



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**3. Änderung der Studienordnung  
für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel**  
*(in der Neufassung ab 01.09.2018, zuletzt geändert mit 2 Änderungsordnung ab  
01.09.2021)*

*beschlossen vom Fakultätsrat der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur am  
10.01.2022, genehmigt vom Präsidium am 18.01.2023, veröffentlicht am 24.01.2023  
mit Wirkung zum 01.03.2023*

**§ 1 Geltungsbereich**

Durch diese Änderungsordnung wird die Studienordnung für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel geändert.

**§ 1 Änderungen**

- (1) § 6 Übergangsbestimmungen wird gelöscht. § 7 wird zu § 6.
- (2) In Anlage 1, Tab. 1-5 Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel wird am Pflichtmodul „Berufspraktisches Projekt“ die unbenotete Prüfungsleistung von bisher „PBM, PBS) + RT (5 Exkursionstage)“ in „PBM + RT (5 Exkursionstage)“ geändert.
- (3) In Anlage 1, Tab. 1-5 Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel wird am Wahlpflichtmodul „Biotechnologie und Enzymtechnik“ die unbenotete Prüfungsleistung „EA“ gelöscht und die benotete Prüfungsleistung von bisher „K2, M, PSC“ in „(EA, PSC) + (K2, M) (0,3 + 0,7)“ geändert.
- (4) In Anlage 1, Tab. 1-3 Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel wird am Wahlpflichtmodul „Lebensmittelbiotechnologie“ die benotete Prüfungsleistung von bisher „K2, M, PSC“ in „(EA, PSC) + (K1, M) (0,5 + 0,5)“ geändert.
- (5) In Anlage 2, Ordnung über das Berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel wird in § 3, Satz 2 das Wort „mindestens“ gelöscht.
- (6) In Anlage 2, Ordnung über das Berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel wird in § 3, Satz 3 gelöscht. Satz 4 wird zu Satz 3.

**§ 2 In-Kraft-Treten**

Diese Änderungsordnung tritt mit Wirkung zum 01.03.2023 in Kraft.



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Studienordnung  
für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel  
Neubekanntmachung**

*der Neufassung ab 01.09.2018 mit 1. Änderungsordnung ab 01.09.2020, 2. Änderungsordnung ab 01.09.2021 und 3. Änderungsordnung, bekannt gemacht am 24.01.2023*

**§ 1 Verweis auf weitere Regelungen**

<sup>1</sup>Mit dieser Studienordnung sind weitere Ordnungen zu beachten:

- Allgemeiner Teil der Prüfungsordnung
- Besonderer Teil der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel

<sup>2</sup>Die gültigen Fassungen der Ordnungen sind auf den Internetseiten der Hochschule Osnabrück abgelegt, ebenso weitere aktuelle Hinweise zur Studienorganisation.

**§ 2 Curriculum und Art und Umfang der Prüfungen**

Curriculum und Art und Umfang der Prüfungen sind in Anlage 1 festgelegt.

**§ 3 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. <sup>3</sup>Weiterhin können auch Bildungsangebote außerhalb des Hochschulwesens anerkannt werden, wenn zeitliche Äquivalenz besteht, inhaltlich mindestens das Niveau 5 gemäß DQR vorliegt und die Hochschule an der Konzeption beteiligt ist. <sup>4</sup>Die in Satz 3 aufgeführten Bildungsangebote können nur im Rahmen einer vorab mit der Studiendekanin oder dem Studiendekan zu schließenden Vereinbarung anerkannt werden.

**§ 4 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 Agrar/Lebensmittel“ geregelt (Anlage 2).

**§ 5 Anerkennung von Leistungen im Rahmen der Studierendenmobilität**

Studierende können sich im Rahmen der Studierendenmobilität die Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen durch eine vorab mit der Studiendekanin/dem Studiendekan zu schließende individuelle Studienvereinbarung (Learning Agreement) vertraglich zusichern lassen (vgl. § 11 Allgemeiner Teil der Prüfungsordnung).

**§ 6 In-Kraft-Treten**

Diese Neubekanntmachung ist gültig ab 01.03.2023.



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

**Anlagen zur Studienordnung  
für den Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel**

**Anlage 1      Curricula und Modulkataloge für den Bachelorstudiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel**

Tab. 1-1:      Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel  
(B.Eng.), **Vertiefung Lebensmittelproduktion**

Tab. 1-2:      Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel  
(B.Eng.), **Vertiefung Agrar- und Biosystemtechnik**

Tab. 1-3:      Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel  
(B.Eng.), **Vertiefung Agri-Food Management**

Tab. 1-4:      Wahlpflichtmodule in den Schwerpunkten des Bachelorstudiengangs  
Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Tab. 1-5:      Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/  
Lebensmittel (B.Eng.)

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

**Anlage 1: Curricula und Modulkatalog für den Bachelorstudiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel**

Tab. 1-1: Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel  
(B.Eng.), **Vertiefung Lebensmittelproduktion**

Sem						
1	Einführung in das Rechnungswesen	Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe und Produkte	Erzeugung tierischer Rohstoffe und Produkte	Grundlagen der BWL und VWL	Mathematische Methoden	Statistik
2	Agrar- und Lebensmittelchemie	Kosten-, Erlös- und Investitionsrechnung	Lebensmittel-mikrobiologie und Laborarbeitstechniken	Marketing und Vertrieb	Technical English	Wirtschaftsinformatik
3	Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht	Lebensmittelphysik	Materialwirtschaft und Logistik	Wissenschaftliches Arbeiten und Kommunikation	WP*	WP*
4	Lebensmitteltechnik	Qualitätsmanagement Lebensmittelproduktion - Grundlagen	WP*	WP*	WP*	WP*
5	Projekt Agrar/Lebensmittel (optional 4. Sem. oder semesterübergreifend im 4./5. Sem.)		WP	WP*	WP*	WP*
6	Berufspraktisches Projekt			Bachelorarbeit		

	Pflichtmodule des Studiengangs (100 LP)
	Pflichtmodule der Vertiefung Lebensmittelproduktion (30 LP)
	Wahlpflichtmodule (50 LP)

\*Im Wahlpflichtbereich kann aus neun **optionalen Schwerpunkten** gewählt werden. Wer mindestens 20 Leistungspunkte aus dem Wahlpflichtkatalog eines Schwerpunktes (Tab. 1-4) erworben hat, bekommt diesen zusätzlich zur Vertiefung auf dem Zeugnis ausgewiesen (lt. § 3 Besonderer Teil der Prüfungsordnung).

Tab. 1-2: Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.), **Vertiefung Agrar- und Biosystemtechnik**

Sem						
1	Einführung in das Rechnungswesen	Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe und Produkte	Erzeugung tierischer Rohstoffe und Produkte	Grundlagen der BWL und VWL	Mathematische Methoden	Statistik
2	Agrar- und Lebensmittelchemie	Kosten-, Erlös- und Investitionsrechnung	Marketing und Vertrieb	Physikalische Grundlagen der Natur und Agrartechnik	Technical English	Wirtschaftsinformatik
3	Agrartechnische Maschinen und Geräte	Gewächshaus-technik, Lagerungstechnik und Kultursysteme für Intensivkulturen	Materialwirtschaft und Logistik	Wissenschaftliches Arbeiten und Kommunikation	WP*	WP*
4	Planung und Bewertung agrar- und biosystemtechnischer Verfahren	Precision Farming Techniken (Außen- und Innenwirtschaft)	WP*	WP*	WP*	WP*
5	Projekt Agrar/Lebensmittel (optional 4. Sem. oder semesterübergreifend im 4./5. Sem.)		WP	WP*	WP*	WP*
6	Berufspraktisches Projekt			Bachelorarbeit		

	Pflichtmodule des Studiengangs (100 LP)
	Pflichtmodule der Vertiefung Agrar- und Biosystemtechnik (30 LP)
	Wahlpflichtmodule (50 LP)

\*Im Wahlpflichtbereich kann aus neun **optionalen Schwerpunkten** gewählt werden. Wer mindestens 20 Leistungspunkte aus dem Wahlpflichtkatalog eines Schwerpunktes (Tab. 1-4) erworben hat, bekommt diesen zusätzlich zur Vertiefung auf dem Zeugnis ausgewiesen (lt. § 3 Besonderer Teil der Prüfungsordnung).

Tab. 1-3: Curriculum des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.), **Vertiefung Agri-Food Management**

Sem						
1	Einführung in das Rechnungswesen	Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe und Produkte	Erzeugung tierischer Rohstoffe und Produkte	Grundlagen der BWL und VWL	Mathematische Methoden	Statistik
2	Agrar- und Lebensmittelchemie	Kosten-, Erlös- und Investitionsrechnung	Marketing und Vertrieb	Unternehmensführung und Kommunikationsmanagement	Technical English	Wirtschaftsinformatik
3	Produktkunde Obst und Gemüse	Produktkunde und Qualitätssicherung tierischer Erzeugnisse ODER Freilandpflanzensortimente I	Modul aus Modulgruppe Agrarproduktion	Wissenschaftliches Arbeiten und Kommunikation	WP*	WP*
4	Modul aus Modulgruppe Agrarproduktion	Modul aus Modulgruppe Agrarproduktion	WP*	WP*	WP*	WP*
5	Projekt Agrar/Lebensmittel (optional 4. Sem. oder semesterübergreifend im 4./5. Sem.)		WP*	WP*	WP*	WP*
6	Berufspraktisches Projekt			Bachelorarbeit		

	Pflichtmodule des Studiengangs (100 LP)
	Pflichtmodule der Vertiefung Agri-Food Management (30 LP)
	Wahlpflichtmodule (50 LP)

\*Im Wahlpflichtbereich kann aus neun **optionalen Schwerpunkten** gewählt werden. Wer mindestens 20 Leistungspunkte aus dem Wahlpflichtkatalog eines Schwerpunktes (Tab. 1-4) erworben hat, bekommt diesen zusätzlich zur Vertiefung auf dem Zeugnis ausgewiesen (lt. § 3 Besonderer Teil der Prüfungsordnung).

Tab. 1-4: Wahlpflichtmodule in den Schwerpunkten des Bachelorstudiengangs  
Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B. Eng.)  
(20 LP müssen eingebracht werden)

<b>Schwerpunkt Controlling und Business Intelligence</b>	<b>Schwerpunkt Lebensmitteltechnik</b>	<b>Schwerpunkt Marketing und Einzelhandel</b>
Applied Analytics	Advanced Food Processing Techniques	Angewandte Marktforschung
Controlling I	Biotechnologie und Enzymtechnik	Bepflanzungsplanung Grundlagen
Controlling II	Food Engineering Topics	Einzelhandelsmarketing und Verkauf
Entrepreneurship und Finanzen	Lebensmittelbiotechnologie	Handelsmanagement
Information Management	Lebensmittelverfahrenstechnik	Marketing Praxis
Optimierung von Produktionsabläufen	Optimierung von Produktionsabläufen	Sortimentsmanagement
Praxis Controlling	Special Food Technologies	Vertiefung Lebensmittelrecht
Spezielle Fragen der Besteuerung und des Rechnungswesens	Verpackungstechnik	Web Engineering
<b>Schwerpunkt Marktmanagement und Technischer Vertrieb</b>	<b>Schwerpunkt Nachhaltige Unternehmensführung, Entrepreneurship</b>	<b>Schwerpunkt Produktentwicklung und Innovationsmanagement</b>
Angewandte Marktforschung	Angewandte Marktforschung	Angewandte Marktforschung
Handelsmanagement	Applied Analytics	Applied Analytics
International Trade	Entrepreneurship und Finanzen	Impacts of Digitalization
Kundenbindung durch Öffentlichkeitsarbeit	Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements	Lebensmittelverfahrenstechnik
Marketing Praxis	Impacts of Digitalization	Product and Innovation Management
Product and Innovation Management	International Trade	Sensorik und Produktentwicklung
Verkaufen und Beraten	Kundenbindung durch Öffentlichkeitsarbeit	Verpackungstechnik
Vertriebsmanagement und Kundenbindung	Product and Innovation Management	Vertriebsmanagement und Kundenbindung

<b>Schwerpunkt Produktions- und Logistikmanagement</b>	<b>Schwerpunkt Rohstoffbeschaffung und Qualitätsmanagement</b>	<b>Schwerpunkt Verfahrens- und Produktionstechnik</b>
Beschaffungsmanagement	Beschaffungsmanagement	Controlling I
Controlling I	International Trade	Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements
Grundlagen Fertigungstechnik (IuI)	Kundenbindung durch Öffentlichkeitsarbeit	Grundlagen Fertigungstechnik (IuI)
Information Management	Lebensmittelanalytik	Informationstechnologien in der Landtechnik
Lebensmittelverfahrenstechnik	Lebensmittelsicherheit tierischer und pflanzlicher Erzeugnisse	Optimierung von Produktionsabläufen
Materialwirtschaft und Logistik <sup>1)</sup>	Produktkunde und Qualitätssicherung tierischer Erzeugnisse	Product and Innovation Management
Optimierung von Produktionsabläufen	Qualitätsbeeinflussende Anbau- und Nacherntefaktoren	Validierung und Test von Landmaschinen (IuI)
Produktionsmanagement	Sensorik und Produktentwicklung	Verfahrenstechnik in der landwirtschaftlichen Außenwirtschaft

<sup>1)</sup>Nur für Vertiefung Agri/Food-Management, sonst Pflichtmodul



Tab. 1-5 Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/  
Lebensmittel (B.Eng.)

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Einführung in das Rechnungswesen	P	P	P	5	-	<u>K2</u> , M
Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe und Produkte	P	P	P	5	RT (Übungen, Exk.)	<u>K2</u> , M
Erzeugung tierischer Rohstoffe und Produkte	P	P	P	5	RT (Übungen, Exk.)	<u>K2</u> , M
Grundlagen der BWL und VWL	P	P	P	5	-	<u>K2</u> , M
Mathematische Methoden	P	P	P	5	-	<u>K2</u> , M
Statistik	P	P	P	5	-	<u>K2</u> , M, R
Agrar- und Lebensmittelchemie	P	P	P	5	-	<u>K2</u> , M
Kosten-, Erlös- und Investitionsrechnung	P	P	P	5	-	<u>K3</u> , M
Marketing und Vertrieb BAP, BLW, BOE, BWA	P	P	P	5	RT (Methoden praxis)	<u>K2</u> , eK2; M
Technical English <sup>2)</sup> BAP, BLW, BWA	P	P	P	5	RT	PFP (=PR 50 P.+ APS 25 P. + <u>eK1</u> , K1 25 P.)
Wirtschaftsinformatik	P	P	P	5	-	<u>AWV</u> , K2, eK2, M, PFP
Wissenschaftliches Arbeiten und Kommunikation	P	P	P	5	APS + RT (Seminare)	<u>M</u> , K2
Projekt Agrar/Lebensmittel <sup>3)</sup>	P	P	P	10	-	PSC
Berufspraktisches Projekt	P	P	P	18	PBM + RT (5 Exkursions- tage)	-

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Bachelorarbeit	P	P	P	12 <sup>4)</sup>	-	SAA mit KQ
<b>Modulgruppe Agrarproduktion</b>						
Anatomie, Physiologie, Tierschutz BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Beeren- und Steinobstanbau BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	( <u>K2</u> , M) + PR (0,8 + 0,2)
Bodenkunde BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Containerbaumschule BAP, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>M</u> , K2
Freilandbaumschule BAP, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Geflügelwissenschaften BLW, BWA	WP	WP	WP	10	-	<u>M</u> , HA, K2, PSC
Gemüseerzeugung BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	M
Generative Pflanzenentwicklung und Aktivitätswechsel BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Grundlagen der Phytomedizin im Gartenbau <sup>5)</sup> BAP, BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Kernobstanbau und Anbauplanung BAP, BWA	WP	WP	WP	5	-	( <u>K2</u> , M) + PR (0,8 + 0,2)
Nährstoffe als Wachstumsfaktoren <sup>6)</sup> BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Nutztierzucht und –haltung BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Ökologischer Pflanzenbau BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Pflanzenernährung und Düngung <sup>6)</sup> BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Phytomedizin in der Landwirtschaft <sup>5)</sup> BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Tierernährung und Futtermittelkunde BBV, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Tierhaltung im ökologischen Landbau BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>M</u> , HA, PSC, K2
Zierpflanzenbauliche Produktion BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
Zierpflanzenkunde BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>K2</u> , M
<b>Modulgruppe Kommunikation und Schlüsselqualifikationen</b>						
English for Projects <sup>7)</sup> BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT	R
Führung und Kooperation BLW, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R
Gesprächsführung im beruflichen Kontext BWA, BLW, BOE	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R
Verkaufen und Beraten BLW, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	<u>M</u> , HA, PSC, R
Wasser als Lebensgrundlage	WP	WP	WP	5	RT (Exk.) + HA	K2
<b>Modulgruppe Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnik</b>						
Advanced Food Processing Techniques BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>M</u> , K2
Biochemische Grundlagen BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Food Engineering Topics	WP	WP	WP	5	-	HA
Humanernährung BBO, BOE, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Industrielle Produktion BBV, BWA, Iul	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, PSC

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Lebensmittelanalytik	WP	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Lebensmittelbiotechnologie BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	( <u>EA</u> , PSC) + ( <u>K1</u> , M) (0,5 + 0,5)
Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht BBV, BWA	P	WP	WP	5	-	<u>K1</u> + <u>K1</u> (0,5 + 0,5), HA, M, PR
Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken	P	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Lebensmittelphysik	P	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Lebensmittelsicherheit tierischer und pflanzlicher Erzeugnisse BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Lebensmitteltechnik	P	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Lebensmittelverfahrenstechnik BBV, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M
Molekularbiologische Analyseverfahren BAP, BBV, BLW, BOE, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , M, R
Obstverarbeitung BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u>
Qualitätsmanagement Lebensmittelproduktion - Grundlagen	P	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Sensorik und Produktentwicklung	WP	WP	WP	5	RT (Praktikum)	R + HA (0,4 + 0,6)
Special Food Technologies BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	M + R (0,8 + 0,2)
Verpackungstechnik	WP	WP	WP	5	RT (Praktikum)	<u>K2</u> , HA, M, PR
Vertiefung Lebensmittelrecht BWA, BOE	WP	WP	WP	5	-	<u>R</u> , K2, M, HA

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
<b>Modulgruppe Ökonomie</b>						
Agrarpolitik und Marktlehre BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u>
Angewandte Buchführung BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u>
Angewandte Marktforschung BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	PSC
Applied Analytics	WP	WP	WP	5	-	PFP(= FSS 70P.+AWV 15 P.+AWV 15P.), K2, M
Beschaffungsmanagement	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Controlling I	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Controlling II	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Einzelhandelsmarketing und Verkauf BAP, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Entrepreneurship und Finanzen	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Grundlagen Personalmanagement	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Handelsmanagement BAP, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Impacts of Digitalization	WP	WP	WP	5	-	PFP (= EA 35 P.+EA 35 P.+AWV 15 P.+AWV 15 P.), K2, M

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Information Management	WP	WP	WP	5	-	$\frac{\text{PFP}(= \text{FSS } 70\text{P.} + \text{AWV } 15\text{P.} + \text{AWV } 15\text{P.})}{\text{K2, M}}$
International Agri-Food Supply Chains	WP	WP	WP	15	-	$\frac{\text{K2} + \text{K2} + \text{K2}}{(33\% + 33\% + 33\%)}, \text{M}$
International Trade	WP	WP	WP	5	-	<u>HA</u> , K2, M
Kundenbindung durch Öffentlichkeitsarbeit BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>AWV</u> , K2, M
Marketing Praxis BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	RT	<u>M</u> , K2, PSC
Materialwirtschaft und Logistik BBV, BWA	P	P	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Öffentlichkeitsarbeit für Agrarwirtschaft und Gartenbau BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Optimierung von Produktionsabläufen BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Praxis Controlling	WP	WP	WP	5	-	$\frac{\text{HA} + \text{K1} (0,4 + 0,6)}{\text{M}}$
Product and Innovation Management	WP	WP	WP	5	-	<u>M</u> , K2
Produktionsmanagement BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Rechtsgrundlagen BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Spezielle Agrarpolitik BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Spezielle Betriebswirtschaftslehre für Landwirtschaft und Gartenbau BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Spezielle Fragen der Besteuerung und des Rechnungswesens	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Spezielle Marktlehre BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>R</u> , M, K2
Unternehmensführung und Kommunikationsmanagement	WP	WP	P	5	-	<u>AWV</u> , K2, M
Vertriebsmanagement und Kundenbindung BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M, R
Web Engineering	WP	WP	WP	5	-	<u>PFP(= PSC 70P.+AWV 15 P.+AWV 15P.)</u> , K2, M
<b>Modulgruppe Rohstoff- und Produktkunde</b>						
Bepflanzungsplanung - Grundlagen BFP, BLB, BWA	WP	WP	WP	5	HA	HA
Freilandpflanzensortimente I BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	K2
Freilandpflanzensortimente II BAP, BWA	WP	WP	WP	5	RT (Übungen)	K2
Produktkunde Obst und Gemüse	WP	WP	P	5	-	( <u>K2</u> , M) + PR (0,8 + 0,2)
Produktkunde und Qualitätssicherung tierischer Erzeugnisse BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	<u>HA</u> , K2, M, PSC
Qualitätsbeeinflussende Anbau- und Nacherntefaktoren	WP	WP	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Sortimentsmanagement	WP	WP	WP	5		<u>K2</u> , M, R
<b>Modulgruppe Technische Systeme und Prozesse</b>						
Agrartechnische Maschinen und Geräte BLW, BWA	WP	P	WP	5	-	K2
Antriebe BWA, Iul	WP	WP	WP	5	EA	K2
Biotechnologie und Enzymtechnik BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	( <u>EA</u> , PSC) + ( <u>K2</u> , M) (0,3 + 0,7)

Modulbezeichnung	Status Vertiefung			LP	Prüfungsleistungen <sup>1)</sup>	
	Lebensmittel- produktion	Agrar- und Biosystemtechnik	Agri-Food- Management		unbenotet	benotet
Erzeugung und Nutzung regenerativer Energien BLW, BWA, IuI	WP	WP	WP	5	-	( <u>R</u> , EA) + M (0,5 + 0,5)
Gewächshaustechnik, Lagerungstechnik und Kultursysteme für Intensivkulturen BAP, BWA	WP	P	WP	5	-	M + LTB (0,8 + 0,2)
Grundlagen Fertigungstechnik BWA, IuI	WP	WP	WP	5	-	K2
Informationstechnologien in der Landtechnik BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	R
Landwirtschaftliches Bauen/Stalltechnik BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2
Materialfluss und Logistik BWA, IuI	WP	WP	WP	5	EA	M
Messen, Regeln und Auswerten in der Biosystemtechnik BAP, BBV, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	LTB	M + R (0,8 + 0,2)
Photobioreaktoren, Phytotrone und Zellkultursysteme BAP, BBV, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2 + R (0,8 + 0,2)
Physikalische Grundlagen der Natur und Agrartechnik BLW, BWA	WP	P	WP	5	-	<u>K2</u> , M
Planung und Bewertung agrar- und biosystemtechnischer Verfahren BAP, BBV, BLW, BWA	WP	P	WP	5	-	<u>HA</u> , R
Precision Farming Techniken (Außen- und Innenwirtschaft) BLW, BWA	WP	P	WP	5	R	<u>M</u> , K2
Technisches Management BWA, IuI	WP	WP	WP	5	-	K2
Validierung und Test von Landmaschinen BWA, IuI	WP	WP	WP	5	-	PSC
Verfahrenstechnik in der landwirtschaftlichen Außenwirtschaft BAP, BLW, BWA	WP	WP	WP	5	-	K2



## Abkürzungen:

BAP	Bachelor Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie
BBO	Bachelor Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotoxikologie
BBV	Bachelor Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft
BFP	Bachelor Freiraumplanung
BLB	Bachelor Landschaftsbau
BLW	Bachelor Landwirtschaft
BOE	Bachelor Ökotoxikologie
BWA	Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel
IuI	Fakultät Ingenieurwissenschaften und Informatik
LP	Leistungspunkte
P	Pflichtmodul
WP	Wahlpflichtmodul

## 1) 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	

## 1) 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

2) Zulassungsvoraussetzung lt. Besond. Teil der PO: mind. English B1-Niveau;

3) Zulassungsvoraussetzung lt. Besond. Teil der PO: mind. 40 LP d. 1.+ 2. Sem. + Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Kommunikation“

4) Die Leistungspunkte der Bachelorarbeit werden für die Berechnung der Gesamtnote mit dem Faktor 2,5 multipliziert (lt. § 6 Besond. Teil PO).

5) Nur eines der beiden Phytomedizinmodule darf eingebracht werden.

6) Nur eines der beiden Pflanzenernährungsmodule darf eingebracht werden.

7) Zulassungsvoraussetzung lt. Besond. Teil der PO: mind. English B1-Niveau

## **Anlage 2: Ordnung über das berufspraktische Projekt im Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (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 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/des Praxisprojektbeauftragten einzuholen. <sup>5</sup>Grundlage der Tätigkeit ist ein zwischen Praxiseinrichtung und Hochschule abzuschließender Vertrag.
- (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 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 in Verbindung mit der Bachelorarbeit.

### **§ 4 Betreuung**

- (1) Die organisatorische Betreuung durch die Hochschule obliegt der/dem Praxisprojektbeauftragten als Modulverantwortlichem/r.
- (2) Die Hochschule berät die Studierenden bei der Suche nach einer geeigneten Praxiseinrichtung und weist erforderlichenfalls Projektplätze nach.
- (3) <sup>1</sup>Die/der Studierende sucht sich zur fachlichen Betreuung im berufspraktischen Projekt eine Professorin oder einen Professor der Hochschule und legt mit ihr/ihm eine Aufgabenstellung für die Bearbeitung im Projekt fest. <sup>2</sup>Die Betreuung kann auch von Lehrkräften für besondere Aufgaben und wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern übernommen werden, wenn diese von der Studiendekanin/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/n Beauftragte/n für die Betreuung der/des Studierenden und als Ansprechpartner/in 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/der Prüfer in welchem Umfang das Projekt zu wiederholen ist bzw. welche Leistungen neu zu erbringen sind.