

Synopse

**Neunter Beschluss des Fachbereichs 03 – Sozial- und Kulturwissenschaften – vom 05.02.2014
zur Änderung
der Speziellen Ordnung der Bachelor- und Masterstudiengänge „Berufliche und Betriebliche
Bildung“ des Fachbereichs 03 - Sozial- und Kulturwissenschaften**

- zuletzt geändert durch den 8. Änderungsbeschluss vom 14.11.2012 -

I. § 1 Abs. 1 erhält folgende Fassung.

<p>1. Die Gruppe der Studiengänge Berufliche und Betriebliche Bildung (BBB) umfasst den</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Landwirtschaft/Hauswirtschaft/Nahrungsgewerbe“ (BBB Ba LHN) • Bachelor-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Metalltechnik/Elektrotechnik“ (BBB Ba ME) • Master-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Landwirtschaft/Hauswirtschaft/Nahrungsgewerbe“ (BBB Ma LHN) • Master-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Metalltechnik/Elektrotechnik“ (BBB Ma ME). 	<p>1. Die Gruppe der Studiengänge Berufliche und Betriebliche Bildung (BBB) umfasst den</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Landwirtschaft/Hauswirtschaft/Nahrungsgewerbe <u>Agrarwirtschaft/Ernährung und Hauswirtschaft</u>“ (BBB Ba LHN A/EH) • Bachelor-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Metalltechnik/Elektrotechnik“ (BBB Ba ME) • Master-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Landwirtschaft/Hauswirtschaft/Nahrungsgewerbe <u>Agrarwirtschaft/Ernährung und Hauswirtschaft</u>“ (BBB Ma LHN A/EH) • Master-Studiengang „Berufliche und Betriebliche Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Metalltechnik/Elektrotechnik“ (BBB Ma ME).
<p>5. Die Bachelor-Studiengänge haben einen Umfang von mindestens 180 CP und bestehen aus</p> <ul style="list-style-type: none"> • einer Beruflichen Fachrichtung nach Wahl des Studierenden im Umfang von 90 CP entsprechend Anlage 1 L, H, N, M oder E. Die Module für M und E werden durch die Technische Hochschule Mittelhessen - Standort Gießen - (THM) angeboten. 	<p>5. Die Bachelor-Studiengänge haben einen Umfang von mindestens 180 CP und bestehen aus</p> <ul style="list-style-type: none"> • einer Beruflichen Fachrichtung nach Wahl des Studierenden im Umfang von 90 CP entsprechend Anlage 1 <u>L, H, N, M oder E</u>. Die Module für M und E werden durch die Technische Hochschule Mittelhessen - Standort Gießen - (THM) angeboten.

II. § 2 erhält folgende Fassung.

<p>Der Fachbereich 03 der Justus-Liebig-Universität Gießen verleiht nach erfolgreich abgeschlossenem Studium des Bachelor-Studienganges den Grad eines Bachelor of Arts bzw. nach erfolgreich abgeschlossenem Studium des Master-Studienganges den Grad eines Master of Arts.</p>	<p>Der Fachbereich 03 der Justus-Liebig-Universität Gießen verleiht nach erfolgreich abgeschlossenem Studium des Bachelor-Studienganges den Grad eines Bachelor of <u>Arts Education</u> bzw. nach erfolgreich abgeschlossenem Studium des Master-Studienganges den Grad eines Master of <u>Arts Education</u>.</p>
---	---

III. § 3 Abs. 1 erhält folgende Fassung.

<p>1. Studienvoraussetzung für jeden der Bachelor-Studiengänge ist ein Berufliches Vorpraktikum im Umfang von 11 Wochen Vollzeit-Tätigkeit entsprechend der gewählten Beruflichen Fachrichtung. Die Bescheinigung erfolgt durch den Prüfungsausschuss.</p>	<p>1. Studienvoraussetzung für jeden der Bachelor-Studiengänge ist ein Berufliches Vorpraktikum im Umfang von 11 Wochen Vollzeit-Tätigkeit entsprechend der gewählten Beruflichen Fachrichtung. Die Bescheinigung erfolgt durch den Prüfungsausschuss <u>Praktikumsausschuss</u>.</p>
--	--

IV. In § 4 wird Abs. 1 komplett gestrichen.

<p>Der Zugang zum Master-Studiengang erfordert ein mit Prädikatsnote gemäß § 4 Abs. 1 A11B abgeschlossenes Bachelor-Studium.</p>	<p>Der Zugang zum Master-Studiengang erfordert ein mit Prädikatsnote gemäß § 4 Abs. 1 A11B abgeschlossenes Bachelor-Studium.</p>
--	---

V. § 21 Abs. 3 und 4 erhalten folgende Fassung.

<p>3. Die Gesamtnote des Bachelor-Studienganges wird wie folgt gebildet: a) Es wird ein Gesamtergebnis innerhalb der Module der Beruflichen Fachrichtung gemäß § 1 Abs. 5 erstes Aufzählungszeichen gebildet. Dazu werden die Noten aller zu benotenden Module mit den dem Modul zugewiesenen CP (gewichtete Modulnoten) multipliziert und die Summe der gewichteten Modulnoten gebildet. Das Ergebnis wird mit dem Faktor 0,6 multipliziert. b) Es wird ein Gesamtergebnis innerhalb der Module von allgemeinbildendem Unterrichtsfach, der Grundwissenschaften, der ABW und dem Allgemeinen berufspädagogischen Praktikum gemäß drittem, vierten, fünften und sechsten Aufzählungszeichen des § 1 Abs. 5 gebildet. Dazu werden die Noten aller zu benotenden Module mit den dem Modul zugewiesenen CP (gewichtete Modulnoten) multipliziert und die Summe der gewichteten Modulnoten gebildet. Das Ergebnis wird mit dem Faktor 1,54 multipliziert. c) Die gewichtete Modulnote des Thesismoduls wird gemäß Abs. 2 gebildet. d) Die Ergebnisse von a), b) und c) werden addiert und das Ergebnis durch 180 dividiert.</p>	<p>3. Die Gesamtnote des Bachelor-Studienganges wird wie folgt gebildet: a) Es wird ein Gesamtergebnis innerhalb der Module der Beruflichen Fachrichtung gemäß § 1 Abs. 5 erstes Aufzählungszeichen gebildet. Dazu werden die Noten aller zu benotenden Module mit den dem Modul zugewiesenen CP (gewichtete Modulnoten) multipliziert und die Summe der gewichteten Modulnoten gebildet. Das Ergebnis wird mit dem Faktor 0,6 multipliziert. b) Es wird ein Gesamtergebnis innerhalb der Module von allgemeinbildendem Unterrichtsfach, der Grundwissenschaften, der ABW und dem Allgemeinen berufspädagogischen Praktikum gemäß drittem, vierten, fünften und sechsten Aufzählungszeichen des § 1 Abs. 5 gebildet. Dazu werden die Noten aller zu benotenden Module mit den dem Modul zugewiesenen CP (gewichtete Modulnoten) multipliziert und die Summe der gewichteten Modulnoten gebildet. Das Ergebnis wird mit dem Faktor 1,54 multipliziert. c) Die gewichtete Modulnote des Thesismoduls wird gemäß Abs. 2 gebildet. d) Die Ergebnisse von a), b) und c) werden addiert und das Ergebnis durch 180 <u>die Gesamtmenge der CP (gem. § 1 Abs. 7)</u> dividiert.</p>
<p>4. Die Gesamtnote des Master-Studienganges wird gebildet, indem die gewichteten Modulnoten gemäß Abs. 1 und die gewichtete Note des Thesismoduls gemäß Abs. 2 summiert werden und das Ergebnis durch 140 dividiert wird.</p>	<p>4. Die Gesamtnote des Master-Studienganges wird gebildet, indem die gewichteten Modulnoten gemäß Abs. 1 und die gewichtete Note des Thesismoduls gemäß Abs. 2 summiert werden und das Ergebnis durch 140 <u>die Gesamtmenge der CP (gem. § 1 Abs. 7)</u> dividiert wird.</p>

VI. Die Anlage 1.1.1 erhält folgende Fassung:

Anlage 1.1.1: Studienverlaufspläne zu den beruflichen Fachrichtungen Landwirtschaft, Hauswirtschaft, Nahrungsgewerbe Agrarwirtschaft, Ernährung und Hauswirtschaft—im Bachelor-Studiengang BBB-LHN-A/EH

A. Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft

Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft							
12 Pflicht (Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 01 Einführende chemisches Praktikum	6	■					
BK 02 Biologie	6	■					
BK 03 VWL und BWL I	6			■			
BK 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt	6						
BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6	■					
BK 46 Tierzucht	6		■				
BK 47 Genetik und Pflanzenzüchtung	6				■		
BK 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik	6				■		
BK 21 Nutzpflanzenproduktion	6			■			
BK 22 Tierernährung	6			■			
BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6				■		
BK 24 Pflanzenernährung	6			■			
3 Wahl (Profil-)module							
	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 25 Phytomedizin	6		■		■		
BK 26 Tierhaltung und Nutztierökologie	6		■				
BK 27 VWL und BWL II	6					■	
BP 30 Ackerbausysteme	6			■			
BP 33 Pflanzenzüchtung	6					■	
BP 34 Grundlagen organischer Landbau	6			■			
BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik	6		■		■		
BP 44 Qualität von Lebensmitteln (Tier)	6					■	
BP 45 Grundlagen der Tierzüchtung	6		■				
BP 50 Ernährungspraxis von Nutztieren	6					■	
BP 51 Spezielle Futtermittelkunde	6					■	
BP 55 Investition, Finanzierung und Controlling in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						■
BP 56 Agrarproduktionsplanung	6					■	
BP 58 Welternährungswirtschaft	6				■		■

B. Berufliche Fachrichtung Hauswirtschaft

Berufliche Fachrichtung Hauswirtschaft							
10 Pflicht (Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 01 Einführendes chemisches Praktikum	6	■					
BK 02 Biologie	6	■					
BK 03 VWL und BWL I	6			■			
BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6	■		■			
BK 06 Biochemie I	6		■				
BK 07 Anatomie und Physiologie	6			■			
BK 09 Wirtschaftslehre des Haushalts	6		■				
BK 10 Ernährungsphysiologie	6			■			
BK 13 Ernährung des Menschen	6				■		
BK 44 Familie und Gesellschaft	6	■					
5 Wahl (Profil-)module							
	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 11 Pflanzliche Lebensmittel	6			■		■	
BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6			■		■	
BK 23 Public Health Nutrition	6				■		■
BP 03 Altersspezifische Ernährung (Voraussetzung: BK 13)	6					■	
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BK 13)	6					■	■

BP 07 Beratung im Dienstleistungsbereich Ernährung, Gesundheit und Verbrauch	6						
BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung	6						
BP 18 Konzepte, Methoden und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutsforschung	6						
BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte	6						
BP 20 Konsummuster privater Lebensformen	6						
BP 21 Sozial- und Gesundheitspolitik	6						
BP 22 Gemischte Wohlfahrtsproduktion	6						
BP 94 Ernährungsberatung und Prävention	6						
BP 96 Lebensmittelsicherheit und Vorratsschutz	6						
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						

Die Module aus der beruflichen Fachrichtung Nahrungsgewerbe gelten gleichermaßen als Wahl (Pflicht-) module der beruflichen Fachrichtung Hauswirtschaft.

C. Berufliche Fachrichtung Nahrungsgewerbe

Berufliche Fachrichtung Nahrungsgewerbe							
11 Pflicht (Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 28 Allgemeine Chemie	6						
BK 02 Biologie	6						
BK 43 Chemisches Praktikum	6						
BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6						
BK 06 Biochemie I	6						
BK 03 VWL und BWL I	6						
BK 07 Anatomie und Physiologie	6						
BK 10 Ernährungsphysiologie	6						
BK 11 Pflanzliche Lebensmittel	6						
BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6						
BK 13 Ernährung des Menschen	6						
4 Wahl (Profil-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BK 20 Betriebliches Produktionsmanagement	6						
BK 23 Public Health Nutrition	6						
BP 03 Altersspezifische Ernährung (Voraussetzung: BK 13)	6						
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BK 13)	6						
BP 07 Beratung im Dienstleistungsbereich Ernährung, Gesundheit und Verbrauch	6						
BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung	6						
BP 18 Konzepte, Methoden und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutsforschung	6						
BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte	6						
BP 20 Konsummuster privater Lebensformen	6						
BP 21 Sozial- und Gesundheitspolitik	6						
BP 22 Kooperation und Partizipation bei Gesundheits- und Sozialdiensten	6						
BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik	6						
BP 96 Lebensmittelsicherheit und Vorratsschutz	6						
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						

Die Module aus der beruflichen Fachrichtung Hauswirtschaft gelten gleichermaßen als Wahl (Pflicht-) module der beruflichen Fachrichtung Nahrungsgewerbe.

A. Berufliche Fachrichtung Agrarwirtschaft

Berufliche Fachrichtung Agrarwirtschaft							
10 Pflicht (Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 01 Chemisches Praktikum	6						
BK 02 Biologie	6						
BK 03 VWL und BWL I	6						
BK 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt	6						
BK 05 Mathematik und Statistik	6						
BK 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik	6						
BK 21 Nutzpflanzenproduktion	6						

BK 22 Tierernährung	6						
BK 24 Pflanzenernährung	6						
BK 46 Tierzucht	6						
5 Wahl-(Profil-)module							
	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BK 25 Phytomedizin	6						
BK 26 Tierhaltung und Nutztierökologie	6						
BK 27 VWL und BWL II	6						
BK 44 Familie und Gesellschaft	6						
BK 47 Genetik und Pflanzenzüchtung	6						
BP 30 Ackerbausysteme: Verfahren des Ackerbaus bei unterschiedlicher Bewirtschaftungsintensität	6						
BP 31 Produktionsökologie	6						
BP 33 Pflanzenzüchtung	6						
BP 34 Grundlagen des organischen Landbaus	6						
BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik im Boden	6						
BP 42 Garten- und Weinbau	6						
BP 44 Qualität vom Tier stammender Lebensmittel	6						
BP 45 Biologische Grundlagen der Tierzüchtung	6						
BP 50 Ernährungspraxis von Nutztieren	6						
BP 51 Spezielle Futtermittelkunde	6						
BP 55 Investition, Finanzierung und Controlling in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BP 56 Agrarproduktionsplanung	6						
BP 58 Welternährungswirtschaft	6						
BP 60 Technik der tierischen Produktion	6						
BP 61 Technik der pflanzlichen Produktion	6						
BP 97 Methoden der Wissensintegration zur Bearbeitung komplexer Ernährungsthemen	6						

B. Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft							
10 Pflicht-(Kern-)module							
	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 01 Chemisches Praktikum	6						
BK 02 Biologie	6						
BK 03 VWL und BWL I	6						
BK 05 Mathematik und Statistik	6						
BK 06 Biochemie I	6						
BK 07 Anatomie und Physiologie	6						
BK 09 Wirtschaftslehre des Haushalts	6						
BK 10 Ernährungsphysiologie	6						
BK 13 Ernährung des Menschen	6						
BK 44 Familie und Gesellschaft	6						
5 Wahl-(Profil-)module							
	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 11 Pflanzliche Lebensmittel	6						
BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6						
BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BK 20 Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft	6						
BK 23 Public Health Nutrition	6						
BK 28 Allgemeine Chemie	6						
BP 03 Altersspezifische Ernährung	6						
BP 05 Angewandte Diätetik	6						
BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung	6						
BP 18 Konzepte, Methoden und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutforschung	6						
BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte	6						
BP 20 Konsummuster privater Lebensformen	6						

BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik und Thermodynamik	6						
BP 31 Produktionsökologie	6						
BP 92 Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie	6						
BP 93 Ernährung und Leistung	6						
BP 95 Lebensgrundlage Wasser							
BP 96 Lebensmittelsicherheit und Vorratsschutz	6						
BP 97 Methoden der Wissensintegration zur Bearbeitung komplexer Ernährungsthemen	6						
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						

VII. Die Anlage 1.1.2 erhält folgende Fassung:

Anlage 1.1.2: Studienverlaufspläne zu den beruflichen Fachrichtungen Elektrotechnik und Maschinenbau Metalltechnik und Elektrotechnik im Bachelor-Studiengang BBB EM ME Ba-Berufliche Fachrichtung Metalltechnik

Berufliche Fachrichtung Metalltechnik							
Modulbezeichnung	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Mathematik 1+2	14	VL Ü	VL Ü				
Technische Mechanik 1+2	12	VL Ü	VL Ü				
Technisches Zeichnen/CAD	4		VL Ü				
Maschinenelemente 1+2	12		VL Ü	VL Ü			
Werkstofftechnik	4	VL Ü					
Technische Thermodynamik	6			VL Ü			
Fertigungsverfahren 1	4		VL Ü				
Messtechnik	4				VL Ü		
Wahlpflichtbereich 6-Module aus 14	Messwertverarbeitung und Qualitätssicherung	5				VL Ü	
	Sensorik, Aktorik 1	5				VL Ü	
	Werkzeugmaschinen	5				VL Ü	
	Technische Schwingungslehre und Akustik	5				VL Ü	
	Fördertechnik	5				VL Ü	
	Mikrosystemtechnik	5				VL Ü	
	Technische Optik	5				VL	

							Ü	
	Regelungstechnik	5					VL Pra	
	Kraftfahrzeugtechnik	5					VL Ü	
	Werkstofftechnik 2	5					VL Ü	
	Produktionsmanagement	5					VL Ü	
	Kraftfahrzeugantriebe	5					VL Ü	
	Kolbenmaschinen	5					VL Ü	
	Elektrische Antriebe	5					VL Ü	

A. Berufliche Fachrichtung Metalltechnik

Berufliche Fachrichtung Metalltechnik							
Modulbezeichnung	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
<u>Mathematik 1</u>	8	VL Ü					
<u>Mathematik 2</u>	6		VL Ü				
<u>Technische Mechanik 1</u>	6	VL Ü					
<u>Technische Mechanik 2</u>	6		VL Ü				
<u>Technisches Zeichnen/CAD</u>	5		VL Ü				
<u>Maschinenelemente 1</u>	5		VL Ü				
<u>Maschinenelemente 2</u>	5			VL Ü			
<u>Werkstofftechnik 1</u>	5	VL Ü					
<u>Technische Thermodynamik</u>	6			VL Ü			
<u>Fertigungsverfahren 1</u>	4		Si				
<u>Messtechnik</u>	4				VL Ü		
<u>Wahlpflichtbereich</u> ch 6 Module aus 20	<u>Messwertverarbeitung und Qualitätssicherung</u>	5				Si	
	<u>Sensorik, Aktorik 1</u>	5				Si Pra	
	<u>Werkzeugmaschinen</u>	5				Si Pra	

	<u>Technische Schwingungslehre und Akustik</u>	<u>5</u>						VL	
								Ü	
	<u>Fördertechnik</u>	<u>5</u>						Si	
								Si	
	<u>Mikrosystemtechnik</u>	<u>5</u>						Pra	
								Si	
	<u>Technische Optik</u>	<u>5</u>						Si	
								Pra	
	<u>Regelungstechnik</u>	<u>5</u>						Si	
								Pra	
	<u>Kraftfahrzeugtechnik</u>	<u>5</u>						Si	
								Pra	
	<u>Werkstofftechnik 2</u>	<u>5</u>						VL	
								Pra	
	<u>Produktionsmanagement</u>	<u>5</u>						VL	
								Ü	
<u>Kraftfahrzeugantriebe</u>	<u>5</u>						Si		
							Pra		
<u>Kolbenmaschinen 1</u>	<u>5</u>						Si		
							Pra		
<u>Elektrische Antriebe</u>	<u>5</u>						Si		
							Ü		
<u>Strömungsmaschinen</u>	<u>5</u>						Si		
							Lab		
<u>Fertigungsverfahren 2</u>	<u>5</u>						Si		
							Pra		
<u>Konstruktionsmethodik</u>	<u>5</u>						Si		
							Lab		
<u>Kraftfahrzeugaufbauten</u>	<u>5</u>						Si		
							Si		
<u>Werkstofftechnik 3</u>	<u>5</u>						Ü		
							Si		
<u>Ölhydraulik und Pneumatik</u>	<u>5</u>						Pra		

Aa. Berufliche Fachrichtung Elektrotechnik mit der Vertiefungsrichtung Automatisierungs- und Energietechnik

Berufliche Fachrichtung Elektrotechnik mit der Vertiefungsrichtung Automatisierungs- und Energietechnik							
Modulbezeichnung	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Elektrotechnik 1 + 2	12	■	■				
Mathematik 1 + 2	15	■	■				
Physik 1 + 2	8	■	■	■			
Messtechnik	5		■	■			
Informatik 1	5	■	■	■	■		
Digitaltechnik	6			■	■	■	
Elektronik	7			■	■	■	
Grundlagen-Praktikum Messtechnik/Elektronik	6				■		
Mikrorechnertechnik	7				■	■	■

Elektrotechnik 3	5						
2-Module (WP)	Steuerungstechnik	7					
	Leittechnik	7					
	Leistungselektronik	7					
	Elektronische Antriebstechnik	7					
	Baugruppen und Geräte	7					

**Ab. Berufliche Fachrichtung Elektrotechnik
mit der Vertiefungsrichtung Informations- und Kommunikationstechnik**

Berufliche Fachrichtung Elektrotechnik mit der Vertiefungsrichtung Informations- und Kommunikationstechnik							
Modulbezeichnung	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Elektrotechnik 1 + 2	12						
Mathematik 1 + 2	15						
Physik 1 + 2	8						
Messtechnik	5						
Informatik 1	5						
Digitaltechnik	6						
Elektronik	7						
Grundlagen-Praktikum Messtechnik/Elektronik	6						
Mikrorechnertechnik	7						
Nachrichtentechnik	5						
2-Module (WP)	Baugruppen und Geräte	7					
	Kommunikationssysteme 1	7					
	Kommunikationssysteme 2	7					
	Optische Nachrichtentechnik	7					
	Funksysteme/Mobilkommunikation	7					

B. Berufliche Fachrichtung Elektrotechnik

Berufliche Fachrichtung Elektrotechnik							
Modulbezeichnung	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Elektrotechnik 1	9						
Elektrotechnik 2	6						
Mathematik 1	9						
Mathematik 2	6						
Physik	6						
Messtechnik	5						
Informatik 1	5						
Digitaltechnik	7						
Elektronik	7						
Grundlagen-Praktikum Messtechnik/Elektronik	4						
Mikrorechnertechnik mit Praktikum	7						
1 Modul (WP)	Elektrotechnik 3	5					
	Informatik 2	5					
	Nachrichtentechnik	5					
	Technische Mechanik	5					
Steuerungstechnik 1	AUT	7					
Leittechnik	AUT	7					

2 Module (WP) Vertiefung	<u>Leistungselektronik</u>	<u>AUT</u>	<u>7</u>						
	<u>Elektrische Maschinen¹</u>	<u>AUT</u>	<u>7</u>						
	<u>Elektronische Antriebstechnik²</u>	<u>AUT</u>	<u>7</u>						
	<u>Kommunikationssysteme 1³</u>	<u>IKT</u>	<u>7</u>						
	<u>Kommunikationssysteme 2⁴</u>	<u>IKT</u>	<u>7</u>						
	<u>Hochfrequenztechnik³</u>	<u>IKT/ELE</u>	<u>7</u>						
	<u>Optische Nachrichtentechnik³</u>	<u>IKT</u>	<u>7</u>						
	<u>Baugruppen und Geräte</u>	<u>ELE</u>	<u>7</u>						
	<u>Mikrocomputersysteme</u>	<u>ELE</u>	<u>7</u>						
	<u>Grundlagen des VLSI-Designs</u>	<u>ELE</u>	<u>7</u>						
	<u>Nanoelektronik⁵</u>	<u>ELE</u>	<u>7</u>						

AUT = Vertiefungsrichtung Automatisierungstechnik

IKT = Vertiefungsrichtung Informations- und Kommunikationstechnik

ELE = Vertiefungsrichtung Elektronik

Hinweis: Der Studienverlaufsplan spiegelt bei den WP der Vertiefung den aktuellen Veranstaltungszyklus (Jahresbetrieb – mit Ausnahme von Steuerungstechnik 1) wider.

¹ Empfohlene Voraussetzung: Elektrotechnik 3

² Empfohlene Voraussetzung: Elektrotechnik 3, Elektrische Maschinen

³ Empfohlene Voraussetzung: Nachrichtentechnik

⁴ Empfohlene Voraussetzung: Nachrichtentechnik, Kommunikationssysteme 1

⁵ Empfohlene Voraussetzung: Grundlagen des VLSI-Designs