

# Synopse

## **Sechster Beschluss des Fachbereich 03 – Sozial- und Kulturwissenschaften – vom 18.01.2012**

### **zur Änderung der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Master-Studiengänge „Berufliche und Betriebliche Bildung“ – vom 06.08.2008 -**

*- zuletzt geändert durch den 5. Änderungsbeschluss vom 22.06.2011 und 12.07.2011 -*

#### **I. § 3 Abs. 1 erhält folgende Fassung:**

(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 für die Fachrichtungen L, H und N erfolgen durch den Praktikumsausschuss für die Bachelor-Studiengänge des FB 09 der JLU, für die Fachrichtungen E und M durch den Praktikumsausschuss der THM.	(1) Studienvoraussetzung für jeden der Bachelor-Studiengänge ist ein Berufliches Vorpraktikum im Umfang von 11 Wochen Vollzeit-Tätigkeit entsprechend der gewählten Beruflichen Fachrichtung. <del>Die Bescheinigung für die Fachrichtungen L, H und N erfolgen durch den Praktikumsausschuss für die Bachelor-Studiengänge des FB 09 der JLU, für die Fachrichtungen E und M durch den Praktikumsausschuss der THM.</del> Die Bescheinigung erfolgt durch den Prüfungsausschuss.
---	---

#### **II. In § 7 wird Abs. 3 eingefügt:**

(1) Der Prüfungstyp (modulabschließend oder modulbegleitend) ist jeweils in den Modulbeschreibungen (Anlage 2) festgelegt.	
(2) Bei modulbegleitenden Prüfungen oder modulabschließenden Prüfungen, die aus mehreren Teilen bestehen, können nicht bestandene Teilprüfungen bzw. Prüfungsteile durch entsprechend bessere Prüfungsergebnisse in anderen Teilprüfungen bzw. Prüfungsteilen kompensiert werden, es sei denn, dieses wird in der Modulbeschreibung ausdrücklich ausgeschlossen.	
	(3) <u>Die Anwesenheitspflicht der Studierenden in den Lehrveranstaltungen entspricht den Regelungen in den Studien- und Prüfungsordnungen der allgemeinbildenden Fächer, der Grundwissenschaften sowie der Speziellen Ordnungen der korrespondierenden Studiengänge der beruflichen Fachrichtung.</u>

**III. § 16 erhält folgende Fassung:**

Die Thesis ist Teil eines Thesis-Moduls. Die Thesis ist zu verteidigen.	Die Thesis ist Teil eines Thesis-Moduls. Die <u>Thesis Master-Thesis</u> ist zu verteidigen.
---	--

**IV. § 18 erhält folgende Fassung:**

(1) Die Thesis des Bachelor-Studienganges wird vom Prüfungsausschuss nicht vor Ende des 5. Studienseesters ausgegeben, die Bearbeitungsdauer beträgt 3 Monate.	(1) Die Thesis des Bachelor-Studienganges wird vom Prüfungsausschuss nicht vor Ende des 5. Studienseesters ausgegeben, die Bearbeitungsdauer beträgt <del>3 Monate</del> <u>10 Wochen</u> . <u>Ausnahmen regelt der Prüfungsausschuss.</u>
(2) Die Thesis des Master-Studienganges wird vom Prüfungsausschuss nicht vor Ende des 3. Studienseesters ausgegeben, die Bearbeitungsdauer beträgt 3 Monate.	(2) Die Thesis des Master-Studienganges wird vom Prüfungsausschuss nicht vor Ende des 3. Studienseesters ausgegeben, die Bearbeitungsdauer beträgt <del>3 Monate</del> <u>12 Wochen</u> . <u>Ausnahmen regelt der Prüfungsausschuss.</u>

**V. Die Anlage 1.1.1 –Studienverlaufspläne zu den beruflichen Fachrichtungen Landwirtschaft, Hauswirtschaft, Nahrungsgewerbe im Bachelor-Studiengang BBB LHN– wird wie folgt geändert:**

**Bestehend:**

**A. Berufliche Fachrichtung Nahrungsgewerbe**

<b>11 Pflicht-(Kern-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKE 28 Allgemeine Chemie	6	■					
BKE 02 Biologie	6	■					
BKE 43 Chemisches Praktikum	6		■				
BKE 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6	■					
BKE 06 Biochemie I	6		■				
BKE03 VWL und BWL I	6	■		■			
BKE 07 Anatomie und Physiologie	6			■			
BKE 10 Ernährungsphysiologie	6			■			
BKE 11 Pflanzliche Lebensmittel	6					■	
BKE 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6			■		■	
BKE 13 Ernährung des Menschen	6				■		
<b>4 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKÖ 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6				■		■
BKÖ 20 Betriebliches Produktionsmanagement	6		■				
BKÖ 23 Public Health Nutrition	6				■		■
BP 03 Altersspezifische Ernährung (Voraussetzung: BKÖ 13)	6					■	
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BKÖ 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 23 Determinanten der Wohnversorgung	6			■			
BP 24 Humanökologie und Umweltbewertung	6		■		■		
BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik	6		■		■		■
BP96 Lebensmittelsicherheit und Prävention	6				■		
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						■

## B. Berufliche Fachrichtung Hauswirtschaft

<b>10 Pflicht-(Kern-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKÖ 01 Einführendes chemisches Praktikum	6	■					
BKÖ 02 Biologie	6	■					
BKÖ 03 VWL und BWL I	6			■			
BKÖ 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6	■		■			
BKÖ 06 Biochemie I	6		■				
BKÖ 07 Anatomie und Physiologie	6			■			
BKÖ 09 Wirtschaftslehre des Haushalts	6		■				
BKÖ 10 Ernährungsphysiologie	6			■			
BKÖ 13 Ernährung des Menschen	6				■		
BKÖ 44 Familie und Gesellschaft	6	■					
<b>5 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKÖ 11 Pflanzliche Lebensmittel	6			■		■	
BKÖ 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6			■		■	
BKÖ 23 Public Health Nutrition	6				■		■
BP 03 Altersspezifische Ernährung (Voraussetzung: BKÖ 13)	6					■	
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BKÖ 12)	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 23 Determinanten der Wohnversorgung	6			■		■	
BP 24 Humanökologie und Umweltbewertung	6		■		■		
BP 94 Ernährungsberatung und Prävention	6				■		
BP96 Lebensmittelsicherheit und Prävention	6				■		
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						■

## C. Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft

<b>12 Pflicht-(Kern-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKA 01 Einführendes chemisches Praktikum	6	■					
BKA 02 Biologie	6	■					
BKA 03 VWL und BWL I	6			■			
BKA 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt	6	■					
BKA 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6	■					
BKA 06 Tierzucht	6		■				
BKA 07 Genetik und Pflanzenzüchtung	6		■		■		
BKA 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik	6				■		
BKA 21 Nutzpflanzenproduktion	6			■			
BKA 22 Tierernährung	6			■			
BKA 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswissenschaft	6				■		
BKA 24 Pflanzenernährung	6			■			
<b>3 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKA 25 Phytomedizin	6		■		■		
BKA 26 Tierhaltung und Nutztierökologie	6		■				
BKA 27 VWL und BWL II	6					■	
BP 30 Ackerbausysteme	6			■			
BP 33 Pflanzenzüchtung	6					■	
BP 34 Organischer Landbau	6			■			
BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik	6		■		■		
BP 44 Qualität von Lebensmitteln	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 Ernährungswissenschaft	6						
BP 56 Agrarproduktionsplanung	6						
BP 58 Welternährungswirtschaft	6						

## Änderung:

### A. Berufliche Fachrichtung Nahrungsgewerbe Landwirtschaft

Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft							
<b>11 Pflicht-(Kern-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKE 28 Allgemeine Chemie	6						
BKE 02 Biologie	6						
BKE 43 Chemisches Praktikum	6						
BKE 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6						
BKE 06 Biochemie I	6						
BKE03 VWL und BWL I	6						
BKE 07 Anatomie und Physiologie	6						
BKE 10 Ernährungsphysiologie	6						
BKE 11 Pflanzliche Lebensmittel	6						
BKE 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6						
BKE 13 Ernährung des Menschen	6						
<b>12 Pflicht-(Kern-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BK 01 Einführendes 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						
<b>4 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKÖ 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BKÖ 20 Betriebliches Produktionsmanagement	6						
BKÖ 23 Public Health Nutrition	6						
BP 03 Altersspezifische Ernährung (Voraussetzung: BKÖ 13)	6						
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BKÖ 13)	6						
BP 07 Beratung im Dienstleistungsbereich Ernährung, Gesundheit und Verbrauch	6						
BP 15 Ökonomie 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 23 Determinanten der Wohnversorgung	6						
BP 24 Humanökologie und Umweltbewertung	6						
BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik	6						
BP96 Lebensmittelsicherheit und Prävention	6						
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						
<b>3 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
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 Tierzucht	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.
BKÖ BK 01 Einführendes chemisches Praktikum	6						
BKÖ BK 02 Biologie	6						
BKÖ BK 03 VWL und BWL I	6						
BKÖ BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6						
BKÖ BK 06 Biochemie I	6						
BKÖ BK 07 Anatomie und Physiologie	6						
BKÖ BK 09 Wirtschaftslehre des Haushalts	6						
BKÖ BK 10 Ernährungsphysiologie	6						
BKÖ BK 13 Ernährung des Menschen	6						
BKÖ BK 44 Familie und Gesellschaft	6						
5 Wahl-(Profil-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BKÖ BK 11 Pflanzliche Lebensmittel	6						
BKÖ BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6						
BKÖ BK 23 Public Health Nutrition	6						
BP 03 Altersspezifische Ernährung (Voraussetzung: BKÖ BK 13)	6						
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BKÖ BK 12 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 Armutforschung	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 23 Determinanten der Wohnversorgung	6						
BP 24 Humanökologie und Umweltbewertung	6						
BP 94 Ernährungsberatung und Prävention	6						
BP 96 Lebensmittelsicherheit und Prävention Vorratsschutz	6						
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						

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

## C. Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft Nahrungsgewerbe

Berufliche Fachrichtung Nahrungsgewerbe							
12 Pflicht-(Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BKA 01 Einführende chemisches Praktikum	6						
BKA 02 Biologie	6						
BKA 03 VWL und BWL I	6						
BKA 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt	6						
BKA 05 Angewandte Mathematik und Statistik	6						
BKA 06 Tierzucht	6						
BKA 07 Genetik und Pflanzenzüchtung	6						
BKA 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik	6						
BKA 21 Nutzpflanzenproduktion	6						
BKA 22 Tierernährung	6						
BKA 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswissenschaft	6						

BKA 24 Pflanzenernährung	6						
<b>11 Pflicht-(Kern-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
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						
BK03 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						
<b>3 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
BKA 25 Phytomedizin	6						
BKA 26 Tierhaltung und Nutztierökologie	6						
BKA 27 VWL und BWL II	6						
BP 30 Ackerbausysteme	6						
BP 33 Pflanzenzüchtung	6						
BP 34 Organischer Landbau	6						
BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik	6						
BP 44 Qualität von Lebensmitteln	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 Ernährungswissenschaft	6						
BP 56 Agrarproduktionsplanung	6						
BP 58 Welternährungswirtschaft	6						
<b>4 Wahl-(Profil-)module</b>	<b>LP</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>
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: BKÖ BK 13)	6						
BP 05 Angewandte Diätetik (Voraussetzung: BKÖ 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 Prävention Vorratsschutz	6						
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						

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

**VI. In Anlage 2.2.1 (Modulbeschreibungen zum Studienanteil Arbeits-, Berufs-, und Wirtschaftspädagogik in den Bachelor-Studiengängen BBB) erhält Modul 3 folgende Fassung:**

**Bestehend:**

Modulbezeichnung	Handlungsfelder und Kompetenzbereiche der Berufsbildung	5. + 6. Sem.	6 CP
Modulbezeichnung	<b>Modul 3:</b> Handlungsfelder und Kompetenzbereiche der Berufsbildung		
Modulcode			
FB / Fach / Institut	FB 03 / Berufspädagogik / Didaktik der Arbeitslehre / Institut für Erziehungswissenschaft		
Verwendet im Studiengang/ Semester	Bachelor BBB, EW / 5. + 6. Sem.		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Marianne Friese		
...	...		
Lehrveranstaltungsform(en) Prozentanteil	Vorlesung 33% / Seminare 66%		
...	...		
Angebotsrhythmus	Jedes Jahr	Dauer: 2 Semester	WiSe: Seminar I und II SoSe: Vorlesung
Aufnahmekapazität	Vorlesung: unbegrenzt, Seminar: 30		
...	...		

**Änderung:**

Modulbezeichnung	Handlungsfelder und Kompetenzbereiche der Berufsbildung	5. + 6. Sem.	6 CP
Modulbezeichnung	<b>Modul 3:</b> Handlungsfelder und Kompetenzbereiche der Berufsbildung		
Modulcode			
FB / Fach / Institut	FB 03 / Berufspädagogik / Didaktik der Arbeitslehre / Institut für Erziehungswissenschaft		
Verwendet im Studiengang/ Semester	Bachelor BBB, EW / 5. + 6. Sem.		
Modulverantwortliche/r Modulverantwortliche/-r	Prof. Dr. Marianne Friese		
...	...		
Lehrveranstaltungsform(en) Prozentanteil	<del>Vorlesung</del> Proseminar 33% / Seminare 66%		
...	...		
Angebotsrhythmus	Jedes Jahr	Dauer: 2 Semester	WiSe: Seminar I und II SoSe: <del>Vorlesung</del> Proseminar
Aufnahmekapazität	<del>Vorlesung Proseminar: unbegrenzt</del> 60, Seminar: 30		
...	...		

**VII. In Anlage 2.2.1 (Modulbeschreibungen zum Studienanteil Arbeits-, Berufs-, und Wirtschaftspädagogik in den Bachelor-Studiengängen BBB) erhält Modul 5 folgende Fassung:**

**Bestehend:**

Modulbezeichnung	Betriebspraktische Studien	5. + 6. Sem.	12 CP
Modulbezeichnung	<b>Modul 5:</b> Allgemeines Betriebspraktische Studien		
Modulcode			
FB / Fach / Institut	FB 03 / Berufspädagogik / Didaktik der Arbeitslehre / Institut für Erziehungswissenschaft		
Verwendet im Studiengang/ Semester	Bachelor BBB / 5. + 6. Sem.		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Marianne Friese		
...	...		
Workload insgesamt	360 Stunden = 12 ECTS-Credits		

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenz- stunden	b Vor- / Nachbereitung, modulbegleitende Prüfung			
P Praktikum	30	0	30		360
Summe					<b>360</b>

  

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Erfolgreiche Durchführung des Praktikums
	Prüfungsform(en) (Umfang) modulbegleitend	Praktikumsbericht
	Bildung der Modulnote	100 % Praktikumsbericht
	Form der Wiederholungsprüfung	Wiederholung des nicht bestandenen Praktikumsberichts
...		...

### Änderung:

Modulbezeichnung	Betriebspraktische Studien	<del>5. + 6. Sem.</del> 4. + 5. Sem.	12 CP							
Modulbezeichnung	<b>Modul 5: Allgemeines Allgemeine Betriebspraktische Studien</b>									
Modulcode										
FB / Fach / Institut	FB 03 / Berufspädagogik / Didaktik der Arbeitslehre / Institut für Erziehungswissenschaft									
Verwendet im Studiengang/ Semester	Bachelor BBB / <del>5. + 6. Sem.</del> 4. + 5. Sem.									
<del>Modulverantwortliche/r</del> Modulverantwortliche/-r	Prof. Dr. Marianne Friese									
...	...									
Workload in Stunden	Workload insgesamt	360 Stunden = 12 ECTS-Credits								
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe				
		a Präsenz- stunden	b Vor- / Nachbereitung, modulbegleitende Prüfung							
		PraVb/PraNb	30				0	0	0	30
		P Praktikum	<del>30</del> 300				0	30	0	330
Summe	330	0	30	0	<b>360</b>					
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<del>Erfolgreiche Durchführung des Praktikums</del> <u>Aktive Teilnahme an den Vor- und Nachbereitungsveranstaltungen.</u>								
	Prüfungsform(en) (Umfang) modulabschlussend	Praktikumsbericht								
	Bildung der Modulnote	100 % Praktikumsbericht								
	Form der Wiederholungsprüfung	<del>Wiederholung des nicht bestandenen Praktikumsberichts</del> Wird der Praktikumsbericht als nicht bestanden bewertet, kann er im Sinne einer <u>Wiederholungsprüfung einmal in einem Zeitraum von vier Wochen überarbeitet werden.</u> Eine weitere Wiederholungsprüfung gibt es nicht. Die Bewertung des Praktikumsberichtes als nicht bestanden bedarf der Begutachtung durch den/die Praktikumsbeauftragte/-n und den/die Modulverantwortliche/-n (ist diese/r selbst der/die Praktikumsbeauftragte wird ein/e Zweitgutachter/-in bestellt).								
...	...									