

Gemeinsame Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang International Food Business and Consumer Studies der Universität Kassel und der Hochschule Fulda vom 13. Juli 2005 (MittBl. Nr. 7/2006, S. 1457), zuletzt geändert am 12. Juli 2006 (MittBl. Nr. 8/2006, S. 1545)

hier: Zweite Ordnung zur Änderung vom 17.12.2008

Artikel 1 Änderungen

§§ 1, 2, 5 Abs. 5, 6 Ab. 1,4,5 und 6 und § 7 Abs.2 erhalten folgende Fassung:

„§ 1 Geltungsbereich

Die gemeinsame Prüfungsordnung für den in Vollzeit oder berufsbegleitend studierbaren konsekutiven Master-Studiengang „International Food Business and Consumer Studies“ ergänzt die „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen mit den Abschlüssen Bachelor und Master“ (AB Bachelor/Master) an der Universität Kassel und an der Hochschule Fulda in der jeweils geltenden Fassung.

§ 2 Regelstudienzeit

Der Master-Studiengang umfasst 120 ECTS Credits, davon 24 Credits für die Abschlussarbeit einschließlich des Kolloquiums als berufsqualifizierenden Abschluss. Die Regelstudienzeit beträgt vier Semester (Vollzeit) bzw. 7 Semester (berufsbegleitend).

§ 5 Besondere Zulassungsvoraussetzungen

(1) Die Regelstudiendauer des Studiums zum Erlangen des ersten akademischen Grades muss mindestens sechs Semester betragen haben (entsprechend 180 ECTS-Credits).

§ 6 Studiumaufbau, Studienziele und studienbegleitende Modulprüfungen

(1) Das Masterstudium baut sich folgendermaßen auf:

2 Wahlpflichtmodule („Brückenmodule“)	
zum Ausgleich unterschiedlicher Vorkenntnisse	12 Credits
7 Pflichtmodule	42 Credits
1 Pflichtmodul „Projektarbeit“	18 Credits
3 Wahlpflichtmodule	18 Credits
1 Profilmodul	6 Credits
20 Wochen Masterarbeit (20 Wochen Vollzeit oder äquivalent) inkl. Kolloquium	24 Credits
Summe	120 Credits

(2) Im Rahmen des Masterstudiums sind studienbegleitende Modulprüfungen (Modulbeschreibungen s. Anlage 2 Modulhandbuch) im Umfang von 96 Credits zu absolvieren:

- 2 Module aus einem Katalog von Modulen, die dem Ausgleich unterschiedlicher Vorkenntnisse der Studierenden dienen („Brücken-Module“ gemäß Anlage 2 a). Der Prüfungsausschuss kann den Studierenden auch andere Module auf Master-Niveau zuweisen, wenn diese Module die erforderlichen Qualifikationen vermitteln.
- 8 Pflichtmodule (insgesamt 60 Credits gemäß Anlage 2 b und c. Zwei dieser Module (Anlage 2 b), darunter 1 Projekt-Modul in Zusammenarbeit mit der beruflichen Praxis im Umfang von 18 Credits vermitteln in erster Linie Schlüsselqualifikationen sowie die Befähigung zur interkulturellen Kommunikation und zum wissenschaftlichen Arbeiten, während 6 Module (Anlage 2 c; jeweils 6

Credits) in erster Linie der Wissensvertiefung in den lebensmittel- und ernährungsbezogenen wissenschaftlichen Fachgebieten der Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften dienen.

- 3 Wahlpflichtmodule (jeweils 6 Credits) aus einem Katalog von Modulen mit dem Schwerpunkt „Management“ (siehe Anlage 2 d).
- 1 Profilm modul (6 Credits). Dieses ist aus dem Modulkatalog der Master-Studiengänge zu wählen, die an der Universität Kassel, der Hochschule Fulda oder ausländischen Partnerhochschulen angeboten werden, und soll in sinnvollem Zusammenhang mit dem von der oder dem Studierenden angestrebten speziellen Qualifikationsprofil stehen.

(3) Die Inhalte der Module, die Anzahl der jeweiligen ECTS-Punkte sowie die jeweiligen Prüfungsleistungen ergeben sich aus den Modulbeschreibungen (Anlage 2). Innerhalb der Fachmodule können einzelne der in Anlage 2 aufgeführten Module durch andere Module ersetzt werden, die mit dem Qualifizierungsziel des Master-Studiengangs in sinnvollem Zusammenhang stehen. Hierüber entscheidet der Prüfungsausschuss im Benehmen mit dem oder der fachlich zuständigen Lehrenden. Die Module werden in der Regel in englischer Sprache unterrichtet.

(4) Studierende, die den grundständigen Studiengang an einer deutschen Hochschule absolviert haben, sollen mindestens 12 der erforderlichen Credits an einer ausländischen Partnerinstitution erwerben. Stehen nicht ausreichend Plätze an ausländischen Partnerinstitutionen zur Verfügung, sowie in besonderen Einzelfällen kann der Prüfungsausschuss Ausnahmen mit Auflagen zulassen, die sicherstellen, dass das Qualifikationsziel des Studiengangs, insbesondere des Moduls „Interkulturelle Kommunikation“ dennoch erreicht wird.

§ 7 Masterarbeit und Kolloquium

(1) Die Masterarbeit hat eine Bearbeitungsfrist von 20 Wochen (Vollzeit oder äquivalent) und umfasst einschließlich des Kolloquiums 24 Credits. Die Master Thesis wird in der Regel in englischer Sprache abgefasst. Auf begründeten Antrag der oder des Prüfenden und mit Zustimmung der Betreuerin oder des Betreuers kann die Prüfungskommission eine andere der Amtssprachen der Europäischen Union zulassen. In diesem Fall muss die Arbeit eine ausführliche englischsprachige Zusammenfassung enthalten.“

Artikel 2 Übergangs- und Schlussbestimmungen

1. Ermächtigung zur Neubekanntmachung

Die Gemeinsame Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang International Food Business and Consumer Studies der Universität Kassel und der Hochschule Fulda vom 13. Juli 2005 (MittBl. Nr. 7/2006, S. 1457), zuletzt geändert am 12. Juli 2006 (MittBl. Nr. 8/2006, S. 1545) wird unter Einarbeitung der Ordnungen zur Änderung der Fachprüfungsordnung vom 12. Juli 2006 und vom 17. Dezember 2008 in einer Neufassung veröffentlicht.

2. In-Kraft-Treten

Diese Ordnung tritt am Tag nach der Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Universität Kassel in Kraft.

Witzenhausen, den 28. Januar 2010

Fulda, den 01. Februar 2010

Dekan des Fachbereichs Ökologische
Agrarwissenschaften der Universität Kassel
Prof. Dr. Michael Wachendorf

Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie
der Hochschule Fulda
Prof. Dr. Christoph Klotter

Anlage 1b: Studienplan für berufsbegleitend Studierende

Semester	Module		
1 (18 Credits)	Wahlpflichtmodul 1 (zum Ausgleich unterschiedl. Vorkenntnisse) (Anlage 2 a) (6 Credits)	Wahlpflichtmodul 2 (zum Ausgleich unterschiedl. Vorkenntnisse) (Anlage 2 a) (6 Credits)	Pflichtmodul 1 (Anlage 2b,c) (6 Credits)
2 (18 Credits)	Wahlpflichtmodul Management 1 (Anlage 2d) (6 Credits)	Pflichtmodul 2 (Anlage 2c) (6 Credits)	Pflichtmodul 3 (Anlage 2c) (6 Credits)
3 (18 Credits)	Wahlpflichtmodul Management 2 (Anlage 2d) (6 Credits)	Pflichtmodul 4 (Anlage 2b,c) (6 Credits)	Pflichtmodul 5 (Anlage 2b,c) (6 Credits)
4 (18 Credits)	Wahlpflichtmodul Management 3 (Anlage 2d) (6 Credits)	Pflichtmodul 6 (Anlage 2c) (6 Credits)	Pflichtmodul "Management of research and development projects";
5 (18 Credits)	Pflichtmodul 7 (Anlage 2c) (6 Credits)	Projektarbeit mit externen Partnern (Anlage 2 b) (6+12 Credits)	
6 (18 Credits)	Profilmodul (6 Credits)	Master Thesis (12 Credits)	
7 (12 credits)	Master Thesis incl. Kolloquium (12 Credits)		

Anlage 2 zur Prüfungsordnung
Master of Science International Food Business and Consumer Studies

Auszug aus dem Modulhandbuch

Anlage 2 a: Brückenmodule (Pflicht nach Maßgabe der Mentorin oder des Mentors; alle im Wintersemester)

- Management and Management Accounting
- Sensory science
- Sustainable nutrition
- Food preservation, packaging, transportation
- Foreign languages other than English
- Research methods
- Principles of organic farming
- Nutritional and consumer behaviour

Anlage 2 b: Pflichtmodule zur Vermittlung von Schlüsselqualifikationen

- Changing societies / Intercultural communication and management (Winter term)
- Project work in co-operation with external partners (Summer and Winter term)

Anlage 2 c: Pflichtmodule zur Wissensvertiefung

- Changing societies / Intercultural communication and management (Winter term)
- International legislation on consumer protection and food (Winter term)
- Marketing research (Winter term)
- Food quality management (Summer term)
- Recent developments in food and nutritional sciences (Summer term)
- Consumer science and sustainable consumption (Summer term)
- Product development and intercultural marketing (Winter term)

Anlage 2 d: Wahlpflichtmodule "Management"

- Strategic Management and Operations (Summer term)
- Food quality and organic food processing (Summer term)
- Supply chain management (Winter term)
- Information systems for the food industry (Winter term)
- Management of innovations in the food industry (Winter term)