

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

Vom 15. Juli 2004 (Amtl. Bek. HN 18/2004)

geändert durch Ordnung vom 19. Juni 2006 (Amtl. Bek. HN 16/2006, ber. 28/2006)

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

Vom 15. Juli 2004
(Amtl. Bek. HN 18/2004)

geändert durch Ordnung vom 19. Juni 2006 (Amtl. Bek. HN 16/2006, ber. 28/2006)

Inhaltsübersicht ^{*)}

- § 1 Geltungsbereich und Aufgabe der Studienordnung
- § 2 Studienvoraussetzungen
- § 3 Studienbeginn
- § 4 Ziel von Lehre und Studium
- § 5 Regelstudienzeit; Aufbau des Studiums; Studienverlaufspläne
- § 6 Methoden des Lehrens und Formen der Lehrveranstaltungen
- § 7 Prüfungen
- § 8 Betriebspraktika, Praxis- bzw. Auslandsstudiensemester
- § 9 Betriebspraktika
- § 10 Praxissemester
- § 11 Auslandsstudiensemester
- § 12 Studienberatung
- § 13 In-Kraft-Treten

Anlage 1: Studienverlaufsplan für das Grundstudium

Anlage 2: Studienverlaufsplan für das Hauptstudium

Anlage 3: Lehrveranstaltungen des Richtungsstudiums

Anlage 4: Lehrveranstaltungen des Spezialisierungsstudiums

^{*)} Alle Funktionsbezeichnungen gelten für Männer in der männlichen Form.

§ 1

Geltungsbereich und Aufgabe der Studienordnung

Diese Studienordnung regelt Inhalt und Aufbau des Studiums im sieben- und im achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein. Auf der Grundlage der Diplomprüfungsordnung vom 28. Juli 2003 (Amtl. Bek. 13/2003) gibt sie Empfehlungen für einen sinnvollen und zielgerichteten Studienverlauf und bietet die Gewähr, dass das Studium innerhalb der Regelstudienzeit mit der Diplomprüfung abgeschlossen werden kann. Die Eigenverantwortung der Studierenden für den Erfolg ihres Studiums wird durch die Empfehlungen dieser Ordnung nicht eingeschränkt.

§ 2

Studienvoraussetzungen

Die rechtlichen Studienvoraussetzungen ergeben sich aus § 3 der Diplomprüfungsordnung.

§ 3

Studienbeginn

Das Studium unterliegt dem Jahresrhythmus, d. h. Studienanfänger werden nur zum Wintersemester aufgenommen. Der Einstieg in höhere Fachsemester ist auch im Sommersemester möglich.

§ 4

Ziel von Lehre und Studium

(1) Das Studium soll unter Beachtung der allgemeinen Studienziele (§ 81 HG) auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse insbesondere anwendungsbezogene Inhalte vermitteln und dazu befähigen, Vorgänge und Probleme aus dem Berufsfeld der Oecotrophologie zu analysieren, praxisgerechte Problemlösungen methodisch zu erarbeiten und dabei außerfachliche Bezüge zu beachten. Das Studium soll die schöpferischen und gestalterischen Fähigkeiten entwickeln und auf die Diplomprüfung vorbereiten.

(2) Das Studium umfasst Pflichtfächer, Wahlpflichtfächer und zusätzliche Lehrveranstaltungen. Das Angebot an Wahlpflichtfächern ermöglicht es den Studierenden, ihr Studium unter Berücksichtigung ihrer besonderen Fähigkeiten und Neigungen individuell zu gestalten.

(3) Die zusätzlichen Lehrveranstaltungen gemäß Absatz 2 Satz 1 sollen den Studierenden die Möglichkeiten bieten, in freien, weder beleg- noch prüfungspflichtigen Wahlstudien besondere fachliche und allgemein bildende Interessen zu verfolgen (vergleiche § 34 DPO). Auch Lehrveranstaltungen anderer Fachbereiche können zu diesem Zweck besucht werden.

§ 5

Regelstudienzeit; Aufbau des Studiums; Studienverlaufspläne

(1) Die Regelstudienzeit beträgt im siebensemestrigen Studiengang sieben, im achtsemestrigen Studiengang acht Semester. Darin sind die abzuleistenden Betriebspraktika und die Prüfungszeit eingeschlossen. Im achtsemestrigen Studiengang umfasst sie außerdem ein Praxis- oder Auslandsstudiensemester.

(2) Das Studium gliedert sich in ein zweisemestriges, für alle Studierenden einheitliches Grundstudium und in ein fünf- bzw. sechssemestriges Hauptstudium, das sich im Richtungsstudium verzweigt und im Spezialisierungsstudium individuelle Schwerpunktsetzungen ermöglicht. Grundstudium und Hauptstudium sind – mit Ausnahme des Studiums mit individueller Ausrichtung und des Spezialisierungsstudiums – in Fächer unterteilt, die in der Regel mehrere Lehrveranstaltungen umfassen. Das letzte Semester dient in erster Linie der Anfertigung der Diplomarbeit.

(2) Ein Wechsel der Studienrichtung erfolgt auf Antrag im Studierendenbüro (in Krefeld) oder im Prüfungsamt (in Mönchengladbach). Ein solcher Antrag kann nur zu Beginn eines Semesters bei Rückmeldung gestellt werden.

(4) Das Studienvolumen beinhaltet 101 Semesterwochenstunden (SWS) in Form von Pflichtveranstaltungen sowie 54 SWS in Form von Wahlpflichtveranstaltungen. Das Grundstudium hat ein Volumen von 51 SWS (nur Pflichtveranstaltungen), das Hauptstudium (inklusive Richtungs- und Spezialisierungsstudium) ein Volumen von 104 SWS.

(5) Fächer und Lehrveranstaltungen sowie Form, Umfang, zeitliche Lage und Verlauf der Lehrveranstaltungen sind aus den als Anlagen beigefügten Studienverlaufsplänen ersichtlich. Die Pläne stellen eine Empfehlung dar und sollten zur Einhaltung der Regelstudienzeit streng beachtet werden, da viele Lehrveranstaltungen aufeinander aufbauend sind.

(6) Den Studierenden wird empfohlen, das Spezialisierungsstudium auch dazu zu nutzen, die aus dem Bereich der Hochschulausbildung anerkannten Anteile von fach- oder berufsbezogenen Qualifikationsnachweisen (Zertifikaten) zu erwerben. Information und Beratung zu Details der jeweiligen Zertifikate werden im Rahmen der Studienberatung gemäß § 12 Abs. 2 erteilt.

§ 6

Methoden des Lehrens und Formen von Lehrveranstaltungen

(1) Grundsätzlich herrscht Freiheit der Lehrmethode. Die angewendete Methode muss jedoch dem Ziel von Lehre und Studium entsprechen.

(2) Lehrveranstaltungen finden in folgenden Formen statt:

1. Vorlesung

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

2. Seminaristische Lehrveranstaltung

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.

3. Übung

Übungen sind Lehrveranstaltungen, die zur Vertiefung der Lehrinhalte von Vorlesungen die Lösung exemplarischer Problemstellungen in den Vordergrund setzen. Sie ermöglichen eine Reflexion und Interpretation der Lehrinhalte durch Anleitung zum wissenschaftlichen Arbeiten, und zwar einzeln oder in Gruppen, wobei Aufgaben teilweise selbstständig aber in enger Rückkopplung zur Lehrenden bearbeitet werden.

Übungen können auch vorlesungsbegleitend zur Vermittlung von Grundkenntnissen in Untersuchungsmethoden für Standard- und Entwicklungsaufgaben und in Form experimenteller technischer und/oder gestalterischer Arbeiten durchgeführt werden.

4. Praktikum

Praktika sind Lehrveranstaltungen zum Vermitteln und Vertiefen von Kenntnissen und Fähigkeiten durch die Bearbeitung praktischer und experimenteller Aufgaben. Sie dienen der Lösung praxisbezogener, exemplarischer Aufgaben durch angeleitete und selbstständige Anwendung wissenschaftlicher Methoden.

5. Projekt

Methodisch unternommene und begründete Lösung komplexer Aufgaben, die die Studierenden einzeln oder in Gruppen weitgehend selbstständig bearbeiten. Das Projektstudium dient der Anwendung von wissenschaftlichen Kenntnissen und Methoden zur Lösung exemplarischer, praxisnaher Aufgaben aus dem Gebiet der Oecotrophologie und führt in die grundsätzlichen Vorgehensweisen bei der Bearbeitung von Projekten ein. Insbesondere soll die Studierende hier das wissenschaftlich korrekte Erstellen von Ergebnis- und Projektberichten üben.

6. Exkursion

Exkursionen sind organisierte Lehrveranstaltungen, die außerhalb der Hochschuleinrichtungen zur exemplarischen Veranschaulichung der Lehrinhalte und zum kritischen Vergleich von Lehre, Studium und Praxis durchgeführt werden.

§ 7

Prüfungen

Für Prüfungsangelegenheiten ist allein die Diplomprüfungsordnung maßgebend und verbindlich.

§ 8

Betriebspraktika, Praxis- bzw. Auslandsstudiensemester

(1) Folgende Studienanteile sind außerhalb des Lehrbetriebs der Hochschule Niederrhein zu absolvieren:

- ein mindestens zweimonatiges Betriebspraktikum (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.

Auf Antrag können die Betriebspraktika und das Praxissemester auch halbtags, bei entsprechend verlängerter Dauer, abgeleistet werden. Hierzu bedarf es einer besonderen Begründung (zum Beispiel wegen Kindererziehung). Über den Antrag entscheidet der Prüfungsausschuss.

(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 Fachhochschule im Rahmen des Hauptstudiums (zweites Betriebspraktikum im siebensemestri- bzw. Praxissemester im achtsemestri- 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.

(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.

(4) Der Prüfungsausschuss bestellt eine Professorin als Praktikumsbeauftragte. Die Praktikumsbeauftragte ist durch den Fachbereichsrat zu bestätigen. Die Aufgaben der Praktikumsbeauftragten und die der ihr unterstehenden Praktikantenberatungsstelle regeln die Folgeparagrafen. Praktikumsbeauftragte und Praktikantenberatungsstelle erfüllen ihre Aufgaben im Auftrag des Prüfungsausschusses.

§ 9

Betriebspraktika

(1) Die Betriebspraktika sind obligatorische Bestandteile des Studiums.

(2) Die Wahl der Betriebe bzw. Institutionen ist grundsätzlich den Praktikantinnen überlassen. Es ist jedoch die Zielsetzung des Praktikums (vergehe § 8 Abs. 2) einzuhalten.

(3) Das mindestens zweimonatige erste Betriebspraktikum ist im sieben- und im achtsemestri- Studiengang abzuleisten. Es kann vor Studienbeginn oder in der vorlesungsfreien Zeit bis zum Ende des dritten Fachsemesters abgeleistet werden. Der Nachweis des ersten Betriebspraktikums ist in der Regel bis zum Beginn des vierten Fachsemesters zu erbringen.

(4) Beim mindestens zweimonatigen ersten Betriebspraktikum 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.

(5) Das zweite Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums des siebensemestrigen Studiengangs ist frühestens nach dem vierten Fachsemester und in der Regel bis zum Beginn des siebten Semesters abzuleisten. Es 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. Beim zweiten Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums des siebensemestrigen Studiengangs ist eine Anrechnung früherer Tätigkeiten nicht möglich.

(6) Die Praktikantin unterrichtet eine frei von ihr gewählte Betreuungsfachlehrerin über die Absicht, das zweite Betriebspraktikum in einem bestimmten Zeitraum bei einem genau bezeichneten Unternehmen abzuleisten. Die Betreuungsfachlehrerin 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.

(7) Die Praktikantin hat über das unter Absatz 5 genannte Praktikum das Formular „Betriebspraktikum“ auszufüllen, aus dem u. a. die Art und Dauer der Praktikumsaktivitäten hervorgehen. Das abgeleistete Praktikum ist von den Betrieben auf dem Formular „Betriebspraktikum“ zu bescheinigen.

(8) Die Praktikantin hat über das Betriebspraktikum im Rahmen des Hauptstudiums des siebensemestrigen Studiengangs zusätzlich einen Bericht anzufertigen, aus dem die Art der abgeleiteten Tätigkeiten eindeutig hervorgeht. Dieser Bericht darf nicht gegen das Betriebsgeheimnis verstoßen. Der Bericht ist nach Ableistung des Praktikums zeitnah der Betreuungsfachlehrerin zur Überprüfung vorzulegen (vergleiche Absatz 6).

(9) Die Anerkennung des abgeleiteten zweiten Betriebspraktikums erfolgt durch die Betreuungsfachlehrerin 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 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 Betreuungsfachlehrerin.

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.

(10) Die Studierende reicht nach Anerkennung des zweiten Betriebspraktikums durch die Betreuungsfachlehrerin das Zeugnis der Ausbildungsstätte und den Belegbogen 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.

§ 10 Praxissemester

(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.

(2) Zum Praxissemester wird auf Antrag zugelassen, wer das erste Betriebspraktikum nachgewiesen, die Zwischenprüfung bestanden und im Hauptstudium mindestens 20 weitere Kreditpunkte erworben hat (vergleiche § 24 Abs. 3 DPO). Über die Zulassung zum Praxissemester und die Anerkennung einer von der Studierenden vorgeschlagenen Praxisstelle entscheidet der Prüfungsausschuss.

(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 Übereinkunft 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.

(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 Absatz 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) Während des Praxissemesters wird jede Studierende von einer möglichst fachverwandten Professorin betreut (vergleiche Absatz 6 und 7).

(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.

(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 zum Praxissemester 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.

(8) Die Studierende reicht nach Anerkennung des Praktikums durch die Betreuungsprofessorin das Zeugnis der Ausbildungsstätte, den Belegbogen zum Praxissemester und den Fragebogen zum Praxissemester 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.

§ 11

Auslandsstudiensemester

Zum Auslandsstudiensemester wird auf Antrag zugelassen, wer das erste Betriebspraktikum nach § 24 Abs. 3 DPO nachgewiesen, die Zwischenprüfung bestanden und im Hauptstudium mindestens 20 weitere Kreditpunkte erworben 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 Hochschule Niederrhein zu wenden. Art, Form und Umfang der Betreuung von Studierenden in der Zeit der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung ihres Auslandsstudiensemesters orientiert sich im Wesentlichen an § 10 Abs. 5 und 6. Die Betreuung ist entsprechend den Erfordernissen des jeweiligen Landes und/oder der jeweiligen Hochschule individuell mit dem Ziel der erfolgreichen Absolvierung anzupassen.

§ 12

Studienberatung

(1) Die Studienberatung für Studienanfänger wird in Form von Einführungsveranstaltungen durchgeführt. Zeit, Ort und Ablauf werden vom Dekan im Einvernehmen mit dem Fachschaftsrat der Studierendenschaft rechtzeitig vor Beginn der Vorlesungszeit bekannt gegeben.

(2) Studienbegleitende Beratung wird vom Fachbereich in besonderen Informationsveranstaltungen angeboten. Die Pflichtveranstaltungen „Einführungsprojekt“ und „Oecotrophologische Arbeitsfelder“ beinhalten ebenfalls studienberatende Elemente. Darüber hinaus bieten die Lehrenden des Fachbereichs den Studierenden die Möglichkeit persönlicher und individueller Beratung zu Fragen der Studiengestaltung und Studientechniken. Eine Studienberatung wird besonders empfohlen: bei der Planung und Organisation des Studiums, bei Schwierigkeiten im Studium, vor Wahlentscheidungen im Studiengang, vor und nach längerer Unterbrechung des Studiums, nach Nichtbestehen einer Prüfung, bei Gedanken an Abbruch des Studiums.

(3) Eine allgemeine Studienberatung, einschließlich psychologischer Beratung bei studienbedingten persönlichen Schwierigkeiten, erfolgt durch die zentrale Beratungsstelle der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf.

(4) In Prüfungsfragen beraten der Vorsitzende des Prüfungsausschusses und das Prüfungsamt.

§ 13 In-Kraft-Treten

Diese Studienordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein (Amtl. Bek.) in Kraft.

Anlage 3: Lehrveranstaltungen des Richtungsstudiums

Anlage 3 gilt für Studierende, die sich für eine der drei Studienrichtungen entscheiden. Sie müssen 12 Kreditpunkte in einem der nachstehenden Fächerblöcke erwerben.

Studierende, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, müssen statt der 12 Kreditpunkte im Richtungsstudium 12 Kreditpunkte zusätzlich (also insgesamt 50 Kreditpunkte) im Spezialisierungsstudium erwerben.

Fächer Lehrveranstaltungen	Code- nummer	3. bzw. 4. Sem.					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			

Studienrichtung Ernährung, Gesundheit und Verbraucherdienstleistungen

Ernährung und Gesundheit	6000	6					6		6
Ernährungsassoziierte Erkrankungen I	6010	2					2	Pr	2
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	6020	2					2	Pr	2
Umweltchemie und Gesundheit	6030	2					2	Pr	2
Verbraucherdienstleistungen	6200	4	2				6		6
Verbraucherdienstleistungen und Beratungsmethodik	6210	2					2	Pr	2
Konsum- und Verbraucherpolitik (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6220	2					2	Pr	2
Dienstleistungsmanagement (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6230		2				2	Pr	2

Studienrichtung Lebensmittelindustrie und -handel

Qualitätsmanagement	6300		4				4		4
HACCP-Konzept	6310		2				2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I	6320		2				2	Pr	2
Technologie, Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Verpackung	6500	x	x		x		4		4
2 Veranstaltungen aus den folgenden 3:									
Lebensmitteltechnologie-Seminar	6510		2				2	Pr	2
Lebensmittelverpackung I	6520	1			1		2	Pr	2
Spezielles Lebensmittelrecht	6530	2					2	Pr	2
Marketing und Management von Industrie- und Handelsbetrieben	6700		4				4		4
Marketingmix (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6710		2				2	Pr	2
Evaluations- und Marktforschung	6720		2				2	Pr	2

Studienrichtung Technik im Privat- und Großhaushalt

Technik im Privat- und Großhaushalt	6900		4		8		12		12
Technik im Haushalt II (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6910		2				2	Pr	2
Mess- und Auswertetechnik bei Haushaltsgeräten	6920				2		2	Pr	2
Geräte und Verfahren in gewerblichen Küchen	6930		2				2	Pr	2
Gebrauchstauglichkeit	6940				2		2	Pr	2
EDV-unterstützte Küchenplanung	6950				2		2	Pr	2
Standardsoftware für technische Anwendungen	6960				2		2	Pr	2

Anlage 4: Lehrveranstaltungen des Spezialisierungsstudiums

Studierende, die sich für eine Studienrichtung entscheiden, müssen im Spezialisierungsstudium 38, Studierende, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, müssen im Spezialisierungsstudium 50 Kreditpunkte erwerben.

Die Lehrveranstaltungen können aus den verschiedenen Themenbereichen frei gewählt werden. Die Angabe der Bereiche dient lediglich der sachlichen Gliederung. Sie beinhaltet keine Vorgaben für die Auswahl der Veranstaltungen.

Insbesondere den Studierenden, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, wird empfohlen, das Spezialisierungsstudium auch dazu zu nutzen, fach- oder berufsspezifische Qualifizierungsnachweise (Zertifikate) zu erwerben. Näheres dazu regelt die Studienordnung.

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	ab 5. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 1: Ernährungswissenschaft I (Gesunder Mensch)									
Alternative Ernährung	7002				2		2	Pr	2
Ernährungsstatus	7003				2		2	Pr	2
Fitness und Ernährung	7004			2			2	Pr	2
Spezielle Biochemie der Ernährung (inklusive Einführung)	7005				2		2	Pr	2
Speisenherstellung	7006				2		2	Pr	2
Getränke in der Ernährung	7007	2					2	Pr	2
Themenbereich 2: Ernährungswissenschaft II (Kranker Mensch)									
Ernährungsassoziierte Erkrankungen I	7008	2					2	Pr	2
Ernährungsassoziierte Erkrankungen II	7009		2				2	Pr	2
Ernährungsassoziierte Erkrankungen III	7010		2				2	Pr	2
Klinische Laborparameter	7011				2		2	Pr	2
Diätetik	7012		2				2	Pr	2
Praktikum Diätetik	7013				2		2	Pr	2
Essstörungen	7014			2			2	Pr	2
Themenbereich 3: Angewandte Beratung									
Gesprächsführung I	7015				2		2	Pr	2
Gesprächsführung II	7016				2		2	Pr	2
Verbraucherdienstleistungen und Beratungsmethodik	7017	2					2	Pr	2
Praktikum der Beratung I	7018				2		2	Pr	2
Praktikum der Beratung II	7019				2		2	Pr	2
Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld	7020				2		2	Pr	2
Kampagnen der Ernährungsaufklärung	7021				2		2	Pr	2
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	7022		2				2	Pr	2
Umweltberatung	7023		2				2	Pr	2
Praktikum der Umweltberatung	7024				2		2	Pr	2
Verhalten in besonderen Beratungssituationen	7025				2		2	Pr	2
Themenbereich 4: Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Verpackungen									
Lebensmittelchemisches Praktikum I	7026				2		2	Pr	2
Lebensmittelchemisches Praktikum II	7027				2		2	Pr	2
Lebensmittelchemisches Praktikum III	7028				2		2	Pr	2
Werkstoffe und Umwelt	7029				2		2	Pr	2
Lebensmittelverpackung I	7030	1			1		2	Pr	2
Lebensmittelverpackung II	7031	1			1		2	Pr	2
Spezielles Lebensmittelrecht	7032	2					2	Pr	2

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	5. oder 6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 5: Produktentwicklung und Technologie der Lebensmittel									
Gesundheitswert in der Produktentwicklung	7033	2					2	Pr	2
Entwicklungspraktikum Gesundheitswert	7034				2		2	Pr	2
Sensorik in der Produktentwicklung	7035				2		2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie-Praktikum	7036				2		2	Pr	2
Warenkunde	7037	2					2	Pr	2
Warenkunde-Seminar	7136		2				2	Pr	2
Management in der Produktentwicklung	7038	2					2	Pr	2
Sensorik-Praktikum	7039				2		2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie-Seminar	7040		2				2	Pr	2
Themenbereich 6: Angebotsgestaltung und Technologie im Cateringbereich									
Zielgruppenspezifische Speisenangebote I	7041		2				2	Pr	2
Zielgruppenspezifische Speisenangebote II	7042		2				2	Pr	2
Qualitätssicherung mit Fallbeispielen	7043			2			2	Pr	2
Speisenplanung	7044		2				2	Pr	2
Betriebliche Umsetzung des HACCP-Konzeptes	7047					2	2	Pr	2
Arbeitshygiene und -unterweisung	7048	2					2	Pr	2
Arbeits- und Zeitwirtschaft	7049				2		2	Pr	2
Gefährdungsanalyse in der GV	7050				2		2	Pr	2
Themenbereich 7: Strategisches Management									
Strategisches Management	7051		2				2	Pr	2
Dienstleistungsmanagement	7052		2				2	Pr	2
BWL-Grundlagen selbstständiger Arbeit	7053		2				2	Pr	2
Organisation und Personalmanagement	7054		2				2	Pr	2
Themenbereich 8: Operatives Management									
Catering und Lodging Services Management I	7055		2				2	Pr	2
Catering und Lodging Services Management II	7056		2				2	Pr	2
Einkauf und Materialwirtschaft / Logistik	7057		2				2	Pr	2
Operatives Management / Controlling	7058		2				2	Pr	2
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen I	7059		2				2	Pr	2
Themenbereich 9: Qualitätsmanagement									
HACCP-Konzept	7060		2				2	Pr	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung I	7061				2		2	Pr	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung II	7062				2		2	Pr	2
Lebensmitteluntersuchungskurs	7063				2		2	Pr	2
Praktikum Lebensmittelhygiene	7064				2		2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I	7065		2				2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis II	7066		2				2	Pr	2
Themenbereich 10: Human Resources									
Organisation und Personalmanagement	7067		2				2	Pr	2
Wissenschaftliches Arbeiten	7068			2			2	Pr	2
Spezielles Recht	7069		4				4	Pr	4
Arbeitssicherheit II	7070				2		2	Pr	2
Ausbildung im Großhaushalt I und II	7071		1	1	4		6	Pr	6
Kommunikationspsychologie II	7072				2		2	Pr	2
Organisationspsychologie	7073				2		2	Pr	2
Konfliktpsychologie	7074				2		2	Pr	2
Führen von Arbeitsgruppen	7075				2		2	Pr	2
Themenbereich 11: Ökologie									
Ökologische Urproduktion	7076					2	2	Pr	2
Umweltökonomie	7077		2				2	Pr	2
Bau- und Wohnökologie	7078				2		2	Pr	2
Schadstoffe	7079		2				2	Pr	2
Umweltchemie und Gesundheit	7080	2					2	Pr	2
Öko-Audit	7081					2	2	Pr	2

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	5. oder 6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 12: Kommunikative Dienstleistungen									
Produktion Digitaler Medien	7082				2		2	Pr	2
Öffentlichkeitsarbeit	7083			2			2	Pr	2
Themenbereich 13: Konsumverhalten und Marktforschung									
Ernährungssoziologie	7085			2			2	Pr	2
Ernährungsökonomie	7086		2				2	Pr	2
Konsum- und Verbraucherpolitik	7087	2					2	Pr	2
Evaluations- und Marktforschung	7089		2				2	Pr	2
Sozialforschung	7090			2			2	Pr	2
Themenbereich 14: Lebensmittelmarketing									
Marketingmix	7091		2				2	Pr	2
Marketingstrategien	7092		2				2	Pr	2
Lebensmittelmärkte	7093					2	2	Pr	2
Marketing und Produktentwicklung	7094				2		2	Pr	2
Außendienst und Vertrieb/Lebensmittelhandel	7095		2				2	Pr	2
Einführung in die Werbepsychologie	7096			2			2	Pr	2
Gewerblicher Rechtsschutz	7097		2				2	Pr	2
Themenbereich 15: Haushaltstechnik									
Mess- und Auswertetechnik bei Haushaltsgeräten	7098				2		2	Pr	2
Technik im Haushalt II	7099		2				2	Pr	2
EDV-unterstützte Küchenplanung	7100				2		2	Pr	2
Gebrauchstauglichkeit	7101				2		2	Pr	2
Geräte und Verfahren in gewerblichen Küchen	7102		2				2	Pr	2
Themenbereich 16: Reinigungs- und Hygienetechnik									
Werkstoffe in der Reinigungstechnik	7103		2				2	Pr	2
Krankenhaus- und Sanitärhygiene	7104		2				2	Pr	2
Grundlagen der Reinigungstechnik I und II	7105		2				2	Pr	2
Reinigungstechnische Untersuchungen	7106		2				2	Pr	2
Spezielle Probleme der Reinigungstechnik	7107		2				2	Pr	2
Geräte und Verfahren in der Wäscherei	7108		2				2	Pr	2
Chemie und Umweltrelevanz der Wasch- und Reinigungsmittel	7109		2				2	Pr	2
Themenbereich 17: Technisches Facility Management									
Zielgruppengerechtes Wohnen	7110		2				2	Pr	2
Einführung in das Facility Management	7111	2					2	Pr	2
Gebäudetechnik	7112	2					2	Pr	2
Planung von Catering-Systemen	7113		1		1		2	Pr	2
Veranstaltungstechnik	7114		2				2	Pr	2
Themenbereich 18: Informatik und Mathematik									
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen I	7115				2		2	Pr	2
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen II	7116				2		2	Pr	2
Mathematik III	7117				2		2	Pr	2
Erstellung dynamischer Websites	7084				2		2	Pr	2
Standardsoftware für technische Anwendungen	7118				2		2	Pr	2
Grundlagen Internet	7137				2		2	Pr	2
Datenbanken	7119				2		2	Pr	2
Themenbereich 19: Freizeitwissenschaft und Medizin									
Wellness	7120	2					2	Pr	2
Gesundheitsökonomie	7122		2				2	Pr	2
Prävention und Rehabilitation	7123		2				2	Pr	2
Gesundheitserziehung	7125		2				2	Pr	2
Planung zielgruppengerechter Freizeitangebote	7126			2			2	Pr	2

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	5. oder 6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 20: Tourismus und Hospitality									
Hospitality-Produktion im Gastgewerbe und im Sozial- und Gesundheits- Anbieter und Nachfrager in der Tourismusbranche	7127		2				2	Pr	2
Agrotourismus	7128		2				2	Pr	2
Marketing Hotellerie	7130					2	2	Pr	2
Marketing Freizeit- und Tourismusbranche	7131			2			2	Pr	2
Tagungswesen und Eventmanagement	7132			2			2	Pr	2
Organisation von Hoteldiensten I	7133					2	2	Pr	2
Organisation von Hoteldiensten II	7134		2				2	Pr	2
	7135		2				2	Pr	2