

Amtliche Mitteilung

18.07.2024 | Nr. 136

Inhalt

Studien- und Prüfungsordnung für den
Bachelorstudiengang Ernährungs- und Agrarkultur
nachhaltig gestalten



**Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde**

STUDIEN- und PRÜFUNGSORDNUNG

für den Bachelorstudiengang
Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten

Auf Grundlage von

- § 5 Abs. 1 bis 3, § 10 Abs. 1 bis 3, § 19 Abs. 1 bis 4, § 20, § 23 Abs. 1 und 2, § 29 Abs. 1 und 4 sowie § 81 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 des Brandenburgischen Hochschulgesetzes vom 09. April 2024 (GVBl. I/24, [Nr. 12]),
- der Hochschulprüfungsverordnung vom 4. März 2015 (GVBl. II/15, [Nr. 12]), geändert am 09. April 2024 (GVBl. I /24 [Nr.12]),
- § 30 Absatz 1 der Grundordnung der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde vom 16. Dezember 2020 (Amtliche Mitteilungen Nr. 79 vom 12. Januar 2021) und
- der Rahmenstudien- und Rahmenprüfungsordnung der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde vom 23. März 2016 (Amtliche Mitteilung Nr. 40 vom 01. April 2016) in der Fassung der zweiten Änderungssatzung vom 18. Oktober 2022 (Amtliche Mitteilungen Nr. 106 vom 6. Dezember 2022).

hat der Fachbereichsrat des Fachbereiches Landschaftsnutzung und Naturschutz der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde am 10.04.2024 folgende Studien- und Prüfungsordnung erlassen:

Inhaltsübersicht

- § 1 **Geltungsbereich**
- § 2 **Gegenstand und Ziele des Studiengangs**
- § 3 **Zugangsvoraussetzungen**
- § 4 **Aufbau des Studiums**
- § 5 **Individuelles Teilzeitstudium**
- § 6 **Form und Bewertung der Prüfungen**
- § 7 **Wissenschaftliches Abschlussprojekt**
- § 8 **Graduierung**
- § 9 **Inkrafttreten**

Anlagen

- Anl. 1: **Anerkannte Berufe für die Zulassung beruflich qualifizierter Bewerberinnen und Bewerber**
- Anl. 2: **Modulübersicht des Bachelorstudiengangs Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten und Abschlussprojekt**
- Anl. 3: **Studienverlaufsplan**
- Anl. 4: **Ordnung für die begleiteten Praxisphasen (Praktikumsordnung - PrakO)**
- Anl. 5: **Diploma Supplement**

§ 1 Geltungsbereich

Diese Ordnung regelt Ziele, Inhalte, Aufbau und Ablauf des Hochschulstudiums sowie die Prüfungsanforderungen und -verfahren in dem Bachelorstudiengang Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten. Diese Studien- und Prüfungsordnung ergänzt als fachspezifische Ordnung die Rahmenstudien- und Rahmenprüfungsordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge an der HNE Eberswalde (RSPO).

§ 2 Gegenstand und Ziele des Studiengangs

- (1) Ziel des Bachelorstudiengangs Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten ist der Erwerb von Kompetenzen für die Gestaltung einer nachhaltigen Ernährungs- und Agrarkultur, die sich im Rahmen der planetaren Grenzen bewegt.
- (2) Basierend auf den Grundsätzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung und eingebunden über praktische Studienphasen und –projekte mit Partnerbetrieben durch das bundesweite Netzwerk der HNE Eberswalde, werden die Studierenden in die Lage versetzt,
 - die Herausforderungen in der aktuellen Ernährungskultur unter Einbeziehung grundlegender systemischer Zusammenhänge und unter Berücksichtigung rechtlicher und politischer Rahmenbedingungen zu erkennen und zu bewerten,
 - sicher mit verschiedenen Zukunftskonzepten zum Schwerpunkt Ernährungskultur und den damit verbundenen Unsicherheiten umzugehen,
 - Stellschrauben und Hebelpunkte für geeignete Interventionen zur Transformation der Ernährungskultur zu erkennen, auf Machbarkeit zu überprüfen und geeignete Interventionsstrategien zu entwickeln,
 - ein geteiltes Problemverständnis zu entwickeln und darauf aufbauend einen zukunftsorientierten, kollaborativen, inter- und transdisziplinären Prozess mit Stakeholdern aus dem Bereich Ernährung zu gestalten,
 - eine reflektierte und wertebasierte Haltung zur eigenen Rolle im Transformationsprozess der Ernährungskultur einzunehmen und ein gutes Verständnis für die Interessen und Motive weiterer Akteure im System zu entwickeln,
 - eine nachhaltige Verarbeitung von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft in die Praxis umzusetzen und dabei eine hohe Produktqualität sicherzustellen,
 - bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ökologische, ökonomische, soziale und kulturelle Aspekte mit einzubeziehen,
 - Lern- und Arbeitsprozesse in den Bereichen Ernährungskultur und nachhaltige Produktentwicklung, auch unter Nutzung digitaler Anwendungen, eigenständig zu gestalten.

§ 3 Zugang und Zulassung

- (1) Bewerberinnen und Bewerber müssen zur Zulassung zum Studium die Zugangsvoraussetzungen gemäß § 10 Brandenburgisches Hochschulgesetz (BbgHG) in der gültigen Fassung erfüllen.
- (2) Für den Hochschulzugang von beruflich qualifizierten Bewerberinnen und Bewerber zum Studium gilt § 10 Abs. 2 S. 1 Nr. 6 bis 11 BbgHG. Die in Anlage 1 benannten Berufe werden beruflich qualifizierten Bewerberinnen und Bewerber gemäß § 10 Abs. 2 Nr. 11 BbgHG als Zugangsvoraussetzung anerkannt.
- (3) Studierende, die im Bachelorstudiengang Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten ihren Prüfungsanspruch endgültig verloren haben (§ 15 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 BbgHG), werden für die

Zulassung abgelehnt. Hat ein Studierender wegen Erreichens der Höchstzahl an Prüfungen in einem Fach oder mehreren Fächern keinen Prüfungsanspruch nach der jeweiligen Studien- und Prüfungsordnung mehr, führt dies nach Maßgabe von § 15 Abs. 5 S. 1 Nr. 1 BbgHG nicht nur zur Exmatrikulation von Amts wegen, sondern auch zur Versagung des Studiengangwechsels in solche Studiengänge der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, in denen die nicht bestandene Prüfungsleistung Teil des obligatorischen Studienprogramms ist

- (4) Für Studienbewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung nicht nach deutschem Recht an einer deutschsprachigen Einrichtung erworben haben, gilt als sprachliche Zugangsvoraussetzung der Nachweis von Deutschkenntnissen auf dem Niveau C 1 des Gemeinsamen europäischen Referenzrahmens für Sprachen oder ein vergleichbarer Abschluss (wie zum Beispiel das Gesamtergebnis DSH-2 der Deutschen Sprachprüfung für den Hochschulzugang, des TestDaF-Niveaus TDN 4 in den vier Teilprüfungen des Tests Deutsch als Fremdsprache).

§ 4 Aufbau des Studiums

- (1) Die Regelstudienzeit zur Erreichung des Bachelorgrades beträgt drei Jahre (6 Fachsemester) und beginnt jeweils zum Wintersemester.
- (2) Ein Leistungspunkt nach dem European Credit Transfer System (ECTS) entspricht einer Gesamtarbeitsbelastung der Studierenden von 30 Zeitstunden.
- (3) Weitere Informationen zu den Pflicht- und Wahlpflichtmodulen werden in der Modulübersicht in Anlage 2 und im Studienverlaufsplan Anlage 3 beschrieben.
- (4) Den Studierenden ist es möglich, bis zu Beginn des Prüfungszeitraums des dritten Fachsemesters eine der folgenden beiden Spezialisierungen zu wählen:
 - a) Nachhaltige Produktentwicklung
 - b) Internationale Transformation der Ernährungskultur
- (5) Eine Spezialisierung ergibt sich durch die Wahl von drei der Spezialisierung zugehörigen Wahlpflichtmodule gemäß Anlage 2, einer Praktikumsstelle für die zweite Praxisphase im einschlägigen Tätigkeitsbereich (fünftes Fachsemester) und der thematischen Passfähigkeit der Bachelorarbeit zur Spezialisierung. Die thematische Passfähigkeit der Bachelorarbeit bestätigen die Prüferinnen und Prüfer bei Anmeldung der Bachelorarbeit. Studierende, die keine Spezialisierung wählen, sind frei in ihrer Belegung der Wahlpflichtmodule.
- (6) Das Anmeldeverfahren zur Belegung der Wahl- und Wahlpflichtmodule sowie der Speziellen Wahlpflichtmodule wird durch das Dekanat bis zu Beginn des Prüfungszeitraums des vorhergehenden Semesters durchgeführt. Wahlpflichtmodule und Spezielle Wahlpflichtmodule können nur einmal gewählt werden. Übersteigt die Zahl der Bewerbungen die für das jeweilige Wahlpflichtmodul oder Spezielle Wahlpflichtmodul angebotenen Plätze, wird den Bewerberinnen und Bewerbern aus höheren Fachsemestern der Vorzug gegeben. Wenn notwendig, wird ein Losverfahren durchgeführt. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuss.
- (7) Neben den in der Modulübersicht aufgeführten Modulen können in einem Umfang von bis zu 18 ECTS-Leistungspunkten Module der folgenden Bachelorstudiengänge der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde als Spezielle Wahlpflichtmodule belegt werden: International Forest Ecosystem Management, Forstwirtschaft, Ökolandbau und Vermarktung, Landschaftsnutzung und Naturschutz, Nachhaltige Ökonomie und Management. Der Inhalt, die Struktur und die Prüfungsleistung ist den Modulbeschreibungen in den jeweiligen Studien- und Prüfungsordnungen der genannten Studiengänge zu entnehmen. Über Anträge auf Belegung eines Speziellen Wahlpflichtmoduls aus anderen Studiengängen der Hochschule für nachhaltige

Entwicklung Eberswalde entscheidet die Studiengangsleitung vor Beginn des jeweiligen Semesters, in dem das Modul belegt werden soll.

- (8) Besitzt ein Spezielles Wahlpflichtmodul oder ein aus anderen Studiengängen anerkanntes Modul weniger als sechs ECTS-Leistungspunkte oder weniger ECTS-Leistungspunkte, als das Modul, auf das die Leistung anerkannt werden soll, müssen die gegebenenfalls fehlenden ECTS-Leistungspunkte, die zur Erreichung der für den Bachelorabschluss vorgeschriebenen 180 ECTS-Leistungspunkte benötigt werden, durch die Belegung eines weiteren Moduls nachgewiesen werden. Im Falle eines dadurch entstehenden Überschreitens der maximal anerkehbaren ECTS-Leistungspunkte von 180 ECTS-Leistungspunkten werden die darüber hinausgehenden ECTS-Leistungspunkte des jeweiligen Moduls gestrichen und nicht für die Leistungspunktesumme zur Berechnung der Gesamtnote des Studienabschlusses berücksichtigt.
- (9) Die Organisation und inhaltliche Gestaltung der praktischen Studiensemester erfolgen aufgrund der Regelungen der Ordnung für die begleitete Praxisphase (Anlage 4). Die begleitete Praxisphase kann auch im Ausland absolviert werden.

§ 5 Individuelles Teilzeitstudium

- (1) Im Bachelorstudiengang Ernährungs- und Agrarkultur ist ein individuelles Teilzeitstudium möglich.
- (2) Studierende können das individuelle Teilzeitstudium gemäß § 4 Abs. 3 RSPO beantragen.
- (3) Ein individuelles Teilzeitstudium ist für das erste Fachsemester ausgeschlossen.
- (4) Der Antrag auf ein individuelles Teilzeitstudium setzt eine Studienberatung mit der Studienfachberaterin oder dem Studienfachberater des jeweiligen Studiengangs voraus. Das Ergebnis der Beratung ist in einem individuellen Studienverlaufsplan im Teilzeitstudium schriftlich festzuhalten und ebenfalls dem Antrag beizufügen.
- (5) Für die Bearbeitung der Bachelorarbeit gelten dieselben Bedingungen wie für Vollzeitstudierende.
- (6) Der Studienabschluss sowie Art und Umfang der Prüfungsleistungen unterscheiden sich nicht von einem Vollzeitstudium.
- (7) In den individuellen Teilzeitsemestern erlischt die Möglichkeit, Freiversuche in Anspruch zu nehmen.
- (8) Die Regelstudienzeit und vorhandene Fristen verlängern sich bei einem Teilzeitstudium entsprechend.

§ 6 Form und Bewertung der Prüfungen

- (1) Ist bei Modulen, die aus mehreren Lehrveranstaltungen bestehen, eine Prüfungsleistung für jede Lehrveranstaltung definiert, so gilt das Modul als bestanden, wenn die Prüfungsleistungen aller Lehrveranstaltungen bestanden wurden. Wurde die Prüfungsleistung einer Lehrveranstaltung nicht bestanden, muss lediglich die Prüfungsleistung dieser Lehrveranstaltung nachgeholt werden. Die Bewertung der begleiteten Praxisphase erfolgt entsprechend der Praktikumsordnung des Studiengangs.
- (2) Referate oder Präsentationen (mündliche Prüfungsleistungen gemäß § 11 Abs. 1 und 2 RSPO), die vor Studierenden gehalten werden, sowie Prüfungsleistungen, die mit/ohne Erfolg bewertet werden, können auch außerhalb des Prüfungszeitraumes im laufenden Semester erbracht werden, insbesondere während der Vorlesungszeit.
- (3) Die Bachelorprüfung ist bestanden, wenn die Kandidatin oder der Kandidat
 - sämtliche Modulprüfungen bestanden hat und

- die Bachelorarbeit mit der Bewertung von mindestens "ausreichend" abgeschlossen hat.

- (4) Die Gesamtnote des Abschlusszeugnisses des Bachelorstudiengangs ergibt sich aus den Modulnoten aller Module sowie der Abschlussarbeit, gewichtet mit der jeweiligen ECTS-Leistungspunkte-Anzahl (Anlage 2).

§ 7 Wissenschaftliches Abschlussprojekt

- (1) Das Wissenschaftliche Abschlussprojekt besteht aus der Bachelorarbeit und einer mündlichen Prüfung (Verteidigung). Die Bachelorarbeit kann in deutscher oder in englischer Sprache angefertigt werden. Bei der Anfertigung in englischer Sprache ist eine deutschsprachige Zusammenfassung der Arbeit beizulegen.
- (2) Die Anmeldung der Abschlussarbeit erfolgt bis zum Ende des Folgesemesters in dem die letzte Prüfung abgelegt wurde. Zur Anmeldung ist ein mit den Prüferinnen und Prüfern abgestimmtes Exposé vorzulegen.
 - (3) Zur Anmeldung der Bachelorarbeit müssen mindestens 126 ECTS-Leistungspunkte nachgewiesen werden, entsprechend 75% der Gesamtzahl der im Studiengang zu erreichenden ECTS-Leistungspunkte abzüglich der Leistungspunkte für das wissenschaftliche Abschlussprojekt. Die Themenvergabe der Bachelorarbeit erfolgt vor dem Zeitpunkt der Anmeldung der Bachelorarbeit.
- (4) Der Bearbeitungsumfang der Bachelorarbeit beträgt 12 ECTS-Leistungspunkte. Für die Bearbeitung der Bachelorarbeit stehen drei Monate zur Verfügung.
- (5) Die Bachelorarbeit muss im Fall der Wiederholung spätestens sechs Monate nach Bekanntgabe des Ergebnisses des ersten Prüfungsversuchs angemeldet werden. Bei Nichteinhaltung dieser Frist gilt die Bachelorarbeit erneut als nicht bestanden. Bei zweimaligem Nicht-Bestehen der Bachelorarbeit erlischt der Prüfungsanspruch. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuss auf Antrag des bzw. der Studierenden.
- (6) Voraussetzungen für die Zulassung zur mündlichen Prüfung (Verteidigung) der Bachelorarbeit sind das Einhalten des Abgabetermins und das Vorliegen der beiden mindestens „ausreichend“ lautenden Gutachten. Den Kandidatinnen und Kandidaten werden die Gutachten ohne Benotung vor der mündlichen Prüfung (Verteidigung) bekannt gegeben.
- (7) Nach Vorliegen der Gutachten vereinbaren die Kandidatinnen und Kandidaten mit den Prüferinnen und Prüfern einen Termin für die mündliche Prüfung (Verteidigung) und teilen diesen dem Dekanat mit. Der Termin wird anschließend durch das Dekanat öffentlich gemacht. Nach Vorliegen der Gutachten findet die Verteidigung frühestens eine Woche, spätestens drei Monaten später statt.
- (8) Die Bachelorarbeit wird in einer öffentlichen mündlichen Prüfung verteidigt. Diese findet in der Regel an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde statt. Wurde die Bachelorarbeit als Gruppenarbeit durchgeführt, so findet auch die mündliche Prüfung (Verteidigung) als Gruppenprüfung statt. Die mündliche Prüfung (Verteidigung) zur Bachelorarbeit soll sich schwerpunktmäßig an den Fachgebieten der Bachelorarbeit orientieren. Durch sie soll festgestellt werden, ob die Kandidatinnen und Kandidaten gesichertes Wissen auf dem Gebiet der Bachelorarbeit besitzen und fähig sind, die Ergebnisse selbstständig zu begründen. Die Kandidatinnen und Kandidaten referieren eingangs zusammenfassend in einem zwanzigminütigen Vortrag über die Bachelorarbeit. Die Dauer der mündlichen Prüfung zur Bachelorarbeit beträgt in der Regel je Kandidatin bzw. Kandidat 45 Minuten.
- (9) Die mündliche Prüfung zur Bachelorarbeit kann bei einer Bewertung, die schlechter als "ausreichend" (4,0) ist, nur einmal wiederholt werden. Lautet bei der Wiederholung der

mündlichen Prüfung zur Bachelorarbeit die Bewertung schlechter als "ausreichend" (4,0), so ist das wissenschaftliche Abschlussprojekt endgültig nicht bestanden.

- (10) Die Bachelorarbeit ist in 3 gebundenen Exemplaren fristgemäß im Dekanat abzugeben oder an das Dekanat zu übersenden. Der Abgabezeitpunkt ist im Dekanat aktenkundig zu machen. Erfolgt die Abgabe nicht fristgemäß, gilt die Bachelor-Thesis als nicht bestanden. In der Bachelorarbeit hat der/die Kandidat*in schriftlich zu versichern, dass er/sie seine/ihre Thesis – bei einer Gruppenarbeit seinen/ihren entsprechend gekennzeichneten Anteil der Abschlussarbeit selbstständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt hat. Weiterhin ist zu versichern, dass die elektronische und die gedruckte Version der abgegebenen Bachelorarbeit identisch sind. Zusätzlich ist das Exemplar für den/die Erstgutachter*in mit einem geeigneten digitalen Speichermedium (z.B. CD, DVD, USB) zu versehen, auf welchem die Kopie der gesamten Arbeit (im PDF-Format) sowie sämtliche für die Arbeit verwandten Basis- und Metadaten, einschließlich der verwendeten Internetquellen, enthalten sind. Dieses Exemplar ist zu archivieren.

§ 8 Graduierung

Sind alle Voraussetzungen erfüllt, verleiht die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde den akademischen Grad „Bachelor of Science“ (abgekürzt: B.Sc.). Die Abschlussdokumente (Zeugnis und Urkunde sowie das Diploma Supplement) werden mit dem Datum der letzten Prüfung ausgestellt. Die Wahl der Spezialisierung wird auf dem Zeugnis ausgewiesen.

§ 9 Inkrafttreten

Die Studien- und Prüfungsordnung tritt mit Wirkung zum 01.09.2023 in Kraft.

Beschluss zur Einführung des Studiengangs durch den Fachbereichsrat:	12.04.2023
Beschluss zur Einführung des Studienganges durch den Senat:	26.04.2023
Genehmigung der Einführung des Studienganges durch den Präsidenten, Herrn Prof. Dr. Matthias Barth:	27.04.2023
Genehmigung des Studienganges durch das MWFK:	31.05.2023
Beschluss der Studien- und Prüfungsordnung durch den Fachbereichsrat:	10.04.2024
Genehmigung der Studien- und Prüfungsordnung durch den Präsidenten, Herrn Prof. Dr. Matthias Barth:	26.04.2024

Anlage 1:

Anerkannte Berufe für die Zulassung beruflich qualifizierter Bewerberinnen und Bewerber

gültig ab Wintersemester 2023/24

Bäckerin / Bäcker
Biologielaborantin / Biologielaborant
Brauereier / Brauer, Mälzerin / Mälzer
Brennerin / Brenner
Chemielaborant / Chemielaborant
Destillateurin / Destillateur
Fachkraft Agrarservice
Fachkraft Lebensmitteltechnik
Fischwirtin / Fischwirt
Fleischerin / Fleischer
Floristin / Florist
Forstwirtin und Forstwirt
Gärtnerin / Gärtner
Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter
Köchin / Koch
Konditorin / Konditor
Landwirtin / Landwirt
Milchwirtschaftliche Laborantin / Milchwirtschaftlicher Laborant
Pferdewirtin / Pferdewirt
Pflanzentechnologin / Pflanzentechnologe
Revierjägerin / Revierjäger
Tierwirtin / Tierwirt
Winzerin / Winzer

Weitere einschlägige Berufsabschlüsse und Berufserfahrungen (insbesondere aus dem Bereich der Verarbeitung von Lebensmitteln) können auf Antrag im Rahmen einer Einzelfallprüfung durch die Studiengangleitung anerkannt werden.

Anlage 2: Modulübersicht des Bachelorstudiengangs Ernährung- und Agrarkultur nachhaltig gestalten und Abschlussprojekt

Erläuterung

Dicke Linien trennen Module voneinander, dünne Linien, wenn das Modul aus zwei oder mehr Lehrveranstaltungen besteht.

Wird die Prüfungsleistung für ein Modul gesamtheitlich geleistet, so ist die Prüfungsform in der Zeile mit dem Modulnamen aufgeführt. Werden Prüfungsleistungen auf Ebene der Lehrveranstaltungen geleistet, so ist die Prüfungsform in der Zeile der Lehrveranstaltung aufgeführt. Wird eine Prüfungsleistung für zwei Lehrveranstaltungen gemeinsam erhoben, so ist dies durch ein vereintes Feld abgebildet.

Hinter der Prüfungsform ist jeweils der Anteil aufgeführt, mit dem eine Prüfung zur Modulnote beiträgt.

Abkürzungen

LV Lehrveranstaltung
m.E. mit Erfolg

Spezialisierungsrichtungen:

NPE Nachhaltige Produktentwicklung
ITE Internationale Transformation der Ernährungskultur

Status:

PM Pflichtmodul
WPM Wahlpflichtmodul

Lehrformen:

VL Vorlesung
S Seminar
SU Seminaristischer Unterricht
Ü Übung
LÜ Laborübung
GÜ Geländeübung
K Wissenschaftliches Kolloquium
E Exkursion
P Betreute Projektarbeit
PS Planspiel

1. Fachsemester (Wintersemester)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 1. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungsleistun-gen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Nachhaltige Lebensmittelerzeugung & Planetare Gesundheit	PM	6	6	VL, S	Klausur (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Nachhaltige Lebensmittel- erzeugung und Rohstoffkunde		2	3	VL, S			<ul style="list-style-type: none"> – Biotische und abiotische Faktoren im Kontext Landwirtschaft und landwirtschaftliche Rohstoffe – Biologische und biochemische Vorgänge mit Relevanz für Stoffkreisläufe in der Umwelt, zur Gewinnung und Verarbeitung von Lebensmitteln (u.a. Nährstoffkreislauf als Grundprinzip des ökologischen Landbaus, Stickstoffkreislauf) – Ansätze zukunftsgerechter Lebensmittelerzeugung (z.B. aktuelle Entwicklungen in der ökologischen Landwirtschaft, Agrarökologie, Agroforstsysteme) – Klassifikation von Lebensmitteln / Lebensmittelgruppen auf Rohstoffebene – Qualitätskriterien unterschiedlicher Lebensmittelgruppen auf Rohstoffebene – Fallbasierte Anwendung der Modulinhalte zur Lösung einfacher Probleme im Zusammenhang mit biologischen Systemen und Rohstoffen
Lehrveranstaltung 2: Planetare Gesundheit und Ernährung		4	3	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Einführung in das Konzept der Planetaren Grenzen – Einführung in das Konzept der Planetaren Gesundheit – Lokale und globale Aspekte von Ernährung – Verständnis vom Ernährungssystem und dessen Subsystemen (Produktion, Märkte, Gesundheit, Technik, etc.), deren Herausforderungen & Lösungsansätze – Kennenlernen wichtiger Akteure der Ernährungskultur aus verschiedenen Bereichen; Einblick in Strukturen, Zielen und Hauptaktivitäten der Akteure, Einordnung in das Konzept der Planetaren Gesundheit; Nachvollziehen unterschiedlicher Perspektiven auf nachhaltige Ernährung durch die Akteure; Perspektivwechsel – Ernährungspraktiken und – traditionen sowie sozio-kulturelle Einflussfaktoren, Zusammenhänge mit Lebensmittelproduktion und -verarbeitung – Auswirkungen verschiedener Ernährungsweisen auf Umwelt und Gesellschaft

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 1. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Nachhaltige Entwicklung und Ökosysteme	PM	6	6				
Lehrveranstaltung 1: Mit der Natur für den Menschen – Einführung in die nachhaltige Entwicklung		3	3	VL, Ü	Präsentation (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Interdisziplinäre und vernetzte theoretische Auseinandersetzung mit dem Konzept der ‚Nachhaltigen Entwicklung‘ – Vergleich und Bewertung der Umsetzung des Konzepts in verschiedenen Subsystemen (z.B. Politik, Gesellschaft, Ökonomie) – Übertragung der Erkenntnisse zum Konzept der ‚Nachhaltigen Entwicklung‘ auf praktische Umsetzungsmaßnahmen – Interdisziplinärer Entwurf einer praktischen Umsetzungsmaßnahme für nachhaltige Entwicklung – Diskussion unterschiedlicher Umsetzungsmaßnahmen vor dem Hintergrund des Diskurses zu ‚Nachhaltiger Entwicklung‘
Lehrveranstaltung 2: Ökosystemare Grundlagen		3	3	VL, GÜ	Protokoll (m.E.)		<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen und Zusammenhänge der Aut-, Dem- und Synökologie (Theorie) – Biotop, Ökosysteme, Biome (in Wort und Bild, Auswertungen) – Geländebegehungen mit digitaler Kartierung & Protokollierung in georeferenzierten und erweiterten ökologischen Datenbanken
Grundlagen der Ökonomik	PM	6	6			Klausur (100%)	
Lehrveranstaltung 1: Volkswirtschaftslehre		3	3	VL, Ü			<ul style="list-style-type: none"> – Grundkonzepte der Ökonomik – Funktionsweise und Effizienz von Märkten – Ökonomik des öffentlichen Sektors – wirtschaftspolitische Maßnahmen – Externalitäten – Analyse wirtschaftspolitischer Maßnahmen & deren Wirkung
Lehrveranstaltung 2: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre		3	3	VL, Ü			<ul style="list-style-type: none"> – Einführung in die BWL und Unternehmensführung – Planen und Entscheiden, Anwenden von Planungsinstrumenten – Kosten-Leistungsrechnung – operative und strategische Unternehmensführung

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 1. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungsleistun-gen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Wissenschaftliches Arbeiten & Einführung in das Studium	PM	8	8		Präsentation (100 %)		
Lehrveranstaltung 1: Einführung in das Studium		1	1	V, E			<ul style="list-style-type: none"> – Studienkonzept und die Verbindung zu regionalen und nationalen Netzwerken, Spezialisierungsmöglichkeiten und Studienverlaufsplanung, Kennenlernen der Hochschulstruktur & -organisation sowie der Serviceeinrichtungen – Vertiefung des Konzeptes der Planetaren Gesundheit als Rahmen für das Studium – Verknüpfung weiterer grundlegender Studieninhalte mit dem Konzept der Planetaren Gesundheit Einführung in das Modell der Schlüsselkompetenzen. als didaktischer Rahmen für das Studium
Lehrveranstaltung 2: Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens		2	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens – Unterschiede zwischen Primär-/Sekundär-, qualitativer/quantitativer sowie induktiver/deduktiver Forschung – Selbstorganisation, recherchieren, aktives Lesen, wissenschaftliches schreiben (inkl. richtig zitieren), schreiben in der Gruppe – Forschungsprozess, Aufbau von wissenschaftlichen Arbeiten, Forschungsfragen entwickeln & Methoden wählen, Interpretation und Diskussion der Ergebnisse – Konzeption von Präsentationen, Gestaltung von Visualisierungen, Vorträgen
Lehrveranstaltung 3: Arbeiten mit Daten		3	2	V, Ü			<ul style="list-style-type: none"> – Bedeutung, Grundlagen und Methoden der beschreibenden Statistik (Kennwerte, Diagramme), sowie der schließenden Statistik (nicht-parametrische und parametrische univariate Testverfahren für Unterschiede, Korrelation und Regression)
Lehrveranstaltung 4: Projektarbeit in Gruppen		2	3	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Organisation zielgerichteter Projektarbeit in Gruppen, – Planungs-, Steuerungs- und Evaluierungsaufgaben in nicht-hierarchischen Gruppen – Moderation und Visualisierung – Lernen durch Erfahrung, situationsgerechte Rückmeldung an die Gruppe – Verknüpfung mit Projektmodul Studienpartner Ökobranche

Künstlerische Zugänge zu Ernährungs- und Agrarkultur	PM	4	4	S, Ü, E	Präsentation (m.E.)	<ul style="list-style-type: none"> – Einführung in die Konzepte „Ernährungskultur“ und „Agrarkultur“ – Kunst als Möglichkeit des Zugangs zu & der Auseinandersetzung mit Wissenschaft – Phasen des kreativen Prozesses, co-kreative Prozesse – Rolle von Kunst und Kultur im Kontext Ernährung, Auseinandersetzung anhand von Fallbeispielen – Perspektivwechsel: Innen- und Außenperspektive, Selbst- und Fremdwahrnehmung – Selbstreflexion, Kooperation, Teamentwicklung (z.B. mittels Social Presencing Theatre)
---	-----------	----------	----------	----------------	---------------------	--

2. Fachsemester (Sommersemester)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 2. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung & Lebensmittelrecht	PM	6	6		Klausur (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung		4	4	V, S, LÜ			<ul style="list-style-type: none"> – Bestandteile einer umfassend nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung – Handwerkliche Techniken der Lebensmittelverarbeitung – Aktuelle Herausforderungen einer nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung (u.a. Standardisierung vs. Individualität von Lebensmitteln) – Ansätze nachhaltiger Lebensmittelverarbeitung (Thermische Prozessierung, Fermentation, Verwendung von Nebenprodukten) – Grundlagen der Kriterien zur Beurteilung der Produktqualität verarbeiteter Lebensmittel – Einführung in die Laborarbeit, inkl. Sicherheitsbestimmungen – Selbstständige Vorbereitung und Durchführen einfacher Versuchsanleitungen – Protokollieren und Interpretation von Ergebnissen – Umgang mit den für die Laborarbeit wesentlichen Sicherheitsbestimmungen
Lehrveranstaltung 2: Lebensmittelrecht		2	2	VL, S			<ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittelrechtliche Grundlagen und Gesetze unter Einbeziehung internationaler Aspekte – Recht als Bestandteil politischer und sozialer Strukturen, Konsumentenschutz – Fallbasierte, eigenständige Recherche in Gesetzestexten zur Bewertung und Lösung einfacher lebensmittelrechtlicher Fragen
Projekt Studienpartner Ökobranche	PM	6	6	S, P	Präsentation (30%) und Hausarbeit (70%)		<ul style="list-style-type: none"> – Projektorientiertes Lernen im Team – Themen der betrieblichen Praxis ökologischer Betriebe in der Lebensmittelbranche: evidenzbasierte, systematische Ausarbeitung von nachhaltigen Lösungen bzw. Lösungsansätzen – Methoden der Visualisierung und Moderation; Reflektions- und Feedbackmethoden – Präsentation der Ergebnisse

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 2. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Marketing nachhaltiger Lebensmittel	PM	6	5	SU, E	Mündliche Prüfung (100%)	Referat (m.E.)	<ul style="list-style-type: none"> – Marketing mit Schwerpunkt ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft – Gründe für (nachhaltiges) Konsumentenverhalten – Quantitative und qualitative Methoden der Marketingforschung, u.a., Analyse von Wettbewerbssituation, Kundenpotenzial, Marktentwicklungen und Trends unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Diversität – Unternehmens- und Marketingziele, SWOT, strategisches und operatives Marketing – Grundlagen für die Entwicklung von Marketingkonzepten für Unternehmen der Land- und Lebensmittelwirtschaft – Praktische Übung wissenschaftlichen Arbeitens, Recherchierens und Präsentierens (Referat)
Nachhaltige Landnutzung und Naturschutz	PM	6	6				
Lehrveranstaltung 1: Landwirtschaft		2	2	VL, S, GÜ	Mündliche Prüfung (67%)	Protokoll GÜ (m.E.)	<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen der Agrarökosysteme – Anbauverfahren, Umweltwirkungen – Integrierter und ökologischer Landbau – Grünlandwirtschaft und Tierhaltung – Methodenüberblick, Kulturpflanzenbestimmung (Bonitierübungen)
Lehrveranstaltung 2: Forstwirtschaft		2	2	VL, S, GÜ			<ul style="list-style-type: none"> – Waldwirtschaft und Naturschutz – Grundlagen der forstlichen Produktion – Forstnutzung, Forsttechnik, forstliche Infrastruktur – Grundlagen der forstlichen Betriebswirtschaft – Erfassungsmethoden im Wald
Lehrveranstaltung 3: Tourismus		2	2	VL, S, Ü	Präsentation (33%)		<ul style="list-style-type: none"> – Nachhaltiger Tourismus – Ökologische Auswirkungen von Tourismus und Gegenmaßnahmen, Tourismus in Schutzgebieten, Lenkung von Besuchenden – Sozio-kulturelle Auswirkungen des Tourismus – Tourismus und Verkehr – Ökonomische Grundlagen des Tourismus – Naturerlebnisangebote entwickeln / Tourismuskonzepte entwickeln

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 2. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Wirksam nachhaltig handeln	PM	6	5		Präsentation (100%)		–
Lehrveranstaltung 1: Grundlagen der Transformationswissenschaften		4	3	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Grundlegende Begriffe und Konzepte der Transformation – Beispiele für ausgewählte umfassende gesellschaftliche Transformationsprozesse (z.B. sozial-ökologische Krisen, Digitalisierung), Beispiele für Transformationsprozesse im Kontext Ernährung – Grundlagen und Konzepte inter- und transdisziplinärer Zusammenarbeit (MLP, Transition Management, TRANSFORM, Interventionsforschung, etc.); Einordnung verschiedener Wissensarten – Diskussion zu geeigneten Hebeln für die Transformation des Ernährungssystems – Rollen von Forschenden in transdisziplinären Prozessen, Methoden der (Selbst-)Reflektion – Überblick über methodische Ansätze zur Problemidentifikation und Entwicklung von Lösungsansätzen und Strategien sowie zur Gestaltung, Durchführung und Evaluation von kollaborativen Prozessen, Methoden der Akteursanalyse und Wissensintegration
Lehrveranstaltung 2: Studentisches Forschungskolloquium		2	2	S			<ul style="list-style-type: none"> – Diskussion verschiedener Real-Labore/Experimente in Bereich Ernährung (methodische Einordnung, Rollen der Forschenden, ideal-typische und real-weltliche Verläufe, Einordnung der Ergebnisarten, etc.) – Anwendung theoretische Konzepte der Transformationsforschung auf Praxisbeispiele – Planung und Durchführung eines studentischen Kolloquiums (im Rahmen des Moduls), Präsentation eigener Ergebnisse

3. Fachsemester (Wintersemester)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 3. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Begleitete Praxisphase I	PM	12	2		Präsentation (m.E.)		
Praxisphase		10	0				<ul style="list-style-type: none"> – Ausführung praktischer Tätigkeiten in berufstypischen Praktikumsstellen (z.B. in Unternehmen aus Lebensmittelverarbeitung und -handel, Verbänden und Organisationen mit Ernährungsbezug) – Anwendung und Vertiefung bisher erworbener Kompetenzen – Partizipation an berufstypischen Arbeitsabläufen – Selbstständige Reflexionsprozesse aus der Perspektive Praxis und Wissenschaft
begleitende Veranstaltung, Mentoring		2	2	S			<ul style="list-style-type: none"> – Begleitende Veranstaltungen zur Reflexion während der Praxisphase – Mentoring nach Abschluss der Praxisphase
Politikfeld Ernährungssysteme	PM	6	4	VL, S	Mündliche Prüfung (100%)	Referat (m.E.)	<ul style="list-style-type: none"> – Grundkonzepte, Definition des Ernährungssystems – Besonderheiten des Ernährungs- und Agrarsektors, Einbettung in das Ernährungssystem – Ziele und Instrumente wirtschaftspolitischer Eingriffe in das Ernährungssystem und deren kriteriengestützte Bewertung – Akteure und politische Prozesse der Willensbildung – Praktische Übung wissenschaftlichen Arbeitens, Recherchierens und Präsentierens (Referat)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 3. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Psychologische und ethische Aspekte von Ernährung	PM	6	4		Mündl. Prüfung (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Ernährungspsychologie und -soziologie		3	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Einfluss kultureller, sozialer und psychologischer Bestimmungsgrößen auf Ernährung in unterschiedlichen Kontexten (regional, national, international) – Gesellschaftliche Rolle der Land- und Ernährungswirtschaft – Grundlagen der Soziologie der Ernährung und des Essens – Bedeutung von lebenslagenspezifischem und lebensstilspezifischem Essen – kulturspezifischen Ausprägungen der Ernährung und des Essens – Grundlegende theoretische Ansätze zur Erklärung von Ernährung und Essverhalten – Wechselseitige Beziehungen zwischen Psyche und Essverhalten – Anwendung grundlegender sozialwissenschaftlicher Methoden (bspw. Diskurs- oder Medienanalyse)
Lehrveranstaltung 2: Ethische Aspekte von Ernährung		3	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen der Ethik – Ethische Aspekte von Fleisch und anderen tierischen Produkten in der Ernährung – Nutztierhaltung und Biodiversität, Rolle der Nutztierhaltung in der ökologischen Landwirtschaft (z.B. Nährstoffkreisläufe, Stall vs. Weidehaltung, (Behornung bei Kühen) – Gendergerechtigkeit, Sexismus, Antirassismus, Antidiskriminierung, Kolonialismus – Weitere ethische Aspekte von Ernährung – Methodische Grundlagen ethischer Analysen und Abwägungen

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 3. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Lebensmittelqualität vom Acker bis zum Teller	PM	6	6		Hausarbeit (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Beschreibung von Prozessketten für wichtige Lebensmittel (z.B. ökologischer Fußabdruck, CO2-Fußabdruck) – Grundlegende Prozesse der industriellen Lebensmittelverarbeitung – Einfluss von Lebensmittelverarbeitung, -transport und -lagerung auf Lebensmitteleigenschaften und -qualität
Lehrveranstaltung 1: Lebensmittelqualität entlang der Wertschöpfungskette		3	3	VL, S, E			<ul style="list-style-type: none"> – Funktionelle Aspekte von Lebensmittelverpackungen, neue Verpackungstechnologien – „Added Value“ von Lebensmitteln, Bewertungsansätze und Indikatoren zur Beurteilung der Produktqualität verarbeiteter Lebensmittel (kulturell, ökologisch, sozial, ethisch, ökonomisch) – Vorgaben und Funktion zur Produktinformation bei verarbeiteten Lebensmitteln
Lehrveranstaltung 2: Sensorik		3	3	VL, LÜ			<ul style="list-style-type: none"> – Produktbeurteilung: Grundlagen der sensorischen Prüfung von Lebensmitteln – Theorien zur Erklärung des Einflusses von Produkterwartungen auf die Produktbeurteilung – Schulung zur Konzeption und Durchführung sensorischer Prüfungen: Unterschiedsprüfungen, deskriptive Analyse, Akzeptanz- und Präferenztests

4. Fachsemester (Sommersemester)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 4. Fachsemesters	Status	ECTS- Leistungs- -punkte	SWS	Lehr- formen	Prüfungs- leistungen	Prüfungs- vorleistungen	Inhalte
Projekt: Ernährungskulturen der Zukunft	PM	12	8		Hausarbeit (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Zukunftsgerichtete Methoden als Werkzeuge für den Transformationsprozess		6	4	VL, S			<ul style="list-style-type: none"> – Nachhaltigkeits-Herausforderungen und Gestaltungspfade im (primär lokalen) Ernährungssystem im Bezug auf Plantare Gesundheit – Rolle der Ernährungskultur im lokalen Ernährungssystem – Konzept (Food) Citizenship – Vertiefung der Konzepte und Methoden inter- und transdisziplinärer Zusammenarbeit – Grundlagen zukunftsgerichteter Methoden und eigene Anwendung, z.B. Szenariotechnik, Visioning
Lehrveranstaltung 2: Praxisprojekt zur Gestaltung co-kreativer Prozesse im lokalen Ernährungskontext		6	4	S, P			<ul style="list-style-type: none"> – Eigene Anwendung der erlernten Methoden zur Gestaltung co-kreativer Prozesse im Lebensmittel- und Ernährungskontext – Umsetzung mittels Design Prototyping-Prozess – Zusammenarbeit mit Praxispartner und weiteren Akteuren (primär der Zivilgesellschaft)

Wahlpflichtmodule 4. Semester

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 4. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Neue ökonomische Modelle und Indikatoren	WPM (ITE)	6	4	SU	Hausarbeit (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen neuer / alternativer ökonomischer Ansätze wie Gemeinwohlökonomie, Postwachstumsökonomie, Donut-Ökonomie; Konzept der „Wahren Preise“ – Verknüpfung mit vorhandenen Kenntnissen aus BWL und VWL – Kritische Diskussion zur Eignung / Wirksamkeit der Ansätze in unterschiedlichen Kontexten – Entwicklung eigener, fundierter Positionen zu den ökonomischen Ansätzen – Reflexion der eigenen Werte in Hinblick auf ökonomische Ansätze und Strategien – Einführung in das Konzept Indikatoren, Anwendung im Bereich Ökonomie – Auseinandersetzung mit bestehenden ökonomischen Indikatoren(sets) und deren Anwendung (z.B. BIP, Happy Planet Index) – Beispielhafte Entwicklung und Anwendung eigener Indikatoren
Landschaftskommunikation	WPM	6	4	P	Präsentation (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Grundlagen der Landschaftskommunikation – Landschaftliche Grundlagen des jährlich wechselnden Landschaftsraumes – Akteursbefragungen, Fotodokumentationen, Recherche – Inhaltliche und methodische Auswertung – Abschlusspräsentation in wechselnden künstlerisch-kreativen Formaten
Ernährungsphysiologie und funktionelle Lebensmittel	WPM (NPE)	6	3	VL, S	Mündliche Prüfung (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Ernährungsphysiologische Kriterien zur Bewertung von Lebensmitteln und Inhaltsstoffen – Zusammenhang zwischen Lebensmittelinhaltsstoffen und Erkrankungen (Lactoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit, Allergien) – Einsatz funktioneller Inhaltsstoffe und Lebensmittel für die Ernährung des Menschen

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 4. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Entwicklung innovativer und nachhaltiger Lebensmittel	WPM (NPE)	6	5		Praktische Prüfung (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Innovationsmanagement		3	2	VL, S			<ul style="list-style-type: none"> – Merkmale von Innovationen, unterschiedliche Arten von Innovationen mit dem Schwerpunkt Ernährung und Lebensmittel – Aktuelle Innovationen im Bereich Lebensmittel und Ernährung – Markt- und Konsumentenstudien als Grundlage für die Einführung v. Innovationen – Methoden zur Generierung von Innovationen – Grundlagen der Planung und Steuerung innovativer Prozesse
Lehrveranstaltung 2: Produktentwicklung		3	3	S, LÜ			<ul style="list-style-type: none"> – Strategische Produktentwicklung in Unternehmen: Zusammenarbeit von Unternehmenseinheiten, Kriterien für eine nachhaltige Produktentwicklung – Umsetzung eines beispielhaften Produktentwicklungsprozesses im Lebensmittelbereich
Environmental Governance in times of climate change (Umweltgovernance in Zeiten des Klimawandels)	WPM (ITE)	6	4				<i>Englischsprachige Lehrveranstaltung</i>
Lehrveranstaltung 1: Climate Change – Causes and Scenarios (Klimawandel – Ursachen & Szenarien)		3	2		Präsentation (50%)		<ul style="list-style-type: none"> – Physikalische Grundlagen zum Klimawandel – Bewertung anthropogener und nicht-anthropogener Einflüsse des Klimawandels – Grundlagen der Klimamodellierung, Entwicklung von Klima-Szenarien – Auseinandersetzung mit aktuellen wissenschaftlichen Studien zum Klimawandel, z.B. Politikempfehlungen des IPCC, systematische Analyse der Inhalte – Analyse regionaler Klimaeinflüsse basierend auf regionalen Klimamodellen und -statistiken
Lehrveranstaltung 2: Environmental Governance (Umwelt Governance)		3	2		Projektbericht (50%)		<ul style="list-style-type: none"> – Sozial- & politikwissenschaftliche Theorien & Konzepte der Umwelt- & Klimapolitik – Governance als Kontrollmechanismus – Einordnung und Analyse von Governance-Strukturen, Institutionen, Akteuren und Organisationen zum Schwerpunkt Klimawandel; Lobbying – Institutionelle Stabilität und Veränderungen im Laufe der Zeit, politische

Entscheidungsfindungen und Akteurskoalitionen mit Einfluss auf das Management natürlicher Ressourcen

5. Fachsemester (Wintersemester)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 5. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Begleitete Praxisphase II	PM	18	2		nach Teilnahme Bewertung m.E.		<ul style="list-style-type: none"> — Ausführung praktischer Tätigkeiten in berufstypischen Praktikumsstellen (z.B. Unternehmen aus Lebensmittelverarbeitung und -handel, Verbände und NGOs mit Ernährungsbezug)
1. Praxisphase		16	0				<ul style="list-style-type: none"> — Anwendung und Vertiefung bisher erworbener Kompetenzen
2. Begleitende Veranstaltungen		2	2				<ul style="list-style-type: none"> — Partizipation an berufstypischen Arbeits- und Verwaltungsabläufen — Begleitende Veranstaltungen, Reflexion & Mentoring während der Praxisphase
Kommunikation und Partizipation im Kontext nachhaltiger Entwicklung	PM	6	4	SU	Präsentation (100%)		<ul style="list-style-type: none"> — Praktische Anwendung der Modulinhalte anhand der Ergebnisse des Moduls „Ernährungskulturen der Zukunft“ <ul style="list-style-type: none"> — Grundlagen zur Kommunikation, Sender-Empfänger-Modelle, Mediennutzung — Öffentlichkeitsarbeit im Ernährungssektor — Charakteristika kommunikativer und partizipativer Prozesse — Grundlagen partizipativer Prozesse — Grundlagen der Moderation

Wahlpflichtmodule 5. Semester

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 5. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Interventionen für nachhaltige Ernährung und Ernährungsbildung	WPM (ITE)	6	3	VL, S, E	Präsentation (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Ernährung als Aspekt einer Bildung für nachhaltige Entwicklung – Ernährungsgerechtigkeit – Food Literacy – Grundlagen milieuspezifischer Interventionen für eine nachhaltige Ernährung – Arbeit mit Fallbeispielen oder Umsetzung einer beispielhaften Intervention, inkl. Fallbeispielen aus internationalen Kontexten – Prozesse und Methoden von evidenzbasierten Interventionen für nachhaltige Entwicklung
Methoden der Qualitätsbewertung pflanzlicher Lebensmittel	WPM (NPE)	6	4	VL, S, LÜ	Mündl. Prüfung (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Einführung in Methoden der Qualitätsbewertung pflanzlicher Lebensmittel – Nicht-destruktive und destruktive Methoden der Qualitätsbestimmung (biochemisch, physikalisch, instrumentell) und zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit – Bewertung der Eignung unterschiedlicher Qualitätskontrollverfahren
Planspiel Globale Umweltsituation	WPM (ITE)	6	4	S, PS	Präsentation (40%), Hausarbeit (60%)		<ul style="list-style-type: none"> – Umwelt und Entwicklung: Überblick zu internationalen Umweltkonventionen (Rio-Familie: FCCC, CBD, CCD) – Bodenschutz im globalen Kontext: Entwicklung der UNCCD zu einer Konvention zum vorsorgenden Bodenschutz – Simulation einer COP zur UNCCD

6. Fachsemester (Sommersemester)

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 6. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Forschungsmethoden	PM	6	4	SU	Präsentation (100%)		
Lehrveranstaltung zu Grundlagen: Inter- und transdisziplinäre Zusammenarbeit		4	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Vertiefung der Grundlagen wissenschaftlichen Arbeiten mit Fokus auf inter- und transdisziplinäre Arbeit – Verortung der eigenen Arbeit in inter- und transdisziplinären Kontexten – Unterschiedliche Formen von Kooperationen, Erfolgsfaktoren von Kooperationen, Praktische Maßnahmen zum Initiieren und Begleiten von Kooperationen – Vorbereitung eigener Kooperationen (Kooperationsvereinbarungen, Umgang mit Datenschutz, etc.) – Konflikte und praktische Ansätze für Konfliktlösungen – Arbeit mit Fallbeispielen aus dem Ernährungsbereich
Die Studierenden wählen eine der angebotenen Lehrveranstaltungen zu Methoden (a-c) möglichst themennah zur geplanten Bachelorarbeit. Methoden angrenzender Studiengänge können auf Antrag bei der Studiengangsleitung gewählt werden.							
Lehrveranstaltung a: Methoden der Lebensmitteltechnologie		2	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Vertiefende Methoden der Lebensmitteltechnologie und -physiologie
Lehrveranstaltung b: Methoden empirischer Sozialforschung		2	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Grundlegende Methoden der qualitativen Sozialforschung – Methoden der Datenerhebung (z.B. Befragung, Beobachtung) und der Datenauswertung (qualitative Auswertung, deskriptive und induktive Statistik) in Feldern der Agrar- und Ernährungswirtschaft – praktische Durchführung von Methoden wie Befragungen, Erstellen von Interviewleitfäden bzw. Teilen davon – praktische Einführung in SPSS und MAXQDA zur Auswertung von Befragungen
Lehrveranstaltung c: Datenauswertung & Statistik		2	2	SU			<ul style="list-style-type: none"> – Planung und Durchführung von Datenanalyse – Beurteilung von Datenqualität – Statistische Analyse von Daten, Anwendung geeigneter Analysesoftware, Ergebnisaufbereitung und -darstellung – Praktische Übungen im Kontext des Studienschwerpunktes

Abschlussprojekt	Status	ECTS- Leistungs- punkte	SWS	Lehr- formen	Prüfungs- leistungen	Prüfungs- vorleistungen	Inhalte
Wissenschaftliches Abschlussprojekt	PM	12	1	Wiss. Kolloqui- um	Bachelorarbeit (85%), Mündliche Prüfung (15%)	—	Wissenschaftliche Bearbeitung einer Fragestellung aus der ökologischen Lebensmittelwirtschaft. Anfertigen einer Bachelorarbeit.

Wahlpflichtmodule 6. Semester

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 6. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungs-punkte	SWS	Lehr-formen	Prüfungs-leistungen	Prüfungs-vorleistungen	Inhalte
Kulturlandschaft	WPM	6	6		Präsentation (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Landnutzungs- und Agrargeschichte		2	2	VL, S			– Landnutzungs- und Agrargeschichte mit mitteleuropäischem Fokus
Lehrveranstaltung 2: Kulturhistorische Landschaftsanalyse		2	2	VL, S			– Erfassung und Bewertung kulturhistorischer Landschaftselemente
Lehrveranstaltung 3: Dorfentwicklung		2	2	VL, S			– Entwicklungsgeschichte und Formen ländlicher Siedlungen – Aktuelle Entwicklungen und Fördermöglichkeiten im ländlichen Raum
Geschäftsmodelle in der ökologischen Agrar- und Ernährungswirtschaft	WPM	6	7	S, E	Hausarbeit (100%)	Referat (m.E.)	– Geschäftsmodelle in der Land- und Lebensmittelwirtschaft: Akteure, Partnerschaften, Wertschöpfungsaktivitäten – Rahmenbedingungen, Management, wirtschaftliche Bewertung
Biosphere Reserves and Ecosystem Development (Biosphären Reservate und Ökosystementwicklung)	WPM (ITE)	6	4	V, P	Projektbericht (100%)		<i>Englischsprachige Lehrveranstaltung</i> – Biosphärenreservate als Modellorte für nachhaltige Entwicklung – Partizipationsprozesse in Biosphärenreservaten – Ansätze zum Management von Biosphärenreservaten – Reflexion zu unterschiedlichen Ansätzen im Management von Biosphärenreservaten
Agroforstsysteme	WPM	6	4	P, VL, S	Referat (50%), Hausarbeit (50%)		– Grundlagen der Agroforstwirtschaft – Vorbereitung und Durchführung der Pflanzung eines Agroforstsystems (Modellfläche Löwenberger Land) – Planung und Beteiligung an langfristiger wissenschaftlicher Datenerhebung auf der Modellfläche – Datendokumentation und Auswertung auf Modellfläche

-
- Diskussion zu Fallbeispielen zu Naturschutz in der Agrarlandschaft, zu Agrarökologie, zur Bereitstellung von Ökosystemen
-

Module und zugehörige Lehrveranstaltungen des 6. Fachsemesters	Status	ECTS-Leistungspunkte	SWS	Lehrformen	Prüfungsleistungen	Prüfungsvorleistungen	Inhalte
Digitale Prozesse und Qualitätsmanagement im Ernährungssektor	WPM (NPE)	6	5		Hausarbeit (100%)		
Lehrveranstaltung 1: Strategisches Qualitätsmanagement im Ernährungssektor		3	3	VL, S, E			<ul style="list-style-type: none"> – Ziele und Konzepte des Qualitätsmanagements, Nutzen für Unternehmen der Ernährungswirtschaft und Dienstleistungseinrichtungen – Grundlagen und Methoden des Qualitätsmanagements (z.B. DIN EN ISO 9001, HACCP) – Methoden der Analyse und Optimierung von Kernprozessen in der Ernährungswirtschaft und Dienstleistungseinrichtungen – PDCA-Zyklus (Plan-Do-Check-Act) im Rahmen kontinuierlicher Verbesserungsprozesse – Arbeit mit Fallbeispielen: Implementierung eines prozessorientierten Qualitätsmanagementsystems in kleinen und mittelständischen Unternehmen der Ernährungswirtschaft
Lehrveranstaltung 2: Digitale Prozesse entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette		3	2	VL, S			<ul style="list-style-type: none"> – Innerbetriebliche Daten. Organisation ihrer Erfassung, Speicherung und Verarbeitung für Nachhaltigkeit, Gemeinwohl, Transformation, Qualität, Betriebswirtschaft, Prozessgestaltung, Produktion, Produktentwicklung, Analysen. Vorstellen entsprechender IT-Anwendungen – Digitaler Reifegrad von Unternehmen – (Überbetrieblicher) Datenaustausch entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette: Ziele, Nutzen, Daten, Indikatoren, Plattformen, Herausforderungen
Pflanzengenetische Vielfalt als Grundlage nachhaltiger Produkte	WPM (NPE)	6	3	SU, LÜ, E	Präsentation (100%)		<ul style="list-style-type: none"> – Ökologische und kulturelle Bedeutung pflanzengenetischer Vielfalt – Diversität pflanzlicher Rohstoffe als Herausforderung und Chance einer nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung – Umsetzung und Auswertung sensorischer Prüfungen ausgewählter Getreide- und Gemüsesorten sowie daraus entwickelter Produkte (Anwendung und Vertiefung zuvor erworbener Kompetenzen in den Bereiche Sensorik und Produktentwicklung)

Studienverlaufsplan Bachelor Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten

Semester						Gesamt LP
1 (WS)	Wissenschaftliches Arbeiten & Einführung in das Studium 8 LP	Nachhaltige Entwicklung und Ökosysteme	Nach Lebensmittel-erzeugung & Planetare Gesundheit	Künstlerische Zugänge zu Agrar- + Ernährungskultur 4 LP	Grundlagen der Ökonomik	30 (5 PM)
2 (SS)	Projekt Studienpartner Ökobranche	Nachhaltige Landnutzung und Naturschutz	Nachh. Lebensmittel-verarbeitung & Lebensmittelrecht	Wirksam nachhaltig handeln	Marketing nachhaltiger Lebensmittel	30 (5 PM)
3 (WS)	Begleitete Praxisphase I (Block bis VL-Woche 7) 12 LP		Lebensmittelqualität vom Acker bis zum Teller / Acker	Psychologische und ethische Aspekte von Ernährung	Politikfeld Ernährungssystem	30 (Praxis, 3 PM)
4 (SS)	Inter- und transdisziplinäres Projekt: Ernährungskulturen der Zukunft (B) 12 LP		WPM (B): Ernährungsphysiologie und funktionelle Lebensmittel WPM (B): Entwicklung innovativer und nachhaltiger Lebensmittel	WPM (B): Environm. Governance in Times of Climate Change WPM (B): Neue ökonomische Modelle und Indikatoren	WPM (A): Landschaftskommunikation	30 (Projekt, 1 PM, 3 WPM)
5 (WS)	Begleitete Praxisphase II (Block bis VL-Woche 9) 18 LP	Kommunikation + Partizipation im Kontext nh. Ernährung	WPM (B): Methoden der Qualitätsbewertung pflanzlicher Lebensmittel	WPM (B): Planspiel Globale Umweltsituation WPM (B): Interventionen für nh. Ernährung und Ernährungsbildung		30 (Praxis, 1 PM, 1 WPM)
6 (SS)	Bachelor-Arbeit 12 LP	Forschungsmethoden	WPM: Digitale Prozesse und Qualitätsmanagement im Ernährungssektor WPM (B): Pflanzengenetische Vielfalt als Grundlage nh. Produkte	WPM (B): Biosphere Reserves and Ecosystem Development WPM (A): Geschäftsmodelle in der ökol. Agrar- & Ernährungswirtschaft	WPM: Agroforstsysteme WPM (B): Kulturlandschaft WPM (A): Geschäftsmodelle in der ökol. Agrar- & Ernährungswirtschaft	30 (BA, 1 PM, 2 WPM)
Mögliche Spezialisierungsrichtungen:						
			Nachhaltige Produktentwicklung	Internat. Transformation der Ernährungskultur		Ohne Spezialisierung: alle WPM frei wählbar

Legende

Pflichtmodule

Wahlpflichtmodule (WPM)

Module mit **Praxiskontakt**

Bachelorarbeit

A: Außerhalb der regulären Vorlesungszeit
 B: Blockwoche/geblockte LV

180 LP Gesamtsumme:
 132 LP PM
 36 LP WPM
 12 LP Bachelorarbeit

Je 6 LP je Modul, wenn nicht anders spezifiziert.
 Die Spezialisierung ist optional und erfolgt durch insgesamt 3 WPM im gewählten Bereich.
 Es können weitere spezifische WPM aus anderen Studiengängen von bis zu 18 LP gewählt werden (s. SPO §4, Abs. 7).

Anlage 4: **Ordnung für die begleiteten Praxisphasen (Praktikumsordnung - PrakO)** zur Studien- und Prüfungsordnung des Studiengangs *Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten* (B.Sc.) gültig ab Wintersemester 2023/24

§ 1 Geltungsbereich

Diese Ordnung regelt und spezifiziert, basierend auf der Studien- und Prüfungsordnung des Bachelorstudiengangs *Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten*, die begleiteten Praxisphasen für Studierende des Bachelorstudiengangs *Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten*.

§ 2 Ziele und Inhalte

In den begleiteten Praxisphasen sollen die Studierenden einen Einblick in die Aufgabenbereiche, Arbeitsweisen und Arbeitsabläufe in der ökologischen Lebensmittel- und Landwirtschaft sowie im fachlich verwandten Umfeld, z.B. in Verbänden und Organisationen mit Bezug zu Ernährungskultur, erhalten und ihr Beurteilungsvermögen für betriebliche bzw. organisationale Abläufe entwickeln. Im Vordergrund steht die praktische Anwendung und Vertiefung von Kompetenzen, die im bisherigen Studienverlauf erworben wurden. Hierzu sollen die Studierenden vor allem praktische Arbeiten unter qualifizierter Anleitung durchführen und analysieren.

Dazu gehören z.B.:

- Einblicke in grundlegende Methoden und Arbeitsprozesse der ökologischen Lebensmittelwirtschaft (Abläufe in den Bereichen Lebensmittelverarbeitung, Produktentwicklung, Groß- und Einzelhandel, Direktvermarktung),
- Einblicke in die landwirtschaftliche Erzeugung ökologisch erzeugter Produkte, inkl. grundlegender Prozesse des ökologischen Landbaus (Kreislaufwirtschaft) und seiner Verknüpfung mit Naturschutz (z.B. betriebliche Biodiversitäts- und Klimaschutzmaßnahmen),
- Praktische Arbeiten unter qualifizierter Anleitung (z.B. Produktentwicklung, Direktvermarktung, etc.),
- Überblick in Kontrollabläufe und Maßnahmen zur Qualitätssicherung in der Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -vermarktung,
- Konzeptionelle und organisatorische Tätigkeiten, z.B. Vorbereitung von / Mitarbeit an Veröffentlichungen oder Veranstaltungen mit Bezug zum Thema Ernährung.

Neben den praktischen Arbeiten sollen sich die Studierenden im engen Dialog mit Betriebsangehörigen auch mit der Betriebsorganisation und Unternehmensführung auseinandersetzen. Dies dient der Entwicklung von Selbständigkeit und kollaborativer Kompetenz. Die Tätigkeiten für die begleiteten Praxisphasen sind in einem Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen vor Beginn des Praktikums zusammen mit dem/der Praktikumsbetreuer*in im Unternehmen festzuhalten.

Die Studierenden haben die Möglichkeit, freiwillig bis zu Beginn des Prüfungszeitraums des dritten Fachsemesters eine der Spezialisierungen a) „Nachhaltige Produktentwicklung“ oder b) „Internationale Transformation der Ernährungskultur“ bzw. den Studienweg c) ohne Spezialisierung zu wählen. Zur Vorbereitung auf die zweite begleitete Praxisphase und die anschließende Wahl der Spezialisierung findet nach der ersten begleiteten Praxisphase ein individuelles Mentoring zur persönlichen Verortung gemäß Spezialisierung a), b) oder c) sowie zur inhaltlichen Schwerpunktsetzung statt.

Für die Spezialisierungen werden die Praktikumsinhalte weiter spezifiziert. Für die Spezialisierung „Nachhaltige Produktentwicklung“ sollte ein direkter inhaltlicher Bezug auf eine berufliche Tätigkeit in der nachhaltigen Produktentwicklung bestehen. Für die Spezialisierung „Internationale Transformation der Ernährungskultur“ sollte ein Bezug auf eine berufliche Tätigkeit im Bereich von sozial-kulturellen Veränderungsprozessen im Ernährungssystem bspw. in der Bildungs- oder Vernetzungsarbeit bestehen.

Die Verwendung erarbeiteter Daten für eine spätere Bachelor-Thesis ist möglich, sofern sie dort wie eine Literaturquelle verwendet werden.

§ 3 Dauer, Ausfallzeiten

Die erste begleitete Praxisphase (3. Fachsemester) umfasst einen Zeitraum von 6 Wochen ab Beginn der Vorlesungszeit im 3. Semester. Es müssen mindestens 30 Tage auf einem Praktikumsbetrieb gem. §5 absolviert werden. Es wird ergänzt durch praktikumsbegleitende Veranstaltungen zum Austausch und zur Reflexion sowie durch individuelle Mentoring-Gespräche nach Abschluss der begleiteten Praxisphase.

Die zweite begleitete Praxisphase (5. Fachsemester) umfasst einen Zeitraum von 9 Wochen ab Beginn der Vorlesungszeit im 5. Semester. Es müssen mindestens 45 Tage auf einem Praktikumsbetrieb gem. §5 absolviert werden. Die tägliche Arbeitszeit entspricht der üblichen Arbeitszeit des Praktikumsbetriebes. Es wird ergänzt durch praktikumsbegleitende Veranstaltungen.

Eine Unterbrechung der begleiteten Praxisphase ist in zwingenden Fällen mit Zustimmung der Hochschule möglich. Über Ausfallzeiten von mehr als einer Woche ist die/der Praktikumsbeauftragte unverzüglich zu informieren. Ausfallzeiten sind in der Regel nachzuholen. Über Ausnahmen entscheidet die/der Praktikumsbeauftragte.

§ 4 Anerkennung, Wiederholung

Jeweils am Ende der begleiteten Praxisphase stellt der/die Praktikumsbetreuer*in der Praktikumsstelle ein Zeugnis über die Tätigkeit aus (Anhang 2), das dem/der Praktikumsbeauftragten vorgelegt wird.

Am Ende der ersten begleiteten Praxisphase und der zweiten begleiteten Praxisphase fertigen die Studierenden eine Präsentation über ihre Tätigkeiten des Praktikums an.

Auf Grundlage des Zeugnisses und der Präsentation sowie bei Vorliegen des Vertrages und Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen entscheidet der/die Praktikumsbeauftragte über die erfolgreiche Anerkennung der begleiteten Praxisphase.

Werden die Ziele in den Praktika nicht erreicht, kann die ganze oder teilweise Wiederholung verlangt werden. Werden die begleiteten Praxisphasen auch nach zweimaliger Wiederholung als „ohne Erfolg durchgeführt“ bewertet, sind sie endgültig nicht bestanden und ein erfolgreicher Abschluss des Studiums ist nicht mehr möglich.

§ 5 Praktikumsstellen

Praktika werden in der Regel in Betrieben der ökologischen Lebensmittel- und Landwirtschaft sowie im fachlich verwandten Umfeld, z.B. in Verbänden und Organisationen mit Bezug zu Ernährungskultur, absolviert.

Mögliche Praktikumsstellen sind:

- Betriebe im Bereich der ökologischen Lebensmittelwirtschaft (Produktentwicklung, Lebensmittelverarbeitung, Groß- und Einzelhandel von Ökoprodukten),
- Landwirtschaftsbetriebe mit ökologischer Wirtschaftsweise und betriebseigener Lebensmittelverarbeitung oder -vermarktung,
- Verbände im Bereich der ökologischen Agrar- und Ernährungskultur,
- Verbände und Organisationen mit umweltrelevanten Fragestellungen und Bezug zu Ernährung,
- Kultur- und Bildungseinrichtungen mit Bezug zu Ernährung,
- Fortbildungs- und Forschungseinrichtungen mit Bezug zu Ernährung,
- und andere nach thematischer Absprache.

Von der Praktikumsstelle ist jeweils eine/r Ausbildungsbeauftragte*r (Betreuer*in während des Praktikums) mit in der Regel abgeschlossener Hochschulausbildung einzusetzen. Über Ausnahmen entscheidet die/der Praktikumsbeauftragte auf Grundlage eines begründeten Antrags der Bewerberin/des Bewerbers.

§ 6 Vertrag, Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen

Die Studierenden bewerben sich selbstständig um geeignete Praktikumsplätze. Die/Der Praktikumsbeauftragte ist, soweit erforderlich, bei der Vermittlung behilflich.

Vor Beginn der jeweiligen begleiteten Praxisphase schließen

- der/die Student*in,
- der/die Ausbildungsbeauftragte im Praktikumsbetrieb,

einen Vertrag über das praktische Studiensemester ab.

Der Vertrag, unterzeichnet von dem/der Student*in und der/dem Ausbildungsbeauftragten der Praktikumsstelle, wird vor Antritt des Praktikums bei der/dem Praktikumsbeauftragten vorgelegt.

Zur Sicherung der Ziele der begleiteten Praxisphasen gemäß § 2 ist eine Abstimmung der speziellen Praktikumsaufgaben der Studierenden mit der Praktikumsstelle erforderlich. Diese Abstimmung erfolgt durch Verhandlungen der Inhalte des Rahmenplans für die begleiteten Praxisphasen (Anhang 1) und ihrer jeweiligen Zeiteile mit dem/der Ausbildungsbeauftragten im Praktikumsbetrieb. Verantwortlich für die Verhandlung sind die Studierenden selbst. Der Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen ist Bestandteil des Vertrages.

§ 7 Status der Studierenden

Während der begleiteten Praxisphase bleiben die Studierenden Mitglied der Hochschule mit allen Rechten und Pflichten. Die Studierenden melden sich entsprechend der Immatrikulationsordnung innerhalb der von der Hochschule festgelegten Fristen für das Semester zurück, in dem die begleiteten Praxisphasen stattfinden.

Die Studierenden sind verpflichtet, den zur Erreichung des Ausbildungszieles erforderlichen Anordnungen der Praktikumsstellen und dervon ihm beauftragten Personen nachzukommen, sowie die für die Praktikumsstellen geltenden Ordnungen, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften und die Schweigepflicht zu beachten.

§ 8 Verantwortung des Fachbereiches

Der Fachbereich beauftragt einen Professor / eine Professorin bzw. akademische/n Mitarbeiter*in, der/die für die allgemeine Durchführung der begleiteten Praxisphasen im Bachelorstudiengang Ernährung- und Agrarkultur nachhaltig gestalten verantwortlich ist. Zu seinen/ihren Aufgaben gehören unter anderem die Koordinierung aller im Zusammenhang mit den in den begleiteten Praxisphasen auftretenden Fragen, insbesondere der Abschluss der Verträge über die begleiteten Praxisphasen, die Anerkennung der erbrachten Leistungen, die Organisation der begleitenden Veranstaltungen und des Mentorings. Der/Die Praktikumsbeauftragte wird durch den Fachbereichsrat bestätigt.

§ 9 Verbindliche Termine und Fristen

Die Fristen und Termine für die begleiteten Praxisphasen sind:

- Abgabe des mit den Praktikumsstellen abgestimmten und unterschriebenen Rahmenplans für die begleiteten Praxisphasen frühestmöglich, spätestens jedoch bis zum 30. Juni des laufenden Jahres, in dem die begleitete Praxisphase begonnen wird.
- Abgabe des von dem bzw. der Ausbildungsbeauftragten der Praktikumsstelle und der/dem Studierenden unterzeichneten Vertrages bei der/dem Praktikumsbeauftragten bis zum 15.08. des laufenden Jahres.
- Prüfung fristgemäß eingereichter Unterlagen (Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen, Praktikumsvertrag) durch den/die Praktikumsbeauftragte*n in der Regel innerhalb einer Bearbeitungszeit von zwei Wochen.

§ 10 Inkrafttreten

Die Ordnung für die praktischen Studiensemester des Studiengangs Agrar- und Ernährungskultur nachhaltig gestalten, Bachelor of Science tritt am Tag ihrer Veröffentlichung in Kraft. Sie gilt erstmals ab dem Wintersemester 2023/2024.

Anhänge: Anhang 1: Vordruck Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen/ **Anhang 2:** Vordruck Zeugnis der Praktikumsstelle

Anhang 1 zur PrakO: Vordruck Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen

Rahmenplan für die begleiteten Praxisphasen (vorzulegen mit dem Vertrag vor Praktikumsbeginn) für die

- erste begleitete Praxisphase (3. Fachsemester, 6 Wochen Dauer)
- zweite begleitete Praxisphase (5. Fachsemester, 9 Wochen Dauer)

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Name des/der
Student*in

Matrikelnummer

Praktikumszeitraum

Der konkrete Praktikumsablauf der Studierenden ist zwischen Hochschule und dem jeweiligen Praktikumsbetrieb abzustimmen, um gegenseitige Missverständnisse auszuschließen und den Studierenden eine sinnvolle und lehrreiche begleitete Praxisphase zu gewährleisten. Als Orientierung für den Praktikumsbetrieb sind folgende inhaltliche Schwerpunkte zu sehen:

1. Einführung der Studierenden in:
 - Aufgabenspektrum des Praktikumsbetriebs
 - Organisation und Verwaltungsaufbau des Praktikumsbetriebs, gesetzliche Rahmenbedingungen
 - Aufgaben und Verantwortungsbereich der/des Ausbildungsbeauftragten
 - Konflikte, die im Geschäftsbereich des Praktikumsbetriebes auftreten
2. Einweisung in die konkreten Praktikumsstätigkeiten:
 - Einordnung der Aufgabe in den Gesamtrahmen der Arbeiten im Praktikumsbetrieb
 - Erläuterung des methodischen Herangehens einschließlich Hinweisen für eigenes Literaturstudium zur Einarbeitung
 - Praktische Anleitung und Betreuung
3. Ausführen praktischer Tätigkeiten
4. Informationsgespräche über und Hospitationen bei der Arbeit der/des Ausbildungsbeauftragten und/oder anderer Mitarbeiter/innen

Ziffer	Ausbildungsinhalte	Voraussichtlicher Tagesumfang
1.		
Summe		

Ort, Datum und Unterschrift Praktikumsstelle

Place, Date & Signature Internship Host

Ort, Datum und Unterschrift Praktikant*in

Place, Date & Signature Intern

Ort, Datum und Unterschrift Hochschule

Place, Date & Signature of University

Anhang 2 zur PrakO:
Vordruck Zeugnis der Praktikumsstelle

ZEUGNIS für die

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- erste begleitete Praxisphase (3. Fachsemester, 6 Wochen Dauer)
- zweite begleitete Praxisphase (5. Fachsemester, 9 Wochen Dauer)

Name des/der
Student*in
Geburtsdatum
Geburtsort
Matrikelnummer

des Studiengangs *Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten* der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), Fachbereich Landschaftsnutzung und Naturschutz hat in der Zeit vom

bis

ein Praktikum bei

Name der
Praktikumsstelle
Postanschrift

innerhalb des praktischen Studiensemesters

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- mit Erfolg
- ohne Erfolg

abgeleistet und folgende Schwerpunkte kennen gelernt:

Beurteilung des/der Praktikant*in

(Wir bitten um eine kurze schriftliche Beurteilung des/ der Praktikant*in bezüglich der Kriterien: Initiative, Einarbeitungs- und Organisationsfähigkeit, Selbständigkeit, Arbeitssorgfalt und -tempo, Umfang der Fachkenntnisse, Urteilsfähigkeit und Kontaktbereitschaft, Fähigkeit zur Teamarbeit)

Fehltage: _____

Tage krank

Tage sonstige Abwesenheit

Ort, Datum und Unterschrift

Praktikumsstelle

Place, Date & Signature Internship Host

Ort, Datum und Unterschrift

Praktikant*in

Place, Date & Signature Intern