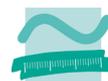
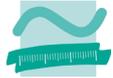


**LEITFADEN ZUR
DURCHFÜHRUNG, BETREUUNG UND BEWERTUNG
DER EXTERNEN PRAXISPHASE**



INHALT

1	Durchführung.....	3
1.1	Rechtliche Grundlagen.....	3
1.1.1	Studienordnung des Studienganges Lebensmitteltechnologie.....	3
1.1.2	Rahmenstudien- und Prüfungsordnung 2016.....	3
1.2	Ziel und Inhalt der Praxisphase.....	4
2	Schritte zum Nachweis eines Praktikumsplatzes	5
3	Betreuung	6
3.1	Wissenschaftliche Betreuung durch die Hochschule.....	6
3.2	Praktische Betreuung durch die Ausbildungsstelle.....	7
4	Bewertung	7
4.1	Teilleistungen	7
4.2	Abschlussbericht	8
4.3	Präsentation	10
4.4	Zeugnis der Ausbildungsstelle.....	10
5	Verbindung der Externen Praxisphase mit der Bachelorarbeit und/oder Projektarbeit im 7. Semester	10
6	Bewertungskriterien.....	12



1 Durchführung

1.1 Rechtliche Grundlagen

1.1.1 *Studienordnung des Studienganges Lebensmitteltechnologie*

Rechtliche Grundlage der Praxisphase für Studierende im Bachelor-Studiengang der Lebensmitteltechnologie an der Beuth HS ist die Studienordnung vom 16. Dezember 2011.

In §5 Abs. 1 der Studienordnung ist eine externe Praxisphase für die Studierenden vorgeschrieben, welche laut Musterstudienplan (Anlage 3) im 6. und 7. Fachsemester stattfindet. Die Dauer der Praxisphase ist auf 16 Wochen Vollzeittätigkeit festgelegt. Jegliche Unterbrechung der Praxiszeit im Betrieb (Krankheit, Urlaub...) muss angehängt werden.

Wichtige Zulassungsvoraussetzung ist der Erwerb von mindestens 150 Credits und Abschluss aller Fächer einschließlich des 5. Semesters bis zum Beginn der Praxisphase.

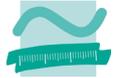
1.1.2 *Rahmenstudien- und Prüfungsordnung 2016*

Die Rahmenstudien- und Prüfungsordnung 2016 (RSPO 2016) vom 22. März 2016 beschreibt die Grundsätze sowie die Anforderungen u.a. zu:

- Zulassung und Durchführung
- Betreuenden Lehrkräften
- Ausbildungsvertrag
- Beurteilung (s. Abschnitt 3)
- Fehlzeiten

Ein wichtiger Grundsatz ist, dass die Praxisphase in einem Unternehmen außerhalb der Beuth HS unter Anleitung von betrieblichen Betreuer/innen durchgeführt wird und dass die Studierenden ingenieurmäßige Aufgaben übernehmen sollen.

Der Studierende wird neben der betrieblichen Betreuung auch durch einen Hochschullehrer des Studienganges betreut, der die differenzierte Benotung ggfs. in Abstimmung mit dem Unternehmen vornimmt. Dem Hochschullehrer ist die Betreuung am Arbeitsplatz des Praktikanten einzuräumen, sie beträgt mindestens fünf Stunden.



Der in der RSPO 2016 formulierte Ausbildungsvertrag ist von der Ausbildungsstelle, der Beuth HS und dem Studierenden in dreifacher Ausfertigung zu unterschreiben, je ein Exemplar verbleibt bei der jeweiligen Vertragspartei.

Gegebenenfalls können vertragliche Festlegungen (z.B. Vertraulichkeitsvereinbarungen), die darüber hinausgehen, nur zwischen Betrieb und Studierenden getroffen werden.

Als Beauftragte für die Praxisphase gemäß RSPO 2016 wurde durch den Fachbereichsrat Frau Prof. Dr. Ulrike Steinhäuser eingesetzt.

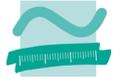
Kontakt: Prof. Dr. Ulrike Steinhäuser
FB V, Life Sciences and Technology
Beuth Hochschule für Technik Berlin
Luxemburger Strasse 10
13353 Berlin
Tel.: (030) 4504 2088
Funk: 0163/ 619 6354
e-mail: steinhaeuser@beuth-hochschule.de
<http://prof.beuth-hochschule.de/steinhaeuser>

1.2 Ziel und Inhalt der Praxisphase

In §3 der Studienordnung ist das Studienziel des Bachelor-Studiums der Lebensmitteltechnologie formuliert. Darin heißt es zur Praxisphase: „Eine ausgedehnte Praxisphase soll den Studierenden Erfahrungen in betrieblichen Abläufen vermitteln“.

Ziel der Externen Praxisphase ist es, eine enge Verbindung zwischen Studium und Berufspraxis herzustellen. Auf der Grundlage des in den bisherigen Semestern erworbenen Wissens sollen anwendungsbezogene Kenntnisse und praktische Erfahrungen vermittelt und die Bearbeitung konkreter Probleme im Berufsfeld des „Bachelor of Science“ der Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology unter wissenschaftlicher Betreuung ermöglicht werden. Die Externe Praxisphase soll die Studierenden mit der Berufswirklichkeit vertraut machen und zur individuellen Gestaltung des weiteren Studiums anregen.

Während der Externen Praxisphase soll entweder im Rahmen eines berufsvorbereitenden „Trainee Programmes“ in die Aufgaben verschiedener Abteilungen eines Betriebs eingeführt oder exemplarisch ein Praxisprojekt bearbeitet (oder mitbearbeitet) werden.



2 Schritte zum Nachweis eines Praktikumsplatzes

Im **ersten Schritt** sollte sich jede/r Student/in selbständig um einen Praktikumsplatz bemühen.

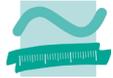
Begonnen werden mit der Suche sollte etwa 9 Monate vor dem angestrebten Beginn des Praktikums. Für Fragen zu Praktika im Ausland steht Ihnen auch das Akademische Auslandsamt der Beuth HS zur Verfügung (<http://www.beuth-hochschule.de/ausland/>)

Sollten Sie ohne Erfolg bleiben, wenden Sie sich im **zweiten Schritt** an die Beauftragte für die Praxisphase Frau Prof. Dr. Steinhäuser. Sie erläutern Ihre Interessen oder besonderen Vorstellungen zum Praktikum.

Dann erhalten Sie einen Kontaktschein für einen Hochschullehrer des Studienganges, der Ihnen bei der Suche behilflich sein wird. Sie erhalten immer nur einen Kontaktschein zur gleichen Zeit, und die Hochschullehrer werden erst für Sie aktiv, wenn ihnen der Kontaktschein vorliegt.

Sollten Ihnen zwei Praxisplätze/Firmen über die Beuth HS angeboten worden sein und Sie keinen Ausbildungsvertrag erhalten haben, so sieht die Beuth HS ihre Nachweispflicht als erfüllt an, und Sie müssen sich selbst um einen Ausbildungsvertrag bemühen.

Bitte beachten Sie, dass die Konsequenzen für Ihr weiteres Studium beträchtlich sein können.



3 Betreuung

3.1 Wissenschaftliche Betreuung durch die Beuth HS

Die wissenschaftliche Betreuung erfolgt durch einen hauptamtlichen Hochschullehrer des Studienganges Lebensmitteltechnologie der Beuth HS.

Grundsätzlich kann der Studierende seinen wissenschaftlichen Betreuer in diesem Personenkreis frei wählen. Vorauszusetzen ist dabei allerdings die Zustimmung des betreffenden Hochschullehrers.

Ist der Ausbildungsvertrag auf Vermittlung eines Hochschullehrers des Studienganges Lebensmitteltechnologie der Beuth HS zustande gekommen, so ist dieser Hochschullehrer der wissenschaftliche Betreuer.

Die Aufgaben des wissenschaftlichen Betreuers sind:

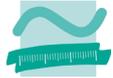
- Die Abstimmung des Praktikumsinhaltes mit dem Ausbildungsbetrieb
- Fachliche Betreuung des Studierenden in einem Gesamtumfang von mindestens 5 Stunden, gleichmäßig verteilt über die Praktikumszeit und zumindest teilweise am Praktikumsplatz
- Die Bewertung des Abschlussberichtes
- Die Teilnahme an der Präsentation im Praxisseminar (Festlegung im Studiengang)
- Die differenzierte Bewertung des Studienmoduls „Externe Praxisphase“ mit einer Note ggfs. in Abstimmung mit dem Ausbildungsbetrieb

Nach Ansicht des Kollegiums des Studienganges geht in aller Regel der aktiven wissenschaftlichen Betreuung die Initiative des Praktikanten voraus.

Die Aufgaben des Studierenden sind deshalb:

- Die regelmäßige, unaufgeforderte mündliche oder schriftliche Berichterstattung (Abstände werden mit dem Betreuer abgestimmt) über den Fortschritt der Arbeit, ggfs. Probleme und Aufforderung zur Hilfe

Missachtet der Studierende diese Aufgabe, wird der wissenschaftliche Betreuer nach eigenem Ermessen Kontakt zur Ausbildungsstelle oder Praktikanten aufnehmen, und die Berichterstattung einfordern. Erfolgt daraufhin keine Information, ist zwangsläufig der oben beschriebene zeitliche Betreuungsaufwand nicht erbringbar und der erfolgreiche Abschluss des Moduls „Externe Praxisphase“ durch den Studierenden in Frage gestellt.



3.2 Praktische Betreuung durch die Ausbildungsstelle

Gemäß RSPO 2016 benennt der Ausbildungsbetrieb eine/n Ausbilder/in.

Die Verpflichtungen der Ausbildungsstelle sind im Ausbildungsvertrag ausgeführt. Hier soll noch einmal auf die wesentlichsten Elemente eingegangen werden.

- Der vom Studierenden zu erstellende schriftliche Praxisbericht ist regelmäßig zu überprüfen und am Tage des Vertragsendes zur Abgabe an den wissenschaftlichen Betreuer freizugeben (Aufgabe des Studierenden hierbei: s.u.).
- Es ist ein Zeugnis über die Dauer, den Inhalt und Erfolg der praktischen Ausbildung auszustellen und dem Studierenden am Tage des Vertragsendes auszuhändigen. Das Zeugnis wird vom wissenschaftlichen Betreuer zur Bewertung des Moduls herangezogen.

Die Aufgaben des Studierenden sind deshalb:

- Die regelmäßige, unaufgeforderte Vorlage des Praxisberichtes im Ausbildungsbetrieb in wesentlichen Stadien seiner Entwicklung.
- Die unverzügliche Abgabe von Praxisbericht und Zeugnis beim betreuenden Hochschullehrer nach Erhalt durch den Ausbildungsbetrieb.

4 Bewertung

4.1 Teilleistungen

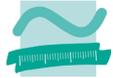
Die vom betreuenden Hochschullehrer zu bewertenden Teilleistungen sind gemäß Anlage 2 der Studienordnung und RSPO 2016:

- Der schriftliche Abschlussbericht
- Die Präsentation im Praxisseminar
- Das Zeugnis der Ausbildungsstätte.

Zur Ermittlung der Modulnote wird die Teilnote zum Abschlussbericht mit 60 % und die Teilnote zur Präsentation mit 40 % gewichtet.

Das Zeugnis der Ausbildungsstelle wird in die Bewertung mit aufgenommen, wenn die ermittelte Modulnote auf ...,5 endet.

Das Modul ist bestanden, wenn die Note 4,0 erreicht wird. Der Studierende erwirbt dann 20 Credits (entsprechend 600 Stunden). Die Modulnote der Externen Praxisphase geht mit Wichtung der 20 Credits in die Fachendnote ein.



4.2 Abschlussbericht

Der Abschlussbericht stellt die Grundlage der Bewertung der Externen Praxisphase dar. Er ist sehr sorgfältig anzufertigen und soll die wesentlichen Techniken des wissenschaftlichen Schreibens schulen.

Es ist wichtig, dass mit dem Schreiben des Berichtes bereits im Verlauf der praktischen Tätigkeit begonnen wird. Wie aus Abschnitt 3.2 hervorgeht, muss der Bericht am Tag des Vertragsendes bereits von der Ausbildungsstelle freigegeben sein zur Abgabe an den wissenschaftlichen Betreuer.

Wird der vereinbarte Abgabetermin nicht eingehalten, so entscheidet der wissenschaftliche Betreuer, ob der/die Student/in am Präsentationsseminar teilnehmen darf. Ohne eine eigene Präsentation wird der erste Prüfungsversuch als nicht bestanden gewertet. Gemäß der Rahmenprüfungsordnung stehen dem Studierenden dann noch weitere zwei Prüfungsversuche in den nächsten drei Semestern zur Verfügung.

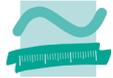
Dazu muss das Fach neu belegt werden, der Präsentationstermin wird am Beginn des Semesters mit der Beauftragten für die Externe Praxisphase abgestimmt.

Inhalt

- Der Praxisbericht stellt kurz das Unternehmen und die Tätigkeitsfelder vor.
- Danach folgt ein Bericht über die eigenen Aufgaben und Aktivitäten verbunden mit einer konkreten Darstellung der gewonnenen Erfahrungen. Diese Darstellung soll nicht oberflächlich, beschreibend sein sondern wissenschaftlich tiefgründig. Daraus folgt, dass auch eine Literaturstudie zum bearbeiteten Thema erfolgt (auch außerhalb der Arbeitszeit).
- Die Literatur wird sorgfältig zitiert, es ist klarzustellen, welche Textpassagen vom Studierenden und welche aus der Literatur entnommen sind.
- Der Aufbau der Arbeit hängt sehr von den Tätigkeiten im konkreten Fall ab. Deshalb wird hier nichts vorgegeben; folgende stilistische Hinweise sind aber dringend zu beachten.

Schreibstil (im Einzelnen mit dem betreuenden Hochschullehrer abzusprechen; hier folgt lediglich ein Vorschlag)

- Fassen Sie sich kurz ohne wichtige Details zu vergessen. Der Umfang hängt vom konkreten Fall ab, sollte aber nicht weniger als 10 Seiten und nicht mehr als 40 Seiten betragen. Verwenden Sie die Schriftform: Arial 11.
- Die Vorstellung des Unternehmens sollte maximal 20 % des Berichtes einnehmen.
- Wissenschaftliche Schreibweise verbietet die ICH-Form. Auch wenn es Ihre Erfahrungen sind, sollten sie allgemeingültig formuliert werden.



- Bitte geben Sie die verwendete Literatur in folgender Form an:
Verfasser, Vorname (Erscheinungsjahr): Titel. Auflage. Verlag, Erscheinungs-
ort. Belegseite(n).
z.B. Baltes, W. (2000): Lebensmittelchemie. 5. Auflage. Springer Verlag, Berlin,
Heidelberg, New York. S.234.
- Internet-Recherchen sind nicht gleichwertig gegenüber Fachliteratur (Büchern,
Fachzeitschriften...). Wenn Sie auf Internet-Quellen verweisen: Internetadresse
und Datum der Recherche angeben!

Deckblatt (obligatorische Form)

VORNAME NACHNAME

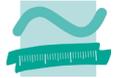
Bericht zur Externen Praxisphase
Im Unternehmen:
(Name und Standort des Unternehmens)

Zur Vorlage im Studiengang Lebensmitteltechnologie/Food
Science and Technology der
Beuth Hochschule für Technik Berlin



Wissenschaftliche/r Betreuer/in:
Betriebliche/r Betreuer/in:

Ort, Datum der Abgabe



4.3 Präsentation

In der letzten lehrveranstaltungsfreien Woche des laufenden Semesters werden die Ergebnisse der Externen Praxisphase präsentiert.

Präsentation

- Die Präsentation erfolgt durch das Programm PowerPoint mit Beamer und Rechner (werden am Vortragstag von der BeuthHS gestellt).
- Sie soll exakt 30 Minuten dauern.
- An den frei gehaltenen Vortrag schließt sich ein 15-minütiges Gespräch mit dem Auditorium an.
- Teilnahmepflicht besteht an allen Präsentationen, die am Tag des eigenen Termins stattfinden. Darüberhinaus ist die Veranstaltung studiengangsoffen, d.h. interessierte Lehrende oder Studierende können teilnehmen.
- Daraus leitet sich ab, dass Sie streng auf die Vertraulichkeitsvereinbarungen mit dem Ausbildungsbetrieb achten müssen.
- An der Präsentation nehmen darüber hinaus der wissenschaftliche Betreuer der Arbeit und die Beauftragte der Beuth HS/Studiengang für die Externe Praxisphase teil.

Ermittlung der Fachnote und Bekanntgabe

- Die Fachnote wird in den üblichen Fristen der Beauftragten für die Praxisphase gemeldet, die die Notenliste an die Studienverwaltung weiterleitet.

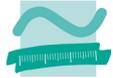
4.4 Zeugnis der Ausbildungsstelle

Das Zeugnis wird von der Beuth HS - wie in Abschnitt 4.1 erläutert - zur Ermittlung der Note genutzt. Es ist deshalb notwendig, dass es am Tag der Präsentation dem wissenschaftlichen Betreuer vorliegt (besser am Tag des Vertragsendes).

5 Verbindung der Externen Praxisphase mit der Bachelorarbeit und/oder Projektarbeit im 7. Semester

Es ist grundsätzlich möglich, auch beim Verfassen der Bachelorarbeit und/oder der Projektarbeit mit der Ausbildungsstelle der Externen Praxisphase weiterhin zusammenzuarbeiten. Dies eröffnet die Möglichkeit, an größeren Projekten mitzuarbeiten, die sich über einen längeren Zeitraum als die 16 Wochen Praxisphase erstrecken.

Es ist zwingend darauf zu achten, dass sich die inhaltliche Schwerpunktsetzung des Themas im Praxisbericht und der Bachelorarbeit unterscheiden muss.



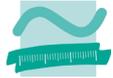
Zulassungsbedingungen zur Bachelorarbeit im Studiengang Lebensmitteltechnologie gemäß RSPO 2016 vom 22.3.16

*Einreichen der Antragsunterlagen fristgemäß und vollständig im Dekanat des FB V.
Die entsprechenden Formulare und weitere Infos können von der Homepage des FB V unter <http://www.beuth-hochschule.de/1128/> heruntergeladen werden.*

Dem Antrag auf Zulassung zur Bachelorarbeit wird entsprochen, wenn

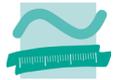
- 1. alle nach der jeweiligen Studienordnung geforderten Module mit Ausnahme der Abschlussprüfung vorliegen,*
- 2. die Zulassung zur Externen Praxisphase erfolgt ist und ferner alle Module des 1. – 5. Fachsemesters abgeschlossen sind,*
- 3. die Zulassung zur Externen Praxisphase erfolgt ist, alle Module des 6. Fachsemesters abgeschlossen sind und nur ein Modul des 3. bis 5. Fachsemesters offen ist.*

Ferner ist zu beachten, dass kein 3. Versuch in einem Modul bestehen darf.



6 Bewertungskriterien

Ihre Leistung im Fach „Externe Praxisphase“ wird nach folgenden Kriterien beurteilt: s. nächste Seiten.



Bewertung des Praxisberichtes (geht zu 60 % in die Fachnote ein)

- Elemente eines wissenschaftlichen Berichtes (maximal 2 Punkte):
 - Sinnvolle Gliederung:
 - Inhaltsverzeichnis:
 - Tabellen, Diagramme:
 - Strukturierte Schreibweise

- Inhalt (maximal 6 Punkte)*:
 - Tiefgründige Auseinandersetzung:
 - Richtigkeit der Angaben:

- Form (maximal 1 Punkt):
 - Deckblatt, Schriftart, -größe:
 - Umfang, Seitenzahlen:

- Literaturarbeit (maximal 1 Punkt):
 - Quellenverweise im Text:
 - Quellenverzeichnis:

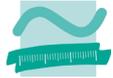
Erreichte Punktzahl: /10

(10/10 – Note 1,0; 9/10 – Note 1,3; 8/10 – Note 1,7; 7/10 – Note 2,0; 6/10 – Note 2,3; 5/10 – Note 2,7; 4/10 – Note: 3,0; 3/10 – Note: 4,0; 2/10 – Note 5,0)

Teilnote: _____

* Bewertungskriterien zum Inhalt des Berichtes

Bearbeitung eines Projektes	Trainee-Programm
Klare theoriegestützte Darstellung - der Aufgabe, aus dem Zusammenhang abgeleitet - und Begründung des methodischen Vorgehens und Aufstellen eines Versuchsplans unter den gegebenen Möglichkeiten - eines nachvollziehbaren Ablaufs (Bericht) - und gedanklich abstrahierende Diskussion der einzelnen Schritte anhand des Versuchsplans - der Gesamtdiskussion mit kritischer Einordnung der Ergebnisse	Klare, theoriegestützte Darstellung - des Zieles des Trainee-Programms - eines informierenden Berichts über die wesentlichen Elemente des Programms - und kritische Würdigung des zugewonnenen Erfahrungshorizontes



Bewertung der mündlichen Präsentation (geht zu 40 % in die Fachnote ein)

- Bewertung des Vortragsstils (maximal 4 Punkte):
 - Sicherheit im Umgang mit PC; Qualität und Aussagekraft der Folien:
 - Freie Rede:
 - Nachvollziehbarkeit, Interessantheit:
 - Einhaltung der Zeitvorgabe von 30 min:

- Bewertung des Inhalts (maximal 4 Punkte):
 - Gliederung:
 - Richtigkeit der Angaben:
 - Vollständigkeit der Angaben:

- Bewertung der Diskussion (maximal 2 Punkte):
 - Beantwortung der Fragen:
 - Kompetenz:

Erreichte Punktzahl: /10

(10/10 – Note 1,0; 9/10 – Note 1,3; 8/10 – Note 1,7; 7/10 – Note 2,0; 6/10 – Note 2,3; 5/10 – Note 2,7; 4/10 – Note: 3,0; 3/10 – Note: 4,0; 2/10 – Note 5,0)

Teilnote: _____

Arbeitszeugnis

- Vorhanden: Ja/Nein
- Bestätigen der bisher erreichten Fachnote:

Gesamtnote: