungsverfahrensgesetzes für das Land Nordrhein-Westfalen über die Rechtsfolgen.

(3) Das unrichtige Abschluss- oder Abgangszeugnis, die unrichtige Bachelorurkunde oder die unrichtige Bescheinigung nach § 29 Abs. 2 Satz 3 ist einzuziehen und gegebenenfalls neu zu erteilen. Eine Entscheidung nach Absatz 1 und Absatz 2 Satz 2 ist nach einer Frist von fünf Jahren nach Ausstellung des Abschluss- oder Abgangszeugnisses oder der Bescheinigung nach § 29 Abs. 2 Satz 3 ausgeschlossen.

§ 35 Übergangsbestimmungen

- (1) Diese Prüfungsordnung findet auf alle Studierenden Anwendung, die im Wintersemester 2019/20 oder später das Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein aufnehmen.
- (2) Auf Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vor dem Wintersemester 2019/20 aufgenommen haben, findet die Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 6. Juli 2016 (Amtl. Bek. HN 35/2016), zuletzt geändert durch Ordnung vom 12. Dezember 2018 (Amtl. Bek. HN 59/2018), weiterhin Anwendung, jedoch
- für Studierende, die sich für ein Studium ohne Minor-Semester entschieden haben, nicht länger als bis zum 28. Februar 2023,
- für Studierende, die sich für ein Studium mit Minor-Semester entschieden haben, nicht länger als bis zum 31. August 2023.

Nach Ablauf der jeweiligen Übergangsfrist gilt nur noch diese Prüfungsordnung.

- (3) Studierende nach alter Prüfungsordnung haben jederzeit das Recht, ihr Studium nach neuer Prüfungsordnung fortzusetzen und abzuschließen. Hierzu bedarf es einer Erklärung gegenüber dem Prüfungsausschuss.
- (4) Nach alter Prüfungsordnung erbrachte Prüfungsleistungen, die Prüfungsleistungen nach neuer Prüfungsordnung entsprechen, werden auf das Studium nach neuer Prüfungsordnung übertragen. Im Übrigen gelten für erbrachte Prüfungsleistungen die Regelungen der Anerkennungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule Niederrhein.

§ 36 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

- (1) Diese Prüfungsordnung tritt mit Wirkung vom 1. September 2019 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein vom 6. Juli 2016 (Amtl. Bek. HSNR 35/2016), zuletzt geändert durch Ordnung vom 12. Dezember 2018 (Amtl. Bek. HSNR 59/2018), außer Kraft. § 35 bleibt unberührt.
- (2) Diese Ordnung wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein (Amtl. Bek. HSNR) veröffentlicht.

| Modu | 1. | | _ | | | | _ | | | . - | _ | | | - | _ | | | | | Seite 1 |
|--------------|--|---------|----|--------------|----|----------|----------|-----|----------|---|----|------------|-------|----------|----|---|---|--|----------------------|---|
| سطم ا | | 1. V | | emes SL Ü | | | | | | | | mes L Ü | | | | | | Summe | | Kredit- |
| | veranstaltungen Wirtschaftswissenschaft | 6 | 5 | SL U | Р | ٧ | SI | Ü | P | V | SI | . U | Р | ۷ | SL | Ü | Р | 6 | schluss | punkte 6 |
| L1.1 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Allgemeine Betriebswirtschaftslehre Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge | 1 | | | | | | | | - | | | | | | | | 3 | Pr | 3 1 |
| | Grundlagen der Logistik | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | † '' | 2 |
| | - 5 | | - | | | | - | | | -! | | - | | | | | | | | |
| L1.2 | Allgemeine und anorganische Chemie | 2 | | 2 | 1 | | | | | | | | | | | | | 5 | | 6 |
| | Allgemeine und anorganische Chemie | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 2 |
| | Praktikum allg. und anorganische Chemie | + | | | 1 | | | - | | 1 | | - | | - | | | | 1 | T | 2 |
| | Übung allg. und anorganische Chemie | | | 2 | | | | | | ļ | | | | <u> </u> | | | | 2 | Т | 2 |
| L1.3 | Ernährung und Lebensmittel | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 6 |
| | Lebensmittelkunde | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 |
| | Landwirtschaftliche Produktion | 2 | | | | | | | | | | | l | | | | | 2 | Pr | 2 |
| | Ernährungslehre | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L1.4 | Mathematik und Physik | 4 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | 6 | | 6 |
| | Mathematik 1 | 2 | | | | | | - | | | | | | - | | | | 2 | Pr | 2 |
| | Grund- und Angleichungsvorl. Physik | 2 | | | _ | | | | | - | | | | | | | | 2 | _ | 2 |
| | Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV | | | | 2 | | | | | | | | | <u> </u> | | | | 2 | Т | 2 |
| L1.5 | Arbeitsmethoden | 3 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | 5 | | 6 |
| | Einführungsprojekt | | L | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | Т | 2 |
| | Allgemeine Arbeitsmethoden | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | Т | 2 |
| | Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | Т | 1 |
| | Informationstechnische Grundbildung | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | Т | 1 |
| 104 | Laboranittahulaan - 1-64 | | | | | 1- | | | | | | | | | | | | | | |
| L2.1 | Lebensmittelwissenschaft 1 | | F | | | 5 | | 1 | | | | | | | | | | 6 | | 6 |
| | Überwachung und Management der Produktionsprozesse | + | 1 | \perp | - | 1 | - | - | - | | | | | 1 | - | | | 1 | 4 | 1 |
| | Technische Prozessumsetzung | + | - | | | + | \vdash | 1 | - | | | | | - | - | - | | 1 | Pr | 1 |
| | Lebensmittelverfahrenstechnik 1 | + | - | | | 2 | | | 1 | - | 1 | | | - | | | | 2 | + | 2 |
| | Lebensmittelrecht 1 | | | | | 2 | | | | <u>. </u> | 1 | | 1 | | | | | 2 | | 2 |
| L2.2 | Chemie und Mathematik | | | | | 3 | | 1 | 1 | | | | | | | | | 5 | | 6 |
| | Organische Chemie Praktikum | | | | | Ť | | + • | 1 | | | | | | | | | 1 | Т | 2 |
| | Organische Chemie Vorlesung | _ | | | | 2 | | | <u>'</u> | t | | | | | | | | 2 | | 2 |
| | Mathematik 2 | | | | | 1 | | | | T | | | | t | | | | 1 | Pr | 1 |
| | Übung Mathematik 2 | | | | | Ť | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| | | | | | | | | | | | | _ | | | _ | | | | | _ |
| L2.3 | Physik und Technik | # | | | | 4 | | | 2 | | | | | | | | | 6 | | 6 |
| | Lebensmitteltechnik 1 | - | | | | 2 | | + | - | - | - | | | - | | | | 2 | Pr | 2 |
| | Lebensmittelphysik Praktikum Lebensmittelphysik und -technik | + | | | | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Т | 2 2 |
| | | | | - 1 | - | | - | - | | - | 1 | -1 | 1 | - | 1 | | 1 | | | _ |
| L2.4 | Biologie für Lebensmittelwissenschaftlerinnen und -w | ssen | sc | chaftl | er | 1 | 2 | | 1 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Mikrobiologie | _ | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | Pr | 2 |
| | Grundlagen der Biologie | _ | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | | 2 |
| | Grundpraktikum Mikrobiologie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | <u> </u> | | | | 1 | Т | |
| 125 | Projektmanagement | | | | | 1 | | 4 | 1 | | | | | | | | | | Т | |
| L2.5 | | | | | | 1 | | 4 | 1 | | | | | | | | | 5 | | 6 |
| L2.5 | Rechtskunde | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 5 | Pr | 6 |
| L2.5 | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | | _ | | 2 | | | | | | | | | | 5 | | 6 |
| L2.5 | Rechtskunde Studienprojekt L | | | | | _ | | 2 | | | | | | | | | | 5 1 2 | Pr Pr | 6 1 2 |
| | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium | | | | | _ | | 2 | | | | | | | | | | 5 1 2 1 1 | Pr Pr T | 6 1 2 2 1 |
| | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung | | | | | _ | | 2 | | 4 | | 1 | | | | | | 5 1 2 1 1 | Pr Pr T | 6 1 2 2 1 |
| | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung | | | | | _ | | 2 | | | | 1 1 | | | | | | 5 1 2 1 1 5 | Pr Pr T | 6 1 2 2 1 |
| L2.5 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung | | | | | _ | | 2 | | 2 | | _ | | | | | | 5 1 2 1 1 5 | Pr Pr T | 6 1 2 2 1 6 1 |
| | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung | | | | | _ | | 2 | | | | _ | | | | | | 5 1 2 1 1 5 | Pr Pr T T | 6 1 2 2 1 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie | | | | | _ | | 2 | | 2 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 | Pr Pr T T | 6 1 2 2 1 6 1 2 3 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 | | | | | _ | | 2 | | 2 2 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 | Pr Pr T T | 6 1 2 2 1 6 1 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie | | | | | _ | | 2 | | 2 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 | Pr Pr T T T Pr | 6 1 2 2 1 1 6 1 2 3 3 6 6 2 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien | | | | | _ | | 2 | | 2 2 4 2 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 | Pr Pr T T | 6 1 2 2 1 1 6 6 1 2 3 3 6 6 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie | | | | | _ | | 2 | | 2 2 4 2 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 | Pr Pr T T T Pr | 6 1 2 2 1 1 6 6 1 2 3 3 6 6 2 1 1 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie | | | | | _ | | 2 | | 2 2 4 2 | | _ | | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 | Pr Pr T T T Pr | 6 1 2 2 1 1 2 3 3 6 6 2 1 1 1 1 |
| L3.1 L3.2 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie | | | | | _ | | 2 | | 2 2 4 2 | | _ | | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 | Pr Pr T T T Pr | 6 1 2 2 1 1 2 3 3 6 6 2 1 1 1 1 |
| L3.1 L3.2 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre | | | | | _ | | 2 | | 2 2 4 2 1 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 | Pr Pr T T T Pr Pr | 6 1 2 2 1 1 2 3 3 4 5 6 6 2 1 1 2 2 |
| | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre Lebensmittelwissenschaft 3 | | | | | _ | | 2 | | 2 2 2 1 1 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 1 | Pr Pr T T T Pr | 6 1 2 2 1 1 2 3 3 4 5 6 6 2 1 1 2 2 6 6 |
| L3.1 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre Lebensmittelwissenschaft 3 Lebensmittelmikrobiologie | | | | | _ | | 2 | | 2 2 2 2 1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 1 | Pr Pr T T T Pr Pr | 6 1 2 2 1 1 2 3 3 6 6 2 1 1 2 2 6 6 2 2 |
| L3.1 L3.2 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre Lebensmittellwissenschaft 3 Lebensmittellmikrobiologie Lebensmittellenkrobiologie Lebensmitteltechnologie 1 Praktikum Lebensmitteltechnik | | | | | _ | | 2 | | 2 2 2 1 1 1 2 2 2 | | _ | 1 1 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 1 1 | Pr Pr T T T Pr Pr | 6 1 2 2 3 6 6 2 2 2 2 2 |
| L3.1 L3.2 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre Lebensmittelwissenschaft 3 Lebensmittelmikrobiologie Lebensmitteltechnologie 1 Praktikum Lebensmitteltechnik Integrierte Managementsysteme | | | | | _ | | 2 | | 2 2 2 1 1 1 1 4 2 2 4 4 | | _ | 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 1 1 | Pr Pr T T T Pr Pr | 6 1 2 2 3 6 6 2 2 2 2 2 6 6 |
| L3.1 L3.2 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre Lebensmittelwissenschaft 3 Lebensmittellmikrobiologie Lebensmitteltechnologie 1 Praktikum Lebensmitteltechnik Integrierte Managementsysteme Grundzüge des Qualitätsmanagements | | | | | _ | | 2 | | 2 2 2 1 1 1 1 4 2 2 2 4 2 2 1 4 2 2 1 1 1 1 | | _ | 1 1 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 1 1 5 2 2 1 1 1 1 | Pr Pr T T T Pr Pr Pr | 6 1 2 2 1 1 1 2 2 2 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 |
| L3.1 L3.2 | Rechtskunde Studienprojekt L Projektmanagement Wahltutorium Biochemie und Ernährung Ernährungsplanung und Nährwertberechnung Ernährungsplanung Biochemie Lebensmittelwissenschaft 2 Lebensmittelchemie Lebensmittelkontaktmaterialien Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie Praktikum Lebensmittellehre Lebensmittelwissenschaft 3 Lebensmittelmikrobiologie Lebensmitteltechnologie 1 Praktikum Lebensmitteltechnik Integrierte Managementsysteme | | | | | _ | | 2 | | 2 2 2 1 1 1 1 4 2 2 4 4 | | _ | 1 1 1 | | | | | 5 1 2 1 1 1 5 1 2 2 2 5 2 1 1 1 1 | Pr Pr T T T Pr Pr | 6 1 2 2 3 6 6 2 2 2 2 2 6 6 |

Prüfungs- und Studienplan für das erste bis vierte Semester

Anlage I Seite 2

| Modu | le | | | | | | | mes | | | | | | 4. \$ | Sem | nest | er | Summe | Ab- | Kredit- |
|-------|---|---|----|---|---|---|----------|-----|---|---|----|---|---|-------|-----|------|----|-------|---------|---------|
| Lehrv | eranstaltungen | ٧ | SL | Ü | Р | ٧ | SL | Ü | Р | ٧ | SL | Ü | Р | ٧ | SL | Ü | Р | SWS | schluss | punkte |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L3.5 | Projekt- und Methodenkompetenz 1 | | | | | | | | | | 1 | | 3 | | | | | 4 | | 6 |
| | Langzeitprojekt A | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Präsentation und Moderation | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | 1 | Pr | 2 |
| | Praktikum Präsentation und Moderation | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | Т | 1 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L4.1 | Warenkunde | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 4 | | 6 |
| | Warenkunde/Primärprodukte | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Warenkunde/Industriell verarbeitete Produkte | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | | 3 |
| L4.2 | Ovelitäte und Brozessmaner | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| L4.Z | Qualitäts- und Prozessmanagement | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | - | | |
| | Prozessmanagement | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Qualitätsmanagement in der betrieblichen Praxis | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | | 3 |
| L4.3 | Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 4 | | 6 |
| | Bewertung bioaktiver Stoffe und ihrer Wirkung | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Lebensmittelverpackung 1 | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | PI | 3 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L4.4 | Lebensmittelsicherheit und -recht | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 6 |
| | Lebensmittelsicherheitssysteme | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | Pr | 3 |
| | Lebensmittelrecht 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 3 |
| L4.5 | Projekt- und Methodenkompetenz 2 | 1 | | | | | | | | | | | | 2 | | 1 | 2 | 5 | | 6 |
| LT.3 | | | | | | | | | | | | | | _ | | • | 2 | 2 | | 3 |
| | Langzeitprojekt B | | | | | | - | | | | | | | _ | | | | | Pr | |
| | Angewandte Statistik | | | | | - | 1 | | | | | | | 2 | | | | 2 | - | 2 |
| | Übung Angewandte Statistik | 1 | | | | | <u> </u> | | | | | 1 | | l | | 1 | | 1 | Т | 1 |

Abkürzungen:

V = Vorlesund

SL = Seminaristische Lehrveranstaltung

Ü = Übung

P = Praktikum

SWS = Semesterwochenstunden

Pr = Studienbegleitende Prüfung

T = Testat

| 8/1 a al | | | | | | _ | | | | _ | _ | | | _ | | Seite 1 |
|-----------------------------------|---|---|--------------------------------------|---|-----------------------|---|----|---|---|---|----|---|---|---|--------------|---|
| Modu | | | Ser | | _ | | | | | | | | | Summe | Ab- | Kredit- |
| Lehrv | eranstaltungen | V | SL | U | P | ٧ | SL | Ü | Р | V | SL | U | Р | SWS | schluss | punkte |
| | | | | _ | | | | | _ | | | | | | | |
| .5.1 | Projekt- und Kommunikationskompetenz | 1 | | 2 | 2 | | | | 2 | | | | | 7 | | 9 |
| | Kommunikation in der betrieblichen Praxis | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | Pr | 1 |
| | Kommunikationstraining | | | 2 | | | | | | | | | | 2 | | 2 |
| | Langzeitprojekt C | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Semesterprojekt | | | | | | | | 2 | | | | | 2 | Pr | 3 |
| Vertie | fung ^{2) 3)} 1: Produktentwicklung | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Lebensmittelinnovation | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Innovation von Lebensmitteln | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | _ | 3 |
| | Marketing für Lebensmittelinnovationen | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | | | | | | | | | | | | | | _ | | |
| √L1.2 | Lebensmittelsensorik | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Sensorische Prüfverfahren | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Sensorik in der Produktentwicklung | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| /L1.3 | Betriebswirtschaft und Produktentwicklung | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Kosten- und Leistungsrechnung | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Strategien der Produktentwicklung | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| / 1 <i>/</i> | Lebensmittelbiotechnologie | | 2 | | 2 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| · L 1.4 | Lebensmittelbiotechnologie Lebensmittelbiotechnologie | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| | Praktikum Lebensmittelbiotechnologie | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | fung ^{2) 3)} 2: Qualität und Lebensmittelsicherheit | | | | | | | | | 1 | | | | | | |
| /L2.1 | Mikrobiologie und Hygiene | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Mikrobiologische Qualitätssicherung | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Lebensmittelhygiene | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| VL2.2 | Lebensmittelanalytik | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | | | | | | _ | | | | | | | | | | |
| | Lebensmittelanalytik 1 | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | D- | 3 |
| | Lebensmittelanalytik 1 Lebensmittelanalytik 2 | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | |
| VI 2 3 | Lebensmittelanalytik 2 | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | - Pr | 3 |
| VL2.3 | Lebensmittelanalytik 2 Bioanalytik | | | | 4 | | | | | | | | | 2 | - Pr | 3 3 6 |
| VL2.3 | Lebensmittelanalytik 2 Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden | | | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 | - Pr - Pr | 3 3 6 3 |
| /L2.3 | Lebensmittelanalytik 2 Bioanalytik | | | | 4 | | | | | | | | | 2 | | 3 3 |
| | Lebensmittelanalytik 2 Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden | | 4 | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 | | 3 3 6 3 |
| | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden | | 4 2 | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 2 | - Pr | 3 3 6 3 3 |
| | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung | | + | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 2 | | 3 3 6 3 3 |
| /L2.4 | Lebensmittelanalytik 2 Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 | | 2 | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 2 4 2 | - Pr | 3 3 6 3 3 |
| VL2.4 Vertie | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement | | 2 | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 2 4 2 | - Pr | 3 3 6 3 3 3 |
| /L2.4 /ertie | Lebensmittelanalytik 2 Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 | | 2 | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 4 2 2 4 2 2 | - Pr | 3 3 6 3 3 |
| VL2.4 Vertie VL3.1 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik | | 2 2 4 4 | | 2 2 2 | | | | | | | | | 2 2 2 4 2 2 2 4 4 4 4 | Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 |
| VL2.4 Vertie VL3.1 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik | | 2 2 4 4 2 | | 2 4 2 | | | | | | | | | 2 2 2 4 2 2 2 4 4 4 | Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 |
| VL2.4 Vertie VL3.1 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik | | 2 2 4 4 | | 2 2 2 | | | | | | | | | 2 2 2 2 4 2 2 2 4 4 4 | Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 6 |
| /L2.4 /ertie /L3.1 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik | | 2 2 4 4 2 | | 2 2 2 | | | | | | | | | 2 2 2 4 2 2 2 4 4 4 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 |
| /L2.4 /ertie /L3.1 /L3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik | | 2 2 4 4 2 | | 2 2 2 | | | | | | | | | 2 2 2 2 4 2 2 2 4 4 4 | Pr Pr Pr | 3 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 |
| /L2.4 /ertie /L3.1 /L3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik Angewandte Prozesssteuerung | | 2 2 4 4 2 2 | | 2 2 2 | | | | | | | | | 2 2 2 2 4 2 2 2 4 4 4 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 6 |
| /L2.4 /ertie /L3.1 /L3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik Angewandte Prozesssteuerung | | 2 2 4 4 2 2 | | 2 2 2 | | | | | | | | | 4 2 2 2 4 2 2 4 4 4 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 6 |
| VL2.4 Vertie VL3.1 VL3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik Angewandte Prozesssteuerung Infrastrukturplanung Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel | | 2 2 4 4 2 2 2 | | 2 4 2 2 2 | | | | | | | | | 4 2 2 2 2 4 4 4 4 2 2 2 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 3 3 3 |
| VL2.4 Vertie VL3.1 VL3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik Angewandte Prozesssteuerung Infrastrukturplanung Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel Angewandte Messtechnik | | 2 2 4 4 2 2 2 2 | 1 | 2 2 2 | | | | | | | | | 4 2 2 2 4 4 4 4 2 2 2 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 6 6 3 3 3 |
| VL2.4 Vertie VL3.1 VL3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik Angewandte Prozesssteuerung Infrastrukturplanung Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel Angewandte Messtechnik Allgemeine und rheologische Messverfahren | | 2 2 4 4 2 2 2 | 1 | 2 2 2 2 | | | | | | | | | 4 2 2 2 4 4 4 4 2 2 2 4 4 2 2 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 3 3 3 |
| VVL2.4 Vertie VL3.1 VL3.2 | Bioanalytik Bioanalytische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Biochemische Arbeitsmethoden Lebensmittelzusätze und -verpackung Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen Lebensmittelverpackung 2 fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement Lebensmittellogistik Lebensmittellogistik Prozesssteuerung Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik Angewandte Prozesssteuerung Infrastrukturplanung Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel Angewandte Messtechnik | | 2 2 4 4 2 2 2 2 | 1 | 2 4 2 2 2 | | | | | | | | | 4 2 2 2 4 4 4 4 2 2 2 | Pr Pr Pr | 3 3 3 6 3 3 3 6 6 6 3 3 3 |

Seite 2 5. Semester | 6. Semester | 7. Semester | V | SL | Ü | P | V | SL | Ü | P | V | SL | Ü | P | Module Kredit-Summe Δh-Lehrveranstaltungen punkte Vertiefung^{2) 3)} 4: Regulatory Affairs VL4.1 Außenhandel und Öffentlichkeitsarbeit 4 6 Außenhandel und Grundlagen des Zollrechts 2 2 3 Praxis der PR und Öffentlichkeitsarbeit 1 1,5 Psychologie der Risikokommunikation 1 1,5 VL4.2 Lebensmittelzusätze und -verpackung 6 4 4 Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen 2 2 3 Pr Lebensmittelverpackung 2 2 2 3 VL4.3 Lebensmittelinnovation 6 Innovation von Lebensmitteln 2 3 Pr 2 Marketing für Lebensmittelinnovationen 2 3 VL4.4 Infrastrukturplanung 6 2 Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung 2 3 Pr 2 Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel 2 3 Wahlmodul "L" 4) L6.1 4 6 L6.2 Wahlmodul 4) 4 Bachelorarbeit (siehe §§ 24 bis 27) 10 Wochen 12 **B2** Kolloquium (siehe § 28)

Die zugehörigen Module werden vom Fachbereichsrat per Aushang und Veröffentlichung auf der Homepage bekannt gegeben.

²⁾ Es ist eine der vier möglichen Vertiefungsrichtungen zu wählen. Für eine Vertiefungsrichtung sind mindestens drei der vier Vertiefungsmodule einer Richtung zu belegen, ein viertes Modul einer anderen Vertiefungsrichtung ist möglich.

³⁾ Je nach Angebot können Vertiefungsmodule auch im 6. Semester belegt werden.

⁴⁾ Je nach Angebot können Wahlmodule auch im 5. Semester belegt werden. Für die Wahlmodule und die Wahlmodule "L" gibt es Kataloge, aus denen jeweils ein Modul zu wählen ist.

| Modu | le | 5. | . Se | mes | ter | 6. 5 | Seme | este | r | 7. 8 | Sen | nes | ter | Summe | Ab- | Kredit |
|--------|---|----|------|-----|----------|------------|-----------|--------|----------|------|-----|-----|-----|-------|----------|--------|
| | eranstaltungen | | | Ü | | | SL | | > | | SL | | | SWS | schluss | punkt |
| | | • | | | • | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Projekt- und Kommunikationskompetenz | 1 | | 2 | 2 | | | 1 | 2 | | | | | 7 | | 9 |
| | Kommunikation in der betrieblichen Praxis | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | Pr | 1 |
| | Kommunikationstraining | | | 2 | | | | | | | | | | 2 | FI | 2 |
| | Langzeitprojekt C | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Semesterprojekt ¹⁾ | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | 2)3) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | fung ^{2) 3)} 1: Produktentwicklung Lebensmittelinnovation | | 4 | | | | | | 1 | | | | | 4 | | 6 |
| /LI.I | Innovation von Lebensmitteln | | 2 | | | | | | - | | | | | 2 | | |
| | Marketing für Lebensmittelinnovationen | | 2 | | | | | | + | | | | | 2 | - Pr | 3 |
| | manoung rar 2000 on manufacturers. | | | 1 | | I | | | | | | | | | 1 | |
| /L1.2 | Lebensmittelsensorik | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Sensorische Prüfverfahren | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Sensorik in der Produktentwicklung | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| / 1 ? | Betriebswirtschaft und Produktentwicklung | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| ∟1.3 | | | 2 | | | | | | + | - | | | | 2 | | 3 |
| | Kosten- und Leistungsrechnung Strategien der Produktentwicklung | | 2 | | | | + | + | \dashv | -+ | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Strategien der Produktentwicklung | | 2 | | <u> </u> | | | | | | | | | | <u> </u> | 3 |
| L1.4 | Lebensmittelbiotechnologie | | 2 | | 2 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Lebensmittelbiotechnologie | | 2 | | | | | T | T | | | | | 2 | D- | 3 |
| | Praktikum Lebensmittelbiotechnologie | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Mikrobiologische Qualitätssicherung Lebensmittelhygiene | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | - Pr | 3 |
| /L 2.2 | Lebensmittelanalytik | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Lebensmittelanalytik 1 | | | | 2 | | | | T | | | | | 2 | | 3 |
| | Lebensmittelanalytik 2 | | | | 2 | | | | 1 | | | | | 2 | - Pr | 3 |
| | | | | | | i . | | | _, | | | | | | 1 | |
| /L2.3 | Bioanalytik | | | | 4 | | | | 4 | | | | | 4 | | 6 |
| | Bioanalytische Arbeitsmethoden | | | | 2 | | | | 4 | _ | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Biochemische Arbeitsmethoden | | | | 2 | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| /L2.4 | Lebensmittelzusätze und -verpackung | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen | | 2 | | | | | | 7 | | | | | 2 | | 3 |
| | Lebensmittelverpackung 2 | | 2 | | | | | | T | | | | | 2 | - Pr | 3 |
| | 2) 2) | | • | | | | | • | • | | | | | | | |
| | fung ^{2) 3)} 3: Applikationsmanagement | | | | | | | | | | | | | | | • |
| LJ.I | Lebensmittellogistik | | 4 | _ | | | | | + | | | | | 4 | D- | 6 |
| | Lebensmittellogistik | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | Pr | 6 |
| L3.2 | Prozesssteuerung | | 2 | | 2 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Wechselwirkung von Produkt und Prozesstechnik | | 2 | | | | | | T | | | | | 2 | D- | 3 |
| | Angewandte Prozesssteuerung | | | | 2 | | | | İ | | | | | 2 | - Pr | 3 |
| 11 2 2 | Infractrukturnlanung | | | | | | | | 1 | | | | | 4 | | |
| LJ.3 | Infrastrukturplanung | | 4 | _ | | | | | 4 | - | | | | 4 | | 6 |
| | Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung | | 2 | _ | | | - | + | \dashv | - | | | | 2 | Pr | 3 |
| | Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel | | 2 | | <u> </u> | İ | | | | | | | | 2 | | 3 |
| /L3.4 | Angewandte Messtechnik | | 2 | 1 | 1 | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| | Allgemeine und rheologische Messverfahren | | 1 | | | | | | T | | | | | 1 | | |
| | Praktikum allgemeine und rheologische Messverfahren | | Ť | | 1 | | \dagger | \top | 1 | | | | | 1 | 1 _ | 3 |
| | | | ٠. | + | | | - | | -+ | | | | | | Pr | |
| | Mathematik/Analysis | l | 1 | | | | | - 1 | - 1 | - 1 | - 1 | - 1 | | 1 | | 3 |

Seite 2

| | | | | | | | | | | | | | | | OCILC 2 |
|---|---|----|---|---|----|-----|-----|----|----|-----|-----|----|-------|---------|---------|
| Module | | | | | | | | | | | mes | | Summe | Ab- | Kredit |
| _ehrveranstaltungen | ٧ | SL | Ü | Р | ٧ | SL | . Ü | Р | ٧ | SL | Ü. | Р | SWS | schluss | punkte |
| | , | | | | , | | | | | | | | | | |
| Vertiefung ^{2) 3)} 4: Regulatory Affairs | | | | | | | | | | | | | | | |
| VL4.1 Außenhandel und Öffentlichkeitsarbeit | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| Außenhandel und Grundlagen des Zollrechts | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| Praxis der PR und Öffentlichkeitsarbeit | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | Pr | 1,5 |
| Psychologie der Risikokommunikation | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | 1,5 |
| VL4.2 Lebensmittelzusätze und -verpackung | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| Lebensmittelverpackung 2 | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| VL4.3 Lebensmittelinnovation | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| Innovation von Lebensmitteln | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | | 3 |
| Marketing für Lebensmittelinnovationen | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| VL4.4 Infrastrukturplanung | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 6 |
| Grundlagen der Versorgungs- und Gebäudeplanung | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Б. | 3 |
| Controlling in Lebensmittelproduktion und -handel | | 2 | | | | | | | | | | | 2 | Pr | 3 |
| L6.1 Wahlmodul "L" ⁴⁾ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 6 |
| - Training L | | | | | | | | | | | | | | | |
| L6.2 Wahlmodul ⁴⁾ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 6 |
| M Minorstudium ⁵⁾ (siehe § 22 bzw. 23) | | | | | 20 | 0 W | och | en | | | | | | | 30 |
| B1 Bachelorarbeit (siehe §§ 24 bis 27) | | | | | | | | | 10 |) W | och | en | | | 12 |
| B2 Kolloquium ⁶⁾ (siehe § 28) | | | | | | | | | | | | | | | 3 |

¹⁾ Je nach zeitlicher Planung des Minorstudium kann das Semesterprojekt auch im 6. Semester durchgeführt werden.

²⁾ Es ist eine der vier möglichen Vertiefungsrichtungen zu wählen. Für eine Vertiefungsrichtung sind mindestens drei der vier Vertiefungsmodule einer Richtung zu belegen, ein viertes Modul einer anderen Vertiefungsrichtung ist möglich.

 $^{^{\}rm 3)}$ Je nach Angebot können Vertiefungsmodule auch im 6. Semester belegt werden.

⁴⁾ Je nach Angebot und zeitlicher Planung des Minorstudium k\u00f6nnen Wahlmodule auch im 5. oder 6. Semester belegt werden. F\u00fcr die Wahlmodule und die Wahlmodule "L" gibt es Kataloge, aus denen jeweils ein Modul zu w\u00e4hlen ist. Die zugeh\u00f6rigen Module werden vom Fachbereichsrat per Aushang und Ver\u00f6ffentlichung auf der Homepage bekannt gegeben.

⁵⁾Minorstudium (Praxissemester, Auslandsstudiensemester, Auslandspraxissemester, Auslandsprojektsemester, internationale einsemestrige Studienspezialisierung):
Der Minorstudium liegt im 6. Semester oder kann sich je nach verfügbaren Angeboten über Teile des 6. und 7. Semesters erstrecken.

⁶⁾ Kolloquium im 7. Semester

Modularer Aufbau des Studiums Anlage IV

Lebensmittelwissenschaften (B. Sc.) – Sechssemestriges Studium

| | | | 1.04.34.14.1.11.11 | line with the | D. D. L. L. Y. | | loo l |
|----------|---------|---|--|---|---|--|---|
| | SS | 6 | L6.1: Wahlmodul "L" (s. Wahlkatalog "L") | L6.2: Wahlmodul (s. allg. Wahlkatalog) | B1: Bachelorarbeit | | B2: Kolloquium L5.1: |
| | WS | 5 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 1 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 2 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 3 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 4 | Projekt und Kom- munikationskompetenz |
| ester | SS | 4 | L4.1: Warenkunde | L4.2: Qualitäts- und Prozessmanagement | L4.3: Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung | L4.4: Lebensmittel- sicherheit und -recht | L4.5: Projekt- und Methodenkompetenz 2 |
| Semester | ws | 3 | L3.1: Biochemie und Ernährung | L3.2: Lebensmittel- wissenschaft 2 | L3.3: Lebensmittel- wissenschaft 3 | L3.4: Integrierte Managementsysteme | L3.5 Projekt- und Methodenkompetenz 1 |
| | SS | 2 | L2.1: Lebensmittel- wissenschaft 1 | L2.2: Chemie und Mathematik | L2.3: Physik und Technik | L2.4: Biologie für Lebens- mittelwissenschaftlerinnen und -wissenschaftler | L2.5: Projektmanagement |
| | WS | 1 | L1.1: Wirtschafts- wissenschaft | L1.2: Allgemeine und anorganische Chemie | L1.3: Ernährung und Lebensmittel | L1.4: Mathematik und Physik | L1.5: Arbeitsmethoden |
| | Credits | | 1 2 3 4 5 6 | 7 8 9 10 11 12 | 13 14 15 16 17 18 | 19 20 21 22 23 24 | 25 26 27 28 29 30 |

Lebensmittelwissenschaften (B. Sc.) – Siebensemestriges Studium mit Minorstudium

| | WS | 7 | L6.1: Wahlmodul "L" (s. Wahlkatalog "L") | L6.2: Wahlmodul (s. allg. Wahlkatalog) | B1: Bachelorarbeit | | B2: L5.1: Kolloquium [Fortsetzung] |
|----------|----|---|---|---|---|--|---|
| | SS | 6 | (Praxis- oder A | uslandspraxissemester, Aus | M: Minorstudium andsstudiensemester oder i | internationale einsemestrige | Spezialisierung) |
| | WS | 5 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 1 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 2 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 3 | VL[i].1: Vertiefungsmodul 4 | L5.1: Projekt und Kommunikations- kompetenz |
| Semester | SS | 4 | L4.1: Warenkunde | L4.2: Qualitäts- und Prozessmanagement | L4.3: Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung | L4.4: Lebensmittel- sicherheit und -recht | L4.5: Projekt- und Methodenkompetenz 2 |
| S | WS | 3 | L3.1: Biochemie und Ernährung | L3.2: Lebensmittel- wissenschaft 2 | L3.3: Lebensmittel- wissenschaft 3 | L3.4: Integrierte Managementsysteme | L3.5 Projekt- und Methodenkompetenz 1 |
| | SS | 2 | L2.1: Lebensmittel- wissenschaft 1 | L2.2: Chemie und Mathematik | L2.3: Physik und Technik | L2.4: Biologie für Lebens- mittelwissenschaftlerinnen und -wissenschaftler | L2.5: Projektmanagement |
| | ws | 1 | L1.1: Wirtschafts- wissenschaft | L1.2: Allgemeine und anorganische Chemie | L1.3: Ernährung und Lebensmittel | L1.4: Mathematik und Physik | L1.5: Arbeitsmethoden 1 |

| Legende: | Kernstudium | | Vertiefungs- und Wahlstudium |
|----------|-----------------------|--------------|------------------------------|
| | Methoden und Projekte | Minorstudium | Abschlussphase |

Vorlesung Vorlesungen sind Lehrveranstaltungen, die Wissen systematisch vermitteln. Sie dienen der

geschlossenen Darstellung eines Lehrgebietes.

Seminaristische Lehrveranstaltung Seminaristische Lehrveranstaltungen sind Lehrveranstaltungen, in denen eine vertiefende Erarbeitung von Lehrinhalten stattfindet. Der Lehrende entwickelt und vermittelt den Lehrstoff unter Berücksichtigung der

Diskussionsbeiträge der Studierenden.

Übungen sind Lehrveranstaltungen, die zur Vertiefung der Lehrinhalte von Vorlesungen die Lösung

exemplarischer Problemstellungen in den Vordergrund setzen. Sie ermöglichen eine Reflexion und Interpretation der Lehrinhalte durch Anleitung zum wissenschaftlichen Arbeiten, und zwar einzeln oder in Gruppen, wobei Aufgaben teilweise selbstständig, aber in enger Rückkopplung zum Lehrenden bearbeitet

werden.

Praktikum Praktika sind Lehrveranstaltungen zum Vermitteln und Vertiefen von Kenntnissen und Fähigkeiten durch

die Bearbeitung praktischer und experimenteller Aufgaben. Sie dienen der Lösung praxisbezogener,

exemplarischer Aufgaben und selbstständiger Anwendung wissenschaftlicher Methoden.

Projekt (Unterform des Praktikums) In Projekten steht die methodisch unternommene und begründete Lösung komplexer Aufgaben, die die Studierenden einzeln oder in Gruppen weitgehend selbstständig bearbeiten, im Vordergrund. Das Projektstudium dient der Anwendung von wissenschaftlichen Kenntnissen und Methoden zur Lösung exemplarischer, praxisnaher Aufgaben aus dem Gebiet des Studienganges und führt in die grundsätzlichen Vorgehensweisen bei der Bearbeitung von Projekten ein. Insbesondere soll der Studierende hier das wissenschaftlich korrekte Erstellen von Ergebnis- und Projektberichten üben.

Exkursion Exkursionen sind organisierte Lehrveranstaltungen, die außerhalb der Hochschuleinrichtungen zur

exemplarischen Veranschaulichung der Lehrinhalte und zum kritischen Vergleich von Lehre, Studium und

Praxis durchgeführt werden.