

Nach § 1 der Satzung der Hochschule Geisenheim zur Regelung der Bekanntmachungen von Satzungen vom 23. Januar 2013 (StAnz. 10/2013 vom 04. 03. 2013, S. 394/395) werden die

Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.)

hiermit bekannt gegeben.

Aufgrund § 36 Abs. 2 Nr. 2 des Hessischen Hochschulgesetzes (HHG) in der Fassung vom 14. Dezember 2009 (GVBl. I S. 666), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30. November 2015 (GVBl. S. 510) hat der Senat der Hochschule Geisenheim am 15. 12. 2015 folgende Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.) beschlossen.

Das Präsidium der Hochschule Geisenheim hat den Senatsbeschluss am 16. 03. 2016 genehmigt.

In-Kraft-Treten

Die Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Bachelor-Studiengang Logistik und Management Frischprodukte treten rückwirkend zum 01. 10. 2015 in Kraft.

Geisenheim, 17. 03. 2016

gez.

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz
Präsident der Hochschule Geisenheim

In Kraft getreten am: 01. 10. 2015

Inhaltsverzeichnis

1.	Zugangsvoraussetzungen (ergänzend zu 1.1 Zugangsvoraussetzungen ABPO)	3
2.	Regelstudienzeit (ergänzend zu 2.1 Regelstudienzeit ABPO)	3
3.	Module / Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.2 Module ABPO)	3
4.	Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.3 Berufspraktische Module ABPO)	3
5.	Credit Points (ergänzend zu 2.4 Credit Points ABPO)	3
6.	Studienziel (ergänzend zu 2.5. Studienziel ABPO)	3
7.	Studieninhalte (ergänzend zu 2.6 Studieninhalte ABPO)	4
8.	Prüfungsformen (ergänzend zu 3.3 Prüfungsformen ABPO)	4
9.	Abschlussprüfung Bachelor-Thesis (ergänzend zu 3.4 Abschlussprüfung Bachelor-Thesis ABPO)	4
10.	Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen (ergänzend zu 3.5 Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen ABPO)	5
11.	Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote (ergänzend zu 3.6 Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote ABPO)	6
12.	Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen (Ergänzend zu 3.9 Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen ABPO)	6
13.	Diploma Supplement (ergänzend zu 5.3 Diploma Supplement ABPO)	6
14.	Sprachregelungen (ergänzend zu 6. Sprachregelungen)	6

Anlagenverzeichnis

Anlage 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen	7
Anlage 2: Bestimmungen zum Vorpraktikum	12
Anlage 3: Bestimmungen zum berufspraktischen Projektsemester	15
Anlage 4: Diploma Supplement	18

Ergänzend zu den Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen aller Studiengänge (ABPO) der Hochschule Geisenheim wird festgelegt:

1. Zugangsvoraussetzungen (ergänzend zu 1.1 Zugangsvoraussetzungen ABPO)

Zugangsvoraussetzung für das Studium ist eine berufspraktische Tätigkeit (Vorpraxis) von mindestens acht Wochen. Art, Ablauf und Anforderungen sind in der Anlage 2 festgelegt.

2. Regelstudienzeit (ergänzend zu 2.1 Regelstudienzeit ABPO)

Die Regelstudienzeit beträgt sieben Semester bzw. mindestens 210 Credit Points. Sie umfasst sechs theoretische Studiensemester und beinhaltet in der Regel im sechsten Semester ein berufspraktisches Projektsemester (Anlage 3). Das Studium gliedert sich in zwei Abschnitte: Abschnitt A umfasst die ersten drei Semester. Abschnitt B umfasst Semester vier bis sieben.

3. Module / Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.2 Module ABPO)

- (1) Das Studium ist modular aufgebaut. Angaben zu den Modulen sind Anlage 1 zu entnehmen. Detaillierte Angaben zu den Inhalten der Module sind im Modulhandbuch wiedergegeben. Den Modulen sind Credit Points nach dem European Credit Transfer (ECTS-Punkte) zugeordnet (Anlage 1).
- (2) Die Auswahl der Wahlpflicht- und Wahlmodule erfolgt durch die Studierenden im Rahmen der Anmeldung zu den Modulprüfungen. Mit der Anmeldung besteht die Verpflichtung zur Teilnahme an den Modulprüfungen. Die Wahl und Anrechnung von Modulen außerhalb des Studiengangs, in welchem die Studentin / der Student eingeschrieben ist, bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des Prüfungsausschusses.
- (3) Die Projekte des vierten und fünften Semesters sind aus dem Katalog der Pflicht- und Wahlpflichtmodule des jeweiligen Semesters zu wählen. Aus dem Katalog der Wahlmodule, können bei Angebot durch die Dozierenden ebenfalls Projekte gewählt werden.

4. Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.3 Berufspraktische Module ABPO)

Das Pflichtmodul „Berufspraktisches Projektsemester“ ist eine von der Hochschule betreute berufspraktische Tätigkeit mit Projektcharakter. Es findet in der Regel im sechsten Semester statt. Genaueres regeln die „Bestimmungen zum Berufspraktischen Projektsemester“ (Anlage 3).

5. Credit Points (ergänzend zu 2.4 Credit Points ABPO)

Die konkrete Festlegung der Credit Points für die Module ist in Anlage 1 geregelt. Ein Credit Point entspricht einem Arbeitsaufwand von 30h.

6. Studienziel (ergänzend zu 2.5. Studienziel ABPO)

Das Studienziel wird mit dem Studienabschluss „Bachelor of Science“ erreicht. Der Studiengang Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.) befähigt die Absolventen für einen beruflichen Einsatz als Fach- und Führungskräfte insbesondere in Produktions- und

Dienstleistungsunternehmungen der Agrar- und Ernährungsindustrie. Er qualifiziert in besonderem Maße für das selbstständige Management in Betrieben der Frischelogsistik. Das heißt Planung, Steuerung, Anleitung und Umsetzung sowie Controlling aller Arbeiten und Betriebsabläufe, die in der Logistik von pflanzlichen und tierischen Frischprodukten anfallen. Die erworbenen Kenntnisse, Kompetenzen und Fähigkeiten qualifiziert sie für eine Vielzahl von Tätigkeiten im näheren Umfeld der Agrar- und Ernährungsindustrie.

Die Absolventen verfügen über die Fähigkeit, Querschnittsfunktionen in der Agrar- und Ernährungsindustrie zu übernehmen, um wirtschaftliche, technische, ökologische und soziale Aspekte und Prozesse zu verbinden. Sie haben vertiefte Kenntnisse über die Produktion, Lagerung, Weiterverarbeitung und Vermarktung von Frischprodukten. Kenntnisse der Produkt- und Warenkunde pflanzlicher und tierischer Frischprodukte runden ihr Profil ab. Die Absolventen sind befähigt, die vielfältigen ökonomischen, naturwissenschaftlichen und technischen Aspekte der Frischelogsistik gegeneinander abzuwägen, fachlich fundierte Entscheidungen zu treffen und diese gegenüber Dritten zu vertreten. Sie wenden mathematische, betriebswirtschaftliche und logistische Methoden auf Problemstellungen aus dem Bereich der Agrar- und Ernährungsindustrie an und kennen die geeigneten Modellierungs-, Simulations- und Optimierungsmodelle. Die Absolventen besitzen Kenntnisse über Koordination, Kommunikation, Methodik und Führung. Sie sind in der Lage moderne Informationstechnologien effektiv zu nutzen. Sie können sowohl einzeln als auch als Mitglied einer internationalen Gruppe arbeiten sowie in eine Führungsverantwortung hineinwachsen. Die Absolventen haben die Fähigkeit, rationale und ethisch begründete Entscheidungen zu treffen sowie kritisch zu denken, um innovative Lösungen für bereichsübergreifende, qualitative und quantitative Probleme zu finden. Der ausgeprägte Praxisbezug befähigt sie, sich sicher in das berufliche Umfeld zu integrieren und mit Akteuren des Berufslebens auf unterschiedlichen Ebenen zusammenzuarbeiten.

7. Studieninhalte (ergänzend zu 2.6 Studieninhalte ABPO)

Angaben zu Studieninhalten sind aus dem hochschulöffentlich vorgehaltenen Modulhandbuch ersichtlich.

8. Prüfungsformen (ergänzend zu 3.3 Prüfungsformen ABPO)

Die Anzahl und die Modulbezeichnungen sowie mögliche Formen der Prüfungs- und Studienleistungen sind in Anlage 1 wiedergegeben.

9. Abschlussprüfung Bachelor-Thesis (ergänzend zu 3.4 Abschlussprüfung Bachelor-Thesis ABPO)

- (1) Die Bachelor-Thesis ist in deutscher Sprache anzufertigen und im jeweils zuständigen Büro der Studiengangs- und Prüfungsverwaltung in Form von drei gebundenen Exemplaren abzugeben. Die Abgabe in einer anderen Sprache oder Form bedarf der Zustimmung des Prüfungsausschusses.
- (2) Die Bachelor-Thesis kann auch als Gruppenarbeit mit höchstens drei Teilnehmerinnen / Teilnehmern angefertigt werden. Die Anfertigung der Bachelor-Thesis als Gruppenarbeit bedarf der vorherigen Zustimmung des Prüfungsausschusses. Der Prüfungsausschuss kann Bedingungen

für die Abgrenzung der von den einzelnen Teilnehmerinnen oder Teilnehmern zu bearbeitenden Teile festlegen.

- (3) Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Thesis darf 3 Monate nicht überschreiten und kann bei Arbeiten, die in einer Einrichtung außerhalb der Hochschule Geisenheim durchgeführt werden oder bei experimentellen Arbeiten oder wenn neben der der Bachelor-Thesis noch Lehrveranstaltungen stattfinden, durch den Prüfungsausschuss im Einvernehmen mit der Referentin / dem Referenten auf höchstens 4,5 Monate verlängert werden.
- (4) Das Bachelor-Kolloquium findet im Rahmen des Moduls „Bachelor-Kolloquium“ in Form einer Präsentation und mündlicher Prüfung (Fachgespräch) statt. Die Dauer soll 30 Minuten nicht unterschreiten. Inhaltlich bewegt sich das Fachgespräch im Umfeld des Themas der Bachelor-Thesis.

10. Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen (ergänzend zu 3.5 Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen ABPO)

- (1) Der Antrag auf erstmalige Zulassung zu den Modulprüfungen soll in dem Semester gestellt werden, in dem die jeweilige Prüfung stattfindet. Ausnahmen bestehen für die Thesis und das berufspraktische Projektsemester.
- (2) Die Modulprüfung findet in der Regel am Ende der Vorlesungszeit statt, in der das jeweilige Modul mit seiner letzten Lehrveranstaltung abschließt. Zusätzlich wird im folgenden Semester ein weiterer Prüfungstermin angeboten. Der Prüfungsausschuss setzt die Prüfungstermine fest.
- (3) Eine unbenotete Studienleistung („mit Erfolg teilgenommen“) kann nur in dem Semester erbracht werden, in dem das Modul stattfindet.
- (4) Die Anmeldefristen werden mindestens 14 Tage vor dem Prüfungstermin hochschulöffentlich durch Aushang bekannt gegeben. Bei den Anmeldefristen handelt es sich um Ausschlussfristen. Der Antrag auf Zulassung kann bis zum Ende der Anmeldefrist zurückgezogen werden. Die Zulassungen erfolgen zeitnah und rechtzeitig vor dem Prüfungstermin durch den Prüfungsausschuss.
- (5) Für die Zulassung zum Berufspraktischen Projektsemester sind 90 Credit Points aus dem Studienabschnitt A erforderlich. Weiterhin ist das vollständig absolvierte Vorpraktikum nachzuweisen.
- (6) Die Zulassung zur Bachelorarbeit erfolgt durch den Prüfungsausschuss zu Semesterbeginn; die genauen Fristen der Bearbeitungszeit gibt die Hochschule durch Aushang bekannt.
- (7) Voraussetzung zur Zulassung zur Bachelor-Thesis sind der Nachweis aller Module aus dem Studienabschnitt A (90 Credit Points), das vollständig absolvierte Vorpraktikum sowie mindestens 54 Credit Points aus dem Studienabschnitt B (ohne Einrechnung des berufspraktischen Projektsemesters).

- (8) Das Thema der Bachelorarbeit und die Wahl der Referentin oder des Referenten und der Korreferentin oder des Korreferenten sollen von den Studierenden in dem der Bachelorarbeit vorangehenden Semester mit der Referentin bzw. dem Referenten abgestimmt werden. Ein Anspruch der Studierenden auf Wahl des Referenten/der Referentin und des Korreferenten/Korreferentin besteht nicht.

11. Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote (ergänzend zu 3.6 Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote ABPO)

- (1) Die Gesamtnote des Studiums wird aus den Noten der Modulprüfungen und aus der Note der Bachelor-Thesis ermittelt.
- (2) Die Module aus Studienabschnitt A gehen zu 30% in die Gesamtnote ein.
- (3) Die Module des Studienabschnitt B gehen zu 70% in die Gesamtnote ein. Die Bachelor-Thesis wird dreifach gewichtet. Die Bachelor-Thesis sowie das Modul Bachelor-Kolloquium werden dreifach gewichtet.

12. Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen (Ergänzend zu 3.9 Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen ABPO)

- (1) Die letztmalige Wiederholung einer Prüfungsleistung, die in Form einer Klausur abgelegt wird, kann auf Antrag beim Prüfungsausschuss als mündliche Prüfung durchgeführt werden.
- (2) In Wahlpflicht- und Wahlmodulen ist nach einem erstmaligen Fehlversuch ein Rücktritt von der Anmeldung zur Modulprüfung möglich. Dies gilt nicht, wenn das Modul bereits erfolgreich abgeschlossen wurde.
- (3) Der Rücktritt ist vor dem Wiederholungstermin schriftlich beim Prüfungsausschuss ohne Angabe von Gründen zu beantragen. Eine erneute Anmeldung in dem betreffenden Wahlpflicht- oder Wahlmodul ist nicht möglich.

13. Diploma Supplement (ergänzend zu 5.3 Diploma Supplement ABPO)

Die studiengangsspezifischen Inhalte des Diploma Supplements sind in deutscher und englischer Sprache in der Anlage 4 festgelegt.

14. Sprachregelungen (ergänzend zu 6. Sprachregelungen)

- (1) Die Unterrichtssprache der Pflichtmodule ist mit Ausnahme der Module zu Fachfremdsprachen deutsch. In den Modulen zu den Fachfremdsprachen (Anlage 1) sind die Unterrichtssprachen die jeweiligen Fremdsprachen und deutsch.
- (2) Die Unterrichtssprache der Wahlpflicht- und Wahlmodule kann Englisch sein. Die Unterrichtssprache der Wahlpflicht- und Wahlmodule wird vor der Modulanmeldung bekannt gegeben.

Anlage 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen

Pflichtmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Bachelor-Kolloquium	Vgl. BBPO	3	R/P	0		
Bachelor-Thesis	Vgl. BBPO	12	TH	0		
Berufspraktisches Projektsemester	Vgl. BBPO	30	PB	3	AN AN R/P	ME ME 1/5
Biometrie	Keine	3	K	1	AN	ME
Einführung in den gärtnerischen Pflanzenbau	Keine	5	K	1	AN, PT	ME
Fach- und Wirtschaftsenglisch	Keine	6	K	1	A; R/P	1/3
Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	Keine	3	K	1	A; R/P	ME
Grundlagen der Frischprodukterzeugung I	Keine	8	K	2	AN, PT AN	ME ME
Grundlagen der Frischprodukterzeugung II	Keine	6	K	0		
Handelsmanagement	Keine	5	K	1	A; R/P	ME
Informations- und Kommunikationstechnik	Keine	3	K	1	A	ME
Internationale Frischproduktmärkte	Keine	5	K	1	A; R/P	ME
Logistik der Frischprodukte	Keine	6	K	1	A; R/P	ME
Logistik I: Organisation, Planung & Instrumente	Keine	6	K	1	A; R/P	ME
Logistik II: Systeme, Einsatzgebiete & Controlling	Keine	7	K	1	A; R/P	ME
Logistik-Seminar: Aktuelle Themen	Keine	3	K; M; A	1	A; R/P	ME
Marketing und Marktforschung	Keine	5	K	1	A; R/P	ME

Pflichtmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Mathematik	Keine	3	K	1	AN	ME
Planspiel Logistik und Schlüsselqualifikationen	Keine	3	A	1	A; R/P	ME
Projekt I	Keine	12	PB	3	AN	ME
					R/P	1/5
Projekt II	Keine	12	PO	3	AN	ME
					AN, PO	ME
					R/P	1/5
Qualitätsmanagement für Frischprodukte	Keine	6	K	1	A; R/P; PT	ME
Rechnungswesen und Controlling	Keine	6	K; M; A	1	A; R/P	ME
Supply Chain Management	Keine	6	K	1	A; R/P	ME
Volkswirtschaftslehre	Keine	4	K	0		
Warenkunde und Sensorik für Frischprodukte	Keine	5	K	1	PT	ME

Wahlpflichtmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Baumschule	Keine	6	K; M; A	2	PT	ME
					R/P	ME
Beratungsmethodik	Keine	3	K; M; A	1	AN, R/P	ME
Einführung Lebensmittelverarbeitung	Keine	6	K; M; A	1	PT	ME
Erzeugung und Qualität tierischer Frischprodukte	Keine	6	K; M; A	1	R/P	ME

Wahlpflichtmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Gemüsebau	Keine	6	K; M; A	2	AN AN	ME ME
Grundlagen der Phytomedizin	Keine	6	K	1	AN, PT	ME
Grundlagen des Rechts und Lebensmittelrechts	Keine	6	K	0		
HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards	Keine	6	K	0		
Internationaler Gartenbau	Keine	6	K; M	2	AN AN, R/P	ME ME
Investition & Finanzierung	Keine	6	K; M; A	1	AN, R/P	ME
IT in der Warenwirtschaft	Keine	6	K; M; A	2	A A; R/P	ME ME
Nachertephysiologie und Lagertechnik	Keine	6	K; M; A	2	A; R/P, PT	ME ME
Obstbau	Keine	6	K; M; A	1	R/P	ME
Ökologischer Anbau	Keine	6	K; M; A	2	AN AN	ME ME
Ressourcen & Umwelt	Keine	6	K; M; A	1	R/P	ME
Unternehmensführung & Organisation	Keine	3	K; M; A	1	A; R/P	ME
Zierpflanzenbau	Keine	6	K; M; A	1	AN, PT	1/3

Wahlmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit	Keine	6	A; PT	1	A; PT	1/2
Arbeits- & Berufspädagogik	Keine	3	K; M; PT	0		
Arbeitswirtschaft	Keine	3	K; M; A	0		
Bodenkunde & Pflanzenernährung	Keine	6	K	1	AN, PT	ME
Operations Research	Keine	3	K; M; A	1	A; R/P	ME
Personalmanagement	Keine	3	K; M; A	1	A; R/P	ME
Vertriebsmanagement	Keine	3	K; M; A	1	A; R/P	
Wahlfremdsprache	Keine	6	K; M; A	1	A; R/P	ME

Art der Prüfungsleistung/Studienleistung	
A	Ausarbeitung
AN	Anwesenheit (75% der Termine)
K	Klausur
M	Mündliche Prüfungen
PB	Projektbericht
PO	Poster
PT	Praktische Tätigkeiten/Übungen
R/P	Referate/Präsentationen
T	Testat
TH	Thesis
;	Ein Semikolon zwischen Prüfungsleistungen bedeutet, dass die jeweiligen Dozierenden zu Beginn des Moduls aus den vorgegebenen Prüfungsleistungen die Prüfungsleistung bzw. den Studienleistungen die Studienleistung festlegen.

Anrechnung der Studienleistungen	
ME	Mit Erfolg teilgenommen
1/2	1/2 der Modulnote
1/3	1/3 der Modulnote
1/5	1/5 der Modulnote

Abkürzungen	
Anr.	Anrechnung
CP	Credit Points
PL	Prüfungsleistung
SL	Studienleistung

Anlage 2: Bestimmungen zum Vorpraktikum

Studiengang: Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.)

Bestimmungen zum Vorpraktikum

1. Zielvorstellungen für das Vorpraktikum

Das Vorpraktikum ist im Hinblick auf das praxisbezogene Studium Bestandteil der Ausbildung. Zur Bewältigung der im Berufsfeld gestellten Aufgaben bedarf die bzw. der Bachelor of Science wissenschaftlicher und praktischer Kenntnisse. Das Vorpraktikum soll Einblick über die notwendigen Erfahrungen, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie in den Arbeits- und Produktionsablauf und die Betriebsorganisation vermitteln. Die Praktikantin oder der Praktikant soll unter Anleitung fachlicher Betreuer einen Überblick über das Berufsfeld des Studiengangs erhalten. Die Praktikantin oder der Praktikant soll durch das Vorpraktikum ein eigenes Urteil über die Eignung für den angestrebten Beruf gewinnen.

2. Ausbildungsdauer

Die Dauer der Praktikantenausbildung im Vorpraktikum beträgt 8 Wochen (40 Präsenztage). Familienfreundliche Ausnahmen können gefunden werden. Das Vorpraktikum soll bis zum Studienbeginn absolviert werden, weil dadurch das Verständnis der Lehrinhalte bereits zu Beginn des Studiums gefördert wird. Der Nachweis über das Praktikum muss bis zu Beginn des Studiums erbracht werden. Die Ausbildungsdauer pro Betrieb muss mindestens 4 Wochen betragen.

3. Anerkennung von Berufsausbildung und Berufserfahrung

Für den Bachelor-Studiengang Logistik und Management Frischprodukte wird das Vorpraktikum durch eine abgeschlossene Berufsausbildung in den folgenden Bereichen ersetzt:

1. In einem kaufmännischen Beruf oder in einem dem Studiengang nahe liegenden Berufszweig.
2. Im Produktionsgartenbau.
3. In der Agrar- oder Ernährungswirtschaft.
4. Der Nachweis ausreichender studiengangsbezogener Berufs- bzw. Praxiserfahrung.

4. Ausbildungsbetriebe

1. Arbeitsgebiete sind: Produktion, Einkauf, Logistik und Materialwirtschaft, Qualitätsmanagement, Controlling, Marketing, Vertrieb, Handel. §4 (1.5) ist entsprechend zu beachten. Das Vorpraktikum ist in Vollzeit ganz oder überwiegend in solchen Betrieben abzuleisten, die zum Berufsfeld des Studienganges gehören. Für den Bachelor-Studiengang Logistik und Management Frischprodukte sind dies vorzugsweise:
 - 1.1. Logistikbranche
 - 1.2. Produktionsgartenbau
 - 1.3. Agrar- und Ernährungswirtschaft
 - 1.4. Groß- und Einzelhandel sowie verwandte Branchen, die mit Frischprodukten handeln.
 - 1.5. Bei Praktika in nicht genannten Bereichen kann die Hochschule (Studierendenverwaltung bzw. Praktikumsbeauftragter des Studiengangs) diese anerkennen, wenn entsprechende Ausbildungsinhalte vermittelt werden.
2. Es muss sich dabei um anerkannte Ausbildungsbetriebe handeln. Ausnahmen sind durch die Hochschule zu genehmigen.
3. Praktika können auch in geeigneten Betrieben des Auslandes abgeleistet werden. Empfohlen wird hierzu eine vorherige Beratung mit dem Praktikumsbeauftragten des Studiengangs.

5. Inhalte des Praktikums

Das Vorpraktikum dient der Einführung in grundlegende Kenntnisse eines Unternehmens oder einer Organisation aus den in §4 genannten Ausbildungsbetrieben. Grundsätzlich soll das Praktikum so ausgestaltet sein, dass es der fachlichen Vorbereitung auf das Studium Logistik und Management Frischprodukte dient. Mögliche Inhalte sind:

- Technische, betriebswirtschaftliche und organisatorische Abläufe und Strukturen kennen lernen.
- Sammeln erster praktischer Erfahrung und Kenntnisse als Vorbereitung auf das Studium.
- Einblicke in das Zusammenwirken verschiedener Unternehmensbereiche.
- Arbeitsvorbereitung oder Produktionsplanung und -steuerung kennen lernen.
- Einblick in soziale Beziehungen und Gruppenprozesse und die notwendigen sozialen Kompetenzen im Umgang mit Mitarbeitern.

6. Nachweis des Praktikums

Der Nachweis über Dauer und Inhalte des abgeleisteten Vorpraktikums ist über eine Bescheinigung der Ausbildungsstätte zu führen. Aus dieser Bescheinigung müssen die von der Praktikantin oder dem Praktikanten geleisteten Tätigkeiten klar ersichtlich sein.

7. Ausnahmen

In begründeten Ausnahmefällen kann auf die Durchführung eines Vorpraktikums verzichtet werden. Solche Ausnahmefälle liegen insbesondere dann vor, wenn:

1. aufgrund körperlicher oder geistiger Beeinträchtigungen eine Durchführung des Vorpraktikums wegen dieser Beeinträchtigungen nachweislich unmöglich oder unzumutbar ist,
2. wegen der Pflege naher Angehöriger nachweislich eine Durchführung des Vorpraktikums unmöglich oder unzumutbar ist,
3. aufgrund bestehender gesetzlicher Beschäftigungsverbote entsprechend der Vorschriften des Mutterschutzgesetzes (MuSchuG) oder des Bundeselternzeit- und Elterngeldgesetzes (BEEG) eine Durchführung des Vorpraktikums unzulässig ist

In begründeten Ausnahmefällen kann das Vorpraktikum bis zum Ende des 2. Studienseesters in der vorlesungsfreien Zeit nachgeholt werden. Solche Ausnahmefälle liegen insbesondere dann vor, wenn:

1. aufgrund einer ärztlich bescheinigten Arbeitsunfähigkeit die Aufnahme einer Praktikumsstätigkeit unmöglich ist,
2. aufgrund eines Betreuungserfordernisses bei einer ärztlich bescheinigten Krankheit des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumsstätigkeit unmöglich ist,
3. aufgrund eines Betreuungserfordernisses des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumsstätigkeit unmöglich ist, weil z.B. Betreuungsangebote nachweislich nicht zur Verfügung stehen.

Bei Antragsstellung muss das Formular bei der Immatrikulation unterschrieben und ggf. zusammen mit den Nachweisen (z.B. Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung) vorgelegt werden.

Anlage 3: Bestimmungen zum berufspraktischen Projektsemester

Studiengang: Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.)

Bestimmungen für das Berufspraktische Projektsemester des Studiengangs

1. Zeitpunkt

Das Pflichtmodul „Berufspraktisches Projektsemester“ findet in der Regel im sechsten Semester statt.

2. Anmeldung und Zulassungsvoraussetzungen

Die Anmeldung zum Berufspraktischen Projektsemester erfolgt innerhalb der vom BPS-Referenten festgelegten Frist. Voraussetzung für die Zulassung sind der Nachweis von:

- a) Mindestens 90 Anrechnungspunkte aus dem Studienabschnitt A.
- b) Die erfolgreiche Ableistung des Vorpraktikums.

3. Dauer

Das Pflichtmodul „Berufspraktisches Projektsemester“ umfasst einen mindestens 18 Wochen dauernde praktische Tätigkeit und begleitende Lehrveranstaltungen. Die Tätigkeit muss als Vollzeitätigkeit an der Praxisstelle ausgeübt werden.

4. Ziele und praktische Tätigkeiten im Berufspraktischen Projektsemester

- (1) Die praktische Tätigkeit ist in solchen Betrieben abzuleisten, die zum Berufsfeld des Studiengangs gehören.
- (2) Die im Studium vermittelten Kenntnisse sollen auf die Lösung von Problemen aus der Praxis und die Arbeit in praxisrelevanten, vorher definierten Projekten angewandt werden. Die Studentin/der Student soll im Laufe des Praxissemesters durch die praktische Teilnahme an der Berufswirklichkeit an die berufliche Tätigkeit von Führungskräften entlang der Wertschöpfungskette von Frischprodukten herangeführt werden.
- (3) Die praktische Tätigkeit während des Berufspraktischen Projektsemesters steht schwerpunktmäßig unter einem Projektthema aus dem zum Studiengang passenden Themenfeld. Thema und Inhalt dieses Projektes werden vor Beginn der praktischen Tätigkeit im Einvernehmen aller Beteiligten abgestimmt und definiert. Thema und Inhalt des Projekts wird gegenüber dem BPS-Referenten und dem betreuenden Fachdozenten schriftlich benannt.
- (4) Generelle Änderungen des Projektthemas können in den ersten vier Wochen des praktischen Teils des Berufspraktischen Projektsemesters in gegenseitiger Absprache vorgenommen werden.
- (5) Die Arbeit der Studierenden im Rahmen des Projekts muss adäquater Bestandteil der praktischen Tätigkeit (18 Wochen) sein.

5. Leistungsnachweise

- (1) Das Berufspraktische Projektsemester endet mit der erfolgreich abgeschlossenen Modulprüfung in Form einer Projektpräsentation, die aus der Projektarbeit und einem Vortrag gemäß Prüfungsordnung besteht. Projektarbeit und Vortrag gehen mit je 50% in die Gesamtnote ein.
- (2) Voraussetzung für die Eintragung der Modulnote ist der Nachweis über das durchgeführte Berufspraktische Projektsemester. Als Nachweis ist eine entsprechende Bescheinigung der Praxisstelle vorzulegen.

6. Praxisstelle, Vertrag, Status

- (1) Die Studierenden sind für die Beschaffung einer geeigneten Praxisstelle unter Wahrung der von der/dem Modulverantwortlichen gesetzten Frist selbst verantwortlich. Sie werden dabei von der Hochschule unterstützt. Ein Rechtsanspruch auf die Beschaffung einer Praktikumsstelle durch die Hochschule besteht nicht.
- (2) Die Studierende/der Studierende und die Praxisstelle schließen unter Mitwirkung der für die Module zuständigen Modulverantwortlichen einen Betreuungsvertrag ab. Der Vertrag bedarf der Schriftform und der Gegenzeichnung des Praktikumsbeauftragten des Studiengangs.
- (3) Firmeneigene Verträge oder länderspezifische Verträge können den Betreuungsvertrag ersetzen.
- (4) Wenn keine Vertragsabschlüsse mit ausländischen Praxisstellen möglich sind, sieht die Hochschule von dieser Regelung ab. In diesem Fall ist ein offizielles Einladungsschreiben vorzulegen.
- (5) Pflichten und Rechte der Praxisstelle sind im Betreuungsvertrag geregelt.
- (6) Während des berufspraktischen Studiums bleiben die Studierende/der Studierende an der Hochschule Geisenheim immatrikuliert mit allen daraus resultierenden Pflichten und Rechten.

7. Verpflichtung der Studierenden/des Studierenden

Die Studierende/der Studierende ist verpflichtet:

- die gebotenen Ausbildungsmöglichkeiten gewissenhaft wahrzunehmen und die übertragenen Aufgaben sorgfältig zu erfüllen,
- die an der Praxisstelle geltenden Regelungen einzuhalten. Dies sind insbesondere: Unfallverhütungsvorschriften, Arbeitszeitregelungen und Vorschriften über die Schweigepflicht,
- eine vorzeitige Beendigung des berufspraktischen Studiums ist der Hochschule unverzüglich anzuzeigen,
- eine offizielle Bescheinigung der Praxisstelle über die Praxiszeit bei der Anmeldung zur Modulprüfung vorzulegen.

8. Betreuung durch die Hochschule Geisenheim

- (1) Die Organisation des berufspraktischen Studiums obliegt den Modulverantwortlichen. Zu ihren/seinen Aufgaben gehören:
 - Beratung der Studierenden
 - Organisation und Durchführung des Einführungsseminars
 - Die Anerkennung eines Betriebs als Praxisstelle
 - Durchführung der Qualitätssicherung
 - Abnahme der Leistungsnachweise
- (2) Die Bearbeitung des Projektthemas wird während der Praxiszeit von dem betreuenden Fachdozenten begleitet. Dazu müssen die Studierenden mehrfach dem betreuenden Fachdozenten über den Fortgang der Projektbearbeitung Bericht erstatten und die vereinbarten Zwischenergebnisse erbringen. Die Form der Berichterstattung kann beliebig vereinbart werden.
- (3) Zu Beginn des siebten Semesters ist ein persönlicher Konsultationstermin für die Studierenden bei dem betreuenden Fachdozenten vorgeschrieben. Die Konsultationstermine mit den erbrachten Zwischenergebnissen werden zusammen als Testat im Rahmen des Abschlusseseminars vom betreuenden Fachdozenten bestätigt und sind gemäß der Prüfungsordnung Voraussetzung für die Eintragung der Note.

9. Haftung

Die Hochschule Geisenheim bzw. das Land Hessen haftet nicht für entstandene Schäden. Hinweis: Eine Haftung ist jedoch ggf. im Rahmen der vom Studentenwerk Frankfurt abgeschlossenen Haftpflichtversicherung möglich.

10. Anrechnung beruflicher Tätigkeit

Eine nachgewiesene qualifizierte berufliche Tätigkeit kann als Praxisphase anerkannt werden, wenn die berufliche Tätigkeit hinsichtlich Dauer und Inhalt den Anforderungen, die an die Praxisprojekte gestellt werden, entspricht. Über die Anerkennung kann auf Antrag im Einzelfall der Prüfungsausschuss entscheiden.

Anlage 4: Diploma Supplement



DIPLOMA SUPPLEMENT

Dieses von der Hochschule Geisenheim ausgestellte Diploma Supplement richtet sich nach einer Vorlage, die von der Europäischen Kommission, dem Europarat und UNESCO/CEPES entwickelt wurde. Das Diploma Supplement soll hinreichende Daten zur Verfügung stellen, die die internationale Transparenz und angemessene akademische und berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Das Diploma Supplement beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art des Abschlusses des Studiums, das von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Originalurkunde muss diesem Diploma Supplement beigelegt werden. Das Diploma Supplement sollte frei sein von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung. Es sollte Angaben in allen acht Abschnitten enthalten. Wenn keine Angaben gemacht werden, sollte dies durch eine Begründung erläutert werden.

This Diploma Supplement issued by Geisenheim University follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international transparency and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgements, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

1 INHABER/IN DER QUALIFIKATION / HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1 Familienname(n) / Family name(s)

/

1.2 Vorname(n) / Given name(s)

/

1.3 Geburtsdatum (Tag, Monat, Jahr), -ort, -land / Date (day, month, year), place, country of birth

/

1.4 Matrikelnummer oder Code des/der Studierenden / Student ID number

/

2 QUALIFIKATION / QUALIFICATION

2.1 Bezeichnung der Qualifikation / Name of qualification

Bachelor of Science / B.Sc.

2.2 Hauptstudienfach oder -fächer / Main field(s) of study

Logistik und Management Frischprodukte / Fresh Produce Logistics and Management

2.3 Name und Status der Einrichtung, die die Qualifikation verliehen hat / Name and status of the institution awarding the qualification

**Hochschule Geisenheim University
Von-Lade-Straße 1
D-65366 Geisenheim**

Datum der Zertifizierung /
Date of certification: 18.02.2016

Vorsitzender der Prüfungsausschusses /
Chairman Examination Committee



2.4 Name der Einrichtung, die den Studiengang durchgeführt hat (falls abweichend von 2.3) / Name of institution administering studies (if different from 2.3)
Wie unter 2.3 / as in 2.3

2.5 Im Unterricht und in den Prüfungen verwendete Sprachen / Language(s) of instruction and examination
Deutsch, einige Module werden in englischer Sprache gelehrt / German, some modules are taught in English

3 EBENE DER QUALIFIKATION / LEVEL OF QUALIFICATION

3.1 Ebene der Qualifikation / Level of qualification

Akademischer Grad, drei Jahre Vollzeitstudium mit forschungsorientierter Abschlussarbeit / Graduate first degree, three years of full-time study with research-oriented Bachelor Thesis

3.2 Dauer des Studiums (Regelstudienzeit) / Official length of program
7 Semester

3.3 Zugangsvoraussetzungen / Access requirements

Hochschulzugangsberechtigung und 8 Wochen fachspezifische Vorpraxis / Higher education qualification and 8 weeks of practical training prior to studies

4 INHALTE UND ERZIELTE ERGEBNISSE / CONTENTS AND RESULTS

4.1 Studienform / Mode of Study

Vollzeit / Fulltime

4.2 Anforderungen des Studiengangs / Qualifikationsprofil der Absolventin/des Absolventen / Program requirements / Qualification profile of the graduate

Der Studiengang Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.) befähigt die Absolventen für einen beruflichen Einsatz als Fach- und Führungskräfte insbesondere in Produktions- und Dienstleistungsunternehmen der Agrar- und Ernährungsindustrie. Er qualifiziert in besonderem Maße für das selbstständige Management in Betrieben der Frischelogsitik. Das heißt Planung, Steuerung, Anleitung und Umsetzung sowie Controlling aller Arbeiten und Betriebsabläufe, die in der Logistik von pflanzlichen und tierischen Frischprodukten anfallen. Die erworbenen Kenntnisse, Kompetenzen und Fähigkeiten qualifiziert sie für eine Vielzahl von Tätigkeiten im näheren Umfeld der Agrar- und Ernährungsindustrie.

Die Absolventen verfügen über die Fähigkeit, Querschnittsfunktionen in der Agrar- und Ernährungsindustrie zu übernehmen, um wirtschaftliche, technische, ökologische und soziale Aspekte und Prozesse zu verbinden. Sie haben vertiefte Kenntnisse über die Produktion, Lagerung, Weiterverarbeitung und Vermarktung von Frischprodukten. Kenntnisse der Produkt- und Warenkunde pflanzlicher und tierischer Frischprodukte runden ihr Profil ab. Die Absolventen sind befähigt, die vielfältigen ökonomischen, naturwissenschaftlichen und technischen Aspekte der Frischelogsitik gegeneinander abzuwägen, fachlich fundierte Entscheidungen zu treffen und diese gegenüber Dritten zu vertreten. Sie wenden mathematische, betriebswirtschaftliche und logistische Methoden auf Problemstellungen aus dem Bereich der Agrar- und Ernährungsindustrie an und kennen die geeigneten Modellierungs-, Simulations- und Optimierungsmodelle. Die Absolventen besitzen Kenntnisse über Koordination, Kommunikation, Methodik und Führung. Sie sind in der Lage moderne Informationstechnologien effektiv zu nutzen. Sie können sowohl einzeln als auch als Mitglied einer internationalen Gruppe arbeiten sowie in eine Führungsverantwortung hineinwachsen. Die Absolventen haben die Fähigkeit, rationale und ethisch begründete Entscheidungen zu treffen sowie kritisch zu denken, um innovative Lösungen für bereichsübergreifende, qualitative



und quantitative Probleme zu finden. Der ausgeprägte Praxisbezug befähigt sie, sich sicher in das berufliche Umfeld zu integrieren und mit Akteuren des Berufslebens auf unterschiedlichen Ebenen zusammenzuarbeiten.

Upon graduating from the B.Sc. program Fresh Produce Logistics and Management students are fully equipped for a professional and managerial career in manufacturing and service companies involved in the food and agricultural industry. Graduates are qualified to autonomously manage planning, controlling, instruction, and project realization in all operational processes which are crucial to the logistics of plant- and animal-based fresh produce. Through its interdisciplinary approach the program equips its graduates with expertise, competence, and capabilities for a wide range of positions in the food and agricultural sector.

Graduates are able to undertake a cross-disciplinary role in the food and agricultural industry in order to link commercial, technical, ecological, and social aspects and processes. By the end of the program, graduates possess an in-depth knowledge regarding the manufacturing, warehousing, storage, further processing, and marketing of fresh produce. A deep product knowledge of plant- and animal-based fresh produce complements the career profile of graduates, and they are also capable of comparing the varied economic, scientific, and technical aspects concerning fresh produce logistics based on informed and professional decisions. Graduates are able to use mathematical, commercial and logistical methods to solve problems relevant to the food and agricultural industry, and are well acquainted with modelling, simulation, and optimization models. They have acquired project coordination, communication, methodology, and management skills, and are able to apply modern information technology effectively. The program enables graduates to work independently and as members of an international team, and, moreover, to gradually grow into leadership responsibilities. They can make a decision on rational and ethical grounds, as well as think critically in order to come up with innovative solutions for interdisciplinary, qualitative, and quantitative problems. Due to the focus on practical relevance and experience which is set by the program, graduate students are able to integrate into professional contexts and interact with others on different levels of professional life.

4.3 Einzelheiten zum Studiengang / Program details

Notwendig sind 210 Credit points. / Siehe "Bachelor-Zeugnis" für eine ausführliche Listung aller absolvierten Module und der dabei erzielten Noten, Thema und Benotung der Bachelor-Thesis sowie der erreichten Gesamtnote.

210 credit points are necessary / A full listing of all courses and grades can be found in the Transcript of Records and the diploma certificate (in German).

4.4 Notensystem und Hinweise zur Vergabe von Noten / Grading scheme, grade translation and grade distribution guidance

Nationales Notensystem, Einzelheiten siehe Abschnitt 8.6 / National grading scheme, cf. Sec. 8.6

4.5 Gesamtnote / Overall classification

/

ECTS-Note / ECTS-Grading: «GesECTS»

5 STATUS DER QUALIFIKATION / FUNCTION OF THE QUALIFICATION

5.1 Zugang zu weiterführenden Studien / Access to further study

Nationale und internationale Masterstudiengänge / National and International Master Programmes

5.2 Beruflicher Status / Additional Information

./



6 WEITERE ANGABEN / ADDITIONAL INFORMATION

6.1 Weitere Angaben / Additional information

Nationales Notensystem, Einzelheiten siehe Abschnitt 8.6 / National Gradient Scheme, cf. Sect. 8.6

6.2 Informationsquellen für ergänzende Angaben / Further information sources

Weitere Informationen zum Studienprogramm / Further information concerning the degree programme: www.hs-geisenheim.de/studium/studiengaenge.html

For national information sources cf. Sect. 8.8



7. ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICATION

Dieses Diploma Supplement nimmt Bezug auf folgende Originaldokumente /
This Diploma Supplement refers to the following original documents

Urkunde über die Verleihung des Grades vom /
Degree award certificate awarded on: 18.02.2016

Prüfungszeugnis vom /
Academic degree certificate awarded on: 18.02.2016

Transcript of Records vom /
Transcript of records issued on: 18.02.2016

DATUM DER ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICATION DATE: 18.02.2016

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses /
Chairman Examination Committee

Prof. Dr. Randolph Kauer

- * Der Allgemeine Teil des Diploma Supplement (Abschnitt 8) kann auf der Homepage der Hochschule Geisenheim Unter folgendem Link heruntergeladen werden:

Section 8 of the Diploma Supplement (general information about the German university system) can be downloaded from the Hochschule Geisenheim University website:

http://www.hs-geisenheim.de/diploma_supplement