



**Praxissemesterordnung
für die Bachelorstudiengänge
Catering und Hospitality Services, Ernährungswissenschaften und
Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Niederrhein**

Vom 16. Januar 2018 (Amtl. Bek. 11/2018)

**Praxissemesterordnung
für die Bachelorstudiengänge
Catering und Hospitality Services, Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 16. Januar 2018
(Amtl. Bek. HN 11/2018)

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und des § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) in der Fassung des Artikel 1 des Hochschulzukunftsgesetzes vom 16. September 2014 (GV. NRW. S. 547) und zuletzt geändert durch Gesetz vom 7. April 2017 (GV. NRW. S. 414) hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein die folgende Praxissemesterordnung erlassen:

**§ 1
Regelungsbereich**

Diese Ordnung enthält Regelungen zur Zielsetzung, zum Inhalt und zur Durchführung des fakultativen Praxissemesters im Rahmen des Minor Semesters in den Bachelorstudiengängen Catering und Hospitality Services, Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein.

**§ 2
Zielsetzung, Inhalt und Tätigkeitsfelder**

(1) Das Praxissemester soll den Studierenden durch konkrete Aufgabenstellung und praktische Mitarbeit in einschlägigen Unternehmen oder Einrichtungen der Berufspraxis an die spätere berufliche Tätigkeit heranführen. Es soll insbesondere dazu dienen, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden sowie die bei der praktischen Tätigkeit gemachten Erfahrungen zu reflektieren, auszuwerten und für die nachfolgende Studienphase nutzbar zu machen. Das Praxissemester wird in der Regel in Kooperation mit der Berufspraxis durchgeführt und integriert so die wissenschaftlich fachlichen und überfachlichen Lernergebnisse des Studienprogramms im Anforderungsbereich der Berufsfelder der Studiengänge Catering und Hospitality Services, Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften. Das Praxissemester hat eine Dauer von 20 Wochen, die zusammenhängend zu absolvieren sind. Auf begründeten Antrag (zum Beispiel wegen Kindererziehung oder Pflege von Angehörigen) kann das Praxissemester auch als Teilzeitpraktikum abgeleistet werden. Über den Antrag entscheidet der Prüfungsausschuss. Das Praxissemester soll vor der Bearbeitung der Bachelorarbeit abgeschlossen sein.

(2) Die Wahl der Betriebe bzw. Institutionen ist grundsätzlich den Studierenden überlassen, solange die Tätigkeiten der Zielsetzung des Praxissemesters entsprechen. Dabei sollen dispositive Tätigkeiten auf der Basis wissenschaftlicher Kenntnisse den Schwerpunkt bilden. Ziel ist es, die im bisherigen Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anzuwenden und die aus diesen praktischen Tätigkeiten gewonnenen Erfahrungen zu reflektieren und für die nachfolgende Studienphase zu verwerten. Die folgende Übersicht stellt für die jeweiligen Studiengänge charakteristische Betriebe und Institutionen der beruflichen Tätigkeiten dar; sie hat keinen Ausschließlichkeitscharakter. Die Bestätigung der Eignung einer Praktikumsstelle erfolgt gemäß § 3 Abs. 3 vor Praktikumsbeginn durch die Betreuungsinstitutin oder den Betreuungsprofessor.

Bachelor Catering und Hospitality Services

- Senioreneinrichtungen
- Eventgastronomie
- Flughafen- oder Fluglinien catering
- Gastronomieketten
- Hotels
- Kita- und Schulverpfleger
- Marketinggesellschaften
- Mensen und Kantinen
- Patientenhotels
- Reha- und Kureinrichtungen
- Sport- und Wellness einrichtungen
- Tagungs- und Eventmanagement
- Zulieferfirmen für o.g. Einrichtungen

Bachelor Ernährungswissenschaften

- Ernährungswirtschaft
- Diätetische Lebensmittelindustrie
- Pharmaindustrie
- Kommunikationsbranche, Institutionen der Medienwirtschaft
- Beratung und Schulung
- Marketingabteilungen und Marktforschungsunternehmen
- (Wohlfahrts-)Verbände und Behörden (Kommunen, Land, Bund, EU-Ebene)
- Kliniken, Reha-Einrichtungen, Arztpraxen oder psychologische Praxen, ambulante Betreuungseinrichtungen und Forschungseinrichtungen mit Schwerpunkt im Bereich ernährungsassoziierter Erkrankungen oder Essstörungen bzw. psychosomatische Erkrankungen

Bachelor Lebensmittelwissenschaften

- Unternehmen der Primärproduktion (landwirtschaftliche Großbetriebe und landwirtschaftsnahe Unternehmen)
- Lebensmittelhersteller und –verarbeiter (industrielle und großgewerbliche Unternehmen im Bereich der Rohstofflieferung und Endverarbeitung)
- Lebensmittelgroß- und Einzelhandelsunternehmen
- Agrarhandelsunternehmen
- Futtermittelhersteller
- Dienstleistungsunternehmen für die Lebensmittelbranche (z.B. Prüflaboratorien, Speditionen, Lagerhausgesellschaften, Geräte- und Anlagenhersteller, Wirtschaftsverbände, Beratungsunternehmen für branchenspezifische Dienstleistungen)

Zur Betreuung des Praxissemesters stehen zusätzlich zu den Betreuerinnen und Betreuern in den externen Institutionen/betrieben von Seiten des Fachbereichs alle Professorinnen und Professoren des Fachbereichs zur Verfügung.

§ 3

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zum Praxissemester kann zugelassen werden, wer

- im Bachelorstudiengang Catering und Hospitality Services mindestens 90 Kreditpunkte erworben hat, davon 60 in den Modulen CH1.1 bis CH2.5, und das Vorpraktikum nachgewiesen hat,
- im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaften mindestens 96 Kreditpunkte erworben hat, darunter alle Kreditpunkte in den Modulen des Kernstudiums, und das Vorpraktikum nachgewiesen hat,
- im Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften mindestens 102 Kreditpunkte erworben hat, darunter alle Kreditpunkte in den Modulen L1.1 bis L3.4., und das Vorpraktikum nachgewiesen hat.

(2) Vor Beginn des Praxissemester schließt die/der Studierende mit dem Betrieb einen Vertrag ab, der insbesondere folgende Regelungen enthält:

- die Dauer der Praxisphase
- die Pflichten des Unternehmens / Betriebes,
- die Pflichten der Studierenden,
- den Versicherungsschutz der Studierenden,
- die Voraussetzungen für eine vorzeitige Auflösung des Vertrages,
- die Festlegung konkreter Aufgabenstellungen in bestimmten Einsatzbereichen,
- die Festlegung einer fachkundigen Ansprechperson im Betrieb; sie sollte mindestens eine dem Studiengang entsprechende Bachelor- oder Diplomprüfung bzw. eine vergleichbare Prüfung erfolgreich abgelegt oder eine vergleichbare Qualifikation erworben haben;
- die Freistellung der Studierenden für Prüfungen und begleitende Lehrveranstaltungen.

(3) Vor Beginn des Praxissemesters meldet die oder der Studierende auf Seiten der Hochschule ihr oder sein beabsichtigtes Praxissemester bei der Praktikantenberatungsstelle des Fachbereichs an. Damit verbunden ist die Wahl einer Betreuungsprofessorin oder eines Betreuungsprofessors am Fachbereich. Diese oder dieser bestätigt mit ihrer bzw. seiner Unterschrift auf dem *Belegbogen zum Praxissemester* die Eignung der Praktikumsstelle. Eine Ausfertigung des Vertrages mit der Praktikumsstelle ist der Praktikantenberatungsstelle zum Zwecke der Überprüfung vor Antritt der Praxisphase vorzulegen, wenn die oder der Studierende nicht den unveränderten Mustervertrag des Fachbereichs verwendet.

(4) Mit der Zulassung zum Praxissemester fordert die oder der Praktikumsbeauftragte die Studierende oder den Studierenden auf, sich beim Prüfungsbüro in den siebensemestrigen Studiengang umschreiben zu lassen.

§ 4

Unterbrechung / Abbruch

(1) Unterbrechungen des Praxissemesters durch Krankheit, Mutterschutz und/oder aus Gründen, die die Praktikumsnehmerin oder der Praktikumsnehmer nicht zu verantworten hat, sind der Hochschule umgehend bekannt zu geben, ggf. durch ärztliche Bescheinigung zu belegen. Die daraus entstehenden Ausfallzeiten müssen nachgearbeitet werden. Einzelfallentscheidungen müssen durch den Prüfungsausschuss genehmigt werden.

(2) Ein Abbruch des Praxissemesters ist nur in Absprache zwischen dem Praktikanten oder der Praktikantin, der betreuenden Dozentin oder dem betreuenden Dozenten, der oder dem Praktikumsbeauftragten des Studiengangs und der Praxisstelle möglich. Bereits abgeleistete Praktikumswochen können bei Aufnahme eines Praxissemesters bei einer anderen Praktikumsstelle nicht anerkannt werden. Bei Abbruch des Praxissemesters aus betriebsinternen Gründen (z.B. Insolvenz, Umzug, Wegfall der Betreuung durch den Betrieb) kann das Praxissemester an einer zweiten Praktikumsstelle weitergeführt werden, so dass die nach § 2 Abs. 1 geforderte Dauer von 20 Wochen erfüllt wird.

§ 5

Anerkennung des Praxissemesters

(1) Die Studierenden haben über das Praxissemester den „Belegbogen zum Praxissemester“ auszufüllen, aus dem unter anderem die Art und Dauer der Tätigkeiten hervorgehen.

(2) Das Praxissemester wird von der Betreuungsprofessorin oder dem Betreuungsprofessor anerkannt und durch Testat bestätigt, wenn es seinem Zweck entsprochen hat und die oder der Studierende die ihr oder ihm übertragenen Arbeiten zufriedenstellend ausgeführt hat. Grundlage der Anerkennung sind das Zeugnis der Ausbildungsstätte, ein von der oder dem Studierenden zu fertigender etwa 20-seitiger Praxissemesterbericht sowie der mündliche Vortrag. Der Bericht darf nicht gegen das Betriebsgeheimnis verstoßen.

(3) Die Anerkennung erfolgt durch Unterschrift auf dem Belegbogen. Zeugnis und Belegbogen werden der oder dem Studierenden nach der Anerkennung zurückgegeben. Der Bericht verbleibt bei der Betreuungsprofessorin oder dem Betreuungsprofessor.

(4) Die oder der Studierende reicht nach erfolgter Anerkennung das Zeugnis und den Belegbogen bei der Praktikantenberatungsstelle ein. Der Belegbogen wird von dort an das Prüfungsamt weitergeleitet. Die Praktikantenberatungsstelle kann im Einzelfall, wenn für die zukünftige Beratung von Studierenden zusätzliche Informationen benötigt werden, von den Studierenden weitergehende Auskünfte über das Praxissemester verlangen.

(5) Wird das Praxissemester oder - anstelle eines Praxissemester - ein Auslandssemester nicht anerkannt, so kann es einmal als Ganzes wiederholt werden.

§ 6

Übergangsbestimmungen

(1) Diese Praxissemesterordnung findet auf alle Studierende der Bachelorstudiengänge Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften Anwendung. Auf Studierende des Bachelorstudiengangs Catering und Hospitality Services findet sie Anwendung, sofern die Studierenden ihr Studium zum Wintersemester 2016/17 aufgenommen haben oder später aufnehmen.

(2) Auf Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang Catering und Hospitality Services vor dem Wintersemester 2016/17 aufgenommen haben, findet die Praxissemesterordnung für den Bachelorstudiengang Catering, Tourismus und Hospitality Services an der Hochschule Niederrhein vom 17. August 2009 (Amtl. Bek. HN 18/2009) weiterhin Anwendung, jedoch nicht länger als bis zum 28. Februar 2021. Nach Ablauf der Übergangsfrist gilt nur noch diese Praxissemesterordnung.

§ 7

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Praxissemesterordnung tritt mit Wirkung vom 1. September 2016 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Praxissemesterordnung für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie und den Bachelorstudiengang Catering, Tourismus und Hospitality Services an der Hochschule Niederrhein vom 17. August 2009 (Amtl. Bek. HN 18/2009) außer Kraft. § 6 bleibt unberührt.

(2) Diese Ordnung wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein (Amtl. Bek. HN) veröffentlicht.