



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Studienordnung  
für den Bachelorstudiengang  
Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie**

Neufassung

*beschlossen vom Fakultätsrat der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur am  
08.04.2025, genehmigt vom Präsidium am 28.05.2025, veröffentlicht am 02.06.2025,  
mit Wirkung zum **01.09.2025***

**§ 1 Verweis auf weitere Regelungen**

<sup>1</sup>Diese Studienordnung enthält die verbindlichen wesentlichen Regelungen für ein ordnungsgemäßes Studium des Bachelorstudiengangs „Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie“ in Verbindung mit dem Besonderen Teil der Prüfungsordnung dieses Studiengangs sowie dem Allgemeinen Teil der Prüfungsordnung der Hochschule Osnabrück. <sup>2</sup>Die gültigen Fassungen der Ordnungen sind im Amtsblatt der Hochschule Osnabrück veröffentlicht. <sup>3</sup>Darüber hinaus werden Modulbeschreibungen in einer Datenbank erstellt und den Studierenden zugänglich gemacht.

**§ 2 Art und Umfang der Prüfungen**

Art und Umfang der Prüfungen sind in Anlage 1 festgelegt.

**§ 3 Auslandsstudiensemester**

<sup>1</sup>Studierende können im Rahmen des Wahlpflichtbereichs alternativ Module im Umfang von 25 Leistungspunkten (LP) an einer akkreditierten Hochschule im Ausland belegen, die den Studiengang sinnvoll ergänzen. <sup>2</sup>Die ausgewählten Module sind vor dem Beginn des Auslandsstudiums mit einem Learning Agreement festzulegen. <sup>3</sup>Änderungen des Learning Agreements sind innerhalb der ersten vier Wochen nach Beginn der Lehrveranstaltungen anzuzeigen. <sup>4</sup>Die im Ausland erbrachten Module werden zusammengefasst und als Paket im Modul „Auslandsstudiensemester“ anerkannt. <sup>5</sup>Werden hier weniger als 25 LP an der Hochschule im Ausland erworben, können ersatzweise bis maximal 10 LP über die Teilnahme an einer Summerschool, einer internationalen Exkursion oder vergleichbaren international ausgerichteten Modulen an der Hochschule Osnabrück anerkannt werden.

**§ 4 Freie Wahlpflichtmodule**

<sup>1</sup>Die Studierenden können im Bereich der Wahlpflichtmodule bis zu 10 Leistungspunkte aus den Bachelorstudiengängen der Fakultät und der Hochschule oder aus akkreditierten Bachelorstudiengängen außerhalb der Hochschule Osnabrück frei wählen. <sup>2</sup>Die Belegung von freien

Wahlpflichtmodulen ist nur möglich, wenn die Studierenden die Modulvoraussetzungen erfüllen und die Dozentin/der Dozent des Moduls der Teilnahme zustimmt.

### **§ 5 Berufspraktisches Projekt**

Die Organisation der berufspraktischen Projekte und die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Institutionen außerhalb der Hochschule werden in der „Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie“ geregelt (Anlage 2).

### **§ 6 Übergangsregelungen**

<sup>1</sup>Bis zum Sommersemester 2025 Immatrikulierte können bis zum Ablauf des Sommersemesters 2029 nach dem bislang für sie geltenden Lehrangebot studieren und bis zum Ablauf des Sommersemesters 2030 ihren Abschluss erwerben. <sup>2</sup>Auf Antrag ist ein Wechsel in diese Studien- und Prüfungsordnung möglich, wobei die Prüfungsleistungen nur sukzessive ab dem Wintersemester 2025/2026 nach Studienverlaufsplan angeboten werden. <sup>3</sup>Der Antrag ist spätestens einen Monat vor Semesterende für das Folgesemester beim Studierendensekretariat zu stellen. <sup>4</sup>Nach Ablauf der Übergangsfrist werden die Studierenden automatisch auf diese Prüfungs- und Studienordnung übertragen. <sup>5</sup>Für gemäß § 6 NHZG (Niedersächsisches Hochschulzulassungsgesetz) in höhere Fachsemester immatrikulierte Studierende ist diejenige Studien- und Prüfungsordnung gültig, die für Studierende gilt, die sich nach regulärem Studienverlaufsplan der Regelstudienzeit in diesem Fachsemester befinden und kein Antragsrecht wahrgenommen haben.

### **§ 7 In-Kraft-Treten**

<sup>1</sup>Diese Studienordnung tritt nach ihrer Veröffentlichung durch die Hochschule Osnabrück mit Wirkung zum Wintersemester 2025/26 in Kraft. <sup>2</sup>Zugleich tritt die Studienordnung für den Bachelorstudiengang „Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft“ vom 01.09.2018 zuletzt geändert mit 4. Änderungsordnung vom 24.01.2025 mit Auslaufen der Übergangsregelung außer Kraft.



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Anlagen zur Studienordnung  
für den Bachelorstudiengang  
Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie**

**Anlage 1      Curriculum und Modulkatalog für den Bachelorstudiengang  
Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie**

Tab. 1-1:      Curriculum des Bachelorstudiengangs Bioverfahrenstechnik in der  
Lebensmittelindustrie (B.Sc.)

Tab. 1-2:      Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Bioverfahrenstechnik in der  
Lebensmittelindustrie (B.Sc.)

**Anlage 2:      Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang  
Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie**

**Anlage 1: Curriculum und Modulkatalog für den Bachelorstudiengang  
Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie**

Tab. 1-1: Curriculum des Bachelorstudiengangs Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie  
(B.Sc.)

| Sem. |                                                              |                                 |                                       |                                            |                                                   |                                    |
|------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1    | Allgemeine und Molekulare Biologie                           | Chemie für Bioverfahrenstechnik | Mathematik für Bioverfahrenstechnik   | Mikrobiologie                              | Physikalische Grundlagen der Bioverfahrenstechnik | Wissenschaftliche Arbeitstechniken |
| 2    | Angewandte Mathematik und Statistik für Bioverfahrenstechnik | Biochemische Grundlagen         | Kultursysteme phototropher Organismen | Lebensmittelbiotechnologie                 | Technical and Business English                    | Verfahrenstechnische Grundlagen    |
| 3    | Anlagentechnik in der Bioproduktion                          | Biotechnologie und Enzymtechnik | Bioverfahrenstechnik                  | Einführung in die Betriebswirtschaftslehre | Instrumentelle Analytik von Lebensmitteln         | WP*                                |
| 4    | Lebensmittelrecht                                            | Produktaufreinigung             | Projektkonzeption                     | WP*                                        | WP*                                               | WP*                                |
| 5    | Projektrealisierung                                          | WP*                             | WP*                                   | WP*                                        | WP*                                               | WP*                                |
| 6    | Exkursionen und Fachtagungen*                                | Berufspraktisches Projekt       |                                       |                                            | Bachelorarbeit                                    |                                    |

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | Pflichtmodule (135 von 180 LP)    |
|  | Wahlpflichtmodule (45 von 180 LP) |

\*Im Wahlpflichtbereich können bis zu 10 Leistungspunkte nach § 4 frei gewählt und/oder Leistungspunkte über ein Auslandsstudiensemester nach § 3 eingebracht werden.

\*\* Mit dem Modul „Exkursionen und Fachtagungen“ sollte im 1. Semester begonnen werden.

Tab. 1-2: Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie

| Modulbezeichnung <sup>1)</sup>                                 | Status | LP | Prüfungsleistungen <sup>2)</sup> |                                                            |
|----------------------------------------------------------------|--------|----|----------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                                |        |    | unbenotet                        | benotet                                                    |
| Allgemeine und Molekulare Biologie                             | P      | 5  | -                                | <u>K2</u> , M, R                                           |
| Chemie für Bioverfahrenstechnik                                | P      | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M, HA                                          |
| Mathematik für Bioverfahrenstechnik                            | P      | 5  | -                                | K2                                                         |
| Mikrobiologie<br>BBV, IuI                                      | P      | 5  | -                                | PFP (= K1 30 P. + EA 70 P.)                                |
| Physikalische Grundlagen der Bioverfahrenstechnik              | P      | 5  | -                                | PFP (= M (2) <sup>6)</sup> 70 P.+ K10 <sup>7)</sup> 30 P.) |
| Wissenschaftliche Arbeitstechniken                             | P      | 5  | -                                | PSC + PR (0,5 + 0,5)                                       |
| Angewandte Mathematik und Statistik für Bioverfahrenstechnik   | P      | 5  | -                                | K2 (2) <sup>6)</sup>                                       |
| Biochemische Grundlagen<br>BBV, BLP                            | P      | 5  | -                                | <u>K2</u> , M                                              |
| Kultursysteme phototropher Organismen<br>BAT, BBV              | P      | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M, PSC                                         |
| Lebensmittelbiotechnologie<br>BBV, BLP, BNE                    | P      | 5  | -                                | ( <u>K1</u> , M) + ( <u>EA</u> , PSC) (0,5 + 0,5)          |
| Technical and Business English<br>BAP, BAT, BBV, BLP, BLW, BNE | P      | 5  | RT (Seminare)                    | PFP (=PR 50 P. + APS 25 P. + <u>e-K1</u> , K1 25 P.)       |
| Verfahrenstechnische Grundlagen                                | P      | 5  | -                                | <u>K2</u> , M, R                                           |
| Anlagentechnik in der Bioproduktion                            | P      | 5  | -                                | <u>K2</u> , M, R                                           |
| Biotechnologie und Enzymtechnik<br>BBV, BLP                    | P      | 5  | -                                | ( <u>K2</u> , M) + ( <u>EA</u> , PSC) (0,7 + 0,3)          |
| Bioverfahrenstechnik                                           | P      | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M, PSC                                         |
| Einführung in die Betriebswirtschaftslehre<br>BAP, BBV         | P      | 5  | -                                | K2                                                         |
| Instrumentelle Analytik von Lebensmitteln<br>BBV, BLP          | P      | 5  | RT(Praktikum)                    | <u>K2</u> , M                                              |
| Lebensmittelrecht<br>BBV, BLP, BNE, BOE                        | P      | 5  | -                                | <u>K2</u> , HA, M, R                                       |
| Produktaufreinigung<br>BBV, IuI                                | P      | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M, R                                           |

| Modulbezeichnung <sup>1)</sup>                                                           | Status | LP               | Prüfungsleistungen <sup>2)</sup>                    |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          |        |                  | unbenotet                                           | benotet                                                               |
| Projektkonzeption                                                                        | P      | 5                | RT<br>(Seminar)                                     | PSC                                                                   |
| Projektrealisierung                                                                      | P      | 5                | -                                                   | PSC                                                                   |
| Exkursionen und Fachtagungen<br>BAP, BBV, BNE, BLP                                       | P      | 3                | RT (10 Tage)                                        | -                                                                     |
| Berufspraktisches Projekt                                                                | P      | 15               | PBM                                                 | -                                                                     |
| Bachelorarbeit <sup>3)</sup>                                                             | P      | 12 <sup>3)</sup> | -                                                   | SAA mit KQ                                                            |
| Advanced Food Processing Techniques<br>BBV, BLP                                          | WP     | 5                | -                                                   | <u>M</u> , K2                                                         |
| Alternative Proteins<br>BBV, BLP, BNE                                                    | WP     | 5                | -                                                   | <u>K2 (2)<sup>6)</sup></u> , M                                        |
| Anlagenbau<br>BBV, Iul                                                                   | WP     | 5                | -                                                   | <u>HA</u> , M                                                         |
| Arbeits- und Gesundheitsschutz<br>BBV, BOE, BBO                                          | WP     | 5                | -                                                   | <u>K2</u> , M, R                                                      |
| Auslandsstudiensemester                                                                  | WP     | 25               | -                                                   | je nach Modulwahl an<br>der ausländischen<br>Hochschule<br>(nach § 3) |
| Biotechnologische Proteinproduktion                                                      | WP     | 5                | RT                                                  | EA                                                                    |
| Blockveranstaltungen <sup>4)</sup>                                                       | WP     | 5                | je nach<br>Veranstaltungs-<br>angebot <sup>4)</sup> | -                                                                     |
| Chemische Verfahrenstechnik<br>BBV, Iul                                                  | WP     | 5                | EA                                                  | <u>K2</u> , M                                                         |
| Digitalisierung und Sensorik in der Agrar- und<br>Biosystemtechnik<br>BAP, BAT, BBV, BLW | WP     | 5                | -                                                   | APP + M<br>(0,5 + 0,5)                                                |
| Energieumwandlung<br>BBV, Iul                                                            | WP     | 5                | EA                                                  | <u>K2</u> , M                                                         |
| English for Projects<br>BAP, BBV, BAT, BLP, BNE                                          | WP     | 5                | -                                                   | HA                                                                    |
| Enzymatic Food Processing<br>BBV, BLP, BNE                                               | WP     | 5                | -                                                   | <u>K2</u> , M                                                         |
| Funktionelle Lebensmittel<br>BBO, BBV, BLP, BOE                                          | WP     | 5                | -                                                   | ( <u>K2</u> , M) + ( <u>R</u> , HA)<br>(0,7 + 0,3)                    |
| Heizungs-, Klima- und Kältetechnik<br>BBV, Iul                                           | WP     | 5                | EA                                                  | K2                                                                    |

| Modulbezeichnung <sup>1)</sup>                                                | Status | LP | Prüfungsleistungen <sup>2)</sup> |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|----|----------------------------------|------------------------|
|                                                                               |        |    | unbenotet                        | benotet                |
| Konstruktion und Dimensionierung von Apparaten<br>BBV, IuI                    | WP     | 5  | -                                | <u>HA</u> , M          |
| Kontrollierte Agrarsysteme (CEA)<br>BAP, BAT, BBV                             | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , M          |
| Lebensmittelkunde und Lebensmittelverarbeitung<br>BBV, BLP, BNE               | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , M, PR      |
| Lebensmittelverfahrenstechnik<br>BBV, BLP                                     | WP     | 5  | RT<br>(Praktikum)                | <u>K2</u> , M          |
| Management und Nachhaltigkeit<br>BAT, BBV, IuI                                | WP     | 5  | -                                | PFP <sup>5)</sup>      |
| Mechanische Verfahren<br>BBV, IuI                                             | WP     | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M          |
| Molekularbiologische Analyseverfahren<br>BAP, BBV, BLP, BLW, BOE              | WP     | 5  | RT<br>(Praktikum)                | <u>K2</u> , M, R       |
| Optimierung von Produktions- und Logistikprozessen<br>BAT, BBV, BLP, BNE      | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , M          |
| Produktionsmanagement und Logistik<br>BAT, BBV, BLP, BNE                      | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , M          |
| Qualitätsmanagement/-sicherung<br>BBO, BBV, BNE, BOE                          | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , M, R       |
| Recycling und Stoffkreisläufe<br>BBV, IuI                                     | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , R          |
| Regenerative Energien<br>BBV, IuI                                             | WP     | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M          |
| Sensorik und Produktentwicklung<br>BBV, BLP, BNE                              | WP     | 5  | RT<br>(Praktikum)                | HA + PR<br>(0,6 + 0,4) |
| Special Food Technologies<br>BBV, BLP                                         | WP     | 5  | RT (Seminare)                    | M + PR (0,5 + 0,5)     |
| Spezielle Downstreamprozesse<br>BBV, IuI                                      | WP     | 5  | EA                               | <u>M</u> , K2, PSC     |
| Statistische Bioinformatik<br>BBV, BOE                                        | WP     | 5  | -                                | <u>PR</u> , K2, HA     |
| Stoffliche und energetische Nutzung von nachwachsenden Rohstoffen<br>BBV, IuI | WP     | 5  | -                                | R + M (0,5 + 0,5)      |
| Strömungslehre<br>BBV, IuI                                                    | WP     | 5  | -                                | <u>K2</u> , M          |

| Modulbezeichnung <sup>1)</sup>         | Status | LP | Prüfungsleistungen <sup>2)</sup> |                   |
|----------------------------------------|--------|----|----------------------------------|-------------------|
|                                        |        |    | unbenotet                        | benotet           |
| Umweltchemie und –analytik<br>BBV, IuI | WP     | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M, HA |
| Umwelttechnik<br>BBV, IuI              | WP     | 5  | EA                               | <u>K2</u> , M     |

<sup>1)</sup>Abkürzungen:

|     |                                                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|
| BAP | Bachelor Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie |
| BAT | Bachelor Agrarsystemtechnologien                                      |
| BBO | Bachelor Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotoxikologie          |
| BBV | Bachelor Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie            |
| BLP | Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion             |
| BLW | Bachelor Landwirtschaft                                               |
| BNE | Bachelor Management nachhaltiger Ernährungssysteme                    |
| BOE | Bachelor Ökotoxikologie                                               |
| IuI | Fakultät Ingenieurwissenschaften und Informatik                       |
| LP  | Leistungspunkte                                                       |
| P   | Pflichtmodul                                                          |
| WP  | Wahlpflichtmodul                                                      |

<sup>2)</sup>Abkürzungen der Prüfungsleistungen (nach §§ 5 – 10 Allgemeiner Teil der Prüfungsordnung):

|     |                             |                                                                                                        |
|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APM | Arbeitsprobe, medial        |                                                                                                        |
| APP | Arbeitsprobe, praktisch     |                                                                                                        |
| APS | Arbeitsprobe, schriftlich   |                                                                                                        |
| AWV | Antwort-Wahl-Verfahren      |                                                                                                        |
| EA  | Experimentelle Arbeit       | (schriftlich und/oder mündlich)                                                                        |
| eKx | E-Klausur x-stündig         |                                                                                                        |
| FSM | Fallstudie, mündlich        |                                                                                                        |
| FSS | Fallstudie, schriftlich     |                                                                                                        |
| HA  | Hausarbeit                  | (schriftlich und elektronisch, auf Verlangen des Prüfers/der Prüferin mit Erläuterungen des Prüflings) |
| KP  | Künstlerische Prüfung       |                                                                                                        |
| KQ  | Kolloquium                  |                                                                                                        |
| Kx  | Klausur x-stündig           |                                                                                                        |
| LP  | Lehrprobe                   |                                                                                                        |
| LTB | Lerntagebuch                |                                                                                                        |
| M   | Mündliche Prüfung           |                                                                                                        |
| PBM | Praxisbericht, mündlich     |                                                                                                        |
| PBS | Praxisbericht, schriftlich  |                                                                                                        |
| PFP | Portfolio Prüfung           |                                                                                                        |
| PME | Projektbericht, medial      |                                                                                                        |
| PMU | Projektbericht, mündlich    |                                                                                                        |
| PR  | Präsentation                | (mündlicher Vortrag)                                                                                   |
| PSC | Projektbericht, schriftlich |                                                                                                        |
| R   | Referat                     | (mündlicher Vortrag über eine eigenständige schriftliche Auseinandersetzung)                           |
| RT  | Regelmäßige Teilnahme       | (mind. 80 % der Veranstaltungszeit)                                                                    |
| SAA | Studienabschlussarbeit      |                                                                                                        |

<sup>2)</sup>Lesebeispiel:

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>M</u> , K2, HA     | Standardprüfungsform M: Abweichend davon kann innerhalb von 4 Wochen nach Vorlesungsbeginn des laufenden Semesters als Ausnahme eine der anderen Prüfungsformen (K2 / HA) bekannt gegeben werden. Der/die Prüfer/in teilt dem Studiendekanat und den Studierenden die Änderung innerhalb dieser Frist mit |
| R + K2<br>(0,4 + 0,6) | Fachprüfung besteht aus 2 Prüfungsleistungen, Referat und Klausur<br>Gewichte der Teilnoten bei 2 Prüfungsleistungen                                                                                                                                                                                      |

<sup>3)</sup>Die Leistungspunkte der Bachelorarbeit werden für die Berechnung der Gesamtnote mit dem Faktor 2,5 multipliziert (lt. § 6 Besonderer Teil der Prüfungsordnung).

<sup>4)</sup>Blockveranstaltungen können ab dem 1. Semester belegt werden (lt. Besonderer Teil der Prüfungsordnung). Studierende können Veranstaltungen aus einem vorgegebenen Angebot sammeln. Für das Bestehen der Modulprüfung ist das Bestehen von den jeweiligen Veranstaltungen zugeordneten Prüfungsleistungen im Umfang von insgesamt mindestens 5 LP nachzuweisen.

<sup>5)</sup>Die Portfolio-Prüfung umfasst 100 Punkte und besteht aus einem Referat und zwei e-Klausuren. Mit dem Referat können maximal 20 Punkte erzielt werden. Die e-Klausuren werden dreifach angeboten, sie werden jeweils mit maximal 40 Punkten bewertet. Studierenden steht frei, an allen drei e-Klausuren teilzunehmen. Es gehen dann die beiden am besten bewerteten e-Klausuren in die Bewertung ein.

<sup>6)</sup>Anzahl Prüfende

<sup>7)</sup>K10 sind 10-minütige wöchentliche Tests á max. 5 Punkte/Test. Die 6 besten Tests gehen in die Endnote ein.

## **Anlage 2:      Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie**

### **§ 1 Ziele**

<sup>1</sup>Ziel des berufspraktischen Projekts ist es, die im bisherigen Studium gewonnenen Erkenntnisse und Fähigkeiten auf eine konkrete Aufgabe aus der Berufspraxis anzuwenden und auf der Basis der Arbeitsanforderungen der Praxiseinrichtungen zu bearbeiten. <sup>2</sup>Damit sollen zugleich vertiefte Kenntnisse über institutionelle Strukturen und Abläufe sowie Einblicke in die fachlichen, organisatorischen und kommunikativen Aufgaben der Berufspraxis gewonnen werden.

### **§ 2 Grundsätze**

(1) Das berufspraktische Projekt ist im Regelfall in Einrichtungen abzuleisten, in denen für spätere berufliche Tätigkeiten typische Aufgaben anfallen und in denen eine fachliche Anleitung der Studierenden gewährleistet ist.

(2) <sup>1</sup>Das berufspraktische Projekt wird unter Betreuung der Hochschule Osnabrück in Firmen, Betrieben, Behörden, Verbänden und vergleichbaren Einrichtungen des Berufsfelds in der Regel außerhalb der Hochschule durchgeführt. <sup>2</sup>Die Praxiseinrichtungen können sich auch im Ausland befinden. <sup>3</sup>Die Wahl der Ausbildungsstelle ist für die Studierenden in der Regel frei. <sup>4</sup>Grundsätzlich ist jedoch vor Abschluss des Ausbildungsvertrags die Zustimmung der bzw. des Praxisprojektbeauftragten einzuholen. <sup>5</sup>Zur Sicherstellung des berufspraktischen Projektes wird zwischen den Studierenden und der jeweiligen Praxiseinrichtung ein Vertrag geschlossen.

(3) Während des berufspraktischen Projekts bleiben die Studierenden mit allen Rechten und Pflichten Mitglieder der Hochschule Osnabrück.

(4) Ein Wechsel der Praxiseinrichtung während der Projektdauer aus wichtigem Grund ist mit Zustimmung des oder der Praxisprojektbeauftragten möglich.

### **§ 3 Dauer des Projekts und Einordnung in den Studienablauf**

<sup>1</sup>Das berufspraktische Projekt findet im 3. Studienjahr statt. <sup>2</sup>Die dem berufspraktischen Projekt zugerechnete Tätigkeit in der Praxiseinrichtung umfasst insgesamt einen zusammenhängenden Zeitraum von 12 Wochen in Vollzeitbeschäftigung – in der Regel zusammenhängend - entsprechend den dort geltenden Arbeitszeitregelungen. <sup>3</sup>In der Regel erfolgt das berufspraktische Projekt in Verbindung mit der Bachelorarbeit.

### **§ 4 Betreuung**

(1) Die organisatorische Betreuung durch die Hochschule obliegt der bzw. dem Praxisprojektbeauftragten als modulverantwortlicher Person.

(2) Die Hochschule berät die Studierenden bei der Suche nach einer geeigneten Praxiseinrichtung und weist erforderlichenfalls Projektplätze nach.

(3) <sup>1</sup>Die bzw. der Studierende sucht sich zur fachlichen Betreuung im berufspraktischen Projekt eine Professorin oder einen Professor der Hochschule und legt mit ihr oder ihm eine Aufgabenstellung für die Bearbeitung im Projekt fest. <sup>2</sup>Die Betreuung kann auch von Lehrkräften für besondere Aufgaben und wissenschaftlich Mitarbeitenden übernommen werden, wenn diese von der Studiendekanin bzw. dem

Studiendekan gemäß § 24 Allgemeiner Teil der Prüfungsordnung dafür bestellt wurden. <sup>3</sup>Die Aufgabenstellung kann auch nachträglich innerhalb der ersten zwei Wochen nach Beginn der Praxisphase vereinbart werden.

(4) Die Praxiseinrichtung benennt eine beauftragte Person für die Betreuung der bzw. des Studierenden und als Ansprechperson für die Hochschule.

## **§ 5 Pflichten der Studierenden**

Die Studierenden sind verpflichtet:

- sich rechtzeitig und selbstständig um eine geeignete Stelle für das berufspraktische Projekt und um die fachliche Betreuung durch die Hochschule zu bemühen,
- die von der Praxiseinrichtung erteilten Aufgaben sorgfältig auszuführen und den Anweisungen der von der Praxiseinrichtung beauftragten Personen nachzukommen,
- die gesetzlichen Vorschriften und die für die Praxiseinrichtung geltenden Ordnungen, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften sowie Vorschriften über die Schweigepflicht und den Datenschutz zu beachten,
- der Praxiseinrichtung die im Rahmen des praktischen Studienseesters gewonnenen Arbeitsergebnisse zur Verfügung zu stellen,
- bei Fernbleiben die Praxiseinrichtung unverzüglich zu benachrichtigen und bei Arbeitsunfähigkeit infolge einer Erkrankung spätestens am 3. Tag eine ärztliche Bescheinigung vorzulegen. Bei einer Fehlzeit von mehr als 5 Arbeitstagen ist die Hochschule zu informieren.

## **§ 6 Pflichten der Praxiseinrichtung**

(1) Die Praxiseinrichtung ist verpflichtet,

- die Studierenden nach den unter Nr. 1 genannten Zielen einzusetzen und zu selbstständigem Arbeiten anzuleiten,
- die Studierenden bei der Durchführung der Aufgaben zu unterstützen und ihnen Zugang zu den erforderlichen Informationen, Unterlagen und Daten zu verschaffen,
- die Studierenden für Prüfungstermine freizustellen.

(2) Die Praxiseinrichtung zeichnet ggf. den Projektbericht der bzw. des Studierenden gegen, stellt den Tätigkeitsnachweis aus und teilt der Hochschule schriftlich mit, ob das berufspraktische Projekt nach ihrem Urteil erfolgreich absolviert wurde.

## **§ 7 Prüfungsart und Bewertung**

<sup>1</sup>Als unbenotete Prüfungsleistung wird im Anschluss an die Berufspraktische Phase ein mündlicher Praxisbericht in Form eines Evaluationsgesprächs über die berufsorientierten Erfahrungen bei der Aufgabenbearbeitung und in der Regel die verbindliche Absprache zur Bachelorarbeit geführt. <sup>2</sup>An diesem Gespräch nimmt die fachlich betreuende Prüferin bzw. der fachlich betreuende Prüfer teil. <sup>3</sup>Wird das berufspraktische Projekt als „nicht bestanden“ bewertet, entscheidet die prüfende Person in welchem Umfang das Projekt zu wiederholen ist bzw. welche Leistungen neu zu erbringen sind.