

Studiengang

**LEBENSMITTELQUALITÄT UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT**



**Berufsakademie Sachsen
Staatliche Studienakademie Plauen**

Inhalte Praxisphasen

INHALT

Teil I: Übersicht der Praxisphasen	3
Teil II: Praxisphasen	4
Praxisphase 1. Semester	5
Praxisphase 2. Semester	7
Praxisphase 3. Semester	9
Praxisphase 4. Semester	11
Praxisphase 5. Semester	14
Praxisphase 6. Semester	16

TEIL I: ÜBERSICHT DER PRAXISPHASEN

Die Studierenden erleben die betriebliche und berufliche Realität. Sie lernen die Aufgabenbereiche des Unternehmens kennen und Teile der Aufgaben zu übernehmen. Die komplexen Problemstellungen der Einrichtungen der Lebensmittelwirtschaft lernen sie Schritt für Schritt kennen. Sie transferieren erworbene Theoriekenntnisse in die betriebliche Praxis, was durch die enge inhaltliche und organisatorische Vernetzung der Theorie- und Praxismodule befördert wird. In besonderem Maße erwerben und vertiefen die Studierenden soziale und kommunikative Kompetenzen in den Praxisphasen des Studiums.

Im dualen Studium an der Berufsakademie Sachsen sind die Lehrinhalte zwischen den theoretischen und den praktischen Studienphasen semesterweise aufeinander abgestimmt. Damit wird eine enge Verzahnung zwischen der theoretischen Wissensvermittlung und der praktischen Wissenserweiterung sowie der Anwendung theoretischer Lehrinhalte auf praktische Sachverhalte erreicht.

In den praktischen Studienphasen werden die lebensmittelwissenschaftlichen und wirtschaftlichen Aufgabenfelder in ihrem betriebsalltäglichen Zusammenhang vermittelt. Die Studierenden werden auf die Übernahme künftiger operativer und strategischer Fach- und Führungsaufgaben vorbereitet. Dabei wird der Wissens- und Kompetenzzuwachs vom Kennenlernen der betrieblichen Praxis über die Mitarbeit an betrieblichen Aufgaben unter Anleitung bis hin zum selbständigen Arbeiten und in der Endphase des Studiums bis zur eigenverantwortlichen Lösung von betrieblichen Problemstellungen gesichert.

In den Theoriemodulen werden die Studierenden motiviert und aufgefordert, betriebliche Erfahrungen einzubringen. Somit erfolgt ein ständiger wechselseitiger Wissens- und Kompetenztransfer zwischen den Theorie- und Praxisphasen.

Schwerpunkte der Praxisphasen

	Semester	Schwerpunkte
Praxisphase 1	1	Lebensmittelsensorik
Praxisphase 2	2	Verfahrenstechnische und lebensmittelchemische Prozesse
Praxisphase 3	3	Technologische und mikrobiologische Prozesse, Lebensmittelanalytik
Praxisphase 4	4	Technologische Prozesse, Prozess- und Lebensmittelhygiene, Lebensmittelanalytik
Praxisphase 5	5	Qualitätsmanagement, Recht und Lebensmittelrecht
Praxisphase 6	6	Vertiefung, Projekt im Zusammenhang mit Bachelorarbeit

TEIL II: PRAXISPHASEN

PRAXISPHASE 1. SEMESTER

Schwerpunkt: Lebensmittelsensorik

Die Studierenden reflektieren die in der Theorie erworbenen sensorischen Kenntnisse im Kontext der im Praxisunternehmen eingesetzten Methoden zur sensorischen Analyse. Dadurch erkennen sie Möglichkeiten, theoretisch beschriebene Methoden für praktische Belange zu modifizieren. Sie verstehen die Bedeutung der Motivation von Mitarbeitern zur Mitarbeit im Sensorikpanel und lernen Methoden der praxisrelevanten Dokumentation, Auswertung und Interpretation von Daten aus der sensorischen Analyse kennen.

Die Studierenden sind in der Lage, sensorische Methoden in der Praxis anzuwenden. Sie nutzen ihr Wissen um die Bedeutung der Motivation, Schulung und des Einsatzes von sensorischen Prüfern, der Auswahl, Modifizierung und Anwendung von sensorischen Methoden, um im Kontext von Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Produktbewertungen (z. B. Benchmark, Marktanalyse) sensorische Analysen durchführen zu können. Sie sind in der Lage, die Bedeutung und Nutzung von sensorischen Analysen im betrieblichen Ablauf aufzuzeigen und zu implementieren.

Sie erlernen ferner betriebliche Arbeitsmethoden kennen und entwickeln elementare Fach-, Methoden und Sozialkompetenz.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul	Workload (h)	Inhalte EvL (Praxis)	Workload (h)
<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen des Unternehmens • Abteilungsbereich/e des Unternehmens überblicken und in die Wertschöpfungskette einordnen • Kennen lernen der Handlungs- und Entscheidungsfelder • Kennen lernen der Einsatzbereiche der Lebensmittelsensorik und in diesen Mitwirken 	LS-PRA01-LS Lebensmittelsensorik im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung sensorischer Tätigkeiten im Rahmen von Produktentwicklungen oder Qualitätskontrolle • Darstellung sensorischer Profile erzeugter/verarbeiteter Lebensmittel • Erarbeiten von Einsatzmöglichkeiten sensorischer Tätigkeitsfelder 	180	LS-WAS01-LS Literaturrecherche zur Projektarbeit Anfertigung wissenschaftlicher Arbeit Schwerpunkte nach Festlegung des jeweiligen Fachdozenten in der Theoriephase	100

	<p>Projektarbeit</p> <p>Darstellung des Einsatzes der Lebensmittelsensorik</p> <p>oder:</p> <p>Darstellung konzeptioneller Ansätze zur Nutzung der Lebensmittelsensorik</p> <p>Alternativ: Projekt aus dem Bereich der Lebensmittelsensorik</p>	LS-LES01-LS	80
		<p>Aufgaben und Bedeutung der Lebensmittelsensorik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziele • Aufgaben • Sensorische Methoden • Organisation von sensorischen Analysen • Organisation von Schulungen • Einsatzbereiche/Anwendung in der Qualitätssicherung <p>Abgrenzung sensorischer und analytischer Methoden</p> <p>Sensorische Profile</p>	

PRAXISPHASE 2. SEMESTER

Schwerpunkt: Verfahrenstechnische und lebensmittelchemische Prozesse

In dieser Praxisphase werden die Studierenden die verfahrenstechnischen sowie chemischen Prozesse ihres Praxisunternehmens kennen lernen und praktische Arbeitsaufgaben in diesem Bereich ausführen. Damit werden ihre Kenntnisse in der Lebensmittelverfahrenstechnik und -chemie vertieft und anwendungssicher erweitert.

Die erworbenen Kenntnisse in den Fachbereichen der Lebensmittelverfahrenstechnik und der Lebensmittelchemie werden u. a. eingesetzt um die Qualität der Verarbeitungsstufen und des Endproduktes zu fördern und kritisch zu bewerten.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul	Workload (h)	Inhalte EvL (Praxis)	Workload (h)
<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen verfahrenstechnischer Prozesse im Unternehmen • Mitarbeit in der Wareneingangskontrolle zum Kennenlernen der Rohstoffe und der notwendigen Kontroll- und Prüftätigkeiten • Teilnahme an der täglichen Endkontrolle der Endprodukte zum Kennenlernen des Produktsortimentes und der Prüfkriterien- und Prüfungsschwerpunkte • Kennenlernen weiterer Aufgabenschwerpunkte in der Abteilung Qualitätssicherung 	LS-PRA02-LS	180	LS-NAW02-LS	90
	Lebensmittelverfahrenstechnik im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • spezifische Tätigkeiten des Herstellungsprozesses (grundlegende Arbeitstechniken) • Kennenlernen von Bedingungen von Masseaustauschprozessen bei der Herstellung/ Verarbeitung von Lebensmitteln • kritische Auseinandersetzung mit den technischen Gegebenheiten (Prozessen) in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung 		<ul style="list-style-type: none"> • Einfluss von physikalischen Größen und verfahrenstechnischer Prozesse auf die Lebensmittelqualität • Masseaustauschprozesse • Einordnung verfahrenstechnischer Prozesse in die technologischen Abläufe 	
	Lebensmittelchemische Prozesse im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen qualitätsbezogener Inhaltsstoffe erzeugter/verarbeiteter Lebensmittel im Unternehmen und möglicher Einflussfaktoren • kritische Auseinandersetzung mit Rohstoff-/Warenauswahl 		<ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung chemischer und physikalischer Eigenschaften von Lebensmitteln • Chemische Prozesse der Lebensmittelinhaltsstoffe • Einfluss der chemischen Struktur auf die Funktionalität • Beschreibung der Zusammensetzung ausgewählter Lebensmittelgruppen 	
				LS-LCP01-LS

	<ul style="list-style-type: none">• kritische Auseinandersetzung mit den technischen Prozessen und deren Einfluss auf die Lebensmittelinhaltsstoffe <p>Projektarbeit</p> <p>Darstellung und Bewertung der verfahrenstechnischen Prozesse im Unternehmen und der Inhaltsstoffe und Qualitätsparameter der verarbeiteten/erzeugten Produkte.</p> <p>Alternativ: Projekt aus dem Bereich der Schwerpunkte.</p>	
--	--	--

PRAXISPHASE 3. SEMESTER

Schwerpunkt: Technologische und mikrobiologische Prozesse, Lebensmittelanalytik

In besonderem Maße werden die Studenten sich mit der Einordnung ihres Praxisunternehmens und der erzeugten Produkte in der Lebensmittelkette auseinandersetzen. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle befassen sie sich aktiv mit der Waren- und Rohstoffkunde. Die Studierenden werden in die Lage versetzt ihre verfahrenstechnischen Kenntnisse ganzheitlich im Rahmen der Lebensmitteltechnologie auszuweiten. Insbesondere erweitern und vertiefen die Studierenden ihre kommunikativen Kompetenzen in der Interaktion mit aktuellen und potenziellen Partnern in der Lebensmittelkette.

Ebenfalls vertiefen die Studierenden die in der Theoriephase erarbeiteten Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelanalytik. Sie sind in der Lage im Hinblick auf die Veränderung der Lebensmittel zwischen erwünschten und unerwünschten Mikroorganismen zu unterscheiden. Ferner lernen sie Methoden der Lebensmittelanalytik der Einrichtung oder externer Partner intensiv kennen und sind in der Lage Laborergebnisse zu interpretieren.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul	Workload (h)	Inhalte EvL (Praxis)	Workload (h)
<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen lebensmitteltechnologischer Prozesse im Unternehmen • Mitarbeit in der Wareneingangskontrolle zum Kennenlernen der Rohstoffe und der notwendigen Kontroll- und Prüftätigkeiten • Überprüfung von Einflussgrößen auf den Einsatz von Mikroorganismen bzw. den Verderb • Überprüfung von Spezifikationen • Bearbeitung von Kundenreklamationen unterstützen • Aufgaben der Qualitätssicherung erkennen, Wahl der Probenahme und Prüfmethode erklären und 	LS-PRA03-LS	180	LS-WIW01-LS	120
	<p>Technologische Prozesse im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einordnung technologischer Abläufe zur Herstellung von Lebensmitteln • kritische Auseinandersetzung mit den technisch-technologischen Prozessen im Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung <p>Mikrobiologische Prozesse im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einordnung von erwünschten Mikroorganismen im Rahmen der Lebensmittelherstellung und Verderbsorganismen im Unternehmen • Optimierung von Herstellungsprozessen zur Minimierung des Wachstums unerwünschter 		<p>Vision-Ziele-Strategien im Unternehmen</p> <p>Unternehmenspolitik und -führung</p> <p>Konstitutive Unternehmensentscheidungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbauorganisation im Unternehmen • Standortbeurteilung • Rechtsform des Unternehmens 	

werten <ul style="list-style-type: none"> Unterstützung der Qualitätssicherung 	Mikroorganismen <ul style="list-style-type: none"> Auseinandersetzung mit den Keimgehalten der verwendeten Rohstoffe und hergestellten Endprodukten in den einzelnen Verarbeitungsstufen <p>Analytische Prozesse im Rahmen der Qualitätskontrolle und Produktentwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> Erstellen und Optimieren von Probenahmeplänen Probenahme und -aufbereitung Bewertung der ausgewählten analytischen Methoden im Unternehmen Interpretation von Prüfergebnissen <p>Projektarbeit</p> <p>Darstellung erwünschter und unerwünschter Mikroorganismen im Praxisunternehmen</p> <p>oder</p> <p>Bewertung technologischer Abläufe im Unternehmen</p> <p>oder</p> <p>Beurteilung analytischer Methoden im Praxisunternehmen</p> <p>Alternativ: Projekt aus dem Bereich der Schwerpunkte.</p>	LS-LMI01-LS	35
		<ul style="list-style-type: none"> Differenzierung von erwünschten Mikroorganismen im Rahmen der Lebensmittelherstellung und Verderbsorganismen Vertiefung des Wissens über pathogene Keime Verständnis extrinsisch und intrinsischer Einflussgrößen auf das Wachstum von Mikroorganismen Interpretation von Keimgehalten einzelner Lebensmittelgruppen in den einzelnen Verarbeitungsstufen 	
		LW-QLA01-LS	45
		<ul style="list-style-type: none"> Auswahl und Bewertung der Probenahme und Prüfmethode Interpretation von Prüfergebnissen Vertiefung analytischer Kenntnisse 	

PRAXISPHASE 4. SEMESTER

Schwerpunkt: Technologische Prozesse, Prozess- und Lebensmittelhygiene, Lebensmittelanalytik

Die Studierenden reflektieren ihre in den Modulen Lebensmittelhygiene und -analytik erworbenen Kenntnisse im Kontext ihres Praxispartners. Sie lernen die Anforderungen an das Hygienemanagement einer Einrichtung der Lebensmittelwirtschaft sowie Methoden der Lebensmittelanalytik der Einrichtung oder externer Partner intensiv kennen.

Durch die Anwendung der theoretischen Kenntnisse in der Praxis wird das theoretische Wissen nachhaltig vertieft. Die Studierenden sind in der Lage, sich kritisch mit den Gegebenheiten in ihrem Praxisunternehmen auseinanderzusetzen.

Die Studierenden können im Rahmen ihres erworbenen Wissens Ist-Zustände im Praxisunternehmen bewerten. So können sie z. B. das vorhandene System des Hygienemanagements des Praxisunternehmens kritisch analysieren und Vorschläge zur Optimierung unterbreiten.

Die Studierenden können selbständig weiterführende bzw. vertiefende Lernprozesse gestalten, um praxisrelevante Sachatbestände verstehen und kritisch interpretieren zu können.

Die Studierenden können fachbezogene Positionen und Problemlösungen – vor allem zu den Fragen der Prozess- und Lebensmittelhygiene, Technologischer Prozesse sowie analytischer Bestimmungen in Hinblick auf die Qualitätssicherung – formulieren und gegenüber Mitarbeitern und Vorgesetzten im Praxisunternehmen argumentativ verteidigen. Sie sind in der Lage Informationen, Ideen, Kritiken und Lösungsvorschläge zu kommunizieren.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul	Workload (h)	Inhalte EvL (Praxis)	Workload (h)
<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen lebensmitteltechnologischer Prozesse im Unternehmen • Mitarbeit in der Wareneingangskontrolle zum Kennenlernen der Rohstoffe und der notwendigen Kontroll- und Prüftätigkeiten • Kennen lernen der Aufgaben des Hygienemanagements und Mitwirken bei diesen Aufgaben • Unterstützung der 	LS-PRA04-LS	180	LS-ENG01-LS	45
	Technologische Prozesse im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • Einordnung technologischer Abläufe zur Herstellung von Lebensmitteln • kritische Auseinandersetzung mit den technisch-technologischen Prozessen im Praxisunternehmen • Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung technisch-technologischen Prozessen 		<ul style="list-style-type: none"> • Englischsprachige Unternehmensdarstellung • HACCP 	

Qualitätssicherung	Prozess- und Lebensmittelhygiene im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen relevanter Prozesse der Lebensmittelhygiene • relevante Instrumente des Hygienemanagements im Unternehmen kennen und bei einzelnen Formen mitwirken • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung • HACCP im Unternehmen • hygienebezogene Prozesse planen, und Entwürfe für die Steuerung und Kontrolle anfertigen 	LS-PLH01-LS	90
		<ul style="list-style-type: none"> • Abgrenzung von Kontrollpunkten und kritischen Kontrollpunkten • Differenzierung von Normen und Standards • Vorgehen bei der Risikobewertung und des Risikomanagements • Integration von HACCP in den betrieblichen Ablauf • Vertiefung des Hygienerechts 	
		LS-TWT01-LS	90
	Lebensmittelanalytik im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen und Durchführen analytischer Prüfmethode, ggf. in Fremdlaboren oder Laboratorien der Studienakademie • Bewertung von Prüfergebnissen und Ableiten von Maßnahmen • Analyse von Soll- und Grenzwerten und deren Umsetzung bzw. Konsequenzen • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung <p>Projektarbeit</p> <p>Bewertung technologischer Abläufe im Unternehmen</p> <p>oder:</p> <p>Beurteilung analytischer Methoden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bewerten technologischer Prozesse und Einfluss einzelner Parameter auf die Qualität von tierischen Zwischen- und Endprodukten • Einordnung verfahrenstechnischer Prozesse in die technologischen Abläufe • Vertiefung der Rohstoff- und Endproduktcharakteristik für einzelne Lebensmittelgruppen • Abgrenzung der einzelner Lebensmittelwarengruppen 	

	<p>im Praxisunternehmen</p> <p>oder:</p> <p>HACCP im Unternehmen</p> <p>Alternativ: Projekt aus dem Bereich der Schwerpunkte.</p>	
--	---	--

PRAXISPHASE 5. SEMESTER

Schwerpunkt: Qualitätsmanagement, Recht und Lebensmittelrecht

Die Studierenden reflektieren ihre in den Modulen Lebensmittelrecht sowie Qualitätsmanagement (QM) erworbenen Kenntnisse im Kontext ihres Praxispartners. Sie lernen die Anforderungen an das Qualitätsmanagement einer Einrichtung der Lebensmittelwirtschaft und das Konzept sowie die konkreten Methoden des QM-Systems der Einrichtung intensiv kennen.

Weiterhin setzen sie sich aktiv mit den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Unternehmens und der Produkte auseinander.

Durch die Anwendung der theoretischen Kenntnisse in der Praxis wird das theoretische Wissen nachhaltig vertieft. Die Studierenden sind in der Lage, sich kritisch mit den Gegebenheiten in ihrem Praxisunternehmen auseinanderzusetzen.

Die Studierenden können im Rahmen ihres erworbenen Wissens Ist-Zustände im Praxisunternehmen bewerten. So können sie z. B. das vorhandene System des Qualitätsmanagements des Praxisunternehmens kritisch analysieren und Vorschläge zur Optimierung unterbreiten.

Die Studierenden können selbständig weiterführende bzw. vertiefende Lernprozesse gestalten, um praxisrelevante Sachatbestände verstehen und kritisch interpretieren zu können.

Die Studierenden können fachbezogene Positionen und Problemlösungen – vor allem zu den Fragen des Qualitätsmanagements und lebensmittelrechtlicher Bestimmungen – formulieren und gegenüber Mitarbeitern und Vorgesetzten im Praxisunternehmen argumentativ verteidigen. Sie sind in der Lage Informationen, Ideen, Kritiken und Lösungsvorschläge zu kommunizieren.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul	Workload (h)	Inhalte EvL (Praxis)	Workload (h)
Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung der QM-Abteilung durch Anwendung geeigneter Methoden • Verfahrensanweisungen erarbeiten/ bearbeiten • Verfahrensanweisungen nachvollziehen • Teilaufgaben bei der Erarbeitung/ Überarbeitung von QM-Handbüchern 	LS-PRA05-LS QM im Unternehmen <ul style="list-style-type: none"> • kennenlernen qualitätsbezogener Prozesse • Qualitätsentwicklung als einen strategischen Erfolgsfaktor für Unternehmen nachvollziehen • relevante Instrumente des QM im Unternehmen kennen und bei einzelnen Formen mitwirken 	180	LS-QMA01-LS <ul style="list-style-type: none"> • Qualität und Qualitätsmanagement im Kontext der Lebensmittelherstellung • Aufbau, Struktur und Umsetzung von QM-systemen in Lebensmittelunternehmen • Vertiefung der Werkzeuge des Qualitätsmanagements • Kontinuierliche Verbesserung 	65

<p>übernehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei der Qualitätsdatenerfassung mitarbeiten • betriebliche Erfassungssysteme verifizieren und pflegen • Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung interner und externer Audits <p>Lebensmittelrecht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen • Mitarbeit bei der Umsetzung lebensmittelrechtlicher Anforderungen • Kommunikation mit Berufsverbänden, Behörden, Beratungsunternehmen zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Instrumente der Qualitätsverbesserung auswählen und im Sinne einer langfristigen, stabilen Unternehmensentwicklung vernetzt anwenden. • qualitätsbezogene Prozesse planen, und Entwürfe für die Steuerung und Kontrolle anfertigen. <p>Recht und Lebensmittelrecht</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennenlernen lebensmittelrechtlicher Anforderungen • Umsetzen lebensmittelrechtlicher Anforderungen • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung <p>Mündliche Prüfung</p> <p>Erläuterung und Bewertung des Qualitätsmanagements im Unternehmen sowie Vorstellung einer lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung eines Produktes.</p> <p>Alternativ:</p> <p>Vorstellung eines schwerpunktbezogenes Projektes.</p>	LS-RLR01-LS	105		
		<p>Vertiefung allgemeines Recht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsrecht • Produkthaftungsrecht <p>Vertiefung Lebensmittelrecht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechte und Pflichten der Parteien (Hersteller, Verbraucher) • Anforderungen spezifischer Produktgruppen • Lebensmittelkennzeichnung 		LS-PMS01-LS	55
		<p>Schwerpunkte nach Festlegung des jeweiligen Fachdozenten in der Theoriephase</p> <p>Konzepte und Methoden des Projektmanagements</p> <p>Durchführung Studienprojekt</p>			

PRAXISPHASE 6. SEMESTER

Schwerpunkt: Vertiefung, Projekt im Zusammenhang mit der Bachelorarbeit

Die Studierenden sammeln in dieser Praxisphase vertiefte Kenntnisse in einem ausgewählten Führungs- bzw. Funktionsbereichs ihres Praxispartners. Sie wirken an operativen und konzeptionellen Aufgaben und strategischen Entscheidungen mit und sammeln entsprechende Erfahrungen.

Die Studierenden haben detailliertes Fachwissen aufgebaut und können in komplexen Aufgabenbereichen arbeiten. Sie vertiefen ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen – vor allem in der Teamarbeit. Mit der Bachelorarbeit zeigen die Studierenden, dass sie eine praxisrelevante Aufgabenstellung mit wissenschaftlichen Kenntnissen und Methoden lösen können.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul	Workload (h)
<ul style="list-style-type: none"> Erfüllung von Arbeitsaufgaben im ausgewählten Funktionsbereich; Vertiefung der Handlungskompetenz in diesem Bereich durch selbständige Ausführung qualifizierter Aufgaben im Praxisunternehmen Befähigung berufspraktische und fachliche Zusammenhänge zu überblicken und übergreifende Probleme zu lösen unter Anwendung wissenschaftlich erworbener Kenntnisse Erwerb spezifischer und weiterführender methodischer, fachlicher und sozialer Kompetenzen durch die berufspraktische Tätigkeit Recherchen für Bachelorarbeit 	<p>LS-BAA01-LS</p> <p>Anfertigung der Bachelorarbeit</p> <p>Erwerb der Fähigkeit, innerhalb einer vorgegebenen Frist eine praxisrelevante Problemstellung unter Anwendung der bereits erworbenen praktischen und theoretischen Erkenntnisse und wissenschaftlicher Methoden selbständig zu bearbeiten, kritisch zu bewerten und weiter zu entwickeln.</p> <p>Diese Themenstellung ist formal angemessen und in einem vorgegebenen Umfang schriftlich zu bearbeiten und einzureichen.</p> <p>Verteidigung der Bachelorarbeit</p> <p>Im Rahmen der Verteidigung weisen die Studierenden nach, dass sie die Ergebnisse in einer Präsentation unter Einhaltung eines festgesetzten Zeitumfanges darstellen können. Darüber hinaus werden die Fähigkeiten und Fertigkeiten nachgewiesen, die sie befähigen, sich fachgemäß und aktiv an Diskussionen zu aktuellen Themen zu beteiligen.</p>	<p>360</p>