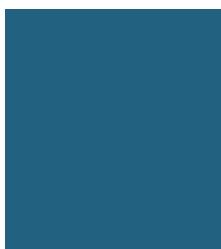


Curriculum

Hochschullehrgang

Obst und Gemüse - Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung



Version I

Eingereicht am 15. Juni 2017

INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | QUALIFIKATIONSPROFIL | 4 |
| 2 | BEGUTACHTUNGSVERFAHREN | 6 |
| 3 | CURRICULUM INKLUSIVE PRÜFUNGSVERORDNUNG | 7 |
| 3.1 | Allgemeines | 7 |
| 3.1.1 | Datum der Erlassung des Hochschulkollegiums | 7 |
| 3.1.2 | Datum der Genehmigung durch das Rektorat..... | 7 |
| 3.1.3 | Datum der Kenntnisnahme durch den Hochschulrat | 7 |
| 3.1.4 | Umfang des Hochschullehrgangs | 7 |
| 3.1.5 | Akademische Bezeichnung | 7 |
| 3.2 | Kompetenzkatalog..... | 7 |
| 3.3 | Zulassungsvoraussetzungen | 9 |
| 3.4 | Reihungskriterien | 9 |
| 3.5 | Anrechenbarkeit von Modulen oder Modulteilern | 9 |
| 3.6 | Modulraster | 10 |
| 3.7 | Modulübersicht | 11 |
| 3.8 | Modulbeschreibungen..... | 13 |
| 3.8.1 | Modul 1..... | 13 |
| 3.8.2 | Modul 2..... | 15 |
| 3.8.3 | Modul 3..... | 17 |
| 3.8.4 | Modul 4..... | 19 |
| 3.8.5 | Modul 5..... | 21 |
| 3.8.6 | Modul 6..... | 23 |
| 3.9 | Prüfungsordnung..... | 26 |
| 3.10 | Inkrafttreten | 29 |
| | Kontakt | 30 |

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

| | |
|---------|--|
| AA | Abschlussarbeit |
| Abs. | Absatz |
| BGBI. | Bundesgesetzblatt |
| bST | betreute Stunden |
| BMLFUW | Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft |
| D | Deutsch |
| ECTS-AP | ECTS-Anrechnungspunkte |
| EX | Exkursion |
| FW | Fachwissenschaften |
| gST | Gesamtstundenzahl, Workload/Arbeitspensum |
| HAUP | Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien |
| HG | Hochschulgesetz |
| HSL | Hochschullehrgang |
| LN | Leistungsnachweis |
| LV | Lehrveranstaltung |
| M | Modul |
| PI | prüfungsimmanent |
| PM | Pflichtmodul |
| SE | Seminar |
| SFB | Studienfachbereich |
| SWS | Semesterwochenstunden |
| SPR | Sprache |
| UE | Übung |
| uST | unbetreute Stunden |
| VO | Vorlesung |

1 QUALIFIKATIONSPROFIL

Umsetzung der Aufgaben und der leitenden Grundsätze durch den Studienplan

Das vorliegende Curriculum orientiert sich an den Aufgaben und leitenden Grundsätzen der einschlägigen Bestimmungen des Hochschulgesetzes 2005, BGBl I Nr. 30/2006. Hierbei handelt es sich um ein Bildungsangebot im Rahmen der eigenen Rechtspersönlichkeit der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik gemäß § 3 Abs. 1 Z 4 und § 39 Abs. 4 HG 2005. Die Hochschule ermöglicht eine wissenschaftlich fundierte und berufsfeldbezogene Aus-, Fort- und Weiterbildung. Die Studierenden und Teilnehmenden erwerben und vertiefen pädagogische, fachliche und persönliche Schlüsselkompetenzen unter der Perspektive der Nachhaltigkeit. In diesem Tätigkeitsfeld sind die Hochschule bzw. ihre Vorläuferorganisationen seit vielen Jahrzehnten tätig. Die Hochschule verfügt über ein sehr gutes Netzwerk sowie über eine hohe fachliche Kompetenz in den oben genannten Bereichen.

Der vorliegende Studienplan wird den Anforderungen des lebensbegleitenden Lernens, der Gleichbehandlung und Gleichstellung von Frauen und Männern, der Integration von Menschen mit Behinderung sowie der Qualitätssicherung der Lehre gerecht. Bei der Entwicklung des vorliegenden Curriculums wurde auf Professionalität und auf die Stärkung der sozialen Kompetenz besonderer Wert gelegt. Das Studienangebot wird auf Hochschulniveau durchgeführt und gewährleistet durch eine enge Verknüpfung mit der Berufstätigkeit ein hohes Maß an Praxisbezug. Der Hochschullehrgang ermöglicht den Transfer neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in die Berufswelt.

Mit dem Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien sowie offener Lehr- und Lernformen wird selbstbestimmtes und nachhaltiges Lernen nahe an der eigenen Berufspraxis forciert. Eine erwachsenenbildungsgemäße Vermittlungsdidaktik rundet das Profil ab.

Die Themen Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit sind seit einigen Jahren verstärkt in den Medien präsent. Hier wird häufig insbesondere die Produktgruppe Obst und Gemüse zur Berichterstattung herangezogen. Diese Entwicklung hat die Aufmerksamkeit auf die bis dahin eher im Hintergrund arbeitende Obst- und Gemüsebranche gelenkt. Zudem haben auch neue Technologien, der Klimawandel, Produktentwicklungen sowie rechtliche und politische Veränderungen in den vergangenen Jahren rasante Entwicklungen ausgelöst und damit die Marktteilnehmer vor neue Herausforderungen gestellt. So haben sich neue Themenschwerpunkte wie beispielsweise Qualitätssicherung und nachhaltigere Produktion gebildet. Die Wertschöpfungskette - vom Saatgutbau bis zur Verkaufsstelle - hat sich dadurch erweitert, was sowohl in der strategischen Planung als auch im Tagesgeschehen Berücksichtigung finden muss. Dies erfordert von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entlang der supply chain eine enge Zusammenarbeit mit vor- und nachgelagerten Stellen, die auch besondere Kenntnisse voraussetzt.

Die Obst- und Gemüsebranche ist daher immer stärker gefordert, die Aus-, Fort- und Weiterbildung der in diesem Bereich arbeitenden Personen zu forcieren und auf ein höheres Niveau zu heben.

Um dies zu erreichen ist neben der Vermittlung von Fachwissen die Auseinandersetzung mit aktuellen Lern- und Beratungsparadigmen erforderlich.

Mit diesem Hochschullehrgang soll die Verbindung von Fach- und Methodenwissen gestärkt werden. Daher haben Kommunikations- und Beratungskompetenzen neben dem Fachwissen einen hohen Stellenwert im Hochschullehrgang. Dementsprechend sollen vor allem die Multiplikatoren und Multiplikatorinnen, die in diesen Bereichen tätig sind, angesprochen werden.

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik hat neben der Vermittlungs- und Unterrichtstätigkeit die Beratungstätigkeit als zweiten pädagogischen Schwerpunkt in ihre Bachelorstudien integriert und verfügt über eine breite Kompetenz in diesem Bereich.

Dieser Hochschullehrgang behandelt auf Hochschulniveau die gesamte Wertschöpfungskette für Obst und Gemüse. Ziel dieses Hochschullehrgangs ist es, spezifisches Fachwissen aus allen Teilen der Wertschöpfungskette zu vermitteln und so die Kommunikation zwischen den einzelnen Bereichen deutlich zu verbessern sowie dieses Wissen an Dritte weiterzugeben. Unter der Maßgabe "Transparenz schafft

Vertrauen" werden neue Wege der Zusammenarbeit und des Wissenstransfers von der Erzeugung bis zum Verbrauch vorgestellt und erarbeitet.

Der Hochschullehrgang richtet sich daher an Personen,

- die eine beratende, vermittelnde oder sonstige Tätigkeit in Zusammenhang mit allen Bereichen der Obst- und Gemüseproduktion, der Be- und Verarbeitung und der Vermarktung sowie in Zusammenhang mit Fragen der Logistik und der Qualitätskontrolle ausüben.
- die in ihrer beruflichen Tätigkeit Menschen im Hinblick auf gesundheitliche Aspekte des Obst- und Gemüsekonsums, auf Ernährungsgewohnheiten und auf Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten von Obst- und Gemüsesorten beraten, begleiten oder ausbilden.

Gemäß Curriculum erwerben die Absolventinnen und Absolventen neben Kommunikations-, Beratungs- und fachdidaktischen Kompetenzen (M1-M6) auch Wissen und Kompetenzen in den Bereichen landwirtschaftliche Produktion und Botanik (M1), Be-, Verarbeitung und Vermarktung (M2), Inhaltsstoffe, Ernährung und Geschmack (M2, M4), in Rechts- und Qualitätsfragen (M3), in ökonomischen Fragestellungen (M6) sowie in den Belangen des wissenschaftlichen Arbeitens (M1, M4, M7).

Die Absolventinnen und Absolventen erwerben durch diese Bildungsmaßnahme wissenschaftlich fundiertes Expert/innen-Wissen entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Obst und Gemüse sowie die notwendigen berufsdidaktischen Kompetenzen, um das Wissen vor dem Hintergrund der eigenen Profession und den damit verbundenen Möglichkeiten umzusetzen und weiterzugeben. Dies unterstützt in Beratungs-, Unterrichts- und Verkaufsprozessen und dient als Entscheidungshilfe bei betrieblichen Fragestellungen.

2 BEGUTACHTUNGSVERFAHREN

Nachstehend wird der Verfahrensablauf für den Hochschullehrgang „Obst und Gemüse – Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung“ bekannt gegeben:

Das Curriculum für den Hochschullehrgang „Obst und Gemüse – Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung“ wurde im Sommersemester 2011/2012 in einem partizipatorischen Prozess mit Vertreterinnen und Vertretern der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und der „Frutur Apfel-, Obst & Gemüseakademie gemeinnützige GmbH“ erarbeitet. Dieses Curriculum wurde in der Studienkommission beschlossen und vom Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur genehmigt.

Der Hochschullehrgang wurde einer laufenden Evaluierung unterzogen, geringfügige Adaptierungen wurden in die nun vorliegende Version des Curriculums eingearbeitet.

Ablauf des aktuellen Verfahrens

- a) Beschluss des Hochschulkollegiums am 13.6.2017 über das adaptierte Curriculum für den Hochschullehrgang „Obst und Gemüse –Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung“ im Umfang von 60 ECTS-Anrechnungspunkten.
- b) Die Kenntnisnahme durch den Hochschulrat erfolgt am 04.7.2017.
- c) Die Genehmigung des Curriculums durch das Rektorat erfolgte am 14. 06 2017.

3 CURRICULUM INKLUSIVE PRÜFUNGSVERORDNUNG

3.1 Allgemeines

3.1.1 Datum der Erlassung des Hochschulkollegiums

13.06.2017

3.1.2 Datum der Genehmigung durch das Rektorat

04.06.2017

3.1.3 Datum der Kenntnisnahme durch den Hochschulrat

04.07.2017

3.1.4 Umfang des Hochschullehrgangs

Der Umfang des Hochschullehrgangs beträgt 60 ECTS-AP.

3.1.5 Akademische Bezeichnung

Akademischer Experte für Obst- und Gemüsemanagement (AOG) bzw. Akademische Expertin für Obst- und Gemüsemanagement (AOG)

3.2 Kompetenzkatalog

| Kompetenz | Schwerpunkt im/in den Modul/en |
|--|--------------------------------|
| Kommunikations- und Beratungskompetenz | M2, M5, M6 |
| Vermittlungskompetenz | M5, M6 |
| Kompetenz im wissenschaftlichen Arbeiten | M1, M4, M7 |
| Feldkompetenz | M1, M2, M3, M4, M6 |

Kommunikations- und Beratungskompetenz

Im Rahmen des Hochschullehrgangs erwerben die Studierenden jene kommunikativen Kompetenzen, die für das Führen von sachbezogenen Beratungs- und Verkaufsgesprächen wichtig sind. Weiters wird der Beratungsbegriff definiert und die Abgrenzung zum Alltagsgespräch bzw. zum Verkaufsgespräch thematisiert. Die Studierenden lernen eine wertschätzende Beziehung zum Kunden/zur Kundin aufzubauen sowie ein Fachberatungsgespräch professionell zu strukturieren. Eine gute Struktur des Beratungs- und/oder Verkaufsgesprächs sowie das Eingehen auf Fragen sind wesentlich für einen gelingenden Beratungsprozess. Neben kommunikativen Grundlagen werden die für Situationen mit Beratungscharakter erforderlichen psychologischen Themen in Grundzügen vermittelt.

Die Studierenden setzen sich in Theorie und Praxis mit der Methodik von Kommunikation und Beratung auseinander und können die erworbenen Fähigkeiten unmittelbar in ihrem Berufsfeld anwenden und erproben.

Zur Förderung der sozialen Kompetenz werden Möglichkeiten aus dem Green-Care-Bereich in Zusammenhang mit Obst und Gemüse vorgestellt.

Vermittlungskompetenz

Die Studierenden befassen sich mit der Weitergabe von Wissen unter den Aspekten moderner Erwachsenenpädagogik und aktueller Lernparadigmen. Sie lernen Lehr- /Lernsituationen didaktisch sinnvoll zu gestalten und entwickeln ein Basismethodenrepertoire, um den Wissenstransfer abwechslungsreich und zielgruppenadäquat umsetzen zu können. Die Studierenden sollen den Transfer in die Berufspraxis anbahnen können. Das Erlernen von Präsentationstechniken ist ein weiterer Schwerpunkt in diesem Kompetenzbereich.

Kompetenz im wissenschaftlichen Arbeiten

Die Studierenden lernen eine berufsfeldbezogene Fragestellung zu generieren und diese wissenschaftsorientiert mit einfachen methodischen Mitteln zu bearbeiten. Dabei spielt die Recherche in wissenschaftlichen Texten sowie das Zitieren im eigenen Text eine wichtige Rolle. Weiters werden durch die forschende Herangehensweise viele Fähigkeiten, die im Berufsalltag grundsätzlich von Vorteil sind (z.B. das kritische Hinterfragen, das Vermögen vorliegende Daten zu beurteilen und zu interpretieren), gefördert. Die Studierenden lernen die forschende Bearbeitung einer Problemstellung als mögliche Methode zur Weiterentwicklung des eigenen beruflichen Feldes kennen.

Feldkompetenz

Die Studierenden erwerben in Ergänzung zu ihrer Berufserfahrung spezifische Sach- und Fachkenntnisse in den Bereichen landwirtschaftliche Produktion, Be- und Verarbeitung, Vermarktung, Lebensmittelsicherheit sowie Ernährung und sensorische Qualität und weiten damit ihre Feldkompetenz wesentlich aus. Weiters werden praktische Fertigkeiten und Fähigkeiten in den Bereichen Erkennen von Obst- und Gemüsesorten, Interpretieren von Analyseergebnissen, Umsetzung von Konzepten der Qualitätssicherung sowie bei der Planung und Durchführung von Verkostungen aufgebaut. Die Studierenden können die erworbenen Inhalte unmittelbar in ihrem Berufsfeld erproben und weiterentwickeln und damit ihre Feldkompetenz ausbauen.

In den Bereich der Feldkompetenz fallen auch spezifische ökonomische Kompetenzen sowie rechtliches Wissen und Handeln. Abgestimmt auf die Thematik des Hochschullehrgangs lernen die Studierenden den rechtlichen Vorgaben entsprechend zu handeln und die ökonomischen Wechselwirkungen zwischen den einzelnen Gliedern der Wertschöpfungskette abzuschätzen und zu berücksichtigen. Das Spannungsfeld Ökonomie, Ökologie und Soziales wird ebenfalls thematisiert und bearbeitet.

Basierend auf einem kollegialen Erfahrungsaustausch der Studierenden im Hochschullehrgang erfolgt eine Öffnung hin zu relevanten beruflichen Netzwerken und eine Förderung des Verständnisses zwischen verschiedenen Berufsfeldern.

3.3 Zulassungsvoraussetzungen

Bezugnehmend auf die Bestimmungen des § 52 f Abs. 1 HG wird folgende Voraussetzung festgelegt:

- die erfolgreiche Ausbildung zum Meister gemäß Abschnitt 4 des land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 298/1990 oder
- die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung oder einer Reife- und Diplomprüfung oder
- die erfolgreiche Ablegung der Studienberechtigungsprüfung oder
- der erfolgreiche Abschluss eines Studiums an einer anerkannten in- oder ausländischen postsekundären Bildungseinrichtung oder
- eine einschlägige Fachausbildung.

Vor der Aufnahme ist verpflichtend ein Aufnahmegespräch zu absolvieren. Die endgültige Zulassung zum Hochschullehrgang erfolgt auf Basis des Ergebnisses des Aufnahmegesprächs.

3.4 Reihungskriterien

Pro Hochschullehrgang stehen 18 Lehrgangsplätze zur Verfügung. Sollte es mehr als 18 Bewerberinnen und Bewerber geben, gilt der Zeitpunkt der Anmeldung als Reihungskriterium.

3.5 Anrechenbarkeit von Modulen oder Modulteilern

Die Anrechnung erfolgt gem. § 56 Abs. 9 HG.

Aus dem öffentlich-rechtlichen Bereich können nicht mehr als 12 ECTS-AP angerechnet werden.

Das Anbieten von verschiedenen Wahlpflichtmodulen ist aufgrund der relativ niedrigen Zahl an Studienplätzen nicht vorgesehen.

Im Rahmen des Hochschullehrgangs werden keine studienübergreifenden Module angeboten.

3.6 Modlraster

| 1. Semester | | 2. Semester | | 3. Semester | | 4. Semester | |
|---|--|-------------|--|------------------------------------|--|-----------------|--|
| M1 | | | | M4 | | | |
| Landwirtschaftliche Produktion | | | | Ernährung und sensorische Qualität | | | |
| 10 ECTS-AP | | 4,8 SWS | | 10 ECTS-AP | | 6,4 SWS | |
| 10 ECTS-AP FW | | | | 10 ECTS-AP FW | | | |
| M2 | | | | M5 | | | |
| Be-, Verarbeitung und Vermarktung | | | | Beratung, Vermittlung und Verkauf | | | |
| 10 ECTS-AP | | 4,8 SWS | | 6,5 ECTS-AP | | 4,6 SWS | |
| 10 ECTS-AP FW | | | | 6,5 ECTS-AP FW | | | |
| M3 | | | | M6 | | | |
| Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit | | | | Ökonomie und Kommunikation | | | |
| 10 ECTS-AP | | 5 SWS | | 7 ECTS-AP | | 5,2 SWS | |
| 10 ECTS-AP FW | | | | 7 ECTS-AP FW | | | |
| | | | | M7 | | | |
| | | | | Wissenschaftliches Arbeiten | | | |
| | | | | 6,5 ECTS-AP | | 0,6 SWS | |
| | | | | 0,5 ECTS-AP FW/ 6 ECTS-AP AA | | | |
| 1. Studienjahr: | | 30 ECTS-AP | | 14,6 SWS | | 2. Studienjahr: | |
| | | 30 ECTS-AP | | 16,8 SWS | | | |

3.7 Modulübersicht

Semester 1 und 2

| M1 Landwirtschaftliche Produktion | | | | | | | | |
|---|---|------------|-----------|-------------|---------------|---------------|----|-----|
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche I | VO | 2 | 1 | 11,25 | 38,75 | PI | D |
| FW | Botanik, Züchtung, Produktion | SE | 6 | 2,2 | 24,75 | 125,25 | PI | D |
| FW | Exkursion Botanik, Züchtung, Produktion | EX | 1 | 0,8 | 9 | 16 | PI | D |
| FW | Wissenschaftliches Schreiben I | SE | 1 | 0,8 | 9 | 16 | PI | D |
| M2 Be-, Verarbeitung und Vermarktung | | | | | | | | |
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche II | VO | 2 | 1 | 11,25 | 38,75 | PI | D |
| FW | Produktionsentwicklung und Produktmanagement | SE | 6,5 | 2,4 | 27 | 135,5 | PI | D |
| FW | Grundlagen der Analytik in der Lebensmittelproduktion und –sicherheit | SE | 1,5 | 1,4 | 15,75 | 21,75 | PI | D |
| M3 Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit | | | | | | | | |
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Grundlagen der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements inklusive Krisenmanagement | SE | 6,5 | 2,8 | 31,5 | 131 | PI | D |
| FW | Rechtliche Grundlagen | SE | 3 | 1,4 | 15,75 | 59,25 | PI | D |
| FW | Exkursion Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement | EX | 0,5 | 0,8 | 9 | 3,5 | PI | D |
| Summe Semester 1 und 2 | | | 30 | 14,6 | 164,25 | 585,75 | | |

Semester 3 und 4

| M4 Ernährung und sensorische Qualität | | | | | | | | |
|--|---|------------|-----------|-------------|------------|------------|----|-----|
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Grundlagen der Ernährung und des Verbraucherverhaltens | VO | 2,5 | 1,4 | 15,75 | 46,75 | PI | D |
| FW | Inhaltsstoffe und gesundheitliche Aspekte von Obst und Gemüse | SE | 2,75 | 1,4 | 15,75 | 53 | PI | D |
| FW | Sensorik und Verkostungen | SE | 2 | 1,2 | 13,5 | 36,5 | PI | D |
| FW | Angewandte Sensorik und Verkostungen | UE | 2 | 1,4 | 15,75 | 34,25 | PI | D |
| FW | Wissenschaftliches Schreiben II | SE | 0,75 | 1 | 11,25 | 7,5 | PI | D |
| M5 Beratung, Vermittlung und Verkauf | | | | | | | | |
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Kommunikation und Persönlichkeitsentwicklung | UE | 3 | 2,2 | 24,75 | 50,25 | PI | D |
| FW | Beratung, Vermittlung und Verkauf | UE | 3,5 | 2,4 | 27 | 60,5 | PI | D |
| M6 Ökonomie und Kommunikation | | | | | | | | |
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Betriebswirtschaft und Wertschöpfung | VO | 2,50 | 1,8 | 20,25 | 42,25 | PI | D |
| FW | Angewandte Betriebswirtschaft und Wertschöpfung | SE | 1,50 | 1 | 11,25 | 26,25 | PI | D |
| FW | Marketing | SE | 1,50 | 1,2 | 13,5 | 24 | PI | D |
| FW | Unternehmenskommunikation | SE | 1,50 | 1,2 | 13,5 | 24 | PI | D |
| M7 Wissenschaftliches Arbeiten | | | | | | | | |
| SFB | LV-Titel | Art der LV | ECTS-AP | SWS | bST | uST | LN | SPR |
| FW | Wissenschaftliche Forschungsmethoden | SE | 0,5 | 0,6 | 6,75 | 5,75 | PI | D |
| AA | Abschlussarbeit | | 6 | 0 | 20 | 130 | PI | D |
| Summe Semester 3 und 4 | | | 30 | 16,8 | 209 | 541 | | |

3.8 Modulbeschreibungen

3.8.1 Modul 1

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|-------------------------|---|-----------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> | <i>Modulbezeichnung</i> | | | | |
| M1 | Landwirtschaftliche Produktion | | | | |
| <i>Modulniveau</i> | <i>Modulart</i> | <i>Semester</i> | <i>Voraussetzung/en</i> | <i>Sprache</i> | <i>Institution/en</i> |
| HSL | PM | 1, 2 | --- | Deutsch, bei Bedarf Englisch | HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>gST(60min)</i> | <i>bST (60min)</i> | <i>uST (60min)</i> |
| | 10 | 4,8 | 250 | 54,0 | 196,0 |
| <i>Inhalt:</i> | | | | | |
| <p>Im Modul „Landwirtschaftliche Produktion“ setzen sich Studierende mit Produktionstechniken, saisonale und regionale Besonderheiten und wesentlichen Produktionsfaktoren wie klimatischen Bedingungen auseinander. Studierende erhalten außerdem einen Überblick über die Branche sowie deren historische Entwicklung. Im Fokus stehen des Weiteren die Wissensvermittlung und Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens.</p> | | | | | |
| <i>Inhaltspunkte:</i> | | | | | |
| Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche I | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Überblick über die Obst- und Gemüsebranche - Historische Entwicklung - Vom Selbstversorger bis zum aktuellen Marktangebot | | | | | |
| Botanik, Züchtung, Produktion | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Botanik, Arten- und Sortenkunde - Klima und Geographie, Standortkunde - Saisonales und regionales Angebot - Landwirtschaftliche Produktion - Produktionstechnik (Feldgemüsebau, geschützte Produktion, Dauerkulturen, ökologisch – konventionell - integriert) - Grenzen der landwirtschaftlichen Produktion - Grundlagen von Pflanzen-Züchtung, Gentechnik - Alte Sorten, Raritäten | | | | | |
| Wissenschaftliches Arbeiten und Wissensvermittlung I | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze wissenschaftlichen Arbeitens - Recherche wissenschaftlicher Quellen - Zitieren - Zielgruppenspezifische Vermittlung von gesichertem Expertenwissen | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> | | | | | |
| <p>Der/Die Absolvent/in ist in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die historische Entwicklung und die aktuelle Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche darzulegen | | | | | |

- und Schlussfolgerungen für die eigene berufliche Tätigkeit zu ziehen;
- wesentliche Aspekte der Produktion von Obst und Gemüse an ausgewählten Beispielen zu beschreiben und im eigenen Handeln zu berücksichtigen;
 - marktgängige Gemüse- und Obstsorten zu erkennen und botanisch zuzuordnen;
 - das in diesem Modul erworbene Fachwissen in pädagogischen Kontexten weiterzugeben;
 - in diversen Quellen zu recherchieren und in eigenen Texten richtig zu zitieren.

Lehr- und Lernmethoden:

Vortrag, Partnerarbeit, Gruppenarbeit, Exkursion, Selbststudium

Leistungsnachweise:

Modulprüfung bestehend aus: Sortendatenbank und schriftliche Leistungsfeststellung (Test)

Pflicht-Lehrveranstaltungen

| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
|------------|---|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| FW | Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche I | VO | 2 | 1 | 11,25 | 38,75 | PI | D |
| FW | Botanik, Züchtung, Produktion | SE | 6 | 2,2 | 24,75 | 125,25 | PI | D |
| FW | Exkursion Botanik, Züchtung, Produktion | EX | 1 | 0,8 | 9 | 16 | PI | D |
| FW | Wissenschaftliches Schreiben I | SE | 1 | 0,8 | 9 | 16 | PI | D |

3.8.2 Modul 2

| | | | | | |
|--|--|-----------------|-------------------------|---|-----------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> | <i>Modulbezeichnung</i> | | | | |
| M2 | Be-, Verarbeitung und Vermarktung | | | | |
| <i>Modulniveau</i> | <i>Modulart</i> | <i>Semester</i> | <i>Voraussetzung/en</i> | <i>Sprache</i> | <i>Institution/en</i> |
| HSL | PM | 1, 2 | --- | Deutsch, bei Bedarf Englisch | HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>gST(60min)</i> | <i>bST (60min)</i> | <i>uST (60min)</i> |
| | 10 | 4,8 | 250 | 54,0 | 196,0 |
| <i>Inhalt:</i> | | | | | |
| <p>In diesem Modul stehen Produktentwicklung und Produktmanagement im Vordergrund. Dabei werden unterschiedliche Aspekte der Verarbeitung, Lagertechnik und Logistik vermittelt. Das Modul umfasst außerdem wesentliche Ernährungsgewohnheiten von Gesellschaften und die Bedeutung von Obst- und Gemüsekonsum. Studierende erlernen grundlegende Analysemethoden und lernen diese zu interpretieren.</p> | | | | | |
| <i>Inhaltspunkte:</i> | | | | | |
| Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche II | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Globale und regionale Bedeutung - Ernährungsgewohnheiten der Gesellschaft: Obst- und Gemüsekonsum in der Gesellschaft - Rolle und Verantwortung der Konsumenten - Aspekte der Bildung für nachhaltige Entwicklung - Soziale und therapeutische Möglichkeiten im Obst- und Gemüsebereich | | | | | |
| Produktentwicklung und Produktmanagement | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Produktentwicklung/Produktmanagement (Auswahl von Sorten, Kalibrierung, Selektion, Verpackung, Shelf Life...) - Verarbeitung des Rohproduktes samt nachgelagerten Stufen - Convenience im Bereich Frischgemüse und Frischobst - Umweltaspekte - Lagertechnik und Logistik | | | | | |
| Grundlagen der Analytik in der Lebensmittelproduktion und –sicherheit | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Analytik | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> | | | | | |
| <p>Der/Die Absolvent/in ist in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die gesellschaftliche Bedeutung des Obst- und Gemüsekonsums darzulegen und Auswirkungen der Ernährungsgewohnheiten auf die Obst- und Gemüsebranche sowie auf die Gesellschaft zu erkennen und zu kommunizieren; - sortenspezifische Aspekte von Lagerung, Verarbeitung, Transport und Verpackung von Frischgemüse und Frischobst an ausgewählten Beispielen zu beschreiben, im eigenen Handeln zu berücksichtigen und das erworbene Wissen weiterzugeben; - aufgrund von Analyseergebnissen Schlussfolgerungen und Handlungsweisen abzuleiten und zu argumentieren; - therapeutische und sozialpädagogische Möglichkeiten im Obst- und Gemüsebereich zu berücksichtigen. | | | | | |
| <i>Lehr- und Lernmethoden:</i> | | | | | |
| Vortrag, Paarbeit, Gruppenarbeit, Stationenbetrieb, Selbststudium | | | | | |

Leistungsnachweise:

Modulprüfung bestehend aus schriftlicher Leistungsfeststellung und Posterpräsentation

Pflicht-Lehrveranstaltungen

| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
|------------|---|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| FW | Bedeutung der Obst- und Gemüsebranche II | VO | 2 | 1 | 11,25 | 38,75 | PI | D |
| FW | Produktionsentwicklung und Produktmanagement | SE | 6,5 | 2,4 | 27 | 135,5 | PI | D |
| FW | Grundlagen der Analytik in der Lebensmittelproduktion und –sicherheit | SE | 1,5 | 1,4 | 15,75 | 21,75 | PI | D |

3.8.3 Modul 3

| | | | | | |
|--|---|--------------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> M3 | <i>Modulbezeichnung</i> Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit | | | | |
| <i>Modulniveau</i> HSL | <i>Modulart</i> PM | <i>Semester</i> 1, 2 | <i>Voraussetzung/en</i> --- | <i>Sprache</i> Deutsch, bei Bedarf Englisch | <i>Institution/en</i> HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> 10 | <i>SWS</i> 5,0 | <i>gST(60min)</i> 250 | <i>bST (60min)</i> 56,25 | <i>uST (60min)</i> 193,75 |
| <i>Inhalt:</i> Studierende beschäftigen sich in diesem Modul mit den Grundlagen der Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement sowie Zertifizierungs- und Gütesiegelsysteme. Rechtliche Grundlagen bezüglich gesetzlicher und privatwirtschaftlicher Anforderungen und Zuständigkeiten werden detailliert vorgestellt und diskutiert. | | | | | |
| <i>Inhaltspunkte:</i> Grundlagen der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements inklusive Krisenmanagement <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements - Zuständigkeiten - Zertifizierungssysteme - Pflanzenschutzmittelrückstände und Kontaminanten und deren Höchstgehalte, Mykotoxine - Situationsadäquates Krisenmanagement Rechtliche Grundlagen und Organisationen <ul style="list-style-type: none"> - LM-Recht - Privatrechtliche Anforderungen - Prüfstellen | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Der/Die Absolvent/in ist in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> - Konzepte der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements im beruflichen Kontext zu berücksichtigen; - Aufbau, Aussagekraft und Glaubwürdigkeit von Zertifizierungssysteme zielgruppenspezifisch darzustellen und zu kommunizieren; - potentielle Gefahren zu erkennen und situationsadäquat zu reagieren; - entsprechend den rechtlichen Vorgaben zu handeln. | | | | | |
| <i>Lehr- und Lernmethoden:</i> Vortrag, Paarbeit, Gruppenarbeit, Exkursion, Selbststudium | | | | | |
| <i>Leistungsnachweise:</i> Lehrveranstaltungsprüfungen in schriftlicher Form (Test und Fallstudie) Teilnahmebestätigung Exkursion, Beurteilung mit/ohne Erfolg teilgenommen | | | | | |

| Pflicht-Lehrveranstaltungen | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
| FW | Grundlagen der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements inklusive Krisenmanagement | SE | 6,5 | 2,8 | 31,5 | 131 | PI | D |
| FW | Rechtliche Grundlagen | SE | 3 | 1,4 | 15,75 | 59,25 | PI | D |
| FW | Exkursion Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement | EX | 0,5 | 0,8 | 9 | 3,5 | PI | D |

3.8.4 Modul 4

| | | | | | |
|--|--|--------------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> M4 | <i>Modulbezeichnung</i> Ernährung und sensorische Qualität | | | | |
| <i>Modulniveau</i> HSL | <i>Modulart</i> PM | <i>Semester</i> 3, 4 | <i>Voraussetzung/en</i> --- | <i>Sprache</i> Deutsch, bei Bedarf Englisch | <i>Institution/en</i> HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> 10 | <i>SWS</i> 6,4 | <i>gST(60min)</i> 250 | <i>bST (60min)</i> 72,0 | <i>uST (60min)</i> 178,0 |
| <i>Inhalt:</i> | | | | | |
| <p>Dieses Modul umfasst Grundlagen der Ernährung und des Verbraucherverhaltens, wobei Nährstoffe, Inhaltsstoffe und Energiebedarf sowie Trends im Konsumverhalten im Zentrum stehen. Ein wesentlicher Schwerpunkt des Moduls ist die Verkostung und der Planung beziehungsweise Durchführung dieser. Studierende befassen sich des Weiteren mit den gesundheitlichen Aspekten und Nachhaltigkeit in der Ernährung. Wissenschaftliche Herangehensweise bei der Erforschung eigener Arbeiten und Wissensvermittlung werden vertieft.</p> | | | | | |
| <i>Inhaltspunkte:</i> | | | | | |
| Grundlagen der Ernährung und Verbraucherverhalten | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Ernährungslehre - Nährstoffe, Nährstoffbedarf, Energiebedarf, Ergänzungswert - Verbraucherverhalten, Verbrauchergewohnheiten und Trends im Konsumverhalten | | | | | |
| Inhaltsstoffe und gesundheitliche Aspekte von Obst und Gemüse | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Inhaltsstoffe - Gesundheitliche Aspekte von Obst und Gemüse - Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten - Sortenspezifische, regionale und saisonale Einflüsse - Nachhaltigkeit und Ernährung - Sortenkunde, Raritäten - Reifegrade, Pflückreife, Genussreife, - Konservierung und Lagerung - Zubereitungsverfahren | | | | | |
| Sensorik und Verkostungen | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Sensorik - Geschmack - Verkostungen (Planung und Durchführung) | | | | | |
| Wissenschaftliches Arbeiten und Wissensvermittlung II | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Vorgehensweise bei der Ideenentwicklung und Themeneingrenzung - Finden und Formulieren einer Forschungsfrage - Aufbau und Strukturierung einer wissenschaftlichen Arbeit, geschlechtergerechtes Formulieren - Zielgruppenspezifische Vermittlung von gesichertem Expertenwissen | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> | | | | | |

Der/Die Absolvent/in ist in der Lage,

- die Grundlagen der Ernährung und das Wissen über Inhaltsstoffe und deren gesundheitlichen Aspekte im eigenen beruflichen Kontext anzuwenden und weiterzugeben;
- Verbrauchertrends zu erkennen und Sortimentsentscheidungen unter Berücksichtigung relevanter Kriterien zu treffen;
- Verkostungen selbstständig zu planen und durchzuführen und daraus Schlussfolgerungen für das Produktangebot zu ziehen;
- das in diesem Modul erworbene Fachwissen in pädagogischen Kontexten weiterzugeben;
- eine Forschungsfrage mit Bezug zur eigenen Praxis zu generieren.

Lehr- und Lernmethoden:

Vortrag, Paararbeit, Gruppenarbeit, Selbststudium

Leistungsnachweise:

Modulprüfung in Form einer schriftliche Leistungsfeststellung (Test) und einer praktischen Prüfung.

Pflicht-Lehrveranstaltungen

| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
|------------|---|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| FW | Grundlagen der Ernährung und des Verbraucherverhaltens | VO | 2,5 | 1,4 | 15,75 | 46,75 | PI | D |
| FW | Inhaltsstoffe und gesundheitliche Aspekte von Obst und Gemüse | SE | 2,75 | 1,4 | 15,75 | 53 | PI | D |
| FW | Sensorik und Verkostungen | SE | 2 | 1,2 | 13,5 | 36,5 | PI | D |
| FW | Angewandte Sensorik und Verkostungen | UE | 2 | 1,4 | 15,75 | 34,25 | PI | D |
| FW | Wissenschaftliches Schreiben II | SE | 0,75 | 1 | 11,25 | 7,5 | PI | D |

3.8.5 Modul 5

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> M5 | <i>Modulbezeichnung</i> Beratung, Vermittlung und Verkauf | | | | |
| <i>Modulniveau</i> HSL | <i>Modulart</i> PM | <i>Semester</i> 3, 4 | <i>Voraussetzung/en</i> --- | <i>Sprache</i> Deutsch, bei Bedarf Englisch | <i>Institution/en</i> HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> 6,5 | <i>SWS</i> 4,6 | <i>gST(60min)</i> 162,50 | <i>bST (60min)</i> 51,75 | <i>uST (60min)</i> 110,75 |
| <i>Inhalt:</i> | | | | | |
| <p>In diesem Modul setzen sich die Studierenden mit den Grundlagen der Beratung, Vermittlung und dem Verkauf auseinander. Produktspezifische Kommunikation, Präsentations- und Vermittlungsmethoden sind Schwerpunkte im Modul. Die Studierenden bearbeiten Forschungsfragen und entwickeln eigenständig Lösungsansätze nach (einfachen) wissenschaftlichen Methoden.</p> | | | | | |
| <i>Inhaltspunkte:</i> | | | | | |
| <p>Kommunikation und Persönlichkeitsentwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Kommunikation und Interaktion: Argumentationstechniken, Aktives Zuhören, Bedingungen für eine gelingende Kommunikation, Feedback geben und nehmen, Ich-Botschaften - Präsentationstechniken - Persönlichkeitsentwicklung | | | | | |
| <p>Beratung, Vermittlung und Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Beratung - Grundlagen der Didaktik und Erwachsenenbildung - Aufbau und Struktur eines Beratungs- und/oder Verkaufsgesprächs - Aktives Verkaufen - Emotionale Ansprache des Kunden / der Kundin | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> | | | | | |
| <p>Der /Die Absolvent/in ist in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Grundlagen der Kommunikation in der Praxis anzuwenden, Kundenbeziehungen wertschätzend und professionell zu gestalten sowie Beratungs- und/oder Verkaufsgespräche zu führen; - sein/ihr Fachwissen im Bereich Obst und Gemüse beratend und vermittelnd weiterzugeben; - das in diesem Modul erworbene Fachwissen in pädagogischen Kontexten didaktisch sinnvoll umzusetzen; | | | | | |
| <i>Lehr- und Lernmethoden:</i> | | | | | |
| Vortrag, Paararbeit, Gruppenarbeit, Rollenspiel, Selbststudium | | | | | |
| <i>Leistungsnachweise:</i> | | | | | |
| Lehrveranstaltungsprüfungen in schriftlicher Form (Fallstudie) immanente Beobachtung | | | | | |

| Pflicht-Lehrveranstaltungen | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
| FW | Kommunikation und Persönlichkeitsentwicklung | UE | 3 | 2,2 | 24,75 | 50,25 | PI | D |
| FW | Beratung, Vermittlung und Verkauf | UE | 3,5 | 2,4 | 27 | 60,5 | PI | D |

3.8.6 Modul 6

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> M6 | <i>Modulbezeichnung</i> Ökonomie und Kommunikation | | | | |
| <i>Modulniveau</i> HSL | <i>Modulart</i> PM | <i>Semester</i> 3, 4 | <i>Voraussetzung/en</i> --- | <i>Sprache</i> Deutsch, bei Bedarf Englisch | <i>Institution/en</i> HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> 7 | <i>SWS</i> 5,2 | <i>gST(60min)</i> 175 | <i>bST (60min)</i> 58,5 | <i>uST (60min)</i> 116,50 |
| <i>Inhalt:</i> | | | | | |
| <p>Das Modul umfasst Grundlagen der Betriebswirtschaft. Studierende analysieren und interpretieren betriebswirtschaftliche Kennzahlen, Produktions- und Vermarktungsprozesse. Marketing und Unternehmenskommunikation, betriebsintern sowie –extern werden vermittelt.</p> | | | | | |
| <i>Inhaltspunkte:</i> | | | | | |
| <p>Betriebswirtschaft und Wertschöpfung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Betriebswirtschaft - Spannungsfeld Ökonomie – Ökologie - Soziales - Qualitäts- und Wertverlust der Ware ab der Ernte - Wertschöpfungskette - Kostenrechnung | | | | | |
| <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausgewählte Aspekte des Marketing: Regionalität, Herkunft, wenige Marken - Markenaufbau in der Obst- und Gemüsebranche (Z.B.: Club-Marken) | | | | | |
| <p>(Unternehmens)Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unternehmenskommunikation (incl. Mitarbeiterführung) - Öffentlichkeitsarbeit: Formen der Öffentlichkeitsarbeit, Presstexte gestalten, Interviews geben, Technik und Einsatz neuer Medien - Krisenmanagement | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> | | | | | |
| <p>Der/Die Absolvent/in ist in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte betriebswirtschaftliche Kenngrößen zu ermitteln, zu interpretieren und Rückschlüsse auf die eigene Funktion abzuleiten; - Wechselwirkungen zwischen einzelnen Gliedern der Wertschöpfungskette abzuschätzen und zu berücksichtigen; - das Spannungsfeld Ökonomie, Ökologie und Soziales bei Entscheidungen zu berücksichtigen; - Marketingmaßnahmen sowie interne und externe Unternehmenskommunikationsmaßnahmen in der eigenen Funktion zu unterstützen oder selbstständig umzusetzen; - kommunikative Kompetenzen im pädagogischen Handeln anzuwenden; - innovativ, initiativ und teamorientiert im beruflichen Umfeld zu agieren, Entwicklung zu gestalten und diese Haltung weiterzugeben; | | | | | |
| <i>Lehr- und Lernmethoden:</i> | | | | | |
| Vortrag, Paararbeit, Gruppenarbeit, Selbststudium | | | | | |

Leistungsnachweise:

Lehrveranstaltungsprüfungen in schriftlicher Form

| Pflicht-Lehrveranstaltungen | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
| FW | Betriebswirtschaft und Wertschöpfung | VO | 2,50 | 1,8 | 20,25 | 42,25 | PI | D |
| FW | Angewandte Betriebswirtschaft und Wertschöpfung | SE | 1,50 | 1 | 11,25 | 26,25 | PI | D |
| FW | Marketing | SE | 1,50 | 1,2 | 13,5 | 24 | PI | D |
| FW | Unternehmenskommunikation | SE | 1,50 | 1,2 | 13,5 | 24 | PI | D |

3.8.7 Modul 7

| | | | | | |
|--|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| <i>Kurzzeichen</i> M7 | <i>Modulbezeichnung</i> Wissenschaftliches Arbeiten | | | | |
| <i>Modulniveau</i> HSL | <i>Modulart</i> PM | <i>Semester</i> 3, 4 | <i>Voraussetzung/en</i> --- | <i>Sprache</i> Deutsch, bei Bedarf Englisch | <i>Institution/en</i> HAUP |
| | <i>ECTS-AP</i> 6,5 | <i>SWS</i> 0,6 | <i>gST(60min)</i> 162,5 | <i>bST (60min)</i> 26,75 | <i>uST (60min)</i> 135,75 |
| <i>Inhalt:</i> Das Modul widmet sich dem wissenschaftlichen Arbeiten. Wissenschaftliche Forschungsmethoden stehen dabei neben dem Verfassen der Abschlussarbeit im Fokus. <i>Inhaltspunkte:</i> Wissenschaftliches Arbeiten und Wissensvermittlung III <ul style="list-style-type: none"> - Vorgehen bei wissenschaftlichen Forschungsvorhaben - Einfache Forschungsmethoden - Zielgruppenspezifische Vermittlung von gesichertem Expertenwissen Abschlussarbeit inklusive Präsentation <ul style="list-style-type: none"> - Verfassen und Präsentieren der Abschlussarbeit | | | | | |
| <i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Der/Die Absolvent/in ist in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> - eine Forschungsfrage mit (einfachen) wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten und eigenständig Lösungsansätze zu entwickeln. - eine wissenschaftliche Arbeit professionell zu präsentieren. | | | | | |
| <i>Lehr- und Lernmethoden:</i> Vortrag, Paararbeit, Gruppenarbeit, Selbststudium | | | | | |
| <i>Leistungsnachweise:</i> Lehrveranstaltungsprüfungen in schriftlicher Form Abschlussarbeit und Präsentation | | | | | |

| Pflicht-Lehrveranstaltungen | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|-------------------|----------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| <i>SFB</i> | <i>LV-Titel</i> | <i>Art der LV</i> | <i>ECTS-AP</i> | <i>SWS</i> | <i>bST</i> | <i>uST</i> | <i>LN</i> | <i>SPR</i> |
| FW | Wissenschaftliche Forschungsmethoden | SE | 0,5 | 0,6 | 6,75 | 5,75 | PI | D |
| AA | Abschlussarbeit inklusive Präsentation | | 6 | 0 | 20 | 130 | PI | D |

3.9 Prüfungsordnung

§ 1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für den Hochschullehrgang „Obst und Gemüse – Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung“ an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und enthält Bestimmungen über alle im Rahmen des Hochschullehrgangs zu vergebenden Beurteilungen.

Das sind:

- Beurteilungen von Modulen (siehe § 7)
- Beurteilungen von Lehrveranstaltungen (siehe § 7)
- Beurteilungen der Abschlussarbeit und der Präsentation (siehe § 10)

§ 2 Anwesenheitspflicht

- (1) Die Anwesenheitspflicht beträgt bei Vorlesungen, Seminaren und Übungen 80%.
- (2) Die Anwesenheitspflicht bei Exkursionen beträgt 100%. Bei Nichterfüllung der vorgeschriebenen Anwesenheitspflicht, besteht die Möglichkeit, in Absprache mit der Studienleitung, Ersatzleistungen zu erbringen.

§ 3 Informationspflicht

- (1) Die Lehrveranstaltungsleitung oder Studienleitung informiert die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung eines Moduls nachweislich über Ziele, Inhalte, allfällige Studienaufträge sowie über Prüfungsformen, Beurteilungsanforderungen und Beurteilungskriterien.

§ 4 Generelle Beurteilungskriterien

- (1) Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen Kompetenzen.
- (2) Der positive Erfolg von Leistungsnachweisen ist gemäß § 43 Abs. 2 HG 2005 mit "Sehr gut" (1), "Gut" (2), "Befriedigend" (3) oder "Genügend" (4), der negative Erfolg ist mit "Nicht genügend" zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind unzulässig. Darüber hinaus kann in begründeten Fällen, von der Ziffernbeurteilung abweichend, die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“ und die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ lauten.
- (3) Mit „Sehr gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und eigenständige adäquate Lösungen präsentiert werden. Mit „Gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und zumindest eigenständige Lösungsansätze angeboten werden. Mit „Befriedigend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt werden. Mit „Genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden. Mit „Nicht genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.
- (4) Bei Verwendung der zweistufigen Beurteilungsskala („mit Erfolg teilgenommen“ bzw. „ohne Erfolg teilgenommen“) gelten folgende Leistungszuordnungen: Mit „mit Erfolg teilgenommen“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen zumindest in den wesentlichen Bereichen erfüllt werden. Mit „ohne Erfolg teilgenommen“ sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine positive Beurteilung nicht erfüllen.

§ 5 Bestellung der mit der Durchführung von Prüfungen betrauten Personen

- (1) Die Prüfung bzw. Beurteilung von Lehrveranstaltungen ist von den jeweiligen Lehrenden der einzelnen Lehrveranstaltungen durchzuführen.
- (2) Die Modulbeurteilung gem. § 7 werden bei Lehrveranstaltungsprüfungen durch den/die Lehrveranstaltungsleiter/in und bei Modulprüfungen durch den/die Modulverantwortliche/n,

der/die seitens der Studienleitung vor Beginn des jeweiligen Moduls bekannt gegeben wird, vorgenommen.

- (3) Ist die Zuständigkeit einer Prüfungskommission gem. § 11 gegeben, so entscheidet diese mit Stimmenmehrheit. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Prüfungskommission besteht aus mindestens drei Mitgliedern, welche von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ nominiert wird. Die Mitglieder der Prüfungskommission wählen aus ihrer Mitte eine/n Vorsitzende/n und eine/n Protokollführer/in.
- (4) Die Bestellung der Prüfer/innen für die Beurteilung der Abschlussarbeit inklusive Präsentation erfolgt gemäß § 10 der Prüfungsordnung.

§ 6 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren

- (1) Die Studierenden haben sich entsprechend den Terminfestsetzungen und gemäß den organisatorischen Vorgaben zu den Prüfungen anzumelden und im Falle der Verhinderung auch wieder fristgerecht abzumelden. Fristgerecht bedeutet, dass mindestens ein Werktag zwischen Abmeldung und Prüfungstermin zu liegen hat.

§ 7 Art und Umfang von Modulbeurteilungen

Modul- und Lehrveranstaltungsbeurteilungen können sich aus folgenden Formen des Leistungsnachweises zusammensetzen:

- (1) Sortendatenbank: Die Studierenden gestalten gemeinsam eine Sortendatenbank. Diese ist nach den in der Lehrveranstaltung erläuterten Angaben zu erstellen.
- (2) Posterpräsentation: Eine entsprechende Vorlage wird den Studierenden im Unterricht vorgestellt. Die Arbeit dient dem Nachweis der vertieften Auseinandersetzung mit der Thematik Be-, Verarbeitung und Vermarktung im Selbststudium.
- (3) Immanente Beobachtung: Beobachtung der Leistungen in den Übungen.
- (4) Praktische Prüfung: Überprüfung praktischer Fähigkeiten und Fertigkeit durch Demonstration
- (5) Schriftliche Leistungsfeststellung: Diese kann als Wissenstest oder als Seminararbeit in Form von Konzepten und Fallstudien ausgeführt werden. Die Detailinformationen werden den Studierenden zu Modulbeginn bekannt gegeben.
- (6) Teilnahmebestätigungen: Teilnahmebestätigungen können für Lehrveranstaltungen ausgestellt werden, die nicht mit einer Prüfung oder einer anderen Art der Leistungsfeststellung abgeschlossen werden (z.B. Exkursionen).
- (7) Abschlussarbeit (siehe § 10).

§ 8 Prüfungsdauer

- (1) Die Prüfungsdauer soll bei mündlichen Prüfungen 30 Minuten nicht übersteigen. Auf eine Vorbereitungszeit von 15 Minuten ist Bedacht zu nehmen.
- (2) Die Prüfungsdauer bei schriftlichen Prüfungen darf 90 Minuten nicht übersteigen außer die schriftlichen Prüfungen finden in Form von Seminararbeiten oder Portfolios statt.
- (3) Die Prüfungsdauer der Präsentation der Abschlussarbeit muss mindestens 20 Minuten und darf höchstens 45 Minuten betragen.

§ 9 Öffentlichkeit mündlicher Prüfungen

- (1) Mündliche Prüfungen sind öffentlich.
- (2) Es ist zulässig, den Zutritt erforderlichenfalls auf eine den räumlichen Verhältnissen entsprechende Anzahl von Personen zu beschränken.
- (3) Die/Der Prüfer/in bzw. die Prüfungskommission haben das Recht, Zuhörer/innen auszuschließen, wenn diese die Prüfung stören.

§ 10 Spezielle Bestimmungen für die Abschlussarbeit und die Präsentation

Jede/r Studierende hat eigenständig eine wissenschaftlich-berufsfeldbezogene Abschlussarbeit zu einer praxisrelevanten Fragestellung zu verfassen, die einen Workload von 6 ECTS-AP umfasst.

Die Themenstellung wird vom/von der Studierenden vorgeschlagen und muss zu dem von der Studienleitung festgesetzten Einreichtermin bei der Studienleitung eingereicht sein. Für die Einreichung ist die Zustimmung des Betreuers/der Betreuerin notwendig. Die Studienleitung genehmigt bis spätestens 4 Wochen nach dem Einreichtermin die Themen der Abschlussarbeit.

Die Betreuung und Beurteilung der Abschlussarbeiten erfolgt durch von der Lehrgangsführung beauftragte und für die Aufgabe qualifizierte Personen.

Die schriftliche Abschlussarbeit ist im Umfang von 25 – 30 Seiten Fließtext (Arial 12pkt, 1,5 Zeilenabstand, mindestens 62.500 Zeichen inkl. Leerzeichen) acht Wochen vor Ende des 4. Semesters schriftlich in zweifacher Ausfertigung und in digitaler Form vorzulegen.

Die gedruckte Form muss eine schriftliche eidesstattliche Erklärung des/der Studierenden enthalten, dass die Arbeit selbstständig verfasst wurde und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel verwendet wurden (Plagiatserklärung).

Abschlussarbeiten sind Einzelarbeiten, wobei mehrere Abschlussarbeiten in einem fachlichen Zusammenhang stehen können.

Die Abschlussarbeit ist am Ende der Ausbildung einer Prüfungskommission zu präsentieren. Die Prüfungskommission besteht aus drei Prüfer/inne/n, die vom Rektor/von der Rektorin der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bestellt werden. Der Rektor/Die Rektorin ernennt aus dem Kreis der Prüfungskommission die/den Prüfungsvorsitzende/n.

Die Beurteilung der Abschlussarbeit beruht auf dem schriftlichen Gutachten der Betreuerin/des Betreuers über die Arbeit und dem Protokoll über die kommissionelle Präsentation der Arbeit.

Die Prüfungskommission hat unter Heranziehung der Prüfungskriterien eine Gesamtbeurteilung zu finden.

Kriterien für die Beurteilung der Abschlussarbeit und der Präsentation:

- Erfüllung der formalen Kriterien
- Eigenständiges Arbeiten und Abfassung nach wissenschaftlichen Kriterien
- Stringenter und sachlogischer Aufbau
- Offenlegung und Begründung der Methodenwahl
- Reflektiertes Einbeziehen einschlägiger Fachliteratur
- Sprachlich argumentative Klarheit und Eigenständigkeit der Darstellung
- Darstellung des Berufsfeldbezuges
- Geschlechterneutrale Formulierungen
- Präsentation und Argumentation der Arbeit im Rahmen der Präsentation
- Korrekte Orthografie
- Vollständigkeit des Literaturbelegs

§ 11 Prüfungswiederholungen

- (1) Bei negativer Beurteilung einer Prüfung oder eines anderen Leistungsnachweises mit „Nicht genügend“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ stehen der Studierenden oder dem Studierenden gemäß § 43a Abs. 2 HG 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Prüfung eine kommissionelle sein muss, wenn die Prüfung in Form eines einzigen Prüfungsvorganges durchgeführt wird. Auf Antrag der oder des Studierenden gilt dies auch für die zweite Wiederholung. Gemäß § 61 Abs. 1 Z 3 HG 2005 gilt das Studium als vorzeitig beendet, wenn die oder der Studierende auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.
- (2) Eine nicht abgelegte Prüfung ist auch dann nicht auf die Zahl der Wiederholungsmöglichkeiten anzurechnen, wenn keine fristgerechte Abmeldung von der Prüfung erfolgt ist.
- (3) Wenn der /die Prüfungskandidatin jedoch die Prüfungsaufgabe übernommen hat, hat er/sie sich „auf die Prüfung eingelassen“ und ist daher jedenfalls zu beurteilen.
- (4) Gemäß § 43a Abs. 1 sind die Studierenden berechtigt, positiv beurteilte Prüfungen bis zwölf Monate nach der Ablegung, jedoch längstens bis zum Abschluss des betreffenden Studiums einmal zu wiederholen. Die positiv beurteilte Prüfung wird mit dem Antreten zur Wiederholungsprüfung nichtig.

§ 12 Beurkundung von Prüfungen

- (1) Jede Beurteilung einer Lehrveranstaltung ist gem. § 46 Hochschulgesetz 2005 durch die Ausstellung eines Zeugnisses zu beurkunden. Sammelzeugnisse sind zulässig.
- (2) Ist eine Beurteilung gemäß § 43 Abs. 2 HG 2005 nicht vorgesehen, ist der oder dem Studierenden auf Verlangen eine Teilnahmebestätigung auszustellen.

§ 13 Rechtsschutz bei Prüfungen

Gemäß § 44 Hochschulgesetz 2005

§ 14 Nichtigerklärung von Beurteilungen

Gemäß § 45 Hochschulgesetz 2005

§ 15 Höchststudiendauer des Hochschullehrganges

Wenn der Hochschullehrgang in der doppelten Mindeststudienzeit nicht abgeschlossen wird, kann ein Abschluss der Hochschullehrganges nicht gewährleistet werden bzw. haben die Studierenden in das dann aktuelle Curriculum überzutreten.

§ 16 Abschluss des Hochschullehrgangs

- (1) Der Hochschullehrgang ist abgeschlossen, wenn die/der Studierende an allen Lehrveranstaltungen im geforderten Umfang teilgenommen hat und die positiven Beurteilungen aller Lehrveranstaltungen bzw. Module vorliegen.
- (2) Nach Abschluss des Hochschullehrgangs ist der/dem Studierenden ein Zertifikat für den Hochschullehrgang mit folgender akademischer Bezeichnung auszustellen:
Akademischer Experte für Obst- und Gemüsemanagement (AOG) bzw. Akademische Expertin für Obst- und Gemüsemanagement (AⁱⁿOG).
- (3) Beabsichtigt die/der Studierende an einer akademischen Abschlussfeier teilzunehmen, so hat sie/er sich entsprechend der Terminfestlegung durch die Studienleitung rechtzeitig dazu anzumelden.

3.10 Inkrafttreten

Vorbehaltlich der Genehmigung durch das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF) und das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) tritt das vorliegende Curriculum mit 26.02.2017 in Kraft.

Kontakt

| | | |
|-------------------------------------|--|--------------------|
| Titel des Hochschullehrgangs | Hochschullehrgang „Obst und Gemüse –Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung“ | ECTS-AP: 60 |
|-------------------------------------|--|--------------------|

| | |
|------------------------------------|--|
| Lehrgangsverantwortliche(r) | |
| Vorname, Zuname, akad. Grade | Veronika Hager, DI |
| Dienststelle | Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik |
| Telefon | +43-1-877 22 66 - 36 |
| E-Mail | veronika.hager@agrarumweltpaedagogik.ac.at |

Bearbeitungsdatum dieser Version: Jänner 2018