

**Studienordnung
für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 22. Mai 2001 (Amtl. Bek. 9/2001)

geändert durch Ordnung vom 17. September 2001 (Amtl. Bek. 17/2001),
durch Ordnung vom 14. Februar 2002 (Amtl. Bek. 2/2002)
und durch Ordnung vom 26. Juli 2002 (Amtl. Bek. 11/2002)

**Studienordnung
für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang
Oecotrophologie
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 22. Mai 2001
(Amtl. Bek. 9/2001)

geändert durch Ordnung vom 17. September 2001 (Amtl. Bek. 17/2001),
durch Ordnung vom 14. Februar 2002 (Amtl. Bek. 2/2002),
durch Ordnung vom 26. Juli 2002 (Amtl. Bek. 11/2002)

Inhaltsübersicht ^{*)}

- 1 Allgemeines
 - 1.1 Aufgaben der Studienordnung
 - 1.2 Rechtsgrundlagen der Studienordnung
 - 1.3 Revisionsmöglichkeiten der Studienordnung
 - 1.4 Studienziele
 - 1.5 Zulassungs- und Einschreibungsvoraussetzungen für das Studium
 - 1.5.1 Allgemeines
 - 1.5.2 Einstufungsprüfung
 - 1.5.3 Zulassung von in der beruflichen Bildung qualifizierten Studienbewerberinnen
- 2 Studium
 - 2.1 Studienbeginn
 - 2.2 Studiendauer
 - 2.3 Studienaufbau
 - 2.4 Lehrveranstaltungen
 - 2.4.1 Gliederung der Lehrveranstaltungen
 - 2.4.2 Projektstudium
 - 2.4.3 Lehrveranstaltungstypen
 - 2.4.4 Teilnahmebescheinigungen, Praktische Studienleistungen
- 3 Studienpläne
 - 3.1 Allgemeines
 - 3.2 Gliederung des Studiums
- 4 Prüfungen
 - 4.1 Prüfungsordnung
 - 4.2 Organisation, Termine, Fristen
 - 4.3 Studienabschluss
- 5 Betriebspraktikum, Praxis- oder Auslandsstudiensemester
 - 5.1 Allgemeines
 - 5.2 Betriebspraktikum
 - 5.3 Praxissemester
 - 5.4 Auslandsstudiensemester
- 6 Studienberatung, Tutorien, Studentische Selbstverwaltung
 - 6.1 Studienberatung
 - 6.2 Tutorien
 - 6.3 Studentische Selbstverwaltung
- 7 Übergangsregelungen
- 8 In-Kraft-Treten

^{*)} Aus Gründen der leichten Lesbarkeit sind in dieser Ordnung Funktionsbezeichnungen in der Regel in der weiblichen Form geschrieben. Männer werden durch diese Bezeichnungen stets mitumfasst.

Anlagen

- Anlage 1: Studienverlaufsplan Grundstudium
- Anlage 2: Studienverlaufsplan Hauptstudium siebensemestriger Studiengang
- Anlage 3: Studienverlaufsplan Hauptstudium achtsemestriger Studiengang
- Anlage 4: Lehrveranstaltungen der Vertiefungsfächer
- Anlage 5: Katalog der Schwerpunktfächer
- Anlage 6: Lehrveranstaltungen der Schwerpunktfächer

1 Allgemeines

1.1 Aufgaben der Studienordnung

Diese Studienordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie im Fachbereich Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein regelt den inhaltlichen und organisatorischen Ablauf des Studiums von der Einschreibung bis zur Prüfung. Sie soll gewährleisten, dass das Studium innerhalb der Regelstudienzeit mit der angestrebten Prüfung abgeschlossen werden kann. Aus diesem Grund gibt sie Richtlinien für einen sinnvollen Studienablauf. Die Studienordnung sorgt dafür, dass die Eigenverantwortlichkeit der Studierenden bei der Gestaltung des Studiums gewahrt bleibt.

1.2 Rechtsgrundlagen der Studienordnung

Rechtsgrundlagen dieser Studienordnung sind

1. das Gesetz über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 14. März 2000 (GV. NRW. S. 190),
2. die Verordnung zu quantitativen Eckdaten für Studium und Prüfungen in Fachhochschulstudiengängen (Eckdatenverordnung Fachhochschulen - EckVO-FH) vom 17. März 1994 (GV. NW. S. 138),
3. die Diplomprüfungsordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein vom 29. Januar 2001 (Amtl. Bek. 2/2001) – im Folgenden mit DPO abgekürzt –,
4. die Einschreibungsordnung der Hochschule Niederrhein vom 29. Mai 1985 (GABl. NW. II S. 422) in ihrer jeweils gültigen Fassung.

1.3 Revisionsmöglichkeiten der Studienordnung

1.3.1 Der Inhalt der Studienordnung ist Veränderungen unterworfen. Daraus ergibt sich für die Mitglieder des Fachbereichs die Verpflichtung zur selbstkritischen, ständigen Überprüfung der Studienordnung.

1.3.2 Änderungen werden vom Fachbereichsrat beschlossen und in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein veröffentlicht.

1.4 Studienziele

1.4.1 Lehre und Studium sollen unter Beachtung der allgemeinen Studienziele (§ 81 HG) den Studierenden auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse insbesondere die anwendungsbezogenen Inhalte ihres Studienfaches vermitteln und sie befähigen, Vorgänge aus dem Berufsfeld der Oecotrophologie zu erkennen und zu analysieren, Lösungen methodisch zu erarbeiten und dabei auch außerfachliche Bezüge zu beachten. Das Studium soll die schöpferischen und planerischen Fähigkeiten der Studierenden entwickeln und sie auf die Diplomprüfung vorbereiten. In allen Lehrveranstaltungen wird angestrebt, Studierende zu Studium und Beruf zu motivieren und zu befähigen.

1.4.2 Wichtige Voraussetzung für den Studienweg der Studierenden ist ihre Motivierung und Befähigung zu fachbezogenem und sachbestimmtem Lernen. Hierbei steht die Förderung des Leistungsbestrebens durch Erfolgserlebnis und Gestaltungsfreiheit im Vordergrund. Durch überschaubare Darbietung der Wissensfelder werden Impulse gesetzt, eigene Erkenntniswege zu suchen und Problemlösungen anzustreben. Persönliche Kontakte zwischen den Studierenden und den Lehrenden fördern die Lernbereitschaft und vermeiden starre, einseitige und passive Stoffaufnahme.

1.4.3 Ziel ist der Erwerb der Fähigkeit, in Begriffen, Hypothesen, Modellen und Systemen zu denken. Um einer Fächerisolation entgegenzuwirken, ist es notwendig, fachspezifische Systeme nicht allein für sich, sondern in fachübergreifendem Zusammenhang zu sehen.

1.4.4 Die Wahllehrveranstaltungen gemäß 2.4.1.3 sollen den Studierenden die Möglichkeit bieten, in freien, weder beleg- noch prüfungspflichtigen Wahlstudien besondere fachliche und allgemeinbildende Interessen zu verfolgen. Auch Lehrveranstaltungen anderer Fachbereiche können zu diesem Zweck besucht werden (vgl. auch 2.3.5).

1.4.5 Das Wahlstudium bietet auch die Möglichkeit, die nach der Ausbildereignungsverordnung erforderliche Qualifikation als Ausbilderin in hauswirtschaftlichen Berufen zu erwerben. Weiterhin wird eine Kursleiterschulung angeboten. Näheres regeln die Fachbereichsratsbeschlüsse „Berufs- und Arbeitspädagogik“ und „Kursleiterschulung“ vom 18. Juni 1998. Des Weiteren wird die Möglichkeit geboten, im Rahmen des Studiums ein Zertifikat „Ernährungsberaterin“ zu erwerben, das sich in seinen Inhalten an den Richtlinien der DGE orientiert.

1.5 Zulassungs- und Einschreibungsvoraussetzungen

1.5.1 Allgemeines

Die Qualifikation für das Studium wird durch ein Zeugnis der Fachhochschulreife oder einer als gleichwertig anerkannten Vorbildung nachgewiesen. Die Einschreibung zum Studium erfolgt nach Maßgabe der Einschreibungsordnung der Fachhochschule Niederrhein. Maßgebend für die Gleichwertigkeit von Vorbildungsnachweisen mit dem Zeugnis der Fachhochschulreife ist die Verordnung über die Gleichwertigkeit von Vorbildungsnachweisen mit dem Zeugnis der Fachhochschulreife (Qualifikationsverordnung Fachhochschule – QVO-FH) vom 1. August 1988 (GV. NW. S. 354) in ihrer jeweils gültigen Fassung.

1.5.2 Einstufungsprüfung

Studienbewerberinnen ohne die Qualifikation aufgrund der Bestimmungen nach 1.5.1 können, sofern sie zu einer Einstufungsprüfung zugelassen werden, bei erfolgreichem Abschluss dieser Prüfung das Studium in einem dem Ergebnis der Prüfung entsprechendem Studienabschnitt aufnehmen. Näheres regelt die Einstufungsprüfungsordnung der Hochschule Niederrhein.

1.5.3 Zulassung von in der beruflichen Bildung qualifizierten Studienbewerberinnen

Ohne die Qualifikation aufgrund der Bestimmungen nach 1.5.1 und ohne Einstufungsprüfung gemäß 1.5.2 können in der beruflichen Bildung qualifizierte Studienbewerberinnen bei fachlicher Entsprechung zum Studium zugelassen werden. Näheres regelt die aufgrund des § 66 Abs. 5 HG erlassene Rechtsverordnung.

2 Studium

2.1 Studienbeginn

Das Studium kann nur zum Wintersemester aufgenommen werden.

2.2 Studiendauer

Die Regelstudienzeit beträgt im siebensemestrigen Studiengang sieben und im achtsemestrigen Studiengang acht Semester. Sie umfasst im achtsemestrigen Studiengang eine von der Hochschule begleitete und betreute berufspraktische Tätigkeit (Praxissemester) von in der Regel 20 Wochen oder ein Auslandsstudiensemester von mindestens gleicher Dauer. In beiden Studiengängen ist die Diplomprüfung in der Regelstudienzeit eingeschlossen. Die Studienpläne sind so aufgebaut, dass alle studienbegleitenden Prüfungen in sechs (siebensemestriger Studiengang) bzw. sieben Studiensemestern (achtsemestriger Studiengang) abgelegt werden können. Nach erfolgreichem Abschluss aller studienbegleitenden Prüfungen – im Regelfall also nach dem sechsten (siebensemestriger Studiengang) bzw. siebten Semester (achtsemestriger Studiengang) – erfolgt die Anfertigung einer Diplomarbeit. Das studienabschließende Kolloquium soll innerhalb von drei Monaten nach Abgabe der Diplomarbeit stattfinden (§ 31 Abs. 1 DPO).

2.3 Studienaufbau

2.3.1 Das Studium gliedert sich in ein Grundstudium, das nach dem dritten Semester mit der Zwischenprüfung abschließt, und in ein vier- bzw. fünfsemestriges Hauptstudium, das mit dem abschließenden Teil der Diplomprüfung endet. Das Grundstudium umfasst die Grundlagenfächer, die für alle Studienschwerpunkte gleich verbindlich sind, und ein erstes Betriebspraktikum. Das Hauptstudium umfasst das Studium von fünf Vertiefungsfächern, das Projektstudium, das Studium von drei bzw. vier Schwerpunktfächern, das zweite Betriebspraktikum (nur im siebensemestrigen Studiengang), das Praxis- oder Auslandsstudiensemester (nur im achtsemestrigen Studiengang), die Diplomarbeit und das Kolloquium zur Diplomarbeit.

2.3.2 Das Studium schließt die Möglichkeit einer Spezialisierung in einem der folgenden Studienschwerpunkte ein:

1. Gemeinschaftsverpflegung und Großhaushalt
2. Ernährung, Gesundheit und Umwelt
3. Lebensmittelindustrie und -handel
4. Beratung und Kommunikation
5. Technische Dienstleistungen und Digitale Medien

2.3.3 Ein Wechsel des Studienschwerpunktes erfolgt auf Antrag nur zum Semesterende. Der Antrag ist beim Dezernat II der Zentralverwaltung bzw. im Prüfungsamt der Abteilung Mönchengladbach zu stellen.

2.3.4 Jeder Studierenden wird empfohlen, neben der Absolvierung der durch die Diplomprüfungsordnung vorgegebenen Pflicht- und Wahlpflichtfächer an Wahllehrveranstaltungen teilzunehmen, für die in den Studienplänen 12 Semesterwochenstunden bereitgehalten werden. Die Teilnahme wird, obgleich sie nicht verpflichtend ist, als unverzichtbarer Bestandteil des Studiums angesehen. Die Fächer können aus dem jeweiligen Angebot frei gewählt werden. Wahllehrveranstaltungen dienen dem wissenschaftlichen Gesamtüberblick und helfen, die fachspezifische Fächerisolation zu überwinden. Der Katalog der Wahllehrveranstaltungen wird zu Beginn jedes Semesters im Vorlesungsverzeichnis oder durch Aushang bekanntgegeben.

2.3.5 Die Studierenden haben das Recht, alle nicht zugangsbeschränkten Lehrveranstaltungen, die von der Hochschule Niederrhein angeboten werden, zu besuchen (§ 82 Abs. 1 HG).

2.4 Lehrveranstaltungen

Lehrveranstaltungen dienen der Vermittlung von Wissen und dem Umgang mit Wissen. Lehrveranstaltungen sind Fächern zugeordnet.

2.4.1 Gliederung der Lehrveranstaltungen

2.4.1.1 Pflichtlehrveranstaltungen

Pflichtlehrveranstaltungen sind alle Lehrveranstaltungen, die nach der Diplomprüfungsordnung und dieser Studienordnung für den erfolgreichen Abschluss des Studiums zwingend (ohne Auswahlmöglichkeit) erforderlich sind. Die Pflichtlehrveranstaltungen vermitteln die für die Oecotrophologin notwendige Wissensbreite und sichern damit die berufliche Mobilität. Die Pflichtlehrveranstaltungen des Grundstudiums sollten bis zum Ende des dritten Semesters belegt werden.

2.4.1.2 Wahlpflichtveranstaltungen

Wahlpflichtveranstaltungen sind Lehrveranstaltungen, die die Studierenden nach Maßgabe der Prüfungs- und Studienordnung aus einem bestimmten Angebot von Lehrveranstaltungen auszuwählen haben. Das Studium in Wahlpflichtfächern sollte ab dem vierten Semester durchgeführt werden. Wahlpflichtveranstaltungen werden in den Vertiefungs- und Schwerpunktfächern des Hauptstudiums und im Projektstudium angeboten. Die Wahlpflichtveranstaltungen in den Vertiefungsfächern ermöglichen eine erste Spezialisierung in Richtung auf Berufsfelder und die Vertiefung des im Grundstudium erworbenen Basiswissens. Eine weitere Vertiefung des Studiums in Richtung auf die vorgegebenen Studienschwerpunkte erfolgt in den Schwerpunktfächern und im Rahmen des Projektstudiums.

2.4.1.3 Wahllehrveranstaltungen

Wahllehrveranstaltungen sind zusätzliche Lehrveranstaltungen nach Wahl der Studierenden.

2.4.2 Projektstudium

2.4.2.1 Das Projektstudium dient der Anwendung von wissenschaftlichen Kenntnissen und Methoden zur Lösung exemplarischer, praxisnaher Aufgaben aus dem komplexen Gebiet der Oecotrophologie in einer fächerübergreifenden Zusammenarbeit. Projekte sind u. a. praktische Untersuchungen und Entwicklungen mit Ergebnisbericht, Aufgaben aus oder in der Praxis (außerhalb der Hochschule) mit Projektbericht, sonstige schriftliche Arbeiten und Modelle.

2.4.2.2 In der Regel betreuen zwei oder mehr Professorinnen die Projektarbeit. Den Projekten sind Seminare und/oder Übungen zugeordnet. Die Betreuerinnen legen vor der Vergabe die Voraussetzungen und Bedingungen für die jeweiligen Projekte fest. Sie planen die Projekte, vermitteln in den Seminaren und Übungen die dafür notwendigen Spezialkenntnisse, geben die notwendigen Hilfen für die Durchführung und Auswertung der Projektarbeit und leiten die Abschlussdiskussion. Die Studierenden beteiligen sich an der Planung und Auswertung des Projektes und arbeiten weitgehend selbständig.

2.4.2.3 Das Projektstudium umfasst insgesamt sechs Projekte. Die ersten zwei Projekte sollten im fünften Semester, die anderen Projekte sollten in den Folgesemestern durchgeführt werden. Das Projektstudium führt in die grundsätzlichen Vorgehensweisen bei der Bearbeitung von Projekten und der Erstellung von Projektarbeiten ein. Insbesondere soll die Studierende hier das wissenschaftlich korrekte Erstellen von Ergebnis- bzw. Projektberichten üben und dabei Erfahrungen und Kenntnisse erwerben, die bei der Erstellung einer Diplomarbeit erforderlich sind. Jedes Projekt schließt mit einer Prüfung ab. Die Einzelnoten werden zu einer Gesamtnote für das Projektstudium arithmetisch gemittelt.

2.4.2.4 Die Studierende sollte im Projektstudium die Angebotsbreite möglichst voll nutzen, um verschiedene wissenschaftlich-praktische Problemstellungen und Lösungsansätze kennenzulernen. Daher sollte die Studierende pro Professorin in der Regel nicht mehr als zwei, maximal jedoch drei der sechs Projektarbeiten belegen.

2.4.2.5 Die Studierende hat einen Begleitbogen mit Themenstellung, Betreuerin und Ausgabedatum der vereinbarten Projekte aktuell zu halten und jeweils zu den Vorbesprechungsterminen der einzelnen Projektseminare mitzubringen.

2.4.3 Lehrveranstaltungstypen

Lehrveranstaltungen lassen sich nach der Form der Vermittlung von Wissen und des Umgangs mit Wissen gliedern in Lehrvorträge/Vorlesungen, Übungen, Praktika, Seminaristische Lehrveranstaltungen, Seminare und Exkursionen. Auch andere Vermittlungsformen können erprobt und praktiziert werden.

2.4.3.1 Lehrvorträge/Vorlesungen (V)

Lehrvorträge sind Lehrveranstaltungen, die Wissen systematisch vermitteln. Sie dienen der geschlossenen Darstellung eines Lehrgebietes.

2.4.3.2 Seminaristische Lehrveranstaltungen (SL)

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

2.4.3.3 Seminare (S)

Seminare sind Lehrveranstaltungen, in denen Fakten erarbeitet, Kenntnisse vertieft und komplexe Probleme im Wechsel von Vortrag und Diskussion behandelt werden. Seminare werden auch als Präsenzveranstaltungen im Projektstudium eingesetzt.

2.4.3.4 Übungen (Ü)

Systematische Durcharbeitung von Lehrstoffen und Zusammenhängen, vorwiegend unter Anwendung auf Fälle in der Praxis. Die Lehrende leitet die Veranstaltung, gibt die Einführung, stellt Aufgaben, gibt Lösungshilfen. Die Studierenden arbeiten einzeln oder in Gruppen mit, lösen Aufgaben teilweise selbständig, aber in enger Rückkopplung mit der Lehrenden. Übungen werden auch als Präsenzveranstaltungen im Projektstudium eingesetzt.

2.4.3.5 Praktika (P)

Erwerben und Vertiefen von Kenntnissen und Fähigkeiten durch die Bearbeitung praktischer und experimenteller Aufgaben. Die Lehrende leitet die Studierenden an und überwacht die Veranstaltung. Die Studierenden führen praktische Arbeiten durch.

2.4.3.6 Exkursionen (E)

Organisierte Veranstaltungen außerhalb der Hochschuleinrichtung zur exemplarischen Veranschaulichung und/oder Einübung der Lehrinhalte in Anschauung und Beispiel. Die Lehrende leitet die Veranstaltung, lenkt die Diskussion am Beobachtungsobjekt; die Studierenden führen Beobachtungen durch, wenden ihre Kenntnisse an, ziehen Schlussfolgerungen.

2.4.4 Teilnahmebescheinigungen, Praktische Studienleistungen

2.4.4.1 Für die Teilnahme an Lehrveranstaltungen wie Praktika, Übungen, Exkursionen oder Seminaren wird, soweit die Teilnahme in der Diplomprüfungsordnung vorgeschrieben ist, eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt. Die betreffenden Lehrveranstaltungen sind in den anliegenden Studienplänen gekennzeichnet.

2.4.4.2 Teilnahmebescheinigungen sind nach Maßgabe der Diplomprüfungsordnung Zulassungsvoraussetzung für nachfolgende Prüfungen.

2.4.4.3 Eine Teilnahmebescheinigung wird ausgestellt, wenn die Studierende an der vorgesehenen Lehrveranstaltung regelmäßig und aktiv teilgenommen hat. Eine aktive Teilnahme liegt nicht bei bloßer Anwesenheit der Studierenden vor. Aktive Teilnahme wird durch einzelne Testate festgestellt und in Testatscheinen abschließend registriert. Eine Bewertung erfolgt nicht oder gegebenenfalls nur zur freiwilligen Selbstkontrolle der Studierenden. Für die Vergabe der Testate in den Lehrveranstaltungen können insbesondere maßgeblich sein:

- bei Übungen: schriftliche Ausarbeitungen oder Entwürfe oder Ausarbeitungen im Rahmen der elektronischen Datenverarbeitung oder Präsentationen,
bei Praktika: Versuche oder Arbeitsproben im Labor mit schriftlicher Auswertung oder Fachgespräch,
bei Seminaren: Referate oder Präsentationen mit anschließender Plenumsdiskussion.

3 Studienpläne

3.1 Allgemeines

3.1.1 Die Studienpläne gemäß den Anlagen, deren zeitliche Gliederung den Studierenden als Empfehlung dient, sind so aufgebaut, daß sich sowohl die zeitliche Beanspruchung durch das Studium der Lehrinhalte als auch die Beanspruchung durch die Prüfungen möglichst gleichmäßig auf die Studiensemester verteilen.

3.1.2 Die Studienpläne sind Bestandteil dieser Studienordnung.

3.2 Gliederung des Studiums

3.2.1 Das Grundstudium umfasst zehn Grundlagenfächer und das erste Betriebspraktikum gemäß § 24 Abs. 4 DPO. Anlage 1 (Studienverlaufsplan Grundstudium) nennt die zu den einzelnen Fächern angebotenen Lehrveranstaltungen, die Anzahl der auf sie entfallenden Semesterwochenstunden, die pro Lehrveranstaltung bzw. Fach erreichbaren Kreditpunkte und den jeweiligen Veranstaltungstyp (für die verwendeten Kürzel vgl. 2.4.3). Außerdem wird angegeben, für welche Lehrveranstaltungen eine regelmäßige und aktive Teilnahme zwingend vorgeschrieben ist. Für die Fächer, die laut Anlage I DPO veranstaltungsbezogen abgeprüft werden, wird aufgeführt, welche Lehrveranstaltungen bzw. Lehrveranstaltungsblöcke im Einzelnen studienbegleitend geprüft werden.

3.2.2 Das Hauptstudium umfasst fünf Vertiefungs- und vier Schwerpunktfächer, das Projektstudium, das Betriebspraktikum bzw. das Praxis- oder Auslandsstudiensemester sowie die Diplomarbeit mit dem abschließenden Kolloquium. Die Anlagen 2 (Studienverlaufsplan Hauptstudium siebensemestri-ger Studiengang) und 3 (Studienverlaufsplan Hauptstudium achtsemestri-ger Studiengang) stellen für alle Studienschwerpunkte die Grundstruktur des Studienverlaufs im Hauptstudium dar. Im gesamten Hauptstudium wird pro Semesterwochenstunde bei bestandener zugehöriger Prüfung jeweils ein Kreditpunkt vergeben.

3.2.3 Anlage 4 (Lehrveranstaltungen der Vertiefungsfächer) nennt die zu den einzelnen Vertiefungsfächern angebotenen Lehrveranstaltungen, die Anzahl der auf sie entfallenden Semesterwochenstunden und den jeweiligen Veranstaltungstyp (für die verwendeten Kürzel vgl. 2.4.3). Drei der fünf Vertiefungsfächer (die so genannten Hauptfächer) haben einen Umfang von je acht, zwei Fächer (die so genannten Nebenfächer) haben einen Umfang von je vier Semesterwochenstunden. In diesem Rahmen bestimmt die Studierende frei, welche Fächer sie als Haupt- und welche als Nebenfächer studieren will. Gekennzeichnet sind alle Lehrveranstaltungen im Sinne des § 15 Abs. 3 DPO (siehe zur Erläuterung 3.2.5). Für die Fächer, die lt. Anlage II DPO veranstaltungsbezogen abgeprüft werden, wird aufgeführt, welche Lehrveranstaltungen bzw. Lehrveranstaltungsblöcke im Einzelnen studienbegleitend geprüft werden.

3.2.4 In den Anlagen 5 und 6 sind die für die Studienschwerpunkte verbindlich vorgesehenen bzw. zur Auswahl stehenden Fächer (Schwerpunktfächer) mit allen angebotenen Lehrveranstaltungen aufgeführt. Angegeben wird die auf jede Lehrveranstaltung entfallende Semesterwochenstundenzahl und der jeweilige Veranstaltungstyp (für die verwendeten Kürzel vgl. 2.4.3) Die Schwerpunktfächer haben einen Umfang von je acht Semesterwochenstunden. Soweit in den Schwerpunktfächern einzelne Lehrveranstaltungen Pflicht sind oder dringend empfohlen werden, sind sie als solche kenntlich gemacht. Im Übrigen können die Lehrveranstaltungen frei aus den jeweils zugehörigen Katalogen gewählt werden. Gekennzeichnet sind alle Lehrveranstaltungen im Sinne des § 15 Abs. 3 DPO (siehe zur Erläuterung 3.2.5).

3.2.5 Zur Erläuterung: Eine Lehrveranstaltung im Sinne des § 15 Abs. 3 DPO liegt immer dann vor, wenn diese nicht nur im Rahmen einer, sondern mehrerer kombiniert belegbarer Fächer als Wahlpflichtveranstaltung angeboten wird. Diese Lehrveranstaltung darf nur für ein einziges Prüfungsfach verwendet werden.

4 Prüfungen

4.1 Prüfungsordnung

4.1.1 Für alle Prüfungsangelegenheiten ist die Diplomprüfungsordnung maßgebend und verbindlich.

4.1.2 Die Diplomprüfung wird nach einem Kreditpunktesystem abgelegt. Nach den Richtlinien des European Credit Transfer System (ECTS) sind den Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlanteilen des Studiums Kreditpunkte zugeordnet, die das jeweilige Studienpensum quantitativ bewerten und die zugleich als Rechnungseinheit für den Ablauf der Diplomprüfung dienen. Erworben werden Kreditpunkte, sobald eine studienbegleitende Prüfung bestanden wurde, ebenso für die erfolgreiche Absolvierung des Praxis- oder Auslandsstudiensemesters, für das Bestehen der Diplomarbeit und das Bestehen des Kolloquiums. Auf einem vom Prüfungsausschuss geführten Kreditpunktekonto werden der Studierenden die erworbenen Kreditpunkte gutgeschrieben. Die Diplomprüfung insgesamt ist bestanden, wenn das in der Diplomprüfungsordnung festgelegte Kreditpunkte-Soll erreicht worden ist.

4.1.3 Die Bewertung der Prüfungen ist in § 10 DPO festgelegt. Ihre Wiederholbarkeit regelt § 11 DPO.

4.1.4 Über die Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen für Studierende, die von anderen Hochschulen oder aus anderen Studiengängen kommen, wird gemäß § 8 DPO entschieden. Im Zweifelsfall sind die Lehrenden zu hören, die das betreffende Fach vertreten. Das Gleiche gilt für erfolgreich besuchte Lehrveranstaltungen anderer Fachbereiche der Hochschule Niederrhein, die nach Inhalt, Umfang und Art der zu erbringenden Leistung mit Lehrveranstaltungen dieser Studienordnung vergleichbar sind.

4.1.5 Die Aufgaben des Prüfungsausschusses sind im § 6 DPO festgelegt.

4.2 Organisation, Termine, Fristen

4.2.1 Die Organisation der Prüfungen obliegt gemäß § 6 DPO dem Prüfungsausschuss. Zu seinen Aufgaben gehört unter anderem die Festlegung der Prüfungs- und Anmeldetermine.

4.2.2 Die Anmeldung zu den Prüfungen muss zu den vom Prüfungsausschuss durch Aushang bekanntgegebenen Fristen auf vorgedruckten Meldebögen beim Prüfungsamt erfolgen. Eine verspätete Rücknahme der Meldung zur Prüfung und die Folgen eines Fernbleibens von der Prüfung ohne triftige Gründe sind in § 13 Abs. 1 und 2 DPO geregelt.

4.2.3 Die Ergebnisse der Prüfungen erfahren die Studierenden durch Aushang.

4.2.4 Auf Verlangen der Aufsicht haben die Studierenden sich bei Teilnahme an Prüfungen durch den Studenausweis nebst einem amtlichen Ausweis mit Lichtbild zu legitimieren.

4.3 Studienabschluss

4.3.1 Ist die erforderliche Anzahl an Kreditpunkten erreicht worden und liegen die Voraussetzungen des § 28 DPO vor, kann die Studierende mit der Anfertigung der Diplomarbeit beginnen. Die Bearbeitungszeit regelt § 29 Abs. 2 DPO.

4.3.2 Das Thema der Diplomarbeit wird der Studierenden von der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses bekanntgegeben. Die Studierende kann eine Prüferin als Betreuerin der Diplomarbeit vorschlagen (§ 7 Abs. 2 DPO). Die Abgabe der Arbeit (drei Exemplare) erfolgt über das Prüfungsamt an die Vorsitzende des Prüfungsausschusses. Eine Rückgabe des Themas regelt § 29 Abs. 3 DPO.

4.3.3 Über das Gebiet der Diplomarbeit, ihre fachlichen Grundlagen, ihre fachübergreifenden Zusammenhänge und ihre außerfachlichen Bezüge findet ein Kolloquium (§ 31 DPO) statt.

4.3.4 Die Gesamtnote der bestandenen Diplomprüfung wird gemäß § 33 DPO ermittelt und in einem Zeugnis dokumentiert.

4.3.5 Aufgrund der bestandenen Diplomprüfung wird der Diplomgrad „Diplom-Oecotrophologin (FH)“ bzw. „Diplom-Oecotrophologe (FH)“ – Kurzform: „Dipl.-Oecotroph. (FH)“ – verliehen.

5 Betriebspraktikum, Praxis- oder Auslandsstudiensemester

5.1 Allgemeines

5.1.1 Folgende Studienanteile sind außerhalb des Lehrbetriebs der Hochschule zu absolvieren:

- ein mindestens zweimonatiges Betriebspraktikum im Rahmen des Grundstudiums (im sieben- und achtsemestrigen Studiengang),
- ein dreimonatiges Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums des siebensemestrigen Studiengangs,
- ein 20-wöchiges Praxissemester im Rahmen des Hauptstudiums des achtsemestrigen Studiengangs oder alternativ ein Auslandsstudiensemester von mindestens gleicher Dauer.

5.1.2 Ziel der Betriebspraktika bzw. des in das Studium integrierten Praxissemesters ist es, der Studierenden durch konkrete Aufgabenstellung und praktische Mitarbeit in Betrieben oder anderen Einrichtungen der Berufspraxis an die Tätigkeiten einer Diplom-Oecotrophologin heranzuführen. Die Betriebspraktika sollen die Studentin mit Arbeitsgebieten der Oecotrophologie vertraut machen. Dabei sollen grundlegende manuelle und dispositive Tätigkeiten kennen gelernt werden, wie z. B.

- Grundtechniken der Nahrungszubereitung / Lebensmittelverarbeitung in Privat- und Großhaushalten oder der Nahrungsmittelindustrie
- Entwicklung, Herstellung, Qualitätssicherung und Vermarktung von Lebensmitteln, Wasch- und Reinigungsmitteln und Haushaltsgeräten,
- Beratung von Haushalten.

Die Tätigkeiten sind z. B.

- in Beratungsinstitutionen (Gesundheitsvorsorge, Ernährung, Haushalt und Finanzen, Energie und Haushaltsgeräte, Umwelt),
- in haus- und gastwirtschaftlichen Betrieben (Kantinen, Mensen, Krankenhäuser, Heime, Hotels und Restaurants),
- in Lebensmittelproduktions- oder -handelsbetrieben,
- in der Hausgeräteindustrie,
- bei Behörden und Verbänden (Gesundheitsämter, Lebensmitteluntersuchungsämter, Jugendämter, Einrichtungen der Erwachsenenbildung, Forschungsinstituten),
- in gewerblichen Dienstleistungsbetrieben mit hauswirtschaftlichem Leistungsprogramm (in Wäschereien, Gebäudereinigungsbetrieben, bei Caterern) oder
- in Individualhaushalten (nur anererkennungsfähig, wenn Betreuerin Hauswirtschaftsmeisterin ist) auszuüben.

Weitere Beispiele für fachbezogene Praktikumsstellen sind:

- Institutionen der Medienwirtschaft,
- Firmen für hauswirtschaftliche Güter: Firmen der Möbel-, hauswirtschaftlichen Geräte-, Textil-, Porzellan- oder Kunststoffindustrie,
- Einrichtungen des Wohnungs- und Siedlungsbaus.

Die Praktika außerhalb des Lehrbetriebs der Hochschule im Rahmen des Hauptstudiums (zweites Betriebspraktikum im siebensemestrigen bzw. Praxissemester im achtsemestrigen Studiengang) sollen zusätzlich insbesondere dazu dienen, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden und die aus dieser praktischen Tätigkeit gewonnenen Erfahrungen zu reflektieren und für die nachfolgende Studienphase zu verwerten.

5.1.3 An die Stelle des Praxissemesters kann auch ein Studiensemester an einer ausländischen fremdsprachigen Hochschule treten. Es soll der Vertiefung der erworbenen Kenntnisse einschließlich der Kenntnisse in der Sprache des Gastlandes dienen. Die Studierenden sollen auch lernen, mit Studierenden und Lehrenden anderer Nationalitäten zusammenzuarbeiten und sich in einer anderen Ausbildungsstruktur zu bewähren.

5.1.4 Der Prüfungsausschuss bestellt aus seiner Mitte eine Professorin als Praktikumsbeauftragte. Die Praktikumsbeauftragte ist durch den Fachbereichsrat zu bestätigen. Die Aufgaben der Praktikumsbeauftragten und die der ihr unterstehenden Praktikantenberatungsstelle regeln die Folgeparagraphen. Praktikumsbeauftragte und Praktikantenberatungsstelle erfüllen ihre Aufgaben im Auftrag des Prüfungsausschusses.

5.2 Betriebspraktika

5.2.1 Die Betriebspraktika sind obligatorische Bestandteile des Studiums.

5.2.2 Das mindestens zweimonatige erste Betriebspraktikum im Rahmen des Grundstudiums ist im sieben- und im achtsemestrigen Studiengang abzuleisten. Es wird in der Regel in der vorlesungsfreien Zeit des Grundstudiums abgeleistet. Der Nachweis des ersten Betriebspraktikums ist in der Regel bis zum Beginn des vierten Fachsemesters zu erbringen.

5.2.3 Das zweite Betriebspraktikum ist frühestens nach dem vierten Fachsemester und in der Regel bis zum Beginn des siebten Semesters abzuleisten. Das Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums des siebensemestrigen Studiengangs wird in der Regel in der vorlesungsfreien Zeit des Hauptstudiums abgeleistet. Es dauert drei Monate, davon sind mindestens zwei Monate in einem zusammenhängenden Zeitraum zu absolvieren, ein weiterer Abschnitt umfasst dann in der Regel einen Zeitraum von einem Monat.

5.2.4 Die Wahl der Betriebe bzw. Institutionen ist grundsätzlich den Praktikantinnen überlassen. Es ist jedoch die Zielsetzung des Praktikums (siehe 5.1.2) einzuhalten.

5.2.5 Die Praktikantin unterrichtet eine frei von ihr gewählte Betreuungsprofessorin über die Absicht, das Betriebspraktikum in einem bestimmten Zeitraum bei einem genau bezeichneten Unternehmen abzuleisten. Die Betreuungsprofessorin sollte möglichst fachverwandt sein, um die Eignung von Betrieb und Tätigkeitsbereich bestätigen zu können. Eine Betreuung während des Praktikums seitens der Fachhochschule findet nicht statt. In Problemfällen sollte die Studentin die Praktikantenberatungsstelle konsultieren.

5.2.6 Die Praktikantin hat über das Praktikum die Formulare „Betriebspraktikum“ und „Fragebogen zum Praktikum“ auszufüllen, aus denen u. a.

- die Art und Dauer der Tätigkeiten und
- die Eignung des Betriebs für die Ausbildung und Berufstätigkeit im Bereich Oecotrophologie (Fragebogen)

hervorgehen. Das abgeleistete Praktikum ist von den Betrieben auf dem Formular „Betriebspraktikum“ zu bescheinigen.

5.2.7 Die Praktikantin hat über das Praktikum im Rahmen des Hauptstudiums zusätzlich einen Bericht anzufertigen, aus dem die Art der abgeleisteten Tätigkeiten eindeutig hervorgeht. Dieser Bericht darf nicht gegen das Betriebsgeheimnis verstoßen. Der Bericht ist nach Ableistung des Praktikums zeitnah der Betreuungsprofessorin zur Überprüfung vorzulegen (vgl. 5.2.5).

5.2.8 Die Anerkennung des abgeleisteten Betriebspraktikums erfolgt durch die Betreuungsprofessorin auf folgender Basis:

1. Die berufspraktische Tätigkeit hat dem Zweck des Betriebspraktikums entsprochen.
2. Die Studierende hat die ihr übertragenen fachlich passenden Arbeiten zufriedenstellend ausgeführt. Die ausgefüllten Formulare zum Betriebspraktikum, ein schriftlicher Bericht der Studierenden über die praktische Tätigkeit (nur beim Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums) sowie das Zeugnis der Ausbildungsstätte sind für diese Beurteilung zu berücksichtigen. Der Bericht darf nicht gegen das Betriebsgeheimnis verstoßen. Zeugnis und Formulare werden der Studierenden nach Anerkennung zurückgegeben. Der Praktikumsbericht verbleibt bei der Betreuungsprofessorin.

Die betreuende Professorin erkennt das Betriebspraktikum durch Unterschrift auf dem Belegbogen an. Wird das Betriebspraktikum nicht anerkannt, so kann es nur einmal als Ganzes wiederholt werden. Wird die Anerkennung verweigert, so kann sich die Praktikantin an den Prüfungsausschuss zur weiteren Überprüfung wenden.

5.2.9 Beim Betriebspraktikum im Rahmen des Grundstudiums gilt der Nachweis als erbracht, wenn die Studierende die Qualifikation für das Studium durch das Zeugnis der Fachhochschulreife einer Fachoberschule in einer dem Studiengang entsprechenden Fachrichtung erworben hat. Einschlägige Tätigkeiten vor Studienbeginn, insbesondere Ausbildungs- oder Berufstätigkeiten, werden auf das erste Betriebspraktikum angerechnet. Die Anrechnung erfolgt durch den Prüfungsausschuss. Beim Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums ist eine Anrechnung oder Anerkennung früherer Tätigkeiten nicht möglich.

5.2.10 Die Studierende reicht nach Anerkennung des Praktikums durch die Betreuungsprofessorin das Zeugnis der Ausbildungsstätte, den Belegbogen zum Betriebspraktikum und den Fragebogen zum Betriebspraktikum bei der Praktikantenberatungsstelle ein. Nach Anerkennung durch die Praktikantenberatungsstelle werden die Unterlagen zeitnah an das Prüfungsamt weitergeleitet. Die Praktikantenberatungsstelle kann im Einzelfall, wenn für die zukünftige Beratung von Studierenden zusätzliche Informationen benötigt werden, von der Studierenden weitergehende Auskunft über das Betriebspraktikum verlangen. Erst danach werden die Unterlagen nach Satz 1 ans Prüfungsamt weitergereicht.

5.3 Praxissemester

5.3.1 Das Praxissemester wird im Rahmen des Hauptstudiums, jedoch frühestens im fünften Fachsemester, abgeleistet. Es dauert in der Regel 20 Wochen und ist in einem zusammenhängenden Zeitraum zu absolvieren. Gegebenenfalls aufgrund des Arbeitsvertrages zustehender Urlaub ist außerhalb dieser 20 Wochen zu nehmen.

5.3.2 Zum Praxissemester wird auf Antrag zugelassen, wer das erste Betriebspraktikum nachgewiesen und die Zwischenprüfung bestanden hat (vgl. § 25 Abs. 3 DPO). Über die Zulassung zum Praxissemester und die Anerkennung einer von der Studierenden vorgeschlagenen Praxisstelle entscheidet der Prüfungsausschuss. Es wird der Studierenden empfohlen, vor Beginn des Praxissemesters die ersten Prüfungen der fünf Vertiefungsfächer des Hauptstudiums zu absolvieren sowie Lehrveranstaltungen der Schwerpunktfächer im Umfang von mindestens 12 Semesterwochenstunden und ein Projektseminar zu belegen.

5.3.3 Die Studierende unterrichtet die Praktikantenberatungsstelle und eine von ihr frei gewählte Betreuungsprofessorin von ihrer Absicht, in einem bestimmten Zeitraum und bei einem genau bezeichneten Unternehmen das Praxissemester abzuleisten. Die Praktikantenberatungsstelle stellt eine Liste mit Unternehmen und Einrichtungen zur Verfügung, bei denen das Praxissemester abgeleistet werden kann, berät die Studierende bei der Auswahl der für sie geeigneten Praxissemesterstelle und hilft vermittelnd beim Abschluss des Arbeitsvertrages. Die Liste enthält nur vom Prüfungsausschuss bereits als geeignet anerkannte Praxissemesterplätze. Unabhängig von der Liste wird es in vielen Fällen im Interesse der Studierenden liegen, selbst eine für sie optimal geeignete Praxissemesterstelle zu suchen. Die Studierende hat dann einen Überblick über die Gebiete zu geben, in denen sie nach Über-einkunft mit der Arbeitgeberin eingesetzt werden soll. Die Betreuungsprofessorin und die Praktikantenberatungsstelle entscheiden, ob das genannte Unternehmen und die angeführten Tätigkeitsgebiete den Erfordernissen des Studienganges entsprechen. Vereinbart die Studierende mit Unternehmen oder Einrichtungen aus der Fachbereichsliste einen anderen als den dort aufgeführten Tätigkeitsbereich, hat die Studierende die Eignung des Praxissemesterplatzes von der Betreuungsprofessorin und von der Praktikantenberatungsstelle überprüfen zu lassen. Im Zweifelsfall entscheidet der Prüfungsausschuss.

5.3.4 Vor Beginn des Praxissemesters schließt die Studierende mit dem Betrieb einen Praktikantenvertrag ab, der insbesondere folgende Regelungen enthält:

- die Dauer des Praktikums
 - die Pflichten des Unternehmens
 - die Pflichten der Studierenden
 - den Versicherungsschutz der Studierenden
 - die Voraussetzungen für eine vorzeitige Auflösung des Praktikantenvertrages
 - die Festlegung konkreter Aufgabenstellungen in bestimmten Einsatzbereichen
 - die Festlegung einer fachkundigen Betreuerin im Betrieb. Die Betreuerin sollte mindestens eine diesem Studiengang entsprechende Diplomprüfung oder eine vergleichbare Prüfung abgelegt oder eine vergleichbare Qualifikation erworben haben.
 - die Freistellung der Praktikantinnen für Prüfungen und begleitende Lehrveranstaltungen nach 5.3.6.
- Eine Ausfertigung des Praktikantenvertrages ist der Praktikantenberatungsstelle zum Zwecke der Überprüfung vor Antritt des Praktikums vorzulegen, wenn die Studierende nicht den unveränderten Mustervertrag des Fachbereichs verwendet.

5.3.5 Während des Praxissemesters wird jede Studierende von einer möglichst fachverwandten Professorin betreut (vgl. 5.3.6 und 5.3.7).

5.3.6 Die das Praxissemester begleitenden Veranstaltungen haben einen Umfang von bis zu vier Semesterwochenstunden. Die regelmäßige und aktive Teilnahme an den begleitenden Lehrveranstaltungen ist verpflichtend. Die studienbegleitenden Lehrveranstaltungen bestehen in der Regel aus den in das Praxissemester einführenden, es begleitenden und abschließenden Lehrveranstaltungen.

- Vorbereitende Betreuung:
Ein vorbereitendes Seminar informiert über die Ziele und die Organisation des Praxissemesters und behandelt die sozialen, organisatorischen und rechtlichen Probleme, die sich aus der Einbindung in ein Unternehmen ergeben.
- Begleitende Betreuung:
Die betreuende Professorin bietet ein begleitendes Seminar (Blockveranstaltungen) an. Gegenstand dieses Seminars sind die speziellen Aufgabenstellungen der Studierenden sowie fachspezifische und fächerübergreifende Probleme der beruflichen Praxis. Die Betreuungsprofessorin besucht in der Regel die Studierende in der Praktikumsstelle, um die Aufgabenstellung, betriebsspezifische Anforderungen und die begleitende Betreuung seitens des Betriebes abzustimmen.
- Nachbereitende Betreuung:
Nach Beendigung der Praxistätigkeit ist von der Studierenden ein Praktikumsbericht zu erstellen und zum nachbereitenden Seminar vorzulegen. In diesem Seminar werden die Aufgabenstellung und die Ergebnisse vorgestellt und kritisch diskutiert.

5.3.7 Die Anerkennung des abgeleisteten Praxissemesters erfolgt durch die Betreuungsprofessorin auf folgender Basis:

1. Die berufspraktische Tätigkeit hat dem Zweck des Praxissemesters entsprochen.
2. Die Studierende hat die ihr übertragenen Arbeiten zufriedenstellend ausgeführt. Ein schriftlicher Bericht und ein mündlicher Vortrag der Studierenden über die praktische Tätigkeit sowie das Zeugnis der Ausbildungsstätte sind für diese Beurteilung zu berücksichtigen. Bericht und Vortrag dürfen nicht gegen das Betriebsgeheimnis verstoßen.
3. Die Studierende hat regelmäßig an den begleitenden Lehrveranstaltungen teilgenommen.
4. Die Studierende hat den ausgefüllten Fragebogen zum Praxissemester bei der Betreuungsprofessorin abgegeben.

Zeugnis und Formulare werden der Studierenden nach Anerkennung zurückgegeben. Der Praktikumsbericht verbleibt bei der Betreuungsprofessorin. Die betreuende Professorin erkennt die erfolgreiche Teilnahme am Praxissemester durch Unterschrift auf dem Belegbogen an. Wird das Praxissemester von der betreuenden Professorin nicht anerkannt, so kann es nur einmal als Ganzes wiederholt werden. Wird die Anerkennung verweigert, so kann sich die Praktikantin an den Prüfungsausschuss zur weiteren Überprüfung wenden.

5.3.8 Die Studierende reicht nach Anerkennung des Praktikums durch die Betreuungsprofessorin das Zeugnis der Ausbildungsstätte, den Belegbogen zum Betriebspraktikum und den Fragebogen zum Betriebspraktikum bei der Praktikantenberatungsstelle ein. Nach Anerkennung durch die Praktikantenberatungsstelle werden die Unterlagen zeitnah an das Prüfungsamt weitergeleitet. Die Praktikantenberatungsstelle kann im Einzelfall, wenn für die zukünftige Beratung von Studierenden zusätzliche Informationen benötigt werden, von Studierenden weitergehende Auskunft über das Praxissemester verlangen. Erst danach werden die Unterlagen nach Satz 1 ans Prüfungsamt weitergereicht.

5.4 Auslandsstudiensemester

Zum Auslandsstudiensemester wird auf Antrag zugelassen, wer das erste Betriebspraktikum nach § 24 Abs. 3 DPO nachgewiesen und die Zwischenprüfung bestanden hat. Studierenden, die beabsichtigen, an Stelle eines Praxissemesters ein Auslandsstudiensemester zu absolvieren, wird empfohlen, sich frühzeitig an die Auslandsbeauftragte des Fachbereichs oder das Akademische Auslandsamt der Fachhochschule Niederrhein zu wenden.

6 Studienberatung, Tutorien, Studentische Selbstverwaltung

6.1 Studienberatung

6.1.1 Einführungsberatung für Studienanfängerinnen

Die Studienberatung für Studienanfängerinnen wird in Form von Einführungsveranstaltungen durchgeführt. Zeit, Ort und Ablauf werden von der Dekanin im Einvernehmen mit dem Fachschaftsrat (FSR) rechtzeitig vor Beginn des Semesters bekanntgegeben.

6.1.2 Studienbegleitende Beratung

Während des Studiums finden Informationsveranstaltungen über die Studienschwerpunkte statt. Darüber hinaus kann die Studierende sich individuell und persönlich durch die Lehrenden des Fachbereichs beraten lassen. In Prüfungsfragen berät die Vorsitzende des Prüfungsausschusses.

6.1.3 Beraten wird ferner durch

- die Dekanin,
- den Fachschaftsrat,
- das Sekretariat für studentische Angelegenheiten,
- den Allgemeinen Studierendenausschuss (AStA),
- die Psychologische Beratungsstelle der Universität Düsseldorf.

6.1.4 Die Beratung erstreckt sich unter anderem auf

- die Planung und Gestaltung des Studiums,
- die Planung und Durchführung des Praxissemesters,
- die Planung und Durchführung der Diplomarbeit,
- technisch-organisatorische Probleme,
- soziale Fragen,
- die Motivierung der Studierenden,
- die späteren Tätigkeitsfelder.

6.2 Tutorien

Zum Ausgleich unterschiedlichen Wissens in einzelnen Prüfungsgebieten können Studierende der ersten Semester Tutorien besuchen. Zur Betreuung von Studierenden in den ersten Semestern in kleinen Gruppen können Studierende höherer Semester als Tutorinnen eingesetzt werden.

6.3 Studentische Selbstverwaltung

Die studentische Selbstverwaltung regelt eigenverantwortlich ihre Interessen gemäß § 72 HG.

7 Übergangsregelungen

7.1 Die Bestimmungen dieser Studienordnung finden auf alle Studierenden Anwendung, die ab dem Wintersemester 2000/01 für den sieben- oder den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein eingeschrieben worden sind oder eingeschrieben werden. Für Studierende, die ihr Studium in einem dieser Studiengänge an der Hochschule Niederrhein vor dem Wintersemester 2000/01 aufgenommen haben, bleibt die Studienordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Fachhochschule Niederrhein vom 3. März 1999 (Amtl. Bek. 3/1999), zuletzt geändert durch Ordnung vom 27. April 2000 (Amtl. Bek. 4/2000), weiter in Kraft, jedoch nicht länger als bis zum Ende des Sommersemesters 2004. Danach gilt nur noch diese Studienordnung.

7.2 Abweichend von 7.1 findet diese Studienordnung auch auf diejenigen Studierenden Anwendung, die gemäß § 38 Abs. 3 DPO erklärt haben, ihr Studium nach neuem Prüfungsrecht fortsetzen und abschließen zu wollen.

8 In-Kraft-Treten

8.1 Diese Studienordnung tritt mit Wirkung vom 1. September 2000 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Studienordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang an der Fachhochschule Niederrhein vom 3. März 1999 (Amtl. Bek. 3/1999), zuletzt geändert durch Ordnung vom 27. April 2000 (Amtl. Bek. 4/2000), außer Kraft. Die Übergangsregelungen gemäß 7 bleiben unberührt.

8.2 Diese Studienordnung wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Fachhochschule Niederrhein (Amtl. Bek.) veröffentlicht.

Anlage 1: Studienverlaufsplan Grundstudium

Fächer Lehrveranstaltungen	1. Semester					2. Semester					3. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
	V	SL	Ü	P	S	V	SL	Ü	P	S	V	SL	Ü	P	S			
1. Mathematische und Physikalische Grundlagen	3	1	2	1		1	2	2								12	fP	14
Mathematische Grundlagen	1	1	1			1	1	1										
Physikalische Grundlagen	2		1	1			1	1									TB	
2. Technik im Haushalt						1		1			2		1			5		6
Technik im Haushalt I						1		1									vP / TB	3
Technik im Haushalt II											2		1				vP / TB	3
3. Chemie	2			2		3		1								8	fP	10
Anorganische Chemie	2			2													TB	
Organische Chemie						2		1									TB	
Werkstoffchemie						1												
4. Lebensmittellehre und Mikrobiologie						2					5		2			9		11
Lebensmittelchemie und -recht						1					2		1				vP / TB	5
Lebensmitteltechnologie											3						vP	3
Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene						1							1				vP / TB	3
5. Ökonomie	4	2				2	2						2			12	fP	14
Allgemeine BWL	2	1				1	1											
Grundlagen der VWL	2					1	1											
Ringvorlesung		1																
Integriertes Praktikum Ökonomie													2				TB	
6. Sozialwissenschaften	4	2						2			2	2				12		14
Grundlagen der Soziologie	2	1															vP	3
Grundlagen der Psychologie	2	1															vP	4
Integriertes Praktikum Sozialwissenschaften								2									vP	2
Wirtschafts- und Arbeitsrecht											2	2					vP	5
7. Didaktik und Methodik der Beratung						1		1			1		1			4		5
Didaktik und Methodik der Beratung I						1		1									vP / TB	2
Didaktik und Methodik der Beratung II											1		1				vP / TB	3
8. Praktikum für Werkstoff-, Umwelt- und Arbeitswissenschaft		1	1					1			1		1			5		6
Integriertes Praktikum und Ringvorlesung		1						1			1		1				vP / TB	4
Arbeitswissenschaftliche Übungen			1														vP	2
9. Grundlagen der Ernährung I								1					2			3	fP	5
Lebensmittelverarbeitung und Nährwertkontrolle								1					2					
10. Grundlagen der Ernährung II						1		1			1		1			4	fP	5
Anatomie/Physiologie der Ernährung						1												
Biochemie											1							
Praktikum der Ernährung und Umweltchemie								1					1				TB	
Wahlstudium					2			2					2			6		
Summe	13	6	3	3		11	4	10			11	3	10			74		
Gesamtsumme		27					27					26				80		90

Legende:

V = Vorlesung
SL = Seminaristische Lehrveranstaltung
Ü = Übung
P = Praktikum
S = Seminar

fP = fachabschließende Prüfung
(alle Lehrveranstaltungen des Faches in einer Prüfung)
vP = veranstaltungsbezogene Prüfung
TB = Teilnahmebescheinigung
SWS = Semesterwochenstunden

Graue Kennzeichnung innerhalb der Zahlenmatrix :

Für diese Lehrveranstaltung ist eine Teilnahmebescheinigung zu erbringen.

Wahlstudium:

Es wird empfohlen, im Laufe des Studiums Lehrveranstaltungen des Wahlstudiums im Umfang von insgesamt 12 SWS zu belegen.
Die zusätzlichen freiwilligen Veranstaltungen des Wahlstudiums werden bei den Kreditpunkten nicht angerechnet.

Anlage 2: Studienverlaufsplan Hauptstudium siebensemestriger Studiengang

	Studiensemester Anzahl SWS pro Semester				Summe	Abschluss	Kredit- punkte
	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.			
Vertiefungsfach 1	4	4			8	vP	8
Vertiefungsfach 2	4	4			8	vP	8
Vertiefungsfach 3	4	4			8	vP	8
Vertiefungsfach 4	4				4	fP/vP	4
Vertiefungsfach 5	4				4	fP/vP	4
3 - 4 Schwerpunktfächer	6	10	16		32	vP	32
Projektstudium		4	8		12	vP	12
Diplomarbeit				im 7. Semester		Diplomarbeit	} 30
Kolloquium (im Anschluss an die Diplomarbeit)						Kolloquium	
Wahlstudium	2	2	2		6		
Gesamtsumme SWS	28	28	26	0	82		106

Anlage 3: Studienverlaufsplan Hauptstudium achtsemestriger Studiengang

	Studiensemester Anzahl SWS pro Semester					Summe	Abschluss	Kredit- punkte
	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.			
Vertiefungsfach 1	4	4				8	vP	8
Vertiefungsfach 2	4	4				8	vP	8
Vertiefungsfach 3	4	4				8	vP	8
Vertiefungsfach 4	4					4	fP/vP	4
Vertiefungsfach 5	4					4	fP/vP	4
3 - 4 Schwerpunktfächer	6	10		16		32	vP	32
Projektstudium		4		8		12	vP	12
Praxissemesterbegleitung			4			4	} Anerkennung	} 30
Praxissemester			z. B. im 6. Semester					
Diplomarbeit					im 8. Semester		Diplomarbeit	} 30
Kolloquium (im Anschluss an die Diplomarbeit)							Kolloquium	
Wahlstudium	2	2		2		6		
Gesamtsumme SWS	28	28	4	26	0	86		136

Legende zu Anlage 2 und 3:

fP = fachabschließende Prüfung (alle Lehrveranstaltungen des Faches in einer Prüfung)
vP = veranstaltungsbezogene Prüfungen
SWS = Semesterwochenstunden

Wahlstudium:

Es wird empfohlen, im Laufe des Studiums Lehrveranstaltungen des Wahlstudiums im Umfang von insgesamt 12 SWS zu belegen. Die zusätzlichen freiwilligen Veranstaltungen des Wahlstudiums werden bei den Kreditpunkten nicht angerechnet.

Anlage 4: Lehrveranstaltungen der Vertiefungsfächer

Fächer Lehrveranstaltungen	4. Semester					Abschluss	5. Semester					Abschluss	D/W
	V	SL	Ü	P	S		V	SL	Ü	P	S		
11. Ernährungswissenschaft													
Ernährungsphysiologie	2	-	-	-	-	} fP/vP							
Biochemie der Ernährung	2	-	-	-	-								
Ernährung und Ernährungsstatus von Risikogruppen							2	-	-	-	-	vP	W
Ernährungsassoziierte Krankheiten (Grundlagen)							2	-	-	-	-	vP	W
Ernährungssituation und Diätetik ¹							2	-	-	-	-	vP	
Warenkunde in der GV ¹							-	2	-	-	-	vP	
Qualitätssicherung der Inhaltsstoffe in der GV I ¹							-	-	-	-	2	vP	
Qualitätssicherung der Inhaltsstoffe in der GV II ¹							-	-	-	2	-	vP	
12. Sozioökonomie													
Spezielle Betriebswirtschaftslehre	2	-	-	-	-	} fP/vP							
Spezielle Volkswirtschaftslehre	1	-	-	-	-								
Einführung in spezielles Wirtschafts- und Arbeitsrecht	1	-	-	-	-								
<i>Block: Methoden der empirischen Sozialforschung</i>													
Sozialforschung							-	-	2	-	-	vP	D
Marktforschung							-	-	2	-	-	vP	D
<i>oder Block: Psychologie</i>													
Kommunikationspsychologie							-	-	2	-	-	vP	D
Konfliktpsychologie							-	-	2	-	-	vP	D
Gruppenpsychologie							-	2	-	-	-	vP	D
Organisationspsychologie / Change Management							-	2	-	-	-	vP	D
<i>oder Block: Wirtschaft</i>													
Ernährungsökonomie							-	-	2	-	-	vP	D
Grundzüge Gewerblicher Rechtsschutz und Verbraucherrecht							-	-	2	-	-	vP	
Grundzüge Arbeits- und Sozialrecht							-	-	2	-	-	vP	
Einkauf und Materialwirtschaft							-	-	2	-	-	vP	D
13. Lebensmittelwissenschaft													
<i>Block 1:</i>													
Lebensmittelhygiene in Theorie und Praxis	2	-	-	-	-	} fP/vP							
Qualitätsmanagement und -systeme	1	-	-	-	-								
Grundzüge der Lebensmitteltechnologie	1	-	-	-	-								
<i>oder Block 2:</i>													
Praktikum Lebensmittelhygiene	-	-	-	2	-	} fP/vP							
Lebensmittelhygiene	1	-	-	-	-								
Mikrobiologische Qualitätssicherung	1	-	-	-	-								
Elemente der DIN ISO 9000 in Theorie und Praxis I							-	-	2	-	-	vP	D
Elemente der DIN ISO 9000 in Theorie und Praxis II							-	-	2	-	-	vP	D
Warenkunde							-	-	2	-	-	vP	
Warenkunde - Vertiefung							-	-	2	-	-	vP	
14. Technologie und Arbeitswissenschaft													
Chemische Technologie und Werkstoffchemie I	1	-	-	-	-	} vP							
Anwendungstechnik	-	1	-	-	-								
Grundlagen der Projektabwicklung	1	-	-	-	-								
Arbeitswissenschaft	1	-	-	-	-	vP							
<i>Block 1:</i>													
Chemische Technologie und Werkstoffchemie II							2	-	-	-	-	vP	
Gebrauchstauglichkeit							-	2	-	-	-	vP	D
Energie im Haushalt							-	2	-	-	-	vP	D
Grundlagen der Reinigungstechnik I							-	2	-	-	-	vP	D
Grundlagen der Reinigungstechnik II							-	2	-	-	-	vP	D
Einführung in das Facility Management							2	-	-	-	-	vP	D
<i>oder Block 2:</i>													
Arbeitsgestaltung							-	-	-	-	2	} vP	
Gefährdungsanalyse							-	-	-	-	2		

15. Methodenlehre								
<i>Block 1:</i>								
EDV und angewandte Statistik	-	2	-	2	-	fP/vP		D
<i>oder Block 2:</i>								
Datenanalyse mit SPSS und Präsentation	-	-	-	4	-	fP/vP		D
<i>oder Block 3:</i>								
Kommunikationspsychologie	-	-	2	-	-	vP		D
Konfliktpsychologie	-	-	2	-	-	vP		D
Gruppenpsychologie	-	2	-	-	-	vP		D
Organisationspsychologie / Change Management	-	2	-	-	-	vP		D
<i>oder Block 4:</i>								
Gesprächsführung	-	-	-	2	-	} fP/vP		D
Präsentation	-	-	-	2	-			D
EDV und angewandte Statistik							- - - 2 -	vP D
EDV-Anwendungen I und II							- - - 2 -	vP D
Datenanalyse mit SPSS und Präsentation							- - - 2 -	vP D
Präsentation							- - - 2 -	vP D
Gesprächsführung							- - - 2 -	vP D
Öffentlichkeitsarbeit							- 2 - - -	vP D
Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten							- 1 1 - -	vP
Fachenglisch							- - 2 - -	vP

3 der 5 Vertiefungsfächer sind mit 8 SWS (Semesterwochenstunden), als so genannte Hauptfächer, 2 der 5 Fächer sind n so genannte Nebenfächer, abzuschließen. In diesem Rahmen bestimmt die Studierende frei, welche Lehrveranstaltungen die Nebenfächer stehen die Lehrveranstaltungen des 4. Semesters zur Auswahl, für die Hauptfächer die des 4. und 5. Ser

Legende:

V = Vorlesung

SL = Seminaristische Lehrveranstaltung

Ü = Übung

P = Praktikum

S = Seminar

¹ = maximal 2 SWS (Semesterwochenstunden) der insgesamt 8 SWS

D = Es existieren mehrere Prüfungsfächer, für die die Lehrveranstaltung gewählt werden kann.

Bei angekreuzter Spalte D besteht also Überschneidungsgefahr. Die gleiche Lehrveranstaltung darf von der Studierenden nur für gewählt werden (vgl. 3.2.5 im Textteil).

W = Eine dieser Lehrveranstaltungen ist Pflicht, wenn Ernährungswissenschaften als Hauptfach gewählt wird.

Anlage 5: Katalog der Schwerpunktfächer

Studienschwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung und Großhaushalt

Verbindliche Schwerpunktfächer:

1. Fach: Betriebs- und Personalführung (12 SWS)
2. Fach: Angebotsgestaltung, Qualitätsmanagement und Technologie (12 SWS)

Wählbares Schwerpunktfach:

3. Fach: frei wählbar

Studienschwerpunkt Ernährung, Gesundheit und Umwelt

Verbindliches Schwerpunktfach:

1. Fach: Spezielle Ernährungswissenschaft

Wählbare Schwerpunktfächer:

2. und 3. Fach aus folgendem Katalog:
 - Ernährung und Lebensmittelwissenschaft
 - Ernährungsökologie
 - Spezielle Sozioökonomie
 - Angewandte Beratung
4. Fach: frei wählbar

Studienschwerpunkt Lebensmittelindustrie und -handel

entweder:

Verbindliche Schwerpunktfächer:

1. Fach: Qualitäts- und Umweltmanagement
2. Fach: Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen
3. Fach: Mikrobiologische Qualitätssicherung

Wählbares Schwerpunktfach:

4. Fach: frei wählbar

oder:

Verbindliche Schwerpunktfächer:

1. Fach: Produktentwicklung und Technologie
2. Fach: Produktentwicklung und Lebensmittel

Wählbare Schwerpunktfächer:

3. Fach aus folgendem Katalog:
 - Spezielle Ernährungswissenschaft
 - Produktentwicklung und Spezielle Ernährungswissenschaft
 - Produktentwicklung und Lebensmittelmärkte
4. Fach: frei wählbar

oder:

Verbindliche Schwerpunktfächer:

1. Fach: Lebensmittelmärkte und Konsumverhalten
2. Fach: Marketing und Management

Wählbare Schwerpunktfächer:

3. Fach aus folgendem Katalog:
 - Spezielle Ernährungswissenschaft
 - Ernährungsökologie
 - Qualitäts- und Umweltmanagement
 - Mikrobiologische Qualitätssicherung
 - Produktentwicklung und Technologie
 - Produktentwicklung und Spezielle Ernährungswissenschaft
 - Produktentwicklung, Ernährungsökologie und Gesundheit
 - Produktentwicklung und Lebensmittel
4. Fach: frei wählbar

Studienschwerpunkt Beratung und Kommunikation

Verbindliches Schwerpunktfach:

1. Fach: Angewandte Beratung

Wählbare Schwerpunktfächer:

2. Fach aus folgendem Katalog:

Spezielle Ernährungswissenschaft

Umwelt und Verbrauch

3. Fach aus folgendem Katalog:

Spezielle Ernährungswissenschaft

Ernährung und Lebensmittelwissenschaft

Ernährungsökologie

Spezielle Sozioökonomie

Umwelt und Verbrauch

Facility Management

4. Fach: frei wählbar

Studienschwerpunkt Technische Dienstleistungen und Digitale Medien

Wählbare Schwerpunktfächer:

1. Fach aus folgendem Katalog:

Technisch-Kommunikative Dienstleistungen I

Technisch-Kommunikative Dienstleistungen II

2. und 3. Fach aus folgendem Katalog:

Reinigungs- und Hygienetechnik

Technische Dokumente und Digitale Medien

Facility Management

4. Fach: frei wählbar

Anlage 6: Lehrveranstaltungen der Schwerpunktfächer

	V	S	L	Ü	P	S	D	Wahlstatus in				
								G	E	B	L	T
Fach 1: Betriebs- und Personalführung												
Wirtschaftslehre des Großhaushalts I	-	2	-	-	-			P				
Wirtschaftslehre des Großhaushalts II	-	2	-	-	-			P				
Planung von Systemen der GV	2	-	-	-	-			P				
Arbeitshygiene und -unterweisung	2	-	-	-	-			P				
Arbeits- und Zeitwirtschaft im Großhaushalt	-	-	-	2	-							
Gefährdungsanalyse in der GV	-	-	-	-	2							
Marketingmix	-	2	-	-	-							
Management I	-	2	-	-	-							
Einkauf und Materialwirtschaft	2	-	-	-	-		D					
Warenwirtschaftssystem in der GV	-	-	-	2	-							
Finanzierung	-	2	-	-	-							
EDV - Anwendungen im Rechnungswesen	-	2	-	-	-							
Betriebswirtschaftliche Grundlagen selbständiger Tätigkeit	-	2	-	-	-							
Gesundheitsökonomie	-	2	-	-	-							
Kommunikationspsychologie	-	-	2	-	-		D					
Organisationspsychologie / Change Management	-	2	-	-	-		D					
Techniken effektiver Gruppenarbeit	-	-	2	-	-		D					
Individuelles Arbeitsrecht	-	2	-	-	-							
Sozialrecht	-	2	-	-	-							
Ernährungssoziologie	-	-	2	-	-		D					
Haushaltssoziologie	-	-	2	-	-							
Fach 2: Angebotsgestaltung, Qualitätsmanagement und Technologie												
Angebotsgestaltung in der GV	-	2	-	-	-		D	P				
Geräte und Verfahren in Großküchen	-	2	-	-	-			P				
Qualitätssicherung in der GV mit Fallbeispielen	-	-	2	-	-		D	P				
Speisenplanung in der GV	-	2	-	-	-			E				
Speisenplanoptimierung in der GV	-	2	-	-	-							
EDV-unterstützte Großküchen-Planung	-	-	-	2	-							
Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	-	2	-	-	-		D					
Elemente der DIN EN ISO 9000 in Theorie und Praxis, Teil I	-	2	-	-	-		D					
Elemente der DIN EN ISO 9000 in Theorie und Praxis, Teil II	-	2	-	-	-		D					
Öko-Audit	-	-	-	-	2		D					
Mikrobiologische Qualitätssicherung	-	-	-	4	-							
Lebensmitteluntersuchungskurs	-	-	-	2	-							
HACCP-Konzept	-	-	-	2	-							
Fach 3: Spezielle Ernährungswissenschaft												
Sport und Ernährung	-	1	-	-	-							
Alternative Ernährung	-	1	-	-	-							
Welternährungssituation	-	1	-	-	-							
Ernährungsphysiologisches Praktikum	-	-	-	1	-							
Chromatographisches Praktikum	-	-	-	2	-							
Diätetik	1	-	-	-	-							
Praktikum Diätetik	-	-	-	3	-							
Einführung zum Praktikum: Biochemie der Ernährung	1	-	-	-	-							
Praktikum Biochemie der Ernährung	-	-	-	2	-							
Ernährungsstatus	-	-	-	1	-							
Ernährungsbedingte Krankheiten I	1	-	-	-	-							
Ernährungsbedingte Krankheiten II	1	-	-	-	-							
Ökologische Urproduktion	-	-	-	-	1							
Getränke in der Ernährung	1	-	-	-	-							
Strahlenbelastung und Ernährung	2	-	-	-	-							
Armut und Ernährung	-	-	-	-	2							
Speisenplanung in der GV	2	-	-	-	-							
Angebotsgestaltung in der GV	-	2	-	-	-		D					
Ernährungssoziologie	-	-	2	-	-		D					

Essstörungen	- - 2 - -	D						
Fach 4: Ernährung und Lebensmittelwissenschaft								
Sensorik-Praktikum I	- - - 1 -							
Sensorik-Praktikum II	- - - 1 -							
Lebensmittelchemie Grundpraktikum	- - - 4 -							
Chemie ausgewählter Lebensmittelgruppen	2 - - - -							
Spezielles Lebensmittelrecht	2 - - - -							
Mikrobiologische Qualitätssicherung	- - - 4 -							
HACCP-Konzept	- - - 2 -							
Lebensmitteluntersuchungskurs	- - - 2 -							
Grundzüge und ausgewählte Kapitel der LM-verpackung	1 - - - -							
Technologie-Praktikum	- - - 2 -							
Gewinnung von Grundnahrungsmitteln	2 - - - -							
Entwicklung Sensorik	1 - - - -							
Entwicklung Gesundheitswert	2 - - - -							
Fach 5: Ernährungsökologie								
Ökologische Urproduktion	- - - - 1							
Umweltökonomie	2 - - - -							
Einführung in die Umweltberatung	- 2 - - -							
Praktikum der Umweltberatung	- - - 2 -							
Strahlenbelastung und Ernährung	2 - - - -							
Lebensmittelrückstandsproblematik	1 - - - -							
Öko-Audit	- - - - 2	D						
Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	- 2 - - -	D						
Fach 6: Spezielle Sozioökonomie								
Ernährungssoziologie	- - 2 - -	D		P	P			
Essstörungen	- - 2 - -	D						
Ernährungsökonomie	- 2 - - -	D		E	E	E		
Gesundheitsökonomie	- 2 - - -	D						
Kommunikationspsychologie	- - 2 - -	D						
Konfliktpsychologie	- - 2 - -	D						
Marktforschung	- - 2 - -	D						
Sozialforschung	- - 2 - -	D						
Finanzierung ¹	- 2 - - -							
Betriebswirtschaftliche Grundlagen selbständiger Tätigkeit ¹	- 2 - - -				E		E	
Einkauf und Materialwirtschaft ¹	2 - - - -	D						
EDV-Anwendungen im Rechnungswesen ¹	- - - 2* -							
Marketingmix ¹	- 2 - - -	D						
Lebensmittelmärkte ¹	- - - - 2	D						
Management I ¹	- 2 - - -							
Management II ¹	- 2 - - -							
Außendienst und Vertrieb/Lebensmittelhandel ¹	- 2 - - -	D						
Evaluationsforschung ²	- - 2 - -							
Produktion digitaler Medien ²	- - - 2 -							
Haushaltssoziologie ²	- - 2 - -							
Recht der Arbeitssicherheit ³	- 2 - - -							
Handels- und Gesellschaftsrecht ³	- 2 - - -							
Gewerblicher Rechtsschutz ³	- 2 - - -							
Kollektives Arbeitsrecht ³	- 2 - - -							
Sozialrecht ³	- 2 - - -							
Verbraucherrecht ³	- 2 - - -	D						
Fach 7: Angewandte Beratung								
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	2 - - - -			P	P			
Beratung für Haushalt und Verbrauch	2 - - - -			P	P		E	
Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld	- - - 2 -							
Kampagnen zur Ernährungsaufklärung	- - - 2 -							
Demonstration mit Lebensmitteln	- - - 2 -							
Praktikum der Beratung	- - - 2 -							
Verhalten in besonderen Beratungssituationen	- - - 2 -							
Energie- und Umweltberatung	- - - 2 -							

Schulungsmaßnahmen im beruflichen Umfeld	- - - 2 -							
Gesundheitsökonomie	- 2 - - -							
Fach 8: Umwelt und Verbrauch								
Verbraucherrecht	- 2 - - -	D						
Umweltrecht	- 2 - - -							
Schuldner- und Budgetberatung I	- - - 2 -							
Schuldner- und Budgetberatung II	- - - 2 -							
Bau- und Wohnökologie	- - - 2 -							
Einführung in die Umweltberatung	- - - 2 -							
Praktikum der Umweltberatung	- - - 2 -							
Umweltökonomie	2 - - - -							
Entsorgungskonzepte für den Privathaushalt	- 2 - - -							
EDV-unterstützte Küchenplanung	- - - 2 -							
Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	- 2 - - -							
Haushaltsanalyse	- - - 2 -							
Fach 9: Technische Dienstleistungen und Anwendungen								
Anwendung von Meßtechniken bei Haushaltsgeräten	- - - 2*-							P
Untersuchungen an ausgewählten Haushaltsgeräten	- - - 2*-							P
Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	- 2 - - -	D						
Energie im Haushalt	- 2 - - -	D						
Gebrauchstauglichkeit	- - - 2*-	D						
Grundlagen der Reinigungstechnik I	- 2 - - -	D						
Grundlagen der Reinigungstechnik II	- 2 - - -	D						
Geräte und Verfahren in der Wäscherei	- - - - 2							
Geräte und Verfahren in Großküchen	- 2 - - -							
Lebensmittelhygiene in Industrie und Handwerk	- 2 - - -							
Probleme der Energieversorgung	- 2 - - -							
Schulungsmaßnahmen im beruflichen Umfeld	- 2 - - -	D						
Technische Dokumente und Digitale Medien I	- - - 2* -	D						
Technische Dokumente und Digitale Medien II	- - - 2* -	D						
Fach 10: Qualitäts- und Umweltmanagement								
Elemente der DIN EN ISO 9000 in Theorie und Praxis, Teil 1	- 2 - - -	D					E	
Elemente der DIN EN ISO 9000 in Theorie und Praxis, Teil 2	- 2 - - -							
Spezielles Lebensmittelrecht	- 2 - - -							
Umweltrecht	- 2 - - -							
Öko-Audit	- - - - 2	D						
Umweltökonomie	2 - - - -							
Prüfverfahren in der Qualitätssicherung	- - - 2* -							
Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	- 2 - - -	D						
Fach 11: Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen								
Lebensmittelchemie-Grundpraktikum	- - - 4 -							
Lebensmittelchemie-Ergänzungspraktikum	- - - 2 -							
Chemie ausgewählter Lebensmittelgruppen	- 2 - - -							
Spezielles Lebensmittelrecht	2 - - - -							
Probleme des Systems LM-Verpackung (LM-Kontamination)	1 - - - -							
Grundzüge und ausgewählte Kapitel der LM-Verpackung	1 - - - -			E			E	
Praktikum LM-Verpackung	- - - 1 -							
Fach 12: Mikrobiologische Qualitätssicherung								
HACCP-Konzept	- - - 2 -							
Mikrobiologische Qualitätssicherung	- - - 4 -							
Lebensmitteluntersuchungskurs	- - - 2 -							
Qualitätssicherung in der GV mit Fallbeispielen	- - 2 - -	D						
Fach 13: Gewinnung, Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln								
Technologie-Praktikum	- - - 2 -							
Gewinnung von Grundnahrungsmitteln	2 - - - -							
Entwicklungspraktikum Sensorik	- - - 1 -							
Entwicklungspraktikum Gesundheitswert	- - - 2 -							
Entwicklung Sensorik	1 - - - -							
Entwicklung Gesundheitswert	2 - - - -							
Management in der Produktentwicklung	2 - - - -							

Fach 14: Produktentwicklung und Technologie									
gleiches Angebot wie bei Fach 13									
Fach 15: Produktentwicklung und spezielle Ernährungswissenschaft									
gleiches Angebot wie bei Fach 3									
Fach 16: Produktentwicklung und Lebensmittel									
gleiches Angebot wie bei Fach 11									
Fach 17: Produktentwicklung, Ernährungsökologie und Gesundheit									
gleiches Angebot wie bei Fach 5									
Fach 18: Produktentwicklung und Lebensmittelmärkte									
Marketingmix	- 2 - - -	D						P	
Marketing und Produktentwicklung	- - - - 2								
Neuprodukt-Management	- - 2 - -								
Marktforschung	- - 2 - -	D						P	
Sozialforschung	- - 2 - -	D							
Lebensmittelmärkte	- - - - 2	D							
Marketingstrategien	- 2 - - -								
Außendienst und Vertrieb/Lebensmittelhandel	- 2 - - -	D							
Ernährungssoziologie	- - 2 - -	D							
Haushaltssoziologie	- - 2 - -	D							
Ernährungsökonomie	- 2 - - -	D							
Fach 19: Lebensmittelmärkte und Konsumverhalten									
Marktforschung	- - 2 - -	D						P	
Sozialforschung	- - 2 - -	D							
Eßstörungen	- - 2 - -								
Ernährungssoziologie	- - 2 - -	D							
Evaluationsforschung	- - 2 - -	D							
Einführung in die Werbepsychologie	- - 2 - -	D							
Techniken effektiver Gruppenarbeit	- - 2 - -	D							
Haushaltssoziologie	- - 2 - -	D							
Verbraucherrecht	- 2 - - -								
Fach 20: Marketing und Management									
Marketingmix	- 2 - - -	D						P	
Marketingstrategien	- 2 - - -	D						P	
Neuprodukt-Management	- - 2 - -								
Marketing und Produktentwicklung	- - - - 2								
Lebensmittelmärkte	- - - - 2	D							
Management I	- 2 - - -								
Außendienst und Vertrieb/Lebensmittelhandel	- 2 - - -								
Finanzierung	- 2 - - -								
Ernährungsökonomie	- 2 - - -	D							
Öffentlichkeitsarbeit	- - 2 - -	D							
Handels- und Gesellschaftsrecht ⁴	- 2 - - -								
Gewerblicher Rechtsschutz ⁴	- 2 - - -								
Kollektives Arbeitsrecht ⁴	- 2 - - -								
Fach 21: Technisch-Kommunikative Dienstleistungen I									
EDV-Anwendungen im Rechnungswesen	- - - 2* -								
Telelearning	- - - 2* -								
Prüfverfahren in der Qualitätssicherung	- - - 2* -								
Lernsoftware	- - - 2* -								
Wirtschaftsinformatik 1 (Datenbanken)	- - - 2* -	D							
Wirtschaftsinformatik 2 (Internet)	- - - 2* -	D							
Technische Dokumente und Digitale Medien I	- - - 2* -	D							
Technische Dokumente und Digitale Medien II	- - - 2* -	D							
Fach 22: Technisch-Kommunikative Dienstleistungen II									
Produktion digitaler Medien	- - - 2 -								
Evaluationsforschung	- - 2 - -								
Marktforschung	- - 2 - -	D							
Sozialforschung	- - 2 - -	D							
Wirtschaftsinformatik 1 (Datenbanken)	- - - 2* -	D							
Wirtschaftsinformatik 2 (Internet)	- - - 2* -	D							

Technische Dokumente und Digitale Medien I	- - - 2* -	D						
Technische Dokumente und Digitale Medien II	- - - 2* -	D						
Fach 23: Reinigungs- und Hygienetechnik								
Werkstoffe in der Reinigungstechnik	- - - 2* -	D						
Krankenhaus- und Sanitärhygiene	- - - 2 -	D						
Grundlagen der Reinigungstechnik	- - - 2* -	D						E
Reinigungstechnische Untersuchungen	- - - - 4							
Spezielle Probleme der Reinigungstechnik	- - - - 2	D						
Chemie und Umweltrelevanz der Wasch- und Reinigungsmittel I	1 - - - -	D						
Chemie und Umweltrelevanz der Wasch- und Reinigungsmittel II	1 - - - -	D						
Fach 24: Facility Management								
Einführung in das Facility Management	2 - - - -	D						
Gebäudetechnik	2 - - - -							
Bau- und Wohnökologie	- 2 - - -							
Angebotsgestaltung in der GV (nur wenn das Fach Facility Management außerhalb des Studienschwerpunktes Gemeinschaftsverpflegung und Großhaushalt gewählt wird)	- 2 - - -	D						
maximal 2 SWS frei gewählte Lehrveranstaltungen aus dem Katalog des Schwerpunktfaches Reinigungs- und Hygienetechnik								
Fach 25: Wahlfach								
Dieses Fach kann aus dem Gesamtangebot der Lehrveranstaltungen des Schwerpunktstudiums frei zusammengestellt werden.								

In Hinblick auf das Angebot von Zusatzfächern, zum Beispiel "Berufs- und Arbeitspädagogik", wird auf Abschnitt 1.4.5 verwiesen.

Legende:

V = Vorlesung

SL = Seminaristische Lehrveranstaltung

Ü = Übung

P = Praktikum

S = Seminar

¹ = maximal 6 SWS (Semesterwochenstunden) der insgesamt 8 SWS

² = maximal 4 SWS der insgesamt 8 SWS

³ und * = maximal 4 SWS der insgesamt 8 SWS

* = Bei dieser Lehrveranstaltung handelt es sich um ein Mix aus 1/3 Seminar und 2/3 Praktikum.

D = Es existieren mehrere Prüfungsfächer, für die die Lehrveranstaltung gewählt werden kann.

Bei angekreuzter Spalte D besteht also Überschneidungsgefahr. Die gleiche Lehrveranstaltung darf von den Studierenden nur für ein Prüfungsfach gewählt werden (vgl. 3.2.5 im Textteil).

Zum Block Wahlstatus:

G = Studienschwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung und Großhaushalt

E = Studienschwerpunkt Ernährung, Gesundheit und Umwelt

B = Studienschwerpunkt Beratung und Kommunikation

L = Studienschwerpunkt Lebensmittelindustrie und -handel

T = Studienschwerpunkt Technische Dienstleistungen und Digitale Medien

P = Pflicht: Die mit P gekennzeichneten Veranstaltungen sind bei Wahl des Faches Pflicht.

E = Empfohlen: Die mit E gekennzeichneten Veranstaltungen werden bei Wahl des Faches dringend empfohlen.

Achtung: Nicht alle Lehrveranstaltungen und nicht alle Fächer sind immer im Angebot.