



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Studienordnung**  
**für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion**  
Neufassung

*beschlossen vom Fakultätsrat der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur am  
13.05.2025, 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 „Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion“ 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 20 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 20 LP an der Hochschule im Ausland erworben, können ersatzweise bis maximal 5 LP über die Teilnahme an einer Summer School, 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 bzw. 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 Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion“ 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 im Amtsblatt der Hochschule Osnabrück mit Wirkung zum Wintersemester 2025/26 in Kraft. <sup>2</sup>Zugleich tritt die Studienordnung für den Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel“ vom 01.09.2018, zuletzt geändert mit 5. Änderungsordnung vom 24.01.2025 mit Auslaufen der Übergangsregelungen außer Kraft.



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Anlagen zur Studienordnung  
für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion**

**Anlage 1      Curricula und Modulkataloge für den Bachelorstudiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion**

Tab. 1-1:      Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen  
Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Tab. 1-2:      Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen  
Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

**Anlage 2:      Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)**

**Anlage 1: Curricula und Modulkatalog für den Bachelorstudiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion**

Tab. 1-1: Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion  
(B.Eng.)

Sem						
1	Digitalisierung und Programmierung	Grundlagen der BWL und Kostenrechnung	Lebensmittel-mikrobiologie und Laborarbeitstechniken	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	Mathematische Methoden	Statistik
2	Chemie der Lebensmittel	Lebensmittelphysik	Marketing und Verhaltenspsychologie	Produktionsmanagement und Logistik	Technical and Business English	Vertrieb und E-Commerce
3	Internes Rechnungswesen	Lebensmittelkunde und Lebensmittelverarbeitung	Lebensmitteltechnik	Lebensmittel tierischer Herkunft	Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte	WP*
4	Lebensmittelrecht	Qualitätsmanagement Lebensmittelproduktion – Grundlagen	WP*	WP*	WP*	WP*
5	Praxisprojekt ODER International Project**		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.

\*\*Das Modul „Praxisprojekt“ kann optional auch im 4. Semester oder semesterübergreifend im 4. und 5. Semester belegt werden. Das alternative Modul „International Project“ kann nur im 4. Semester belegt werden.

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

Tab. 1-2 Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen  
Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Modulbezeichnung <sup>1)</sup>	Status <sup>1)</sup>	LP <sup>1)</sup>	Prüfungsleistungen <sup>2)</sup>	
			unbenotet	benotet
Digitalisierung und Programmierung BAT, BLP	P	5	-	<u>K2</u> , eK2, M
Grundlagen der BWL und Kostenrechnung BAT, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken BLP, BOE	P	5	RT (Praktikum)	<u>K2 (4)<sup>6)</sup></u> , M
Lebensmittel pflanzlicher Herkunft BLP, BNE	P	5	RT (Übungen, Exkursionen)	<u>K2</u> , M
Mathematische Methoden	P	5	-	K2
Statistik BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M, R
Chemie der Lebensmittel BBO, BLP, BOE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Lebensmittelphysik	P	5	EA	<u>K2</u> , M
Marketing und Verhaltenspsychologie BLP, BNE, BOE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Produktionsmanagement und Logistik BAT, BBV, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Technical and Business English BAP, BAT, BBV, BLP, BLW, BNE	P	5	RT (Seminare)	PFP (=PR 50 P. + APS 25 P. + eK1, K1 25 P.)
Vertrieb und E-Commerce BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Internes Rechnungswesen BAT, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Lebensmittelkunde und Lebensmittelverarbeitung BBV, BLP; BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M, PR
Lebensmitteltechnik BLP, BOE	P	5	RT (Praktikum)	K2 + R (0,7 + 0,3)

Modulbezeichnung <sup>1)</sup>	Status <sup>1)</sup>	LP <sup>1)</sup>	Prüfungsleistungen <sup>2)</sup>	
			unbenotet	benotet
Lebensmittel tierischer Herkunft BLP, BNE	P	5	RT (Übungen, Exkursionen)	<u>K2</u> , M
Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte BAT, BLP, BNE	P	5	APS + RT (Seminare)	-
Lebensmittelrecht BBV, BLP, BNE, BOE	P	5	-	<u>K2</u> , HA, M, R
Qualitätsmanagement Lebensmittelproduktion – Grundlagen BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Praxisprojekt <sup>3)</sup> <b>ODER</b> International Project <sup>3)</sup> BLP, BNE	P	10	-	PSC + PR (0,75 + 0,25)
Exkursionen und Fachtagungen BAP, BBV, BLP, BNE	P	3	RT (10 Tage)	-
Berufspraktisches Projekt <sup>4)</sup> BLP, BNE	P	15	PBM	-
Bachelorarbeit <sup>4)</sup>	P	12 <sup>4)</sup>	-	SAA mit KQ
Advanced Food Processing Techniques BBV, BLP	WP	5	-	<u>M</u> , K2
Alternative Proteins <sup>7)</sup> BBV, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2 (2)<sup>6)</sup></u> , M
Auslandsstudiensemester BLP, BLW	WP	20	-	je nach Modulwahl an der ausländischen Hochschule (nach § 3)
Beschaffungsmanagement BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Biochemische Grundlagen BBV, BLP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Biotechnologie und Enzymtechnik BBV, BLP	WP	5	-	( <u>K2</u> , M) + ( <u>EA</u> , PSC) (0,7 + 0,3)
Blockveranstaltungen <sup>5)</sup>	WP	5	je nach Veranstaltungs- angebot <sup>5)</sup>	-

Modulbezeichnung <sup>1)</sup>	Status <sup>1)</sup>	LP <sup>1)</sup>	Prüfungsleistungen <sup>2)</sup>	
			unbenotet	benotet
Controlling BAT, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Digital Lab BAT, BLP, BNE	WP	5	RT (Seminare)	EA
Economics and Transformation BAT, BLP	WP	5	-	K2
Einzelhandelsmarketing und Verkauf BAP, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
English for Projects BAP, BAT, BBV, BLP, BNE	WP	5	-	HA
Entrepreneurship und Finanzen BAT, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Enzymatic Food Processing BBV, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Ernährung und Gesundheit BBO, BLP, BNE, BOE	WP	5	-	<u>EA (3)<sup>6)</sup></u> , K2, R
Externes Rechnungswesen BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Funktionalität alternativer Proteine BLP, BNE	WP	5	RT (Praktikum)	EA
Funktionelle Lebensmittel BBO, BBV, BLP, BOE	WP	5	-	( <u>K2</u> , M) + (R, HA) (0,7 + 0,3)
Future Skill: Professionelle Gesprächsführung BAT, BBO, BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R
Grundlagen der Kommunikation BAP, BAT, BBO, BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M, AWV
Handelsmanagement BAP, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Instrumentelle Analytik von Lebensmitteln BBV, BLP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
International Plant and Food Production BAP, BAT, BLP, BNE	WP	5	RT (Seminare)	<u>R</u> , K2, M
Lebensmittelbiotechnologie BBV, BLP, BNE	WP	5	-	( <u>K1</u> , M) + ( <u>EA</u> , PSC) (0,5 + 0,5)

Modulbezeichnung <sup>1)</sup>	Status <sup>1)</sup>	LP <sup>1)</sup>	Prüfungsleistungen <sup>2)</sup>	
			unbenotet	benotet
Lebensmittelsensorik BBO, BLP, BNE, BOE	WP	5	-	<u>K2 (3)</u> <sup>6)</sup> , FSM, M
Lebensmittelsicherheit tierischer und pflanzlicher Erzeugnisse BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	-	K2
Lebensmittelverfahrenstechnik BBV, BLP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Marketing Praxis BAP, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>M</u> , K2, PSC
Molekularbiologische Analyseverfahren BAP, BBV, BLP, BLW, BOE	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M, R
Nachernthephiologie BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Öffentlichkeitsarbeit in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft BAP, BAT, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Ökobilanzierung BBO, BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	-	FSS
Ökologische, integrierte und konventionelle Produktion im Gartenbau BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Seminar)	R
Optimierung von Produktions- und Logistikprozessen BAT, BBV, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Praxis Controlling BLP, BNE	WP	5		K1 + HA (0,6 + 0,4)
Praxis der Markt- und Gesellschaftsforschung BAP, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>FSM</u> , K2, M
Problemlösung mit Künstlicher Intelligenz BAT, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , AWV, eK2, M
Produktkunde und Qualitätssicherung tierischer Erzeugnisse BAT, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , HA, M, PSC
Projekt Innovationsmanagement und Future Skills BAT, BBO, BLP, BNE, BOE	WP	5	-	<u>M (2)</u> <sup>6)</sup> , K2
Projekt Markt- und Gesellschaftsforschung <b>ODER</b> Project Market and Social Research BLP, BNE	WP	5	-	<u>PR</u> , K2, M

Modulbezeichnung <sup>1)</sup>	Status <sup>1)</sup>	LP <sup>1)</sup>	Prüfungsleistungen <sup>2)</sup>	
			unbenotet	benotet
Qualität von Pflanzen und Pflanzenorganen BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Quantitative Methoden der Produktions- und Logistikplanung BAT, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Scientific Project Management and Writing BAT, BLP, BNE	WP	5	HA + RT (Seminare)	-
Sensorik und Produktentwicklung BBV, BLP, BNE	WP	5	RT (Praktikum)	HA + PR (0,6 + 0,4)
Special Food Technologies BBV, BLP	WP	5	RT (Seminare)	M + PR (0,5 + 0,5)
Sustainability Management BAT, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2 (2)<sup>6)</sup></u> , M
Sustainable Agri-Food Systems BAP, BAT, BLP, BLW, BNE	WP	10	RT (Seminare)	<u>R</u> , M
Verarbeitungsprozesse pflanzlicher Produkte BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Übungen)	K2
Verkaufsmanagement und Verkaufsgesprächsführung BLP, BLW, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, K2, PSC, R
Verpackungstechnik	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , HA, M, PR
Vertriebsmanagement und Kundenbindung BAT, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Werkzeuge der Markt- und Gesellschaftsforschung BAP, BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	-	<u>K2</u> , M

<sup>1)</sup>Abkürzungen:

BAP	Bachelor Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie
BAT	Bachelor Agrarsystemtechnologien
BBO	Bachelor Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotrophologie
BBV	Bachelor Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie
BLP	Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion
BLW	Bachelor Landwirtschaft
BNE	Bachelor Management nachhaltiger Ernährungssysteme
BOE	Bachelor Ökotrophologie
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)
		(mind. 80 % der Veranstaltungszeit)
RT	Regelmäßige Teilnahme	
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 (0,4 + 0,6)	Fachprüfung besteht aus 2 Prüfungsleistungen, Referat und Klausur Gewichte der Teilnoten bei 2 Prüfungsleistungen

<sup>3)</sup>Zulassungsvoraussetzung für „Paxisprojekt“ bzw. „International Project“: mind. alle Module d. 1.+ 2. Sem. + Modul „Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte“ bestanden (lt. Besonderer Teil der Prüfungsordnung)

<sup>4)</sup>Zulassungsvoraussetzung für die Bearbeitung des Berufspraktischen Projektes bzw. der Bachelorarbeit: alle Prüfungen der 1.+2. Sem. bestanden + mind. 135 LP; die Leistungspunkte der Bachelorarbeit werden für die Berechnung der Gesamtnote mit dem Faktor 2,5 multipliziert (lt. Besonderer Teil der Prüfungsordnung).

<sup>5)</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>6)</sup>Anzahl Prüfende

## **Anlage 2: Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)**

### **§ 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 Unternehmen, 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/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 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 in der Regel zusammenhängenden Zeitraum von 12 Wochen in Vollzeitbeschäftigung entsprechend den dort geltenden Arbeitszeitregelungen. <sup>3</sup>In der Regel erfolgt das berufspraktische Projekt als Vorphase in Verbindung mit der anschließenden Bachelorarbeit. <sup>4</sup>Thematisch können die Schwerpunkte der inhaltlichen Bearbeitung aufeinander aufbauen.

### **§ 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 bzw. ihm eine Aufgabenstellung für die Bearbeitung im Projekt fest. <sup>2</sup>Die Betreuung kann auch von Lehrkräften für besondere Aufgaben und wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeitern 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 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 Prüferin bzw. der Prüfer in welchem Umfang das Projekt zu wiederholen ist bzw. welche Leistungen neu zu erbringen sind.