

## Mitteilungen der Justus-Liebig-Universität Gießen

**23.06.1982**

**7.30.19 Nr. 1**

Diplomprüfungsordnung Oecotrophologie

### Diplomprüfungsordnung des Fachbereichs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften der Justus-Liebig-Universität Gießen für den Studiengang Haushalts- und Ernährungswissenschaften mit dem Abschluß Diplom-Oecotrophologe vom 23.06.1982 in der Fassung des 5. Änderungsbeschlusses vom 29.06.1994

#### Fassungsinformationen

verabschiedet vom FBR am 29.06.1994.

#### Tabellarische Darstellung der Fassungsinformationen

	FBR	HMWK	ABl./StAnz.	Seite
DPO	26.06.1982	19.04.1985	31.05.1985	302
Berichtigung	FB 19	13.11.1985	31.12.1985	895
1. Änderung	20.12.1985	30.05.1986	31.07.1986	462
2. Änderung	20.12.1985	11.06.1986	31.07.1986	463
3. Änderung	04.05.1988	12.10.1990	14.12.1990	1339
4. Änderung	15.12.1993	29.07.1994	15.09.1994	844
5. Änderung	29.06.1994	27.02.1995	01.04.1996	1129

#### Inhaltsverzeichnis

Fassungsinformationen .....	1
Tabellarische Darstellung der Fassungsinformationen.....	1
I. ALLGEMEINES.....	3
§ 1 Zweck der Prüfung .....	3
§ 2 Diplomgrad .....	3
§ 3 Gliederung des Studiums. Prüfungen, Studiendauer.....	3
§ 4 Prüfungsausschuß.....	3

§ 5 Prüfer und Beisitzer .....	4
§ 6 Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen .....	4
§ 7 Versäumnis, Rücktritt, Täuschung, Ordnungsverstoß .....	4
II. DIPLOM-VORPRÜFUNG .....	5
§ 8 Zulassung .....	5
§ 9 Zulassungsverfahren .....	6
§ 10 Umfang der Diplom-Vorprüfung.....	6
§ 11 Mündliche Prüfung .....	6
§ 12 Schriftliche Prüfung .....	7
§ 13 Bewertung der Vorprüfungsleistungen .....	7
§ 14 Wiederholung der Diplom-Vorprüfung.....	8
§ 15 Zeugnis.....	8
III. DIPLOMPRÜFUNG .....	8
§ 16 Umfang der Diplomprüfung.....	8
§ 17 Zusatzfächer.....	10
§ 18 Voraussetzungen für die Zulassung zur Diplomprüfung .....	10
§ 19 Diplomarbeit .....	11
§ 20 Annahme und Bewertung der Diplomarbeit .....	11
§ 21 Klausurarbeiten .....	11
§ 22 Mündliche Prüfung .....	12
§ 23 Bewertung der Leistungen und Gesamtnote.....	12
§ 24 Wiederholung der Diplomprüfung .....	12
§ 25 Zeugnis.....	13
§ 26 Diplom .....	13
IV. SCHLUSSBESTIMMUNGEN .....	13
§ 27 Ungültigkeit der Diplom-Vorprüfung und der Diplomprüfung .....	13
§ 28 Einsicht in die Prüfungsakten.....	13
§ 29 Prüfungsgebühren .....	13
§ 30 Inkrafttreten .....	14
§ 31 Übergangsbestimmungen.....	14
Anlage 1 .....	15
Prüfungsgegenstände der Diplom-Vorprüfung (§ 10 (4)).....	15
Erster Abschnitt der Diplom-Vorprüfung .....	15
Zweiter Abschnitt der Diplom-Vorprüfung.....	15
ANLAGE 2 .....	15
Studiennachweise.....	18

## I. ALLGEMEINES

Bei Änderungen von Vorschriften über Fächer (Prüfungsfächer, Prüfungsgegenstände, Lehrveranstaltungen nach Maßgabe der Studienordnung, Studiennachweise, Voraussetzung für den Erwerb von Studiennachweisen), die vom Fachbereich Agrarwissenschaften angeboten werden, ist Einvernehmen mit diesem Fachbereich herzustellen.

### § 1 Zweck der Prüfung

Die Diplomprüfung bildet den ersten berufsqualifizierenden Abschluß des Studiums. Durch die Diplomprüfung soll festgestellt werden, ob der Kandidat die für den Übergang in die Berufspraxis notwendigen gründlichen Fachkenntnisse erworben hat, die Zusammenhänge seines Fachs überblickt und die Fähigkeit besitzt, nach wissenschaftlichen Methoden und Erkenntnissen selbständig zu arbeiten.

### § 2 Diplomgrad

Aufgrund der bestandenen Diplomprüfung verleiht der Fachbereich Ernährungs- und Haushaltswissenschaften den akademischen Grad "Diplom-Oecotrophologe" bzw. "Diplom-Oecotrophologin" ("Dipl. oec. troph.").

### § 3 Gliederung des Studiums. Prüfungen, Studiendauer

(1) Der Diplomprüfung geht die Diplom-Vorprüfung voraus. Die Diplom-Vorprüfung wird in zwei Abschnitten abgelegt.

(2) Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich der Prüfungszeit neun Semester. Der Fachbereich regelt das Studium folgendermaßen:

Der erste Prüfungsabschnitt des Vordiploms kann im zweiten Semester, im Anschluß an die Vorlesungszeit dieses Studiums, abgelegt werden.

Der zweite Prüfungsabschnitt des Vordiploms kann im vierten Semester, im Anschluß an die Vorlesungszeit dieses Semesters, abgelegt werden.

Der zweite und dritte Teil der Diplomprüfung kann im achten Semester, im Anschluß an die Vorlesungszeit dieses Semesters, abgelegt werden.

(3) Nach der Diplom-Vorprüfung entscheidet sich der Student für eine der folgenden Fachrichtungen:

1. Ernährungswissenschaft
2. Haushaltswissenschaft
3. Ernährungsökonomie

(4) Der Prüfungsausschuß kann gemäß den §§ 9 und 18 aufgrund eines begründeten Antrages die Zulassung zu einem Prüfungsabschnitt, auch früher als in Absatz 2 vorgesehen, genehmigen.

(5) Zur Ergänzung der wissenschaftlichen Ausbildung ist ein insgesamt sechsmonatiges Fachpraktikum abzuleisten. Es soll den Kontakt zur Berufspraxis schon vor und während der Ausbildung herstellen. Die Durchführung dieses Praktikums wird durch die Praktikumsordnung geregelt.

### § 4 Prüfungsausschuß

(1) Für die Organisation der Prüfungen ist der Prüfungsausschuß zuständig. Der Prüfungsausschuß achtete darauf, daß die Bestimmungen der Prüfungsordnung eingehalten werden. Er berichtet regelmäßig dem Fachbereich über die Entwicklung der Prüfungen und der Studienzeiten und gibt Anregungen zur Reform der Studienordnung und der Prüfungsordnung. Der Prüfungsausschuß entscheidet in allen Angelegenheiten, die nicht durch diese Ordnung einem anderen Organ übertragen sind.

(2) Der Prüfungsausschuß besteht aus fünf Professoren und zwei Studenten aus dem Studiengang Haushalts- und Ernährungswissenschaften (Diplom-Oecotrophologe). Der Fachbereich Haushalts- und Ernährungswissenschaften entsendet vier Professoren, der Fachbereich Agrarwissenschaften einen Professor. Die Amtszeit der Professoren beträgt 3 Jahre, die der Studenten 1 Jahr.

(3) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses werden von den Vertretern ihrer Gruppe im jeweiligen Fachbereichsrat gewählt.

(4) Der Prüfungsausschuß wählt den Vorsitzenden und den stellvertretenden Vorsitzenden aus dem Kreis der ihm angehörigern Professoren. Der Ausschuß kann dem Vorsitzenden die Durchführung einzelner Aufgaben übertragen. Bei Einspruch über Entscheidungen des Vorsitzenden entscheidet der Prüfungsausschuß.

(5) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses haben das Recht, den Prüfungen beizuwohnen.

#### **§ 5 Prüfer und Beisitzer**

(1) Der Prüfungsausschuß bestellt die Prüfer und die Beisitzer. Er kann die Bestellung dem Vorsitzenden übertragen.

(2) Zum Prüfer dürfen bestellt werden: Professoren und Hochschulassistenten, soweit sie selbständig Lehraufgaben wahrnehmen, entpflichtete Professoren und Professoren im Ruhestand, Honorarprofessoren und Privatdozenten. Ist es zur Gewährleistung eines geordneten Prüfungsbetriebes erforderlich, sind zur Abnahme von Prüfungen auch sonstige Hochschulassistenten und wissenschaftliche Mitarbeiter, soweit sie Aufgaben nach § 45 Abs. 1 Satz 2 des Hessischen Universitätsgesetzes wahrnehmen, befugt.

(3) Zum Beisitzer darf nur bestellt werden, wer Mitglied oder Angehöriger der Justus-Liebig-Universität ist und die Diplomprüfung oder eine vergleichbare Prüfung bestanden hat.

(4) Sind für ein Fach mehrere Prüfer zu bestellen, so ist dem Kandidaten Gelegenheit zu geben, für die mündlichen Prüfungen und für die Diplomarbeit einen Prüfer vorzuschlagen. Diesem Vorschlag ist nach Möglichkeit zu folgen.

(5) Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses sorgt dafür, daß dem Kandidaten die Namen der Prüfer spätestens vier Wochen vor dem jeweiligen Termin bekanntgegeben werden.

(6) Alle Prüfer, die an der Prüfung eines Kandidaten beteiligt sind, bilden eine Prüfungskommission.

(7) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses, deren Stellvertreter, die Prüfer und die Beisitzer unterliegen der Amtsverschwiegenheit. Sofern sie nicht im öffentlichen Dienst stehen, sind sie durch den Vorsitzenden zur Verschwiegenheit zu verpflichten.

#### **§ 6 Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen**

(1) Einschlägige Studienzeiten in anderen wissenschaftlichen Hochschulen im Geltungsbereich des Grundgesetzes und dabei erbrachte Studienleistungen werden angerechnet.

(2) Studienzeiten in anderen Studiengängen sowie dabei erbrachte Studienleistungen werden angerechnet, soweit ein fachlich gleichwertiges Studium nachgewiesen wird. Studienzeiten an anderen Hochschulen sowie dabei erbrachte Studienleistungen werden angerechnet, soweit ein fachlich gleichartiges Studium nachgewiesen wird. Für die Gleichwertigkeit von Studienzeiten und Studienleistungen an ausländischen Hochschulen sind die von Kultusministerkonferenz und Westdeutscher Rektorenkonferenz gebilligten Äquivalenzvereinbarungen maßgebend. Soweit Äquivalenzvereinbarungen nicht vorliegen, entscheidet der Prüfungsausschuß. Im übrigen kann bei Zweifeln an der Gleichwertigkeit die Zentralstelle für ausländisches Bildungswesen gehört werden.

(3) Diplom-Vorprüfungen und andere gleichwertige Prüfungsleistungen, die der Kandidat an wissenschaftlichen Hochschulen im Geltungsbereich des Grundgesetzes in demselben Studiengang bestanden hat, werden angerechnet. Diplom-Vorprüfungen und einzelne Prüfungsleistungen in anderen Studiengängen oder an anderen Hochschulen werden angerechnet, soweit die Gleichwertigkeit nachgewiesen wird. Anstelle der Diplom-Vorprüfung können in begründeten Ausnahmefällen andere Prüfungsleistungen angerechnet werden, soweit die Gleichwertigkeit nachgewiesen wird. Absatz 2 Satz 3 gilt entsprechend.

(4) In staatlich anerkannten Fernstudien erworbene Leistungsnachweise werden, soweit sie gleichwertig sind, als Studien- oder Prüfungsleistungen sowie auf die Studienzeit angerechnet. Bei der Festlegung der Gleichwertigkeit sind gemeinsame Beschlüsse der Kultusministerkonferenz und der westdeutschen Rektorenkonferenz zu beachten.

#### **§ 7 Versäumnis, Rücktritt, Täuschung, Ordnungsverstoß**

(1) Eine Prüfungsleistung gilt als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet, wenn der Kandidat zu einem Prüfungstermin ohne triftige Gründe nicht erscheint oder wenn er nach Beginn der Prüfung ohne triftige Gründe von der Prüfung zurücktritt.

(2) Die für den Rücktritt oder das Versäumnis geltend gemachten Gründe müssen dem Prüfungsausschuß unverzüglich schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht werden. Bei Krankheit des Kandidaten kann die Vorlage eines amtsärztlichen Attestes verlangt werden. Werden die Gründe anerkannt, so wird ein neuer Termin anberaumt. Die bereits vorliegenden Prüfungsergebnisse sind in diesem Fall anzurechnen.

(3) Versucht der Kandidat, das Ergebnis seiner Prüfungsleistung durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen, gilt die betreffende Prüfungsleistung als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet. Ein Kandidat, der den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung stört, kann von dem jeweiligen Prüfer oder Aufsichtsführenden von der Fortsetzung der Prüfungsleistung ausgeschlossen werden; in diesem Falle gilt die betreffende Prüfungsleistung als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet.

Wird der Kandidat von der weiteren Erbringung einer Prüfungsleistung ausgeschlossen, kann er verlangen, daß diese Entscheidung vom Prüfungsausschuß überprüft wird.

(4) Ablehnende Entscheidungen des Prüfungsausschusses sind dem Kandidaten unverzüglich schriftlich mitzuteilen und zu begründen. Dem Kandidaten ist Gelegenheit zum rechtlichen Gehör zu geben.

## II. DIPLOM-VORPRÜFUNG

### § 8 Zulassung

(1) Zum ersten Abschnitt der Diplom-Vorprüfung kann nur zugelassen werden, wer

1. das Zeugnis der Allgemeinen Hochschulreife, einer einschlägigen fachgebundenen Hochschulreife oder ein durch Rechtsvorschrift oder von der zuständigen staatlichen Stelle als gleichwertig anerkanntes Zeugnis besitzt, und
2. den Nachweis erbringt über die erfolgreiche Teilnahme (Studiennachweis) an
  - a) einem anorganisch oder organisch-chemischen Praktikum und
  - b) einer botanisch-mikroskopischen Übung.

(2) Zum zweiten Abschnitt der Diplom-Vorprüfung kann nur zugelassen werden, wer

1. den ersten Abschnitt erfolgreich bestanden hat,
2. die erfolgreiche Teilnahme (Studiennachweis) an den im folgenden aufgeführten Fächern bzw. Fächerkombinationen nachweist.
  - a) Physik
  - b) Mathematik und Statistik
  - c) Mikrobiologie und Hygiene
  - d) Soziologie

(3) Der Antrag auf Zulassung zu den beiden Prüfungsabschnitten der Diplom-Vorprüfung ist jeweils schriftlich bis zum festgelegten Termin für die jeweilige Prüfungsperiode beim Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu stellen. Dem Antrag ist beizufügen:

1. die Nachweise über das Vorliegen der in Abs. 1 und 2 genannten Zulassungsvoraussetzungen,
2. eine Darstellung des Bildungsganges,
3. das Studienbuch und die Studienbescheinigung oder die an ihre Stelle tretenden Unterlagen,
4. eine Erklärung darüber, ob der Kandidat bereits eine Diplom-Vorprüfung in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften nicht bestanden hat oder sich in einem schwebenden Prüfungsverfahren befindet,
5. der Nachweis über die eingezahlte Prüfungsgebühr.

(4) Ist es dem Kandidaten nicht möglich, eine nach Abs. 3 Satz 2 erforderliche Unterlage in der vorgeschriebenen Weise beizufügen, kann der Prüfungsausschuß gestatten, den Nachweis auf andere Art zu führen. Die Entscheidung über die Zulassung wird dem Kandidaten in diesem Falle mitgeteilt.

(5) Der Kandidat muß mindestens das letzte Semester vor dem jeweiligen Abschnitt der Diplom-Vorprüfung an der Justus-Liebig-Universität Gießen eingeschrieben gewesen sein. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuß.

### **§ 9 Zulassungsverfahren**

(1) Aufgrund der eingereichten Unterlagen entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses über die Zulassung.

(2) Die Zulassung darf nur versagt werden, wenn

1. die in § 8 Abs. 1 und 2 genannten Voraussetzungen nicht erfüllt sind, oder
2. die Unterlagen unvollständig sind, oder
3. der Kandidat die Diplom-Vorprüfung oder die Diplomprüfung in demselben Studiengang an einer wissenschaftlichen Hochschule im Geltungsbereich des Grundgesetzes endgültig nicht bestanden hat.

(3) Wird die Zulassung versagt, so ist der Kandidat zu benachrichtigen.

### **§ 10 Umfang der Diplom-Vorprüfung**

(1) Durch die Diplom-Vorprüfung soll der Kandidat nachweisen, daß er sich die inhaltlichen Grundlagen seines Faches, ein methodisches Instrumentarium und eine systematische Orientierung erworben hat, die erforderlich sind, um das weitere Studium mit Erfolg zu betreiben.

(2) Die Diplom-Vorprüfung umfaßt zwei Prüfungsabschnitte.

(3) Die Prüfungsfächer sind:

Erster Abschnitt:

1. Chemie
2. Biologie
3. Volkswirtschaftslehre

Die Fächer 1 und 3 werden mündlich, die Fächer 2 und 4 werden schriftlich geprüft.

Zweiter Abschnitt:

1. Ernährungsphysiologie (einschließlich biochemischer Grundlagen)
2. Erzeugung der Grundnahrungsmittel
3. Wirtschaftslehre des Haushalts
4. Allgemeine Physiologie und Anatomie

Die Fächer 1 und 2 werden mündlich, die Fächer 3 und 4 werden schriftlich geprüft.

(4) Die Prüfungsgegenstände sind in Anlage 1 aufgeführt.

(5) Die Prüfungsabschnitte der Diplom-Vorprüfung sind jeweils in dem Prüfungszeitraum abzuschließen, für den eine Zulassung erteilt wurde. Als Prüfungszeiträume gelten die Zeitabschnitte zwischen der Beendigung der Vorlesungen für das Sommersemester (Wintersemester) und dem Beginn der Vorlesungen im Wintersemester (Sommersemester), in der Regel jedoch 8 Wochen. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuß.

(6) Macht ein Kandidat durch ein ärztliches Zeugnis glaubhaft, daß er wegen ständiger körperlicher Behinderung nicht in der Lage ist, die Prüfung ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form abzulegen, kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses gestatten, gleichwertige Prüfungsleistungen in einer anderen Form zu erbringen.

### **§ 11 Mündliche Prüfung**

(1) Mündliche Prüfungen werden entweder von mehreren Mitgliedern der Prüfungskommission (Kollegialprüfung) oder vor einem Prüfer in Gegenwart eines sachkundigen Beisitzers als Gruppenprüfungen oder als Einzelprüfungen abgelegt. Hierbei wird jeder Kandidat in einem Prüfungsfach grundsätzlich von nur einem Prüfer geprüft. Vor der Festsetzung der Note gemäß § 13 Abs. 1 hört der Prüfer die anderen an einer Kollegialprüfung teilnehmenden Prüfer oder Beisitzer.

(2) Die Dauer der mündlichen Prüfung beträgt für jeden Kandidaten und jedes Prüfungsfach mindestens 15 und höchstens 45 Minuten.

(3) Die wesentlichen Gegenstände und Ergebnisse der Prüfung in den einzelnen Fächern sind in einem Protokoll festzuhalten. Das Ergebnis der einzelnen Prüfungen ist dem Kandidaten im Anschluß an die mündliche Prüfung bekanntzugeben.

(4) Zur mündlichen Prüfung sind Studenten desselben Studienganges als Zuhörer nach Maßgabe der räumlichen Verhältnisse zugelassen. Auf Antrag kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses die Öffentlichkeit ausschließen. Die Öffentlichkeit gilt nicht für die Beratung und Bekanntgabedes Prüfungsergebnisses.

### § 12 Schriftliche Prüfung

(1) In der schriftlichen Prüfung hat der Kandidat schriftlich gestellte Fragen unter Aufsicht zu beantworten. Allen Prüflingen eines Prüfungstermins sind dieselben Prüfungsfragen zu stellen; diese werden von allen Fachvertretern der jeweiligen Prüfungsfächer gemeinsam erarbeitet. § 21 Abs. 2 gilt entsprechend.

(2) Die Prüfungsleistungen der schriftlichen Prüfung werden von zwei Prüfern bewertet, wenn für das jeweilige Prüfungsfach zwei Prüfer bestellt werden können. Die Note ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen. § 13 gilt entsprechend.

(3) Wird eine schriftliche Prüfung mit "nicht ausreichend" bewertet, findet eine mündliche Zusatzprüfung statt. Der Prüfer stellt unter Berücksichtigung des Ergebnisses der schriftlichen Prüfung fest, ob der Leistungsstand des Kandidaten noch als "ausreichend" beurteilt werden kann. § 11 findet entsprechende Anwendung.

(4) Der/die Vorsitzende des Prüfungsausschusses setzt die Termine für die schriftlichen und mündlichen Prüfungen fest. Die Termine sind rechtzeitig am Informationsbrett des Prüfungsamtes bekanntzugeben.

(5) Der Prüfungsausschuß stellt die Gleichwertigkeit zwischen schriftlicher und mündlicher Prüfung sicher.

(6) Das Ergebnis der Prüfung wird dem Kandidaten zur Kenntnis gegeben.

### § 13 Bewertung der Vorprüfungsleistungen

(1) Für die Bewertung der Leistungen sind folgende Noten zu verwenden:

1 =	sehr gut	=	eine hervorragende Leistung;
2 =	gut	=	eine Leistung, die erheblich über den durchschnittlichen Anforderungen liegt;
3 =	befriedigend	=	eine Leistung, die durchschnittlichen Anforderungen entspricht;
4 =	ausreichend	=	eine Leistung, die trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt;
5 =	nicht ausreichend	=	eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht mehr genügt.

Zur differenzierteren Bewertung der Leistungen können die Notenziffern um 0,3 erniedrigt oder erhöht werden. Die Noten 0,7 und 5,3 sind dabei ausgeschlossen.

(2) Die Prüfung ist bestanden, wenn sämtliche Fachnoten mindestens "ausreichend" (bis 4,0) sind.

(3) Die Gesamtnote errechnet sich aus dem Durchschnitt der Noten in den einzelnen Prüfungsfächern.

Die Gesamtnote einer bestandenen Prüfung lautet:

Bei einem Durchschnitt bis 1,5	=	sehr gut
bei einem Durchschnitt über 1,5 bis 2,5	=	gut
bei einem Durchschnitt über 2,5 bis 3,5	=	befriedigend
bei einem Durchschnitt über 3,5 bis 4,0	=	ausreichend
bei einem Durchschnitt über 4,0	=	nicht ausreichend.

(4) Bei der Bildung der Gesamtnote wird nur die erste Dezimalstelle hinter dem Komma berücksichtigt; alle weiteren Stellen werden ohne Rundung gestrichen.

### § 14 Wiederholung der Diplom-Vorprüfung

- (1) Die Prüfung kann jeweils in den Fächern, in denen sie nicht bestanden ist oder als nicht bestanden gilt, wiederholt werden.
- (2) Die Wiederholungsprüfung muß innerhalb eines Jahres erfolgen. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuß. Für die Wiederholungsprüfung gelten §§ 11-13 entsprechend.
- (3) Eine zweite Wiederholung desselben Prüfungsfaches, desselben Prüfungsabschnittes oder der ganzen Diplom-Vorprüfung ist nur in Ausnahmefällen zulässig. Hierüber entscheidet der Prüfungsausschuß mit einer Mehrheit von 2/3 seiner Mitglieder.

### § 15 Zeugnis

- (1) Über die bestandene Vorprüfung ist unverzüglich, möglichst innerhalb von vier Wochen, ein Zeugnis auszustellen, das die in den Einzelfächern erzielten Noten und die Gesamtnote enthält. Das Zeugnis ist vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu unterzeichnen.
- (2) Ist die Diplom-Vorprüfung nicht bestanden oder gilt sie als nicht bestanden, so erteilt der Vorsitzende des Prüfungsausschusses dem Kandidaten hierüber einen schriftlichen Bescheid, der auch darüber Auskunft gibt, ob und gegebenenfalls in welchem Umfang und innerhalb welcher Frist die Diplom-Vorprüfung wiederholt werden kann.
- (3) Der Bescheid über die nicht bestandene Prüfung ist mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen.
- (4) Hat der Kandidat die Diplom-Vorprüfung nicht bestanden, wird ihm auf Antrag und gegen Vorlage der entsprechenden Nachweise sowie der Exmatrikulationsbescheinigung ein vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu unterzeichnender schriftlicher Bescheid ausgestellt, der die erbrachten Prüfungsleistungen und deren Noten, die zum Bestehen der Diplom-Vorprüfung fehlenden Prüfungsleistungen sowie den Vermerk enthält, daß die Diplom-Vorprüfung nicht bestanden und das Studium abgebrochen worden ist.

## III. DIPLOMPRÜFUNG

### § 16 Umfang der Diplomprüfung

- (1) Die Diplomprüfung besteht aus:
  1. der Diplomarbeit (1. Teil der Diplomprüfung),
  2. zwei Klausurarbeiten, deren Themen den Prüfungsfächern nach Abs. 2 entnommen werden (2. Teil der Diplomprüfung)
  3. den mündlichen Prüfungen in allen in Abs. 2 genannten 6 Prüfungsfächern einer Fachrichtung (3. Teil der Diplomprüfung).
- (2) Die Prüfungsfächer sind:
  1. Fachrichtung Ernährungswissenschaft
    - 1) Angewandte Ernährungslehre
    - 2) Biochemie
    - 3) Lebensmittellehre
    - 4) Wirtschaftslehre des Haushalts (Schwerpunkt Familienhaushalt oder Großhaushalt)
    - 5) eines der folgenden Fächer
      - a) im Schwerpunkt "Physiologie": Pathophysiologie
      - b) im Schwerpunkt "Technologie": Lebensmitteltechnologie
    - c) im Schwerpunkt "Wirtschaftswissenschaft": Welternährungswirtschaft
  - 6) Das 6. Prüfungsfach ist ein Wahlpflichtfach, das der Kandidat aus folgender Liste wählen kann:
    - a) eines der als 5. Prüfungsfach nicht gewählten Fächer

- b) Ernährung in Entwicklungsländern
- c) Tierernährung
- d) Pflanzenernährung
- e) Vorratshaltung und Vorratsschutz
- f) Spezielle Produktion pflanzlicher Nahrungsrohstoffe
- g) Spezielle Produktion tierischer Nahrungsrohstoffe
- h) Marktlehre der Ernährungswissenschaft
- i) Beratungs- und Kommunikationswesen
- j) ein unter 1)-6) genanntes Fach der Fachrichtungen "Haushaltswissenschaft" oder "Ernährungsökonomie", das nicht bereits Pflichtfach ist.

## 2. Fachrichtungen Haushaltswissenschaft

- 1) Wirtschaftslehre des Haushalts (Schwerpunkt Familienhaushalt oder Großhaushalt)
- 2) Angewandte Ernährungslehre
- 3) Haushaltstechnik und Arbeitslehre
- 4) eines der folgenden Fächer
  - a) Verbrauchslehre
  - b) Wohnökologie
- 5) eines der folgenden Fächer
  - a) Soziologie
  - b) Beratungs- und Kommunikationswesen
- 6) Das 6. Prüfungsfach ist ein Wahlpflichtfach, das der Kandidat aus folgender Liste wählen kann:
  - a) eines der als 4. oder 5. Prüfungsfach nicht gewählten Fächer
  - b) Marketing der Ernährungswissenschaft
  - c) Betriebswirtschaftslehre der Nahrungsmittelproduktion
  - d) Marktlehre der Ernährungswirtschaft
  - e) Lebensmittellehre
  - f) Sozial- und Familienpolitik
  - g) ein unter 1) bis 6) genanntes Fach der Fachrichtungen "Ernährungswissenschaft" oder "Ernährungsökonomie", das nicht bereits Pflichtfach ist.

## 3. Fachrichtung Ernährungsökonomie

- 1) Betriebslehre der Ernährungswissenschaft
- 2) Markt- und Absatzlehre der Ernährungswirtschaft
- 3) Wirtschaftslehre des Haushalts (Schwerpunkt Familienhaushalt oder Großhaushalt)
- 4) Angewandte Ernährungslehre
- 5) eines der folgenden Fächer
  - a) Soziologie
  - b) Lebensmitteltechnologie
  - c) Lebensmittellehre
- 6) Das 6. Prüfungsfach ist ein Wahlpflichtfach, das der Kandidat aus folgender Liste wählen kann:

- a) eines der als 5. Prüfungsfach nicht gewählten Fächer
- b) Ernährungspolitik
- c) Welternährungswirtschaft
- d) Beratungs- und Kommunikationswesen
- e) Systemplanung und Informationsverarbeitung in der Ernährungswissenschaft
- f) eines der unter 1) bis 6) genannten Fächer der Fachrichtungen "Haushaltswissenschaft" und "Ernährungswissenschaft", das nicht bereits Pflichtfach ist.

(3) Die Prüfungsgegenstände sind in der Anlage 2 aufgeführt.

(4) Macht ein Kandidat durch ein ärztliches Zeugnis glaubhaft, daß er wegen ständiger körperlicher Behinderung nicht in der Lage ist, die Prüfung ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form abzulegen, kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses gestatten, gleichwertige Prüfungsleistungen in einer anderen Form zu erbringen.

#### **§ 17 Zusatzfächer**

(1) Der Kandidat kann sich in weiteren als den vorgeschriebenen Fächern einer Prüfung unterziehen (Zusatzfächer).

(2) Das Ergebnis der Prüfung in diesen Fächern wird auf Antrag des Kandidaten in das Zeugnis aufgenommen, jedoch bei der Festsetzung der Gesamtnote nicht mit einbezogen.

#### **§ 18 Voraussetzungen für die Zulassung zur Diplomprüfung**

(1) Zum 1. Teil der Diplomprüfung (Diplomarbeit) kann nur zugelassen werden, wer

- 1. das Zeugnis der Allgemeinen Hochschulreife, einer einschlägigen fachgebundenen Hochschulreife oder ein durch Rechtsvorschrift oder von der zuständigen staatlichen Stelle als gleichwertig anerkanntes Zeugnis besitzt,
- 2. die Diplom-Vorprüfung an einer wissenschaftlichen Hochschule im Geltungsbereich des Grundgesetzes bestanden hat. § 6 Abs. 3 gilt entsprechend,
- 3. ein mindestens sechssemestriges Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften durchgeführt hat.

(2) Zum 2. Teil der Diplomprüfung (Klausurarbeiten) kann nur zugelassen werden, wer

- 1. den ersten Teil der Diplomprüfung (Diplomarbeit) mindestens mit "ausreichend" bestanden hat,
- 2. ein mindestens achtsemestriges Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften durchgeführt hat,
- 3. das nach § 3 Abs. 5 geforderte Fachpraktikum abgeleistet hat,
- 4. bei der Anmeldung zur Prüfung dem Antrag folgende Studiennachweise beifügt, und zwar in der
  - 1) Fachrichtung "Ernährungswissenschaft": Studiennachweise betreffend
    - a) ein Praktikum der organischen Chemie,
    - b) zwei Praktika der Biochemie,
    - c) ein Praktikum Ernährungsphysiologischer Arbeitsmethoden,
    - d) zwei Praktika der Lebensmittelchemie,
    - e) zwei Praktika der Nahrungszubereitung,
    - f) zwei ernährungswissenschaftliche Seminare,
    - g) zwei Seminare zur Wirtschaftslehre des Familien-/Großhaushalts (im jeweils gewählten Schwerpunkt);
  - 2) Fachrichtung "Haushaltswissenschaft" Studiennachweise, betreffend
    - a) zwei Seminare zur Wirtschaftslehre des Familien-/Großhaushalts (im jeweils

Diplomprüfungsordnung Oecotrophologie	23.06.1982	7.30.19 Nr. 1	S. 11
---------------------------------------	------------	---------------	-------

- gewählten Schwerpunkt),
- b) ein Seminar zur Funktionslehre/Haushaltsanalyse,
  - c) Lehrveranstaltung Arbeitslehre;
- 3) Fachrichtung "Ernährungsökonomie":  
Studiennachweise betreffend
- a) ein Seminar zur Betriebslehre der Ernährungswirtschaft,
  - b) eine Übung zur Markt- und Absatzlehre der Ernährungswirtschaft,
  - c) zwei Seminare zur Wirtschaftslehre des Familien-/Großhaushalts (im jeweils gewählten Schwerpunkt).

(3) Zum 3. Teil der Diplomprüfung (mündliche Prüfung) wird ohne Antrag zugelassen, wer in einer Klausurarbeit mindestens die Note "ausreichend" erreicht hat.

(4) Im übrigen gelten die §§ 8 Abs. 3-5 und 9 entsprechend. Zusätzlich hat der Kandidat im Antrag auf Zulassung die von ihm gewählte Fachrichtung anzugeben.

### **§ 19 Diplomarbeit**

(1) Die Diplomarbeit soll zeigen, daß der Kandidat in der Lage ist, ein Problem aus seiner Fachrichtung selbständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten. Die Diplomarbeit kann auch in Form einer Gruppenarbeit zugelassen werden, wenn der als Prüfungsleistung zu bewertende Beitrag des einzelnen aufgrund der Angabe von Abschnitten, Seitenzahlen und anderen objektiven Kriterien, die eine eindeutige Abgrenzung ermöglichen, deutlich unterscheidbar ist und die Anforderungen nach Satz 1 erfüllt. Das Thema der Diplomarbeit muß so beschaffen sein, daß es innerhalb der in Abs. 5 genannten Frist bearbeitet werden kann.

(2) Der Kandidat bestimmt, aus welchem der Fächer 1-6 seiner Fachrichtung das Thema der Diplomarbeit zu erstellen ist; ihm ist Gelegenheit zu geben, für das Thema Vorschläge zu machen.

(3) Die Diplomarbeit kann von jedem das Fach nach Absatz 2 vertretenden Professor sowie von Hochschulassistenten, die einschlägige Lehrveranstaltungen selbständig durchführen, vergeben und betreut werden. Entpflichtet Professoren und Professoren im Ruhestand, Honorarprofessoren und Privatdozenten können die Diplomarbeit vergeben und betreuen, wenn die Betreuung und die Bewertung der Arbeit sichergestellt sind. Die Ausgabe erfolgt durch den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses. Der Zeitpunkt der Ausgabe ist aktenkundig zu machen.

(4) Auf Antrag des Kandidaten sorgt der Vorsitzende des Prüfungsausschusses dafür, daß der Kandidat zum vorgeschriebenen Zeitpunkt nach § 18 Abs. 1 Ziffer 3 das Thema seiner Diplomarbeit erhält.

(5) Die Zeit von der Themenstellung bis zur Ablieferung der Arbeit soll 3 Monate, bei experimentellen Arbeiten 6 Monate nicht überschreiten. Auf Antrag kann der Prüfungsausschuß die Bearbeitungszeit in Ausnahmefällen auf insgesamt höchstens 6 bzw. 12 Monate verlängern. Das Thema kann nur einmal und nur innerhalb der ersten 2 Monate der Bearbeitungszeit zurückgegeben werden.

(6) Bei der Ausgabe der Diplomarbeit hat der Kandidat schriftlich zu versichern, daß er die Arbeit selbständig verfaßt und keine anderen als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt hat.

### **§ 20 Annahme und Bewertung der Diplomarbeit**

(1) Die Diplomarbeit ist fristgemäß in zweifacher Ausfertigung beim Vorsitzenden des Prüfungsausschusses abzugeben; der Abgabezeitpunkt ist aktenkundig zu machen. Wird die Diplomarbeit nicht fristgemäß abgeliefert, gilt sie als mit "nicht ausreichend" bewertet.

(2) Die Diplomarbeit wird von zwei Gutachtern bewertet, von denen einer der Betreuer sein soll. Bei nicht übereinstimmender Bewertung ist ein dritter Gutachter zu bestellen; in diesem Falle entscheidet die Prüfungskommission über die Bewertung in den Grenzen der durch die Gutachten gegebenen Noten.

### **§ 21 Klausurarbeiten**

(1) Die beiden Klausuren werden vor jedem Prüfungstermin aus den Fächern 1) bis 6) (§ 16 Abs. 2) auf Vorschlag der jeweiligen Fachvertreter vom Prüfungsausschuß für jede Fachrichtung festgelegt. Die Themen für

die erste Klausur werden aus den Fächern 1) bis 3), die Themen für die zweite Klausur aus den Fächern 4) bis 5) festgelegt.

(2) Für die Anfertigung der Klausurarbeiten stehen je vier Zeitstunden zur Verfügung. Über die Benutzung von Hilfsmitteln entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses im Einvernehmen mit den jeweiligen Fachvertretern.

(3) Die Klausurarbeiten werden von zwei Prüfern bewertet, wenn für das jeweilige Prüfungsfach zwei Prüfer bestellt werden können. Für die Bewertung gelten § 13 Abs. 1 und § 12 Abs. 2 und 3 entsprechend.

## § 22 Mündliche Prüfung

Für die mündliche Prüfung gilt § 11 entsprechend.

## § 23 Bewertung der Leistungen und Gesamtnote

(1) Für die Bewertung der einzelnen Prüfungsleistungen in der Diplomprüfung und der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern gilt § 13 Abs. 1 entsprechend.

(2) Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn

1. die Diplomarbeit mindestens mit der Note "ausreichend" (bis 4,0) bewertet wurde,
2. in den einzelnen Fächern und in mindestens einer Klausur die Note "ausreichend" (bis 4,0) erreicht wurde, und
3. die Gesamtnote der Diplomprüfung mindestens "ausreichend" (bis 4,0) beträgt.

(3) Die Gesamtnote der Diplomprüfung berechnet sich aus dem gewogenen Mittel der Prüfungsnoten der Diplomprüfung und lautet

bei einem Durchschnitt von 1,0	=	mit Auszeichnung
bei einem Durchschnitt über 1,0 bis 1,5	=	sehr gut
bei einem Durchschnitt über 1,5 bis 2,5	=	gut
bei einem Durchschnitt über 2,5 bis 3,5	=	befriedigend
bei einem Durchschnitt über 3,5 bis 4,0	=	ausreichend.

Bei Bildung der Gesamtnote wird nur die erste Dezimalzahl hinter dem Komma berücksichtigt; alle weiteren Stellen werden ohne Rundung gestrichen.

Die in den einzelnen Prüfungsteilen und Prüfungsfächern erzielten Noten erhalten folgende Gewichtungsfaktoren:

Diplomarbeit		4
Prüfungsfächer 1) - 4)	je	3
Prüfungsfächer 5) und 6)	je	2
Klausurarbeiten	je	1.

## § 24 Wiederholung der Diplomprüfung

(1) Die Prüfung in den einzelnen Fächern und die Diplomarbeit können bei "nicht ausreichenden" Leistungen einmal wiederholt werden.

(2) Gilt die Prüfung in zwei oder mehr Fächern als nicht bestanden, oder wird sie als nicht bestanden erklärt (§ 7 Abs. 1 und 3), so entscheidet der Prüfungsausschuß, in welchem Umfang die Prüfung in den einzelnen Fächern oder ob sie in allen Teilen zu wiederholen ist. Wurde die Diplomarbeit mit der Note "ausreichend" oder besser bewertet, so ist sie bei der Wiederholungsprüfung anzurechnen.

(3) Wird die Diplomarbeit wiederholt, hat der Kandidat ein neues Thema zu beantragen. Die Rückgabe des Themas ist nur möglich, wenn der Kandidat nicht schon früher von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht hat.

(4) Eine zweite Wiederholung der Diplomarbeit ist ausgeschlossen. Eine zweite Wiederholung der übrigen Prüfungsfächer ist nur möglich, wenn der Kandidat in mindestens einem Fach die Note "ausreichend" erhalten hat.

(5) Die Wiederholung einer Prüfung kann frühestens nach einem Monat, sie muß spätestens nach zwei Semestern erfolgen.

### § 25 Zeugnis

(1) Hat der Kandidat die Diplomprüfung bestanden, so erhält er über die Ergebnisse ein Zeugnis. § 15 Abs. 2-4 gilt entsprechend. In das Zeugnis wird auch das Thema der Diplomarbeit und deren Note aufgenommen. Gegebenenfalls soll ferner die gewünschte Fachrichtung in das Zeugnis aufgenommen werden.

(2) Das Zeugnis trägt das Datum des Tages, an dem die letzte Prüfungsleistung erbracht wurde. Datum, Fächer und Noten des Vordiploms sind aufzuführen. Das Zeugnis ist vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu unterzeichnen.

### § 26 Diplom

(1) Gleichzeitig mit dem Zeugnis wird dem Kandidaten ein Diplom mit dem Datum des Zeugnisses ausgehändigt. Darin wird die Verleihung des akademischen Diplomgrades beurkundet.

(2) Das Diplom wird vom Dekan des Fachbereiches Ernährungs- und Haushaltswissenschaften und vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unterzeichnet und mit dem Siegel der Universität versehen.

## IV. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

### § 27 Ungültigkeit der Diplom-Vorprüfung und der Diplomprüfung

(1) Hat der Kandidat bei einer Prüfung getäuscht und wird diese Tatsache erst nach der Aushändigung des Zeugnisses bekannt, so kann der Prüfungsausschuß nachträglich die Noten für diejenigen Prüfungsleistungen, bei deren Erbringung der Kandidat getäuscht hat, entsprechend berichtigen und die Prüfung ganz oder teilweise für nicht bestanden erklären.

(2) Waren die Voraussetzungen für die Zulassung zu einer Prüfung nicht erfüllt, ohne daß der Kandidat hierüber täuschen wollte, und wird diese Tatsache erst nach der Aushändigung des Zeugnisses bekannt, so wird dieser Mangel durch das Bestehen der Prüfung geheilt. Hat der Kandidat die Zulassung vorsätzlich zu Unrecht erwirkt, so entscheidet der Prüfungsausschuß unter Beachtung der allgemeinen verwaltungsrechtlichen Grundsätze über die Rücknahme rechtswidriger Verwaltungsakte.

(3) Dem Kandidaten ist vor einer Entscheidung Gelegenheit zur Äußerung zu geben.

(4) Das unrichtige Prüfungszeugnis ist einzuziehen und gegebenenfalls ein neues zu erteilen. Eine Entscheidung nach Absatz 1 und Absatz 2 Satz 2 ist nach einer Frist von 5 Jahren ab dem Datum des Prüfungszeugnisses ausgeschlossen.

### § 28 Einsicht in die Prüfungsakten

(1) Nach Abschluß des Prüfungsverfahrens wird dem Kandidaten auf Antrag Einsicht in seine schriftlichen Prüfungsarbeiten, die darauf bezogenen Gutachten der Prüfer und in die Prüfungsprotokolle gewährt.

(2) Der Antrag ist binnen einem Monat nach Aushändigung des Prüfungszeugnisses beim Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu stellen. § 60 der Verwaltungsgerichtsordnung gilt entsprechend. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses bestimmt Ort und Zeit der Einsichtnahme.

### § 29 Prüfungsgebühren

(1) Die Prüfungsgebühren betragen:

für den ersten Abschnitt der Diplom-Vorprüfung	DM	60,-
für den zweiten Abschnitt der Diplom-Vorprüfung	DM	30,-
für die Diplomprüfung	DM	60,-
für die Wiederholungsprüfung		
eines Faches	DM	10,-
des ersten Abschnitts der Diplom-Vorprüfung	DM	20,-
des zweiten Abschnitts der Diplom-Vorprüfung	DM	30,-

der Diplomprüfung

DM 30,-

(2) Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann bedürftigen Studenten die Gebühren auf Antrag herabsetzen oder erlassen.

### **§ 30 Inkrafttreten**

Die Prüfungsordnung tritt am Tage nach der Veröffentlichung im Amtsblatt des hessischen Kultusministeriums in Kraft; damit verliert die Diplomprüfungsordnung vom 11.3.1969 (ABl. 69 S. 572) ihre Geltung.

### **§ 31 Übergangsbestimmungen**

(1) Kandidaten, die ihr Studium vor Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung begonnen haben, können dieses nach der Ordnung vom 1.3.1969 beenden.

(2) Nach dem 31.03. (9 Semester nach dem voraussichtlichen Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung) müssen alle Prüfungen nach den neuen Vorschriften abgelegt werden.

Gießen, den 31. Januar 1996

Prof. Dr. Edgar Weigand

Dekan des Fachbereichs 19

Ernährungs- und Haushaltswissenschaften

## **Anlage 1**

zur Ordnung für die Diplomprüfung in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften an der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 23.6.1982

### **Prüfungsgegenstände der Diplom-Vorprüfung (§ 10 (4))**

#### **Erster Abschnitt der Diplom-Vorprüfung**

##### 1. Chemie

Allgemeine und anorganische Chemie: Atomaufbau, Redoxreaktionen, S-B-Reaktionen, MWG-Anwendungen, Komplexchemie, Ionenreaktionen, einfache technologisch wichtige Reaktionen aus der anorganischen Chemie.

Organische Chemie: Stoff der Vorlesung "Einführung in die Organische Chemie"; chemische und physikalische Eigenschaften der wichtigsten organischen Stoffklassen; grundlegende organische Reaktionen und deren Mechanismen; Abbau und Aufbau von Nährstoffen.

2. Biologie Teil Botanik: Struktur, Funktion und Ökologie niederer und höherer Pflanzen unter besonderer Berücksichtigung der Nahrungspflanzen.

Teil Zoologie: Struktur, Funktion und Ökologie der Tiere unter besonderer Berücksichtigung ihres Nahrungserwerbs bzw. ihrer parasitischen Lebensweise.

3. Allgemeine Physiologie und Anatomie Anatomie und Physiologie des Epithelgewebes, des Binde- und Stützgewebes, des Muskelgewebes, des Blutes-, Herz- und Blutkreislauf, Lymphsystem, Atmungsorgane, Verdauungsorgane einschließlich mikroskopischer Anatomie des Verdauungsapparates, Exkretionsorgane, Nervensystem und Sinnesorgane, Endokrines System, Infektionsabwehr. 4. Volkswirtschaftslehre Grundlagen der Preisbildung auf Faktor- und Produktmärkten. Gesamtwirtschaftliche Theorieansätze der Beschäftigung, des Wachstums, des Geldwertes und der Außenwirtschaft. Möglichkeiten und Techniken wirtschaftlicher Stabilisierung.

#### **Zweiter Abschnitt der Diplom-Vorprüfung**

##### 1. Ernährungsphysiologie (einschließlich biochemischer Grundlagen)

Nahrungsquellen, Verdauung, Resorption und Metabolismus der Grundnährstoffe Protein, Lipide und Kohlenhydrate, Energiegewinnung, -messung und -transformation; Vorkommen und allgemeine Funktionen der Mengen- und Spurenelemente sowie der Vitamine; Grundlage der Biochemie, Pflanzennährstoffe und Düngemittel.

2. Erzeugung der Grundnahrungsmittel Genetisches Potential als Grundlage der Pflanzenproduktion - Ökologische Grundlagen der Pflanzenproduktion - Ökonomische Voraussetzungen für Pflanzenproduktion - Bodennutzungsarten - Grundzüge der Grünlandnutzung - Ackerbau - Grundzüge des Pflanzenschutzes. - Die wichtigsten Nahrungspflanzen des gemäßigten Klimas: Eigenschaften - Ansprüche - Grundzüge der Anbautechnologie - Grundlagen der Tierproduktion - Arten- und Rassenkunde - Grundzüge der Tierzüchtung und Tierhaltung - Eigenschaften der tierischen Produkte.

3. Wirtschaftslehre des Haushalts Einfluß des Familiensystems einerseits und des Wirtschafts- und Gesellschaftssystems andererseits auf das Konsumentenverhalten; Grundkenntnisse in der Marktlehre der Ernährungswirtschaft; Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre für den Agrar- und Ernährungsbereich; Planung, Disposition, Ausführung und Kontrolle in Systemen der Gemeinschaftsverpflegung.

## **ANLAGE 2**

zur Ordnung für die Diplomprüfung in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften an der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 23.6.1982

##### 1. Angewandte Ernährungslehre

Physiologische, biochemische, pathologische und toxische Grundlagen der Ernährung des Menschen; insbesondere Energie- und Nährstoffbedarf und -bedarfsdeckung unter verschiedenen Lebensbedingungen, Folgen verschiedener Formen der Fehlernährung, einschließlich der möglichen Lebensmittelkontaminationen.

2. Biochemie Intermediärstoffwechsel der Nährstoffe mit besonderer Berücksichtigung der Regulation: Funktionelle Kompartimentierung - Chronische und akute enzymatische Adaption - Fettstoffwechsel - Stoffwechsel der Aminosäuren.

3. Lebensmittellehre Beschaffenheit und Zusammensetzung von Lebensmitteln. Chemische, physikalische, mikrobiologische, parasitologische und sensorische Eigenschaften und ihre Veränderungen bei Gewinnung, Herstellung, Haltbarmachung, Lagerung und Zubereitung. Qualitätskriterien aus ernährungsphysiologischer Sicht. Grundlagen des Lebensmittelrechts.

4. Wirtschaftslehre des Haushalts (Fachrichtung Ernährungswissenschaft) Schwerpunkt Familienhaushalt:

Soziale, kulturelle und ökonomische Faktoren, die Zielsetzung und Mitteleinsatz der Familien bei der Haushaltsgründung und Haushaltsführung bestimmen. Folgen, die sich aufgrund der Wirtschaftsführung des Familienhaushalts für den Einzelnen und die Gesellschaft ergeben. Historische und theoretische Grundlagen zur interdisziplinären Betrachtung des privaten Haushalts.

Schwerpunkt Großhaushalt:

Großhaushalt und Kontext, Politik, Planung, Disposition und Kontrolle (betr. Ziele, Bedingungen, Produktionsfaktoren und Verfahren) in den Funktionalbereichen. Einsatz der EDV.

5. Pathophysiologie Krankheitsbedingte Veränderungen der Physiologie und Biochemie beim Menschen unter besonderer Berücksichtigung von Digestion, Resorption und Eskretion, Leber- und Nierenkrankheiten, Stoffwechsel- und endokrinologischen Erkrankungen.

6. Lebensmitteltechnologie Beschreibung der Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln. Prinzip, Aufgabe, Verfahrensbeschreibung und Wirkungen milchtechnologischer Verfahren. Fleischtechnologie, produktbezogene Technologie.

7. Welternährungswirtschaft Welternährungssituation, Nachfrageentwicklung, Produktionsfaktoren und ihre Kombination in der Nahrungserzeugung, Ernährungsbilanzen, Nahrungshilfe, Bevölkerungspolitik, Indikatoren wirtschaftlicher Entwicklung, Internationale Organisationen, Agrarproduktion und Umweltwirkung, Außenhandelsverflechtung in der Welt und internationale Handelspolitik, Warenströme und Preisbildung auf den Weltmärkten einzelner Agrarerzeugnisse.

8. Ernährung in Entwicklungsländern Grundlagen der Ernährung in Entwicklungsländern und die Bestimmungsfaktoren der Ernährungslage. Pathophysiologie der Ernährung, ihre Ursache, Verbreitung, Behandlung und Verhütung, Methoden und Organisation von Ernährungs- und Gesundheitserhebungen. Möglichkeiten zur Verbesserung der Ernährungssituation inklusive Ernährungspolitik und Ernährungsplanung.

9. Tierernährung Einfluß der Ernährung auf Wachstum, Ansatz, Laktationsleistung, Eiproduktion, Beeinflußung der Qualität von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft durch die Ernährung der Nutztiere, Bedarfsdeckung an Nähr- und Wirkstoffen und Einlagerung bestimmter Nährstoffe. Die Wirkung von Zusatzstoffen und Schadstoffen, Effizienz der Nährstoff-Transformation im Veredlungsprozeß. Nahrungskonkurrenz zwischen Mensch und Tier.

10. Pflanzenernährung Pflanzennährstoffdynamik im Boden, Düngemittelumsatz im Boden, Funktionen der Pflanzennährstoffe bei der Ertragsbildung, Ernährungsphysiologie.

11. Vorratshaltung und Vorratsschutz Schadarten - Herkunft und Eigenarten der Schädlinge - Lagerbedingungen - Befall und Befallsverlauf - Untersuchungsmethoden - prophylaktische Maßnahmen - Quarantäne, physikalische und chemische Bekämpfung - toxikologische Fragen.

12. Spezielle Produktion pflanzlicher Nahrungsrohstoffe Spezielle Ansprüche an pflanzliche Nahrungsrohstoffe, resultierend aus Ernährung und Verarbeitungstechnologie - spezielle Produktionslehre für die wichtigsten Nahrungspflanzen unter besonderer Berücksichtigung spezifischer Verwendungszwecke - Grundlagen der Qualitätsuntersuchung und -beurteilung.

13. Spezielle Produktion tierischer Nahrungsrohstoffe Die tierische Nahrungsmittelerzeugung in der Welt. Bedeutung der ökologischen und sozioökonomischen Standortfaktoren für eine effiziente Nutztierhaltung. Besondere Probleme der Fleischerzeugung, -verarbeitung und -vermarktung in den tropischen Entwicklungsländern.

Qualitätskriterien der Milch, Biosynthese der Milchhaltsstoffe. Rückstände in tierischen Nahrungsstoffen.

14. Marktlehre der Ernährungswirtschaft Marktstruktur und Wettbewerbsverhältnisse auf den Lebensmittelmärkten. Absatzwege und Distributionssysteme bei Lebensmitteln, demoskopische Methoden der Marktforschung, wirtschaftliche Verflechtung in der Nahrungswirtschaft, Grundkenntnisse im Handels- und Gesellschaftsrecht.

15. Beratungs- und Kommunikationswesen Theoretische Grundlagen des Kommunikationswesens, Aspekte der Verwendung unterschiedlicher Beratungsmethoden, Beratungsinhalte und Beratungsorganisation. Instrumente der Beratung, Bedeutung und Inhalte der Informatik, Ernährungs- und Verbrauchsberatung.

16. Wirtschaftslehre des Haushalts (Fachrichtung Haushaltswissenschaften und Ernährungsökonomie) Schwerpunkt Familienhaushalt:

Soziale, kulturelle und ökonomische Faktoren, die Zielsetzungen und Mitteleinsatz der Familien bei der Haushaltsgründung und Haushaltsführung bestimmen. Folgen, die sich aufgrund der Wirtschaftsführung des Familienhaushalts für den Einzelnen und die Gesellschaft ergeben. Historische und theoretische Grundlagen zur interdisziplinären Betrachtung des privaten Haushalts, Politik, Planung, Disposition und Kontrolle in den Funktionsbereichen des Großhaushalts.

Schwerpunkt Großhaushalt:

Großhaushalt und Kontext, Politik, Planung, Disposition und Kontrolle (betr. Ziele, Bedingungen, Produktionsfaktoren und Verfahren) in den Funktionalbereichen: Führung, Controlling, Marketing, Finanz-, Material- und Leistungserstellungswirtschaft, Einsatz der EDV. Faktoren, die Zielsetzungen und Mitteleinsatz der Wirtschaftsführung des Familienhaushalts bestimmen. Historische und theoretische Grundlagen der interdisziplinären Betrachtung des privaten Haushalts.

17. Haushaltstechnik und Arbeitslehre Funktion technischer Einrichtungen zur Arbeitsbewältigung im Familien- und im Großhaushalt. Darstellung von Verfahrensabläufen. Bewertung von Geräteeigenschaften in Abhängigkeit von den Einsatzbedingungen.

Anthropometrische, physiologische, soziologische, psychologische, sicherheitstechnische und organisatorische Aspekte der Gestaltung von Arbeitssystemen; Umfeld, Klima, Lärm, Beleuchtung und Farbe; Methoden der Arbeitssystem-, Arbeitsablauf- und Zeitplanung; Grundlagen des Arbeitsrechts unter besonderer Berücksichtigung von Familien- und Großhaushalt als Arbeitsplatz.

18. Verbrauchslehre Grundlagen, Methoden, Ergebnisse der Haushaltsrechnungen sowie sonstiger Verbrauchs- und Bevölkerungsstatistiken.

Methoden zur Beobachtung der Versorgungslage der Bevölkerung einschließlich Sozialindikatoren, Konsumtheorien und Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung.

19. Wohnökologie Entwurfs- und Bauprozesse für Wohnformen in Familien- und Großhaushalten. Prägewirkungen von Bauten und umbauten Räumen auf das Verhalten der Menschen und auf ihre Nutzeraktivitäten. Bauvorschriften und wohnungsbaupolitische Maßnahmen, einschließlich Fragen des Siedlungswesens und der Siedlungspolitik und ihrer Folgen für die Entstehung von Wohnformen und Wohnumwelten.

20. Soziologie Gesellschaftstheorien, soziale Strukturen, soziale Konflikte und sozialer Wandel; gesellschaftliche Bedingungen und Funktionen von Familie, Haushalt, Wirtschaft, Arbeit, Konsum, Ernährung, Wohnen, Freizeit; Prozeßabläufe der Bevölkerungsentwicklung, Bevölkerungswanderung und Besiedlung.

21. Marketing der Ernährungswirtschaft Marketing im Agrar- und Ernährungsbereich: Grundlagen des einzelwirtschaftlichen Marketing-Systems im Marketing-Management. Instrumente des Marketing: Produktpolitik, Preispolitik, Absatzförderungspolitik, Distributionspolitik, Personalpolitik, Methoden der Absatzforschung.

22. Betriebswirtschaftslehre der Nahrungsmittelproduktion Ökonomische Probleme bzw. Gesetzmäßigkeiten der Nahrungsmittelproduktion im Gegensatz resp. als Ergänzung zum Nahrungsmittelabsatz, zur Nahrungsmittelvermarktung sowie zur Nahrungsmittelverarbeitung. Da die Nahrungsmittel fast ausschließlich über biologische Wachstumsprozesse gewonnen werden, unterscheidet sich ihre Erzeugung im Prinzip von allen anderen Produktionsprozessen in der Wirtschaft. Die hierbei auftretenden ökonomischen Besonderheiten sind Gegenstand diese Lehr- und Prüfungsfaches.

23. Sozial- und Familienpolitik Entwicklung der Sozialstruktur seit Mitte des 19. Jahrhunderts. Soziale Sicherung, Stellung der Frau in Arbeit, Familie und öffentlichem Leben. Zielsetzungen, Maßnahmen und

Durchsetzungschancen der Familien-, Wohnungs-, Ausländer- und Verbraucherschutzpolitik in der BRD. Vergleich der politischen Strategien mit denen in der DDR.

24. Betriebslehre der Ernährungswirtschaft Ökonomische Grundlagen der Agrarproduktion (Nahrungsmittelproduktion). Grundsätze und Möglichkeiten der Finanzierung. Finanzierungs- und Investitionsplanung. Ökonomische Planungsverfahren.

Marketing im Agrar- und Ernährungsbereich: Grundlagen des Marketing-Systems und des Marketing-Management, Instrumente des Marketing-Management: Produktpreispolitik, Preispolitik, Absatzförderungs politik, Distributionspolitik, Personalpolitik.

25. Markt- und Absatzlehre der Ernährungswirtschaft Nachfrage nach Nahrungsmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft, Erzeugung und Angebot, Preisbildung und Preispolitik auf den Agrarmärkten, Agrarimport und -export der BRD, wirtschaftliche Verflechtung in der Nahrungswirtschaft, horizontale und vertikale Zusammenarbeit im Absatzbereich, Marktstruktur und Wettbewerbsverhältnisse auf den Lebensmittelmärkten, Absatzwege und Distributionssysteme bei Lebensmitteln, demoskopische Methoden der Marktforschung, statistische Methodenlehre, Wirtschaftsstatistik, statistische Grundlagen der Ökonometrie, ökonometrische Methoden, Grundkenntnisse im Handels- und Gesellschaftsrecht.

26. Ernährungspolitik Strukturwandel in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Ziel und Träger der Ernährungspolitik, politische Willensbildung, Arten und Einsatzbereiche ernährungspolitischer Maßnahmen, Problembereich der Agrarmarktpolitik.

27. Systemplanung und Informationsverarbeitung in der Ernährungswirtschaft Aufbau und Arbeitsweise eines Computers, Betriebsformen, Betriebssysteme, Programmier technik, Sprachkurse in Fortran und Basic, Projektorganisation in der EDV.

### **Studiennachweise**

#### **1. Physik**

Grundbegriffe des Messens und der Beschreibung quantitativer Zusammenhänge; Kenntnisse über den Aufbau der Materie; Grundgesetze der Mechanik, Wärmelehre, Elektrizitätslehre, Optik; Eigenschaften ionisierender Strahlen; Grundlagen und Anwendungen physikalischer Geräte und Methoden.

#### **2. Mathematik und Statistik**

Mathematische Grundbegriffe; spezielle, für die Anwendung relevante Funktionen; Grundlagen der Vektorrechnung und der Matrizenrechnung; lineare Gleichungssysteme; Grundlagen der Differential- und Integralrechnung. - Grundlagen der Statistik, Deskriptive Statistik, Stichprobenwahl und Versuchsplanung, Schließende Statistik, Schätzverfahren, spezielle Test.

#### **3. Mikrobiologie und Hygiene**

Morphologie und Physiologie von Mikroorganismen, die für die Ernährungswissenschaft von Bedeutung sind. Untersuchungsmethoden zur Charakterisierung von Bakterien. Möglichkeiten der Sterilisation.

Grundbegriffe der Hygiene, Adaptation, Gesundheit, Epidemiologie nicht übertragbarer sowie übertragbarer Krankheiten, Umwelthygiene; Luftverschmutzung und Gesundheit, Wasser: Trinkwasser; Abwasser; feste Abfallstoffe; exogene Krebsnoxen. Ernährungs- und Lebensmittelhygiene; Küchenhygiene, Sanitation, Desinfektion, Sterilisation, Desinsektion.

#### **4. Soziologie**

Elemente, Strukturen und Funktionen der Gesellschaft; Methoden und Techniken empirischer Sozialforschung; sozialwissenschaftliche Grundkenntnisse von Familie, Haushalt, Konsum, Ernährung, Wirtschaft und Arbeitswelt; Lebensformen, Strukturen und Prozesse in vorindustriellen und industriellen Gesellschaften.