

**Dritte Ordnung zur Änderung der Gemeinsamen Fachprüfungsordnung für den konsekutiven Master-Studiengang International Food Business and Consumer Studies des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel und des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda vom 26. Mai 2021**

Die Gemeinsame Fachprüfungsordnung für den Masterstudiengang International Food Business and Consumer Studies der Universität Kassel und der Hochschule Fulda vom 26. Oktober 2016 (MittBl. Nr. 2/2017, S. 543) zuletzt geändert am 16.10.2019 (MittBl. Nr. 1/2020, S. 33) wird wie folgt geändert:

**Artikel 1 Änderungen**

1. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

**Anlage 1: Studienaufbau Masterstudium**

Sem.	Modules				
1 (30 Credits)	Bridging module* (elective) (6 Credits)  WP I	Research methods (6 Credits)	Food product development (6 Credits)	International organic food markets and marketing (6 Credits)	International legislation on consumer protection and food (6 Credits)
2 (30 Credits)	Project work (18 Credits)	Food quality management (6 Credits)	Recent developments in food and nutritional sciences (6 Credits)	Consumer science and sustainable consumption (6 Credits)	Business and Food module** (elective) (6 Credits) WP II + WP III
3 (30 Credits)			Profile module (elective) (6 Credits)	Business and Food module** (elective) (6 Credits) WP II + WP III	Business and Food module** (elective) (6 Credits) WP II + WP III
4 (30 Credits)	Master thesis incl. colloquium (30 Credits)				

\* 1 Wahlpflichtmodul aus dem Wahlpflichtbereich I (WP I: Bridging modules):

- Nutritional and consumer behaviour (6 Credits)
- Management and management accounting (6 Credits)
- Principles of organic farming (6 Credits)

\*\* 2 Wahlpflichtmodule aus dem Wahlpflichtbereich II (WP II: Business modules):

- Information systems for the food industry (6 Credits)
- Innovation management in the food industry (6 Credits)
- Responsible and sustainable food business in global context (6 Credits)
- Strategic management (6 Credits)Marketing research

\*\* 1 Wahlpflichtmodul aus dem Wahlpflichtbereich III (WP III: Food modules):

- Organic food processing and food quality (6 Credits)
- Sustainable diets (6 Credits)
- Innovative product development

2. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

## **Anlage 2: Modulhandbuch/Studien- und Prüfungsplan**

### **Überblick**

#### **Pflichtmodule: Professional modules compulsory**

- International legislation on consumer protection and food (6 Credits)
- International organic food markets and marketing(6 Credits)
- Food product development (6 Credits)
- Research methods (6 Credits)
- Food quality management (6 Credits)
- Recent developments in food and nutritional sciences (6 Credits)
- Consumer science and sustainable consumption (6 Credits)
- Project work (18 Credits)
- Master thesis incl. colloquium (30 Credits)

#### **Wahlpflichtbereich I (WP I): Bridging modules (elective)**

- Management and management accounting (6 Credits)
- Nutritional and consumer behaviour (6 Credits)
- Principles of organic farming (6 Credits)

#### **Wahlpflichtbereich II (WP II): Business modules (elective)**

- Information systems for the food industry (6 Credits)
- Innovation management in the food industry (6 Credits)
- Responsible and sustainable food business in global context (6 Credits)
- Strategic management (6 Credits)
- Marketing research (6 Credits)

#### **Wahlpflichtbereich III (WP III): Food modules (elective)**

- Organic food processing and food quality (6 Credits)
- Sustainable diets (6 Credits)
- Innovative product development

#### **Profile modules (no final list)**

(neben Modulen aus anderen fachlich benachbarten Masterstudiengängen)

- Institutions and the food system (6 Credits)
- Quality management, certification and marketing of organic products (6 Credits)

**Pflichtmodule: Professional modules (compulsory)**

<b>Modulname</b>	<b>International legislation on consumer protection and food</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sich Dokumente zu den rechtlichen Regelungen hinsichtlich Verbraucherschutz und Lebensmittel erschließen;</li> <li>– die Rolle der wesentlichen Einrichtungen und relevanten Verwaltungsorgane diskutieren;</li> <li>– wichtige Inhalte des europäischen Lebensmittelrechts beschreiben (z.B. Kennzeichnung, Hygiene);</li> <li>– den Einfluss evaluieren, den relevante rechtliche Regelungen und die Rechtsprechung auf Lebensmittelunternehmer und Verbraucherinnen und Verbraucher hat;</li> <li>– die Rolle des Risikomanagements und der Risikokommunikation für die Lebensmittelindustrie sowie die Verbraucherinnen und Verbraucher beschreiben;</li> <li>– die Rolle und die Effektivität der rechtlichen Regelungen hinsichtlich Verbraucherrechts diskutieren.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung (2 SWS), Seminar (2 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch oder Referat
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

Modulname	<b>Food product development</b>
Art des Moduls	Pflichtmodul
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Stadien der Produktentwicklung</li> <li>• können neue Produktideen generieren und evaluieren</li> <li>• können Produktkonzepte unter Berücksichtigung interkultureller Aspekte entwickeln und durch Einsatz geeigneter Methoden der Verbraucherforschung evaluieren</li> <li>• können Lebensmittelprototypen entwickeln inclusive Produktkennzeichnung und die Produkthaltbarkeit ermitteln</li> <li>• können ernährungswissenschaftliche Aspekte und funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Produktentwicklung berücksichtigen</li> <li>• können weitere Faktoren neben Rezeptur und Herstellungsverfahren wie Produkthaltbarkeitsanforderungen und die Vorgaben des Lebensmittelrechts bei der Produktentwicklung berücksichtigen.</li> </ul>
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (2 SWS), Seminargruppe (N) (2 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Projektbericht, Laborübung
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	Teilnahme am Produktentwicklungsprojekt, Erstellung und Einreichung Projektbericht
Prüfungsleistung	Projektarbeit
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Hochschule Fulda

<b>Modulname</b>	<b>Food quality management</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– die Funktion des Qualitätsmanagements beschreiben und verstehen die wichtigsten Herausforderungen hinsichtlich der Erstellung eines effektiven Qualitätsmanagementsystems;</li> <li>– Maßnahmen bestimmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit gemäß der internationalen Sicherheitsstandards;</li> <li>– Maßnahmen bestimmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette;</li> <li>– ein effektives Krisenmanagementsystem in einem Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft implementieren;</li> <li>– ein Qualitätsmanagementsystem nach relevanten Standards in der Lebensmittelwirtschaft einrichten.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung (2 SWS), Seminar (2 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	empfohlen: Modul „International legislation on consumer protection and food“
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch oder Referat
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	<b>6</b>
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

<b>Modulname</b>	<b>Recent developments in food and nutritional sciences</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen den Einfluss von Lebensmittelinhaltsstoffen und Verarbeitungsverfahren auf die Qualität von Lebensmitteln</li> <li>• können verschiedene Verarbeitungsverfahren hinsichtlich ihrer Effekte auf Lebensmittelqualität und -sicherheit bewerten</li> <li>• können die Auswirkungen neuer Erkenntnisse der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften auf <ul style="list-style-type: none"> <li>– den Ernährungsstatus verschiedener Bevölkerungsgruppen in verschiedenen Kulturen und sozialen Umfeldern</li> <li>– die Entwicklung neuer Produkte und deren Vermarktung an Privat- und Großhaushalte in verschiedenen Kulturen</li> <li>– die Nachhaltigkeit der Entwicklung in der Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft bewerten</li> </ul> </li> <li>• können in Gruppen relevante Forschungsfragen erarbeiten, eine qualifizierte Literaturrecherche durchführen, praxisrelevante Ergebnisse, bewerten und präsentieren</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (2 SWS), Seminar (N) (2 SWS)
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	Präsentation im Seminar
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Hausarbeit
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

<b>Modulname</b>	<b>Consumer science and sustainable consumption</b> (Konsumentenverhalten und nachhaltiger Konsum)
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden sind in der Lage <ul style="list-style-type: none"> <li>– verschiedene relevante Theorien aus der Sozial- und Lebensstilforschung als soziale und psychologische Grundlage für Konsumentenverhalten erklären zu können,</li> <li>– die Entwicklung des Konsums zu erklären und zukünftige Trends, u.a. e-commerce, unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit abzuleiten,</li> <li>– verschiedene ökonomische Theorien und Verbrauchereinstellungen, die für den Konsumgütermarkt relevant sind, zu erklären,</li> <li>– verschiedene Theorien für Verbraucherkommunikation zu erklären und neue Konzepte für den Dialog mit Verbrauchern zu entwickeln.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (4 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	Präsentation
<b>Prüfungsleistung</b>	Hausarbeit
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

<b>Modulname</b>	<b><i>International organic food markets and marketing</i></b>
<b>Art des Moduls</b>	<i>Pflichtmodul</i>
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<i>Studierende</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– können internationale Märkte für Öko-Lebensmittel beschreiben</li> <li>– kennen internationale ökologische Standards</li> <li>– kennen die Schritte zur Erstellung einer Marketingstrategie</li> <li>– wissen wie ein Marketingkonzept für internationale Märkte erstellt wird</li> <li>– erlangen persönliche Fähigkeiten für die Erstellung und Präsentation von Seminararbeiten</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung 30h, Seminar 30h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch (ca. 30 min) 60%, Referat mit Ausarbeitung (ca. 20 min, ca. 5 S.) 40%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

**Wahlpflichtbereich I (WP I): Bridging modules (elective)**

<b>Modulname</b>	<b>Nutritional and consumer behaviour</b>
<b>Art des Moduls</b>	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende <ul style="list-style-type: none"><li>– sind sich des wichtigen Einflusses von kulturellen, sozialen und psychologischen Faktoren auf das Verbraucherverhalten in Hinblick auf Einkauf und Verzehr von Lebensmitteln bewusst,</li><li>– können qualifiziert diese Faktoren ermitteln und das Wissen in Produktentwicklung, Marketing und ähnliche Bereiche umsetzen und</li><li>– können empirische Methoden der Lebensstil- und Ernährungsforschung sowie soziale und psychologische Modelle für Verbraucherverhalten zugrunde legen Sie sind außerdem in der Lage, ihr eigenes Ernährungs- und Verbraucherverhalten zu verändern und zu reflektieren.</li></ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (4 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	Präsentation, Voraussetzung für die Vergabe von Credits
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda



**Wahlpflichtbereich II: Business modules (electives)**

<b>Modulname</b>	<b>Information systems for the food industry</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Business“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen Informationssysteme in der Lebensmittelbranche im Überblick,</li> <li>• sind sich des Einflusses von neuen Informationssystemen und digitalen Technologien im Kontext der Ernährungswirtschaft und daraus resultierenden Veränderungen bewusst,</li> <li>• sind in der Lage digitale Entwicklungen und Kommunikation in der Lebensmittelbranche zu reflektieren, zu analysieren und sich mit aktuellen Entwicklungen in diesem Bereich auseinander zu setzen,</li> <li>• können Potentiale, aber auch Probleme der Digitalisierung in der Lebensmittelbranche bewerten und sind in der Lage Problemlösungen zu erarbeiten,</li> <li>• werden befähigt, eigene Ideen zur Digitalisierung in der Lebensmittelbranche zu formulieren und diese analytisch zu bewerten.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (4 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Hausarbeit
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

<b>Modulname</b>	<b>Marketing research</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Business“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Studierende</li> <li>– sind in der Lage zu beschreiben, wie Marketingforschung in ein Marketingkonzept eingebettet ist</li> <li>– können die erforderlichen Schritte in einem Marktforschungsprozess nachvollziehen</li> <li>– können ein Marktforschungsdesign erstellen</li> <li>– haben einen Überblick über die wichtigsten Marktforschungsmethoden für die Datensammlung und -analyse</li> <li>– erlangen persönliche Fähigkeiten für die Erstellung und Präsentation von Forschungsergebnissen</li> <li>–</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung 30h, Seminar 30h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch (ca. 30 min) 60%, Referat mit Ausarbeitung (ca. 20 min, ca. 5 S.) 40%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

<b>Modulname</b>	<b>Innovation management in the food industry</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Business“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Studierende können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– die Aspekte, Typen und Modelle von Innovationen unterscheiden, auswählen und bewerten,</li> <li>– den Management- und Innovationsprozess verstehen und erklären,</li> <li>– Innovationstypen und -potenziale in Unternehmen der Lebensmittelbranche beurteilen und die Faktoren analysieren, die diese betreffen sowie</li> <li>– (Innovations-) Managementtools und -techniken in realen Situationen der Lebensmittelbranche anwenden und unterscheiden.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (2 SWS), Seminar (N) (2 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	Präsentation, Voraussetzung für die Vergabe von Credits
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Hausarbeit
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

**Wahlpflichtbereich III (WP III): Food modules (elective)**

<b>Modulname</b>	<b>Sustainable diets</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Food“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"><li>- Lebensmittelqualität anhand der Kriterien der Nachhaltigkeit zu beurteilen,</li><li>- Ernährung im Zusammenhang mit der menschlichen Gesundheit und einer nachhaltigen Entwicklung zu beschreiben,</li><li>- den Einfluss einer Mahlzeit/ eines Lebensmittels auf Ernährung und Umwelt anhand konkreter Indikatoren zu beschreiben,</li><li>- eine Strategie zur Optimierung einer Mahlzeit/eines Lebensmittels hinsichtlich Nachhaltigkeit zu entwickeln,</li><li>- Messinstrumente zur Erfassung von Nachhaltigkeit in der Ernährung zu benennen und anzuwenden,</li><li>- in Gruppen zu arbeiten und zu präsentieren.</li></ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 60h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Referat (ca. 10min) 75%, Gruppenreferat (ca. 10min) 25%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

<b>Modulname</b>	<b>Innovative product development</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Food“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– können Probleme in den Phasen der Produktentwicklung analysieren,</li> <li>– beurteilen die Bedürfnisse verschiedener Konsumentengruppen und setzen diese in der Produktentwicklung um,</li> <li>– können innovative Methoden zur Entwicklung von nachhaltigen Produkten anwenden,</li> <li>– analysieren anhand ausgewählter Indikatoren die Nachhaltigkeit der Produktentwicklung,</li> <li>– berücksichtigen während dem Produktentwicklungsprozess relevante Gesetzgebung,</li> <li>– entwickeln und führen sensorische Tests im Rahmen der Produktentwicklung durch,</li> <li>– wenden Software zur Sensorik- und Konsumentenforschung an,</li> <li>– präsentieren ein Produktkonzept und erarbeiten Optimierungsvorschläge,</li> <li>– arbeiten während des Produktentwicklungsprozess in Projektgruppen,</li> <li>– reflektieren ihren eigenen Lernprozess.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	E-learning (30 Kontaktzeit) und Laborübung (30h)
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>	Teilnahme am Modul Food Product Development
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 30h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	Laborübung, Ausarbeitung
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch oder Präsentation
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

Profile modules

<b>Modulname</b>	<b>Quality management, certification and marketing of organic products</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlmodul zur Profilbildung
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende haben Kenntnis über die gesetzlichen Regelungen und Prinzipien von ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung. Sie können adäquate Methoden des Qualitätsmanagements, der Zertifizierung und des Marketings entwickeln und anwenden..
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 80h, Exkursion 60h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 140h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur (ca. 90 min) 40%, Studienarbeit (ca. 20 S.) 60%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

## **Artikel 2 Inkrafttreten**

Diese Änderungsordnung tritt nach ihrer Bekanntmachung im Mitteilungsblatt der Universität Kassel in Kraft.

Witzenhausen, den

Der Dekan  
des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften

Professor Dr. Gunter Backes

Fulda, den

Die Dekanin  
des Fachbereichs Oecotrophologie

Professorin Dr. Jana Rückert-John