

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

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) wird die 2. Änderung der

Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) (PO 2019)

hiermit bekannt gegeben.

Auf der Grundlage des § 36 Abs. 1 in Verbindung mit § 44 Abs. 1 Nr. 1 Hessisches Hochschulgesetz (HHG) in der Fassung vom 14. Dezember 2009 (GVBl. I S. 666), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 18. Dezember 2017 (GVBl. S. 482) und der Grundordnung der Hochschule Geisenheim hat der Senat der Hochschule Geisenheim am 14.01.2020 diese 2. Änderung der **Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.)** beschlossen.

Das Präsidium der Hochschule Geisenheim hat auf der Basis des Senatsbeschlusses am 22.01.2020 diese 2. Änderung der Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) genehmigt.

Tabellarische Darstellung der Fassungsinformationen

	Beschluss	Genehmigung	Inkrafttreten/Geltung
Erstellung	Senat: 15.12.2015	Präsidium: 16.03.2016	01.10.2015
1. Änderung	Senat: 18.12.2018	Präsidium: 09.01.2019	01.03.2019
2. Änderung	Senat: 14.01.2020	Präsidium: 22.01.2020	01.10.2020

Inhaltsverzeichnis

1. Zugangsvoraussetzungen (ergänzend zu 1.1 ABPO)	3
2. Regelstudienzeit (ergänzend zu 2.1 ABPO).....	3
3. Module / Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.2 ABPO)	3
4. Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.3 ABPO)	4
5. Credits (ergänzend zu 2.4 ABPO)	4
6. Studienziel (ergänzend zu 2.5. ABPO).....	4
7. Studieninhalte (ergänzend zu 2.6 ABPO).....	5
8. Prüfungsformen (ergänzend zu 3.3 ABPO).....	5
9. Abschlussprüfung Bachelor-Thesis (ergänzend zu 3.4 ABPO)	5
10. Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen (ergänzend zu 3.5 ABPO).....	6
11. Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote (ergänzend zu 3.6 ABPO)	7
12. Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen (Ergänzend zu 3.9 ABPO).....	8
13. Diploma Supplement (ergänzend zu 5.3 ABPO)	8
14. Sprachregelungen (ergänzend zu 6. ABPO)	8
15. Übergangsregelung.....	8
Anlage 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen	10
Anlage 2: Bestimmungen zum Vorpraktikum.....	16
Anlage 3: Bestimmungen zum Berufspraktischen Studium	19
Anlage 4: Diploma Supplement	22

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

1. Zugangsvoraussetzungen (ergänzend zu 1.1 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 ABPO)

Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester bzw. mindestens 180 Credits. Sie umfasst sechs theoretische Studiensemester und beinhaltet ein Pflichtmodul „Berufspraktisches Studium“ (Anlage 3). Das Studium gliedert sich in zwei Abschnitte: das Basisstudium umfasst die ersten vier Semester (bis auf ein das erste Profilmodul im 4. Semester). Das Profilstudium umfasst die Semester vier (erstes Profilmodul) sowie fünf und sechs.

3. Module / Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.2 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 Credits nach dem European Credit Transfer (ECTS-Punkte) zugeordnet (Anlage 1).

Pflichtmodule sind obligatorisch nachzuweisen. Sie dienen insbesondere der Kernkompetenz im Studiengang. Dies sind die Module der Semester 1-4 (mit Ausnahme des ersten Profilmoduls), das Modul Berufspraktisches Studium und die Module Bachelor-Thesis sowie Bachelor-Kolloquium.

Wahlpflichtmodule sind obligatorisch aus einer bestimmten Anzahl von Modulen nachzuweisen. Sie dienen der Profilbildung. Dies sind die drei angebotenen Profile „Frischproduktlogistik“, „Supply Chain Management“ und „Lebensmittelmanagement“ mit jeweils zwei Lehrmodulen (4./5. Semester) und einem Projektmodul.

Ein Profilstudium ohne Wahl eines vorgegebenen Profils ist zulässig. In diesem Fall sind ein Lehrmodul sowie ein Projektmodul aus allen angebotenen Profilen zu wählen.

Wahlmodule sind fakultativ wählbar, und können zu den erforderlichen Credits für den erfolgreichen Studienabschluss beitragen. Sie dienen der persönlichen Ausgestaltung des Studiums.

(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) Das Projekt im fünften Semester ist entsprechend dem gewählten Profil zu belegen. Falls kein Profil gewählt wurde, ist das Projekt aus dem Katalog der in den drei Profilen angebotenen Projekte zu wählen.

Es kann nur ein Projektmodul in die für den Studienabschluss erforderlichen 180 Credits eingerechnet werden.

4. Berufspraktische Module (ergänzend zu 2.3 ABPO)

Das Pflichtmodul „Berufspraktisches Studium“ ist eine von der Hochschule betreute berufspraktische Tätigkeit mit Projektcharakter. Genaueres regeln die „Bestimmungen zum Berufspraktischen Studium“ (Anlage 3).

5. Credits (ergänzend zu 2.4 ABPO)

Die konkrete Festlegung der Credits für die Module ist in Anlage 1 geregelt.

6. Studienziel (ergänzend zu 2.5. ABPO)

(1) Das Studienziel wird mit dem Studienabschluss „Bachelor of Science“ erreicht. Der Studiengang Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) befähigt die Absolventen für einen beruflichen Einsatz als Fach- und Führungskräfte insbesondere in Produktions-, Handels- und Dienstleistungsunternehmen der Agrar- und Ernährungsindustrie. Er qualifiziert in besonderem Maße für das selbstständige Management in diesen Betrieben, das heißt Planung, Steuerung, Anleitung und Umsetzung sowie Controlling aller Arbeiten und Betriebsabläufe, die in der Logistik und dem Management von Lebensmitteln anfallen. Die erworbenen Kenntnisse, Kompetenzen und Fähigkeiten qualifiziert sie für eine Vielzahl von Tätigkeiten im näheren Umfeld der Agrar- und Ernährungsindustrie.

(2) 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, Vermarktung und

Handel von Lebensmitteln. Kenntnisse der Produkt- und Warenkunde pflanzlicher und tierischer Lebensmittel runden ihr Profil ab. Die Absolventen sind befähigt, die vielfältigen ökonomischen, naturwissenschaftlichen und technischen Aspekte der Lebensmittellogistik 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 ABPO)

Angaben zu Studieninhalten sind aus dem hochschulöffentlich vorgehaltenen Modulhandbuch ersichtlich.

8. Prüfungsformen (ergänzend zu 3.3 ABPO)

- (1) Die Anzahl und die Modulbezeichnungen sowie mögliche Formen der Prüfungs- und Studienleistungen sind in Anlage 1 wiedergegeben.
- (2) Die Klausuren umfassen in der Regel 60 bis 120 Minuten.
- (3) Die mündlichen Prüfungen sind als Einzel- oder als Gruppenprüfungen mit höchstens fünf Kandidatinnen/ Kandidaten möglich. Einzelprüfungen sollen mindestens 20 Minuten, aber nicht länger als 30 Minuten dauern. Die Dauer der Gruppenprüfungen bemisst sich nach der Anzahl der Kandidatinnen/ Kandidaten. Im Durchschnitt soll auf jede/n Kandidatin/ Kandidaten eine Prüfungsdauer von mindestens 10 Minuten entfallen.

9. Abschlussprüfung Bachelor-Thesis (ergänzend zu 3.4 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 sowie einer digitalen Version 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 Bachelor-Thesis noch Lehrveranstaltungen stattfinden, durch den Prüfungsausschuss im Einvernehmen mit der Referentin / dem Referenten auf höchstens 4,5 Monate festgesetzt 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 ABPO)

- (1) Der Antrag auf erstmalige Zulassung zu den Modulprüfungen soll in dem Semester gestellt werden, in dem die jeweilige Prüfung stattfindet. Eine Ausnahme besteht für die Thesis.
- (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 („mit Erfolg teilgenommen“) oder benotete Studienleistung 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.

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

- (5) Für die Zulassung zum Modul Berufspraktisches Studium sind 60 Credits aus dem Basisstudium 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 sowie zur Anmeldung des Bachelor-Kolloquiums sind der Nachweis aller Module aus dem ersten Studienjahr (60 Credits) sowie mindestens 24 Credits aus weiteren Pflichtmodulen des Basisstudiums.
- (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 ABPO)

- (1) Besteht eine Modulprüfung aus mehreren Leistungen, so wird die Modulnote aus dem gewichteten arithmetischen Mittel der Noten der Prüfungs- und Studienleistungen errechnet, wobei jede Prüfungs- oder Studienleistung für sich bestanden sein muss.
- (2) Die Gesamtnote des Studiums wird aus den Noten der Modulprüfungen und aus der Note der Bachelor-Thesis ermittelt. Das Pflichtmodul „Berufspraktisches Studium“ bleibt dabei unberücksichtigt.
- (3) Die Module des Basisstudiums werden einfach gewichtet.
- (4) Die Module des Profilstudiums werden zweifach gewichtet.
- (5) Die Bachelor-Thesis sowie das Modul Bachelor-Kolloquium werden dreifach gewichtet.
- (6) Werden mit dem letzten notwendigen Wahlpflicht- oder Wahlmodul mehr als die erforderlichen 180 Credits erzielt, geht die Note dieses Moduls in die Bildung der Gesamtnote ein.
- (7) Der/die Studierende entscheidet im Rahmen der zu berücksichtigenden Wahlpflicht- bzw. Wahlmodule, welche Wahlpflicht- oder Wahlmodule in die Gesamtnotenberechnung eingehen. Eine Einbeziehung weiterer Module bei der Gesamtnotenberechnung ist nicht möglich.

(8) Weitere erfolgreich abgeschlossene Wahlpflicht- und Wahlmodule (über 180 Credits hinaus) werden auf Antrag der Studierenden im Zeugnis mit den Credits und den Noten aufgeführt.

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

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

14. Sprachregelungen (ergänzend zu 6. ABPO)

- (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.

15. Übergangsregelung

Für Studierende des Studiengangs „Logistik & Management Frischprodukte“, die ihr Studium nach der Prüfungsordnung vom 01.03.2019 begonnen haben, gelten die Bestimmungen bis 30.09.2024.

Nach Ablauf der Übergangsfrist entscheidet der Prüfungsausschuss, welche Leistungen beim Übergang auf diese Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim anerkannt werden.

Inkrafttreten

Diese **Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.)** tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Mitteilungen der Hochschule Geisenheim in Kraft.

Geisenheim, 01.10.2020

gez.

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz
Präsident der Hochschule Geisenheim

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

Anlage 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen

Pflichtmodule	Voraussetzung	CP				
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Bachelor-Kolloquium	Vgl. BBPO	3	R/P	1	AN; R/P	ME
Bachelor-Thesis	Vgl. BBPO	12	TH	0		
Berufspraktisches Studium	Vgl. BBPO	12		1	PB, R/P	ME
Fach- und Wirtschaftsenglisch	Keine	6	K	1	A; R/P	1/3
Betriebswirtschaftslehre I	Keine	6	K	2	AN; R/P AN	ME ME
Betriebswirtschaftslehre II	Keine	6	K	1	A; AN; R/P	ME
Digitalisierung	Keine	6	K	1	AN; R/P; PT	ME
Grundlagen der Pflanzen- und Tierproduktion	Keine	6	K; M; A	0		
Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	Keine	4	K; M; A	1	A; AN; PT	ME
Grundlagen Marketing	Keine	4	K	2	A A; AN; R/P	1/4 ME
Handelsmanagement	Keine	4	K; A	1	A; AN; R/P	ME
Lebensmittelqualität und Sicherheit	Keine	4	K; M	1	A; AN; PT	ME
Logistik der Frischprodukte	Keine	4	K; M; A	1	A; AN; R/P	ME
Logistik I	Keine	6	K	1	A; AN; R/P	ME
Logistik II	Keine	4	K	1	A; AN; R/P	ME
Mathematik und Statistik I	Keine	6	K	0		ME
Mathematik und Statistik II	Keine	6	K	0		ME
Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft	Keine	4	K	0		

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelrecht	Keine	6	K	1	A; AN; PT; R/P	ME
Qualitätsmanagement und Standards	Keine	4	K; M	1	A; AN; R/P; PT	ME
Recht	Keine	6	K	0		
Supply Chain Management	Keine	6	K; A	1	A; R/P	1/3
Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte	Keine	6	K	1	AN; R/P	ME
Warenkunde und Sensorik	Keine	6	K	1	AN; PT	ME
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation	Keine	4	K; M; A	2	A; AN; PT A; AN; R/P	ME

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

Wahlpflichtmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Profil „Frischproduktlogistik“						
Lebensmittelproduktion und Logistik in Entwicklungsländern	Keine	6	K;M;A	1	PB; R/P	ME
Nachernntephysiologie, Lagerung und Verpackungstechnologie	Keine	6	K:M:	1	A;R/P;PT	ME
Projekt Frischproduktlogistik	Keine	9	A, R/P	0		
Profil „Supply Chain Management“						
Produktions- und Prozessmanagement	Keine	6	K;M;A	1	A; R/P	1/2
IT-gestützte Supply Chain Optimierung und Steuerung	Keine	6	K;M;A	1	AN;R/P;PT	ME
Projekt SCM	Keine	9	A, R/P	0		
Profil „Lebensmittelmanagement“						
Marketingmanagement für Lebensmittel	Keine	6	K;M;A	1	A;AN;PT	ME
Organisation, Führung und Personal	Keine	6	K;M;A	1	AN;R/P	ME
Projekt Marketing	Keine	9	A, R/P	0		

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

Wahlmodule	Voraussetzung	CP	Prüfungsleistung	Studienleistung		
			Art	Anzahl	Art	Anr.
Studium Generale	keine	Max. 6				
Arbeits- und Berufspädagogik	Keine	3	K	1	PT	1/3
Beratungsmethodik	Keine	3	K; M; A	1	AN, R/P	ME
Business Plan	Keine	3	A			
Business Simulation	Keine	3	A			
E-Commerce	Keine	2	K			
Economic, Agricultural and Consumer Politics	Keine	4	K			
Fachfremdsprache Französisch	Keine	6	K	1	A; R/P	1/3
Fachfremdsprache Italienisch	Keine	6	K	1	A; R/P	1/3
Fachfremdsprache Spanisch	Keine	6	K	1	A; R/P	1/3
Große Exkursion	Keine	3	A	1	AN, A	ME
Grundlagen der Fachfremdsprache Niederländisch	Keine	3	K			
Investition & Finanzierung	Keine	6	K; M;	1	AN, R/P	ME
Seminar Aktuelle Themen	Keine	3	K; M;	1	AN, PT	ME
World Wine Markets	Keine	4	K			

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

Art der Prüfungsleistung/Studienleistung

A	Ausarbeitung
AN	Anwesenheit (75% der Termine)
K	Klausur
M	Mündliche Prüfungen
PB	Projektbericht
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
1/4	1/4 der Modulnote

Abkürzungen

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

Anr.	Anrechnung
CP	Credits
PL	Prüfungsleistung
SL	Studienleistung

Anlage 2: Bestimmungen zum Vorpraktikum

Studiengang: Lebensmittellogistik und -management (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. Bewerberinnen bzw. Bewerber können 4 Wochen des Vorpraktikums bis zum Ende des 2. Studienseesters in der vorlesungsfreien Zeit nachholen. Die Ausbildungsdauer pro Betrieb muss mindestens 4 Wochen betragen.

3. Anerkennung von Berufsausbildung und Berufserfahrung

Für den Bachelor-Studiengang Lebensmittellogistik und -management wird das Vorpraktikum durch eine abgeschlossene Berufsausbildung in den folgenden Bereichen ersetzt:

1. In einem kaufmännischen Beruf oder in einem dem Studiengang naheliegenden Berufszweig.
2. In der Agrar- oder Ernährungswirtschaft (Produktion bzw. Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel).
3. Der Nachweis ausreichender studiengangsbezogener Berufs- bzw. Praxiserfahrung.

4. Praxisbetriebe

1. Arbeitsgebiete sind: Produktion, Verarbeitung, Einkauf, Logistik und Materialwirtschaft, Qualitätsmanagement, Controlling, Marketing, Vertrieb, Handel. Das Vorpraktikum ist in Vollzeit ganz oder überwiegend in solchen Betrieben abzuleisten, die zum Berufsfeld des Studienganges gehören. Für den Bachelor-Studiengang Lebensmittellogistik und -management sind dies vorzugsweise:
 - 1.1. Logistikbranche
 - 1.2. Agrar- und Ernährungswirtschaft inkl. Gartenbau
 - 1.3. Lebensmittelverarbeitende Industrie und Lebensmittelhandwerk
 - 1.4. Groß- und Einzelhandel sowie verwandte Branchen, die mit Lebensmitteln 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. 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 Betrieben. Grundsätzlich soll das Praktikum so ausgestaltet sein, dass es der fachlichen Vorbereitung auf das Studium Lebensmittellogistik und -management dient. Mögliche Inhalte sind:

- Technische, logistische, 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

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 Studium

Studiengang: Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.)

Bestimmungen für das Berufspraktische Studium des Studiengangs

1. Zeitpunkt

Das Pflichtmodul Berufspraktisches Studium ist dem 5. Semester zugeordnet. Es findet in der Regel in der vorlesungsfreien Zeit zwischen dem 4. und 5. Semester statt und kann frühestens nach dem 3. Semester begonnen werden.

2. Anmeldung und Zulassungsvoraussetzungen

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

- a) Mindestens 60 Anrechnungspunkte (Credits) aus dem Basisstudium
- b) Die erfolgreiche Ableistung des Vorpraktikums.
- c) Die erfolgreiche Teilnahme an einem Einführungsseminar

3. Dauer

Das Pflichtmodul „Berufspraktisches Studium“ umfasst eine mindestens 12 Wochen dauernde praktische Tätigkeit und begleitende Lehrveranstaltungen. Die Tätigkeit muss als Vollzeittätigkeit an der Praxisstelle ausgeübt werden. Bei Bedenken, dass durch eine Ausfallzeit (z.B. wegen Krankheit) das Praktikumsziel nicht erreicht wird, findet eine Einzelfallprüfung statt.

4. Ziele und praktische Tätigkeiten im Berufspraktischen Studium

Die praktische Tätigkeit ist in solchen Betrieben abzuleisten, die zum Berufsfeld des Studiengangs gehören.

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 Berufspraktischen Studiums durch die praktische Teilnahme an der Berufswirklichkeit an die berufliche Tätigkeit von Fach- und Führungskräften entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln herangeführt werden.

5. Leistungsnachweise

- (1) Das Berufspraktische Studium wird durch eine Studienleistung abgeschlossen.
- (2) Voraussetzung für das Bestehen des Moduls ist
 - a. der Nachweis über das durchgeführte Berufspraktische Studium. Als Nachweis ist eine entsprechende Bescheinigung der Praxisstelle vorzulegen.
 - b. der Nachweis der Studienleistungen im Rahmen der Vorbereitung, Begleitung und des Abschlusses des Moduls.

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. Die Durchführung des Berufspraktischen Studiums im eigenen oder im elterlichen Betrieb ist nicht zulässig.
- (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 der Hochschule.
- (3) Firmeneigene Verträge oder länderspezifische Verträge können nach Prüfung 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.

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 06/2020

Veröffentlicht am 01.10.2020

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

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)

«Nachname»

1.2 Vorname(n) / Given name(s)

«Vorname»

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

«GebDatum», «GebOrt», «GebLand»

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

«Mtknr»

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

Lebensmittellogistik und -management / Food Chain 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: 11.07.2019



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 / German

3 EBENE DER QUALIFIKATION / LEVEL OF QUALIFICATION

3.1 Ebene der Qualifikation / Level of qualification

Akademischer Grad, erster berufsqualifizierender Abschluss: Bachelor of Science; drei Jahre Vollzeitstudium mit forschungsorientierter Abschlussarbeit / Graduate; first degree: Bachelor of science; three years of full-time study with research-oriented Bachelor Thesis

3.2 Dauer des Studiums (Regelstudienzeit) / Official length of program
6 Semester / 6 semesters

3.3 Zugangsvoraussetzungen / Access requirements

Hochschulzugangsberechtigung und 8 Wochen fachspezifisches Vorpraktikum / 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, 3 Jahre, 6 Semester / Full-time, 3 years, 6 semesters

4.2 Lernergebnisse des Studiengangs / Learning outcomes

Der Studiengang Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) befähigt die Absolventen für einen beruflichen Einsatz als Fach- und Führungskräfte in Produktions- und Dienstleistungsunternehmen der Agrar- und Ernährungsindustrie. Er qualifiziert in besonderem Maße für das selbstständige Management in Unternehmen der Lebensmittelbranche. Dabei sind Planung, Steuerung, Anleitung und Umsetzung sowie Controlling aller Arbeiten und Betriebsabläufe im Fokus, die in der Logistik von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln anfallen. Darüber hinaus qualifizieren sie ihre erworbenen Kenntnisse, Kompetenzen und Fähigkeiten im interdisziplinären Kontext des Studiengangs für eine Vielzahl von Tätigkeiten im näheren Umfeld der Agrar- und Ernährungsindustrie. Den Absolventen öffnen sich vielfältige Karrierewege in Produktion und Verarbeitung, Qualitätsmanagement, Produktmanagement, Vertrieb und Key Account Management, Logistik und Handel.

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 Lebensmitteln. Kenntnisse der Produkt- und Warenkunde pflanzlicher und tierischer Rohprodukte und Lebensmittel runden ihr Profil ab. Die Absolventen sind befähigt, die vielfältigen ökonomischen, naturwissenschaftlichen und technischen Aspekte der Lebensmittellogistik 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 Lebensmittelindustrie 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

Datum der Zertifizierung /
Date of certification: 11.07.2019



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 Food Chain 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 food products. 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. The career prospects for graduate students include positions in manufacturing and processing, quality management, product management, distribution and key account management, as well as logistics and trade.

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 food products. A deep product knowledge of plant- and animal-based food complements the career profile of graduates, and they are also capable of comparing the varied economic, scientific, and technical aspects concerning food 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 180 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.

180 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).

Datum der Zertifizierung /
Date of certification: 11.07.2019



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

1,0 bis 1,5 = „sehr gut“
1,6 bis 2,5 = „gut“
2,6 bis 3,5 = „befriedigend“
3,6 bis 4,0 = „ausreichend“
schlechter als 4,0 = „nicht bestanden“

1,0 ist die beste Note. Zum Bestehen der Prüfung ist mindestens die Note 4,0 erforderlich.
Verteilung der Abschlussnoten der letzten 5 Jahre:

Note	%-Verteilung ¹⁾
Sehr gut	07,14%
gut	72,72%
Befriedigend	12,98%
Ausreichend	07,14%
Nicht bestanden	0%

¹⁾ Aufgrund von Rundungsfehlern ergibt die Summe nicht 100%

4.5 Gesamtnote / Overall classification

«Gesamtnote»

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 Grading Scheme, cf. Sec. 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/lebensmittellogistik-und-management-bsc/

For national information sources cf. Sect. 8.8

Datum der Zertifizierung /
Date of certification: 11.07.2019



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:	11.07.2019
Prüfungszeugnis vom / Academic degree certificate awarded on:	11.07.2019
Transcript of Records vom / Transcript of records issued on:	11.07.2019

DATUM DER ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICATION DATE: 11.07.2019

Vorsitz des Prüfungsausschusses /
Chairman Examination Committee

8. ANGABEN ZUM NATIONALEN HOCHSCHULSYSTEM / NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

Die Informationen über das nationale Hochschulsystem auf den folgenden Seiten geben Auskunft über den Grad der Qualifikation und den Typ der Institution, die sie vergeben hat / The information on the national higher education system on the following pages provides a context for the qualification and the type of higher education that awarded it.

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