



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Studienordnung für den Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme

*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

¹Diese Studienordnung enthält die verbindlichen wesentlichen Regelungen für ein ordnungsgemäßes Studium des Bachelorstudiengangs „Management nachhaltiger Ernährungssysteme“ in Verbindung mit dem Besonderen Teil der Prüfungsordnung dieses Studiengangs sowie dem Allgemeinen Teil der Prüfungsordnung der Hochschule Osnabrück. ²Die gültigen Fassungen der Ordnungen sind im Amtsblatt der Hochschule Osnabrück veröffentlicht. ³Darüber 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

¹Studierende können im Rahmen des Wahlpflichtbereichs alternativ Module im Umfang von 30 Leistungspunkten (LP) an einer akkreditierten Hochschule im Ausland belegen, die den Studiengang sinnvoll ergänzen ²Die ausgewählten Module sind vor dem Beginn des Auslandsstudiums mit einem Learning Agreement festzulegen. ³Änderungen des Learning Agreements sind innerhalb der ersten vier Wochen nach Beginn der Lehrveranstaltungen anzuzeigen. ⁴Die im Ausland erbrachten Module werden zusammengefasst und als Paket im Modul „Auslandsstudiensemester“ anerkannt. ⁵Werden hier weniger als 30 LP an der Hochschule im Ausland erworben, können ersatzweise bis maximal 10 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

¹Die 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. ²Die 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 Management nachhaltiger Ernährungssysteme geregelt (Anlage 2).

§ 6 In-Kraft-Treten

Diese Studienordnung tritt nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Hochschule Osnabrück mit Wirkung zum Wintersemester 2025/26 in Kraft.



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Anlagen zur Studienordnung
für den Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme**

Anlage 1 Curriculum und Modulkatalog für den Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme

Tab. 1-1: Curriculum des Bachelorstudiengangs Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.) – **Standardvariante**

Tab. 1-2: Curriculum des Bachelorstudiengangs Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.) – **Schwerpunkt „International Semester Sustainable Food Systems“**

Tab. 1-3: Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.)

Anlage 2: Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.)

Anlage 1: Curriculum und Modulkatalog für den Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme

Tab. 1-1: Curriculum des Bachelorstudiengangs Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.) - **Standardvariante**

Sem.						
1	Digitalisierung und Programmierung	Grundlagen der BWL und Kostenrechnung	Grundlagen der Kommunikation	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Statistik
2	Landschaftsnutzung	Marketing und Verhaltenspsychologie	Problemlösung mit Künstlicher Intelligenz	Produktionsmanagement und Logistik	Vertrieb und E-Commerce	Werkzeuge der Markt- und Gesellschaftsforschung
3	Ernährung und Gesundheit	Innovation and Transformation in Agri-Food Systems (engl.)	Lebensmittel tierischer Herkunft	Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte	Praxis der Markt- und Gesellschaftsforschung	Strategische Unternehmensführung
4	Economics and Transformation (engl.)	Sustainability Management (engl.)	WP*	WP*	WP*	WP*
5	Praxisprojekt ODER International Project**		WP*	WP*	WP*	WP*
6	Exkursionen und Fachtagungen ***	Berufspraktisches Projekt			Bachelorarbeit	

	Pflichtmodule (140 von 180 LP)
	Wahlpflichtmodule (40 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: Curriculum des Bachelorstudiengangs Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.) – **Schwerpunkt „International Semester Sustainable Food Systems“**

Sem.						
1	Digitalisierung und Programmierung	Grundlagen der BWL und Kostenrechnung	Grundlagen der Kommunikation	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Statistik
2	Landschaftsnutzung	Marketing und Verhaltenspsychologie	Problemlösung mit Künstlicher Intelligenz	Produktionsmanagement und Logistik	Vertrieb und E-Commerce	Werkzeuge der Markt- und Gesellschaftsforschung
3	Ernährung und Gesundheit	Innovation and Transformation in Agri-Food Systems (engl.)	Lebensmittel tierischer Herkunft	Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte	Praxis der Markt- und Gesellschaftsforschung	Strategische Unternehmensführung
4	Economics and Transformation (engl.)	International Project (engl.)		Sustainability Management (engl.)	WP (engl.)*	WP (engl.)*
5	WP**	WP**	WP**	WP**	WP**	WP**
6	Exkursionen und Fachtagungen ***	Berufspraktisches Projekt			Bachelorarbeit	

	Pflichtmodule (140 von 180 LP)
	Wahlpflichtmodule (40 von 180 LP)

*Im 4. Sem. müssen im Wahlpflichtbereich 10 Leistungspunkte aus ausgewählten englischsprachigen Wahlpflichtmodulen eingebracht werden.

**Im 5. Sem. können im Wahlpflichtbereich 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. 1-3: Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.)

Modulbezeichnung ¹⁾	Status ¹⁾	LP ¹⁾	Prüfungsleistungen ²⁾	
			unbenotet	benotet
Digitalisierung und Programmierung BAT, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , eK2, M
Grundlagen der BWL und Kostenrechnung BAT, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Grundlagen der Kommunikation BAP, BAT, BBO, BLP, BLW, BNE, BOE	P	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M, AWV
Lebensmittel pflanzlicher Herkunft BLP, BNE	P	5	RT (Übungen, Exkursionen)	<u>K2</u> , M
Naturwissenschaftliche Grundlagen	P	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M, R
Statistik BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M, R
Landschaftsnutzung	P	5	LTB	-
Marketing und Verhaltenspsychologie BLP, BNE, BOE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Problemlösung mit Künstlicher Intelligenz BAT, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , AWV, eK2, M
Produktionsmanagement und Logistik BAT, BBV, BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Vertrieb und E-Commerce BLP, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Werkzeuge der Markt- und Gesellschaftsforschung BAP, BLP, BLW, BNE, BOE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Ernährung und Gesundheit BBO, BLP, BNE, BOE	P	5	-	<u>EA (3)⁹⁾</u> , K2, R
Innovation and Transformation in Agri- Food Systems	P	5	-	M + R (0,5 + 0,5)
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)	-

Modulbezeichnung ¹⁾	Status ¹⁾	LP ¹⁾	Prüfungsleistungen ²⁾	
			unbenotet	benotet
Praxis der Markt- und Gesellschaftsforschung BAP, BLP, BNE, BLW	P	5	-	<u>FSM</u> , K2, M
Strategische Unternehmensführung BAT, BLW, BNE	P	5	-	<u>K2</u> , M
Economics and Transformation BAT, BLP, BNE	P	5	-	K2
Sustainability Management BAT, BLP, BLW, BNE	P	5	-	<u>K2 (2)⁶⁾</u> , M
International Project ³⁾ ODER Praxisprojekt ³⁾ BLP, BNE	P	10	-	PSC + PR (0,75 + 0,25)
Exkursionen und Fachtagungen BAP, BBV, BLP, BNE	P	3	RT (10 Tage)	-
Berufspraktisches Projekt ⁴⁾ BLP, BNE	P	15	PBM	-
Bachelorarbeit ⁴⁾	P	12 ⁴⁾	-	SAA mit KQ
Agrarökologie und Biodiversitätsmanagement BAT, BLW, BNE	WP	5	-	<u>M</u> , R, K2, PSC
Agrarrobotik BAT, BNE, Iul	WP	5	EA	<u>PSC</u> , M, HA
Alternative Proteins ⁷⁾ BBV, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2 (2)⁶⁾</u> , M
Angewandte Pflanzenzüchtung und Saatguterzeugung BAP, BLW, BNE	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Aquakultur BLW, BNE	WP	5	-	K2
Auslandsstudiensemester BAT, BNE	WP	30	-	je nach Modulwahl an der ausländischen Hochschule (nach § 4)
Beschaffungsmanagement BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Blockveranstaltungen ⁵⁾	WP	5	je nach Veranstaltungsangebot ⁵⁾	-
Bodenkunde BAP, BAT, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , eK2

Modulbezeichnung ¹⁾	Status ¹⁾	LP ¹⁾	Prüfungsleistungen ²⁾	
			unbenotet	benotet
Bodenschutz und nachhaltige Bodennutzung BAP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>R</u> , K2, M, PSC
Controlling BAT, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Digital Lab ⁷⁾ BAT, BLP, BNE	WP	5	RT (Seminare)	EA
Einführung in die Genetik und Pflanzenzüchtung BAP, BLW, BNE, BOE	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
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 ⁷⁾ BBV, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Erzeugung und Nutzung regenerativer Energien BAT, BLW, BNE	WP	5	-	(<u>R</u> , EA) + M (0,5 + 0,5)
Externes Rechnungswesen BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Funktionalität alternativer Proteine BLP, BNE	WP	5	RT (Praktikum)	EA
Future Skill: Kooperative Führung BAT, BLW, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R
Future Skill: Professionelle Gesprächsführung BAT, BBO, BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R
Geflügelwissenschaften BLW, BNE	WP	10	-	<u>M</u> , HA, K2, PSC
Gemüseerzeugung BAP, BLW, BNE	WP	5	RT (Seminar)	<u>M</u> , K2
Handelsmanagement BAP, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
International Plant and Food Production BAP, BAT, BLP, BNE	WP	5	RT (Seminare)	<u>R</u> , K2, M
Internes Rechnungswesen BAT, BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M

Modulbezeichnung ¹⁾	Status ¹⁾	LP ¹⁾	Prüfungsleistungen ²⁾	
			unbenotet	benotet
Landschaft und Naturhaushalt BNE, LA	WP	5	HA + RT (Übungen)	<u>K2 (2)</u> ⁶⁾ , M
Lebensmittelbiotechnologie BBV, BLP, BNE	WP	5	-	(<u>K1</u> , M) + (<u>EA</u> , PSC) (0,5 + 0,5)
Lebensmittelkunde und Lebensmittelverarbeitung BBV, BLP, BNE	WP	5	-	K2, M, PR
Lebensmittelrecht BBV, BLP, BNE, BOE	WP	5	-	<u>K2</u> , HA, M, R
Lebensmittelsensorik BBO, BLP, BNE, BOE	WP	5	-	<u>K2 (3)</u> ⁶⁾ , FSM, M
Lebensmittelsicherheit tierischer und pflanzlicher Erzeugnisse BLP, BLW, BNE, BOE	WP	5	-	K2
Marketing Praxis BAP, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>M</u> , K2, PSC
Meteorologie und Klimatologie BAP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Nachernthephysiologie BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Nachhaltiger Obstanbau BAP, BLW, BNE	WP	5	-	K2 + PR (0,6 + 0,4)
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
Ökologischer Pflanzenbau BAP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
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)
Precision Farming BAT, BLW, BNE	WP	5	R	<u>M</u> , K2

Modulbezeichnung ¹⁾	Status ¹⁾	LP ¹⁾	Prüfungsleistungen ²⁾	
			unbenotet	benotet
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)⁶⁾</u> , K2
Projekt Markt- und Gesellschaftsforschung ODER Project Market and Social Research ⁷⁾ BLP, BNE	WP	5	-	<u>PR</u> , K2, M
Qualität von Pflanzen und Pflanzenorganen BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Qualitätsmanagement Lebensmittelproduktion – Grundlagen BLP, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Qualitätsmanagement/-sicherung BBO, BBV, BNE, BOE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
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)
Sustainable Agri-Food Systems ⁷⁾ BAP, BAT, BLP, BLW, BNE	WP	10	RT (Seminare)	<u>R</u> , M
Spezielle Agrar- und Umweltpolitik BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Technical and Business English BAP, BAT, BBV, BLP, BLW, BNE	WP	5	RT (Seminare)	PFP (=PR 50 P. + APS 25 P. + <u>eK1</u> , K1 25 P.)
Technik Pflanzenproduktion BAP, BAT, BLW, BNE	WP	5	-	K2
Tierhaltung im ökologischen Landbau BLW, BNE	WP	5	-	<u>M</u> , HA, K2, PSC
Verarbeitungsprozesse pflanzlicher Produkte BAP, BLP, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M

Modulbezeichnung ¹⁾	Status ¹⁾	LP ¹⁾	Prüfungsleistungen ²⁾	
			unbenotet	benotet
Verkaufsmanagement und Verkaufsgesprächsführung BLP, BLW, BNE	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R, K2
Vertriebsmanagement und Kundenbindung BAT, BLP, BLW, BNE	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Wasser als Lebensgrundlage	WP	5	RT (Exk.) + HA	K2

¹⁾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

²⁾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 der prüfenden Person 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	

²⁾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. Die Prüferin bzw. der Prüfer 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

³⁾Zulassungsvoraussetzung für „Praxisprojekt“ bzw. „International Project“: mind. 40 LP im 1.+ 2. Sem. + Modul „Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte“ bestanden (lt. Besonderer Teil der Prüfungsordnung).

⁴⁾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).

⁵⁾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.

⁶⁾Anzahl Prüfende

⁷⁾mögliche englischsprachige WP-Module für den Schwerpunkt „International Semester Sustainable Food Systems“ (max. 10 LP)

Anlage 2: Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.)

§ 1 Ziele

¹Ziel 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. ²Damit 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) ¹Das berufspraktische Projekt wird unter Betreuung der Hochschule Osnabrück in Unternehmen, Behörden, Verbänden und vergleichbaren Einrichtungen des Berufsfelds in der Regel außerhalb der Hochschule durchgeführt. ²Die Praxiseinrichtungen können sich auch im Ausland befinden. ³Die Wahl der Ausbildungsstelle ist für die Studierenden in der Regel frei. ⁴Grundsätzlich ist jedoch vor Abschluss des Ausbildungsvertrags die Zustimmung der bzw. des Praxisprojektbeauftragten einzuholen. ⁵Zur 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

¹Das berufspraktische Projekt findet im 3. Studienjahr statt. ²Die 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. ³In der Regel erfolgt das berufspraktische Projekt als Vorphase in Verbindung mit der anschließenden Bachelorarbeit. 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 bzw. Modulverantwortlichem.
- (2) Die Hochschule berät die Studierenden bei der Suche nach einer geeigneten Praxiseinrichtung und weist erforderlichenfalls Projektplätze nach.
- (3) ¹Die 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. ²Die Betreuung kann auch von Lehrkräften für besondere Aufgaben und wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen bzw. wissenschaftlichen Mitarbeitern übernommen werden, wenn diese von der Studiendekanin bzw. dem Studiendekan gemäß § 24

Allgemeiner Teil der Prüfungsordnung dafür bestellt wurden. ³Die Aufgabenstellung kann auch nachträglich innerhalb der ersten zwei Wochen nach Beginn der Praxisphase vereinbart werden.

- (4) Die Praxiseinrichtung benennt eine Beauftragte bzw. einen Beauftragten für die Betreuung der bzw. des Studierenden und als Ansprechperson für die Hochschule.

§ 6 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.

§ 7 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.

§ 8 Prüfungsart und Bewertung

¹Als 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. ²An diesem Gespräch nimmt die fachlich betreuende Prüferin bzw. der fachlich betreuende Prüfer teil. ³Wird 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.