

Gemeinsame 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. Oktober 2016

§ 1 Geltungsbereich

Die gemeinsame Fachprüfungsordnung für den 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 die „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen mit den Abschlüssen Bachelor und Master“ der Hochschule Fulda in der jeweils geltenden Fassung. Bei einander widersprechenden Regelungen der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen gelten die Bestimmungen der Hochschule, in deren Modulverantwortung das Modul angeboten wird. Hiervon ausgenommen sind das Muster der Modulbeschreibungen sowie die Anzahl der pro Modul zu vergebenden ECTS-Punkte; insoweit gelten die Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Universität Kassel für alle Module des Studiengangs.

§ 2 Akademischer Grad

(1) Aufgrund der bestandenen Prüfung wird der akademische Grad Master of Science (gekürzt „M.Sc.“) durch den Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel und durch den Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda verliehen.

(2) Der Studiengang „M.Sc. International Food Business and Consumer Studies“ ist vom Profiltyp als anwendungsorientierter Studiengang konzipiert. Näheres ergibt sich aus dem Diploma Supplement, erstellt nach den Vorgaben der Europäischen Kommission, des Europarates und der UNESCO/CEPES.

§ 3 Umfang und Gliederung des Studiums, Regelstudienzeit, Studienbeginn, Studiensprache

(1) Der Master-Studiengang umfasst 120 Credits. Die Credits werden jedem Modul zugeordnet. Die Verteilung der Credits auf die Modulinhalte ergibt sich aus § 7 und Anlage 1.

(2) Die Regelstudienzeit beträgt vier Semester.

(3) Das Masterstudium beginnt jeweils zum Wintersemester.

(4) Das Studium einschließlich Prüfungen wird in englischer Sprache durchgeführt.

§ 4 Prüfungsausschuss

(1) Die für Entscheidungen in Prüfungsangelegenheiten zuständige Stelle ist der Prüfungsausschuss „International Food Business and Consumer Studies“.

(2) Dem Prüfungsausschuss gehören an und sind stimmberechtigt

- drei Professorinnen oder Professoren des Studienganges International Food Business and Consumer Studies,
- eine wissenschaftliche Mitarbeiterin oder ein wissenschaftlicher Mitarbeiter des Studienganges International Food Business and Consumer Studies von derjenigen Hochschule, die nur eine Professorin oder einen Professor im Prüfungsausschuss stellt,
- eine Studentin oder ein Student des Master-Studiengangs „International Food Business and Consumer Studies“.

§ 5 Studienziele/Qualifikationsziele

(1) Das Master-Studium soll Studierende dazu befähigen, wissenschaftliche Erkenntnisse im Bereich der Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften sowie Methodenkompetenz zu erwerben, um diese in verantwortlichen und lenkenden Tätigkeiten in nationalen und internationalen Betrieben und Institutionen der Ernährungswirtschaft kritisch einordnen, bewerten und umsetzen zu können, insbesondere an den Schnittstellen verschiedener Kulturen.

(2) Um die Studierenden auf dieses Berufsfeld vorzubereiten, werden sie befähigt,

- komplexe Projekte auf dem Gebiet der Ernährungswirtschaft, insbesondere in den Bereichen
 - Produktqualität, Produktentwicklung, Innovation
 - Marketing unter Einbeziehung interkultureller Aspekte
 - Management von Prozessen und Datenflüssen in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette
 - Produktmanagement
 professionell zu planen, durchzuführen, zu dokumentieren und zu evaluieren;
- fachübergreifend und interdisziplinär zu denken und zu handeln;
- interkulturell zu kommunizieren, insbesondere kulturelle Unterschiede und deren Auswirkungen auf das Verbraucher- und Organisationsverhalten wahrzunehmen;
- verantwortlich für Mitwelt und Nachwelt zu handeln, dabei den Prinzipien der Ethik und der Nachhaltigkeit Rechnung zu tragen;
- im Gebiet der Ernährungswirtschaft und in angrenzenden Bereichen wissenschaftliche Forschung zu betreiben.

§ 6 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zum Master-Studiengang kann zugelassen werden, wer einen ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss eines mindestens dreijährigen Studienganges (äquivalent 180 ECTS-Credits) im Bereich der Oecotrophologie, Lebensmittel- oder Agrarwissenschaften mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser bestanden hat

oder

eine Abschlussprüfung mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser in einem verwandten Studiengang oder einer anderen Vertiefungsrichtung bestanden und dabei Fach- und Methodenkompetenzen in einem Maße erworben hat, das ein erfolgreiches Absolvieren des Master-Studiengangs erwarten lässt.

(2) Grundsätzlich haben die Bewerberinnen oder Bewerber nachzuweisen, dass sie sich im grundständigen Studiengang soweit mit Themen aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft auseinandergesetzt haben, dass sie in der Lage sind, bei der Belegung eines Brückenmoduls den Master-Studiengang in der Regelstudienzeit erfolgreich zu absolvieren. Es sind ein Motivationsschreiben und zwei Referenzschreiben einzureichen, die die fachliche Eignung belegen.

(3) Liegt ein Abschluss mit einer Note schlechter als 2,5 vor, oder kann eine Bewerberin oder ein Bewerber den Nachweis nach Abs. 1 oder Abs. 2 nicht ausreichend führen, so entscheidet eine vom Prüfungsausschuss benannte interdisziplinär besetzte Kommission der Fachbereiche, ob bei der Bewerberin oder dem Bewerber die für die Zulassung zum Master-Studiengang notwendigen fachlichen Qualifikationen vorliegen. Die Kommission besteht aus je zwei Mitgliedern beider Hochschulen, darunter mindestens je eine Professorin oder ein Professor. Der Nachweis der Kenntnisse wird durch ein persönliches Fachgespräch erbracht. Eine nach der Erlangung des ersten akademischen Grades erworbene einschlägige berufliche Praxis, die den Qualifikationszielen des Master-Studiengangs förderlich ist, wird dabei berücksichtigt.

(4) Zusätzlich ist der Nachweis von Kenntnissen der englischen Sprache in der Regel auf dem Niveau C1 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER) oder äquivalentem Umfang zu erbringen. Bei Nachweis eines mindestens einjährigen Berufsaufenthalts in einem/r international tätigen Unternehmen/Organisation mit der Fachkommunikation Englisch, innerhalb der vergangenen zwei Jahre vor Eingang des Antrags auf Zulassung, ist der Nachweis von Kenntnissen auf dem Niveau B2 ausreichend.

(5) Der Prüfungsausschuss kann eine Zulassung mit Auflagen im Umfang von bis zu 30 Credits und Festlegen des Brückenmoduls verbinden.

§ 7 Prüfungsteile der Masterprüfung, Bildung und Gewichtung der Noten

(1) Das Masterstudium baut sich folgendermaßen auf:

7	Pflichtmodule	42 Credits
1	Pflichtmodul „Projektarbeit“	18 Credits
1	Wahlpflichtmodul zum Ausgleich unterschiedlicher Vorkenntnisse	(„Brückenmodul“) 6 Credits
3	Wahlpflichtmodule („Business und Food“)	18 Credits
1	Wahlmodul zur Profilbildung	6 Credits
1	Masterarbeit inkl. Kolloquium	30 Credits
Summe		120 Credits

(2) Die Masterprüfung besteht aus

- den studienbegleitenden Modulprüfungen gem. Abs. 3
- der Masterarbeit und dem Kolloquium gem. § 8.

(3) Im Rahmen des Masterstudiums sind studienbegleitende Modulprüfungen (Modulbeschreibungen siehe Anlage 2 Modulhandbuch) zu absolvieren:

- 7 Pflichtmodule (insgesamt 42 Credits), 6 der Module dienen in erster Linie der Wissensvertiefung in den lebensmittel- und ernährungsbezogenen wissenschaftlichen Fachgebieten der Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften sowie ein Modul der Befähigung zum wissenschaftlichen Arbeiten:
 - International legislation on consumer protection and food
 - Marketing research
 - Food product development
 - Research methods
 - Food quality management
 - Recent developments in food and nutritional sciences
 - Consumer science and sustainable consumption
- 1 Pflichtmodul „Projektarbeit“ in Zusammenarbeit mit der beruflichen Praxis im Umfang von 18 Credits vermittelt in erster Linie Schlüsselqualifikationen sowie die Befähigung zur interkulturellen Kommunikation.
- 1 Wahlpflichtmodul mit 6 Credits aus einem Katalog von Modulen, das dem Ausgleich unterschiedlicher Vorkenntnisse der Studierenden dient („Brückenmodul“, Wahlpflichtbereich I (WP I), siehe Anlage 1 und 2). Der Prüfungsausschuss kann den Studierenden auch andere Module auf Master-Niveau zuweisen, wenn diese Module die erforderlichen Qualifikationen vermitteln.
- 2 Wahlpflichtmodule mit je 6 Credits aus dem Katalog von Modulen mit dem Schwerpunkt „Business“ (Wahlpflichtbereich II (WP II), siehe Anlage 1 und 2).
- 1 Wahlpflichtmodul mit 6 Credits aus einem Katalog von Modulen mit dem Schwerpunkt „Food“ (Wahlpflichtbereich III (WP III), siehe Anlage 1 und 2).
- 1 Wahlmodul zur Profilbildung mit 6 Credits ist aus dem Modulkatalog der Masterstudiengänge 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.

(4) 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.

(5) 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 dennoch erreicht wird.

(6) Die Gesamtnote wird als gewichtetes arithmetisches Mittel aller Noten gemäß den Credits gebildet. Dabei wird die Note für die Abschlussprüfung dreifach gewichtet. Erfolgt die Bewertung einer Prüfungsleistung durch mehrere Prüferinnen oder Prüfer, so errechnet sich die Note anteilig. Folgendes Punktesystem ist vorgegeben:

Punkte (100 Punkte = 100 %)	Note
> 95 bis 100	1,0
> 90 bis 95	1,3
> 85 bis 90	1,7
> 80 bis 85	2,0
> 75 bis 80	2,3
> 70 bis 75	2,7
> 65 bis 70	3,0
> 60 bis 65	3,3
> 55 bis 60	3,7
> 50 bis 55	4,0
unter 50	5,0 (nicht bestanden)

§ 8 Masterarbeit und Kolloquium

(1) Die Ausgabe des Themas der Masterarbeit erfolgt auf Antrag des Studierenden oder der Studierenden über die Vorsitzende oder den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses nach Zulassung zur Masterprüfung. Die Masterarbeit kann frühestens im dritten Studiensemester bzw. bei Quereinstieg im zweiten Studiensemester ausgegeben werden. Das Thema der Masterarbeit kann ausgegeben werden, wenn nicht mehr als 12 Credits fehlen.

(2) Die Masterarbeit hat eine Bearbeitungsfrist von 22 Wochen und die Frist beginnt mit dem Tag der Bekanntgabe des Themas durch den Prüfungsausschuss. Die Masterarbeit einschließlich des Kolloquiums umfasst 30 Credits. Die Masterarbeit 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 allerdings eine ausführliche englischsprachige Zusammenfassung enthalten. Die Arbeit ist fristgerecht in drei gebundenen Exemplaren und als digitaler Datenträger beim Prüfungsausschuss einzureichen.

(3) Das Thema der Masterarbeit darf nur einmal und nur innerhalb sieben Wochen zurückgegeben werden. Kann der erste Abgabetermin aus Gründen, die der Kandidat/die Kandidatin nicht zu vertreten hat, nicht eingehalten werden, so verlängert sich die Abgabefrist um die Zeit der Verhinderung, längstens jedoch um acht Wochen.

(4) Im Rahmen des Moduls Masterarbeit findet ein Kolloquium mit den zwei Prüferinnen oder Prüfern der Masterarbeit über die Masterarbeit statt, spätestens sechs Wochen nach Abgabe der Masterarbeit. Das Kolloquium dauert 60 Minuten. Die Teilnahme am Kolloquium setzt voraus, dass in der Masterarbeit mindestens die Note „ausreichend“ erzielt wurde. Ein nicht mindestens mit „ausreichend“ bewertetes Kolloquium kann einmal wiederholt werden. Die Note der Abschlussprüfung (Masterarbeit inkl. Kolloquium) wird gebildet durch die Note der Masterarbeit mit dem Faktor 3 und der Note des Kolloquiums mit dem Faktor 1.

§ 9 Übergangsbestimmungen

(1) Diese Prüfungsordnung gilt für alle Studierenden, die das Studium im Master-Studiengang International Food Business and Consumer Studies im Wintersemester 2017/18 oder später aufnehmen.

(2) Studierende, die vor dem Wintersemester 2017/18 ihr Studium International Food Business and Consumer Studies aufgenommen haben, können durch Antrag an den Prüfungsausschuss bis zum Sommersemester 2018 in die Fassung dieser Prüfungsordnung wechseln.

(3) Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Prüfungsordnung im Master-Studiengang International Food Business and Consumer Studies eingeschrieben sind, können ihr Studium nach der bisher gültigen Prüfungsordnung abschließen, längstens jedoch bis zum 30. September 2019.

§ 10 In-Kraft-Treten

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

Witzenhausen, den 27. Januar 2017

Fulda, den 27. Januar 2017

Der Dekan des Fachbereichs Ökologische
Agrarwissenschaften der Universität Kassel

Die Dekanin des Fachbereichs
Oecotrophologie der Hochschule Fulda

Prof. Dr. Gunter Backes

Prof. Dr. Jana Rückert-John

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)	Marketing research (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)

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

- Organic food processing and food quality (6 Credits)
- Post-harvest technology and food quality (6 Credits)

Anlage 2: Modulhandbuch/Studien- und Prüfungsplan**Überblick****Pflichtmodule: Professional modules (compulsory)**

- International legislation on consumer protection and food (6 Credits)
- Marketing research (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)

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

- Organic food processing and food quality (6 Credits)
- Post-harvest technology and food quality (6 Credits)

Profile modules (no final list)

(neben Modulen aus anderen fachlich benachbarten Masterstudiengängen)

- Institutions and the food system (6 Credits)
- Quality management and certification for organic products (6 Credits)

Pflichtmodule: Professional modules (compulsory)

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

Modulname	Marketing research
Art des Moduls	Pflichtmodul
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage zu beschreiben, wie Marketingforschung in ein Marketingkonzept eingebettet ist • können die erforderlichen Schritte in einem Marktforschungsprozess nachvollziehen • können ein Marktforschungsdesign erstellen • kennen die wichtigsten Methoden für die Analyse von Bedürfnissen von Kunden, Konkurrenten und Akteuren entlang von Versorgungsketten • haben einen Überblick über die wichtigsten Marktforschungsmethoden für die Datensammlung und -analyse • kennen die Grundlagen für die Auswahl von Untersuchungseinheiten • erlangen persönliche Fähigkeiten für die Erstellung und Präsentation von Forschungsergebnissen • erproben die Zusammenarbeit in Mini-Arbeitsgruppen.
Lehrveranstaltungsarten	Vorlesung (2 SWS), Seminar (2 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Mündliche Prüfung und Seminarpräsentation (mündlich und schriftlich)
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Prüfung (Fachgespräch: ca. 30 Minuten) 100%
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Modulname	Food product development
Art des Moduls	Pflichtmodul
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Stadien der Produktentwicklung • können neue Produktideen generieren und evaluieren • können Produktkonzepte entwickeln und evaluieren • können Lebensmittelprototypen entwickeln inclusive Produktkennzeichnung, Verpackung und die Produkthaltbarkeit ermitteln • können ernährungswissenschaftliche Aspekte und funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Produktentwicklung berücksichtigen • können weitere Faktoren neben Rezeptur und Herstellungsverfahren wie Produkthaltbarkeitsanforderungen und die Vorgaben des Lebensmittelrechts bei der Produktentwicklung berücksichtigen.
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	Schriftliche Prüfung
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Hochschule Fulda

Modulname	Research methods
Art des Moduls	Pflichtmodul
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Die Lernziele des Moduls sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein Verständnis für die wissenschaftstheoretischen Grundlagen sozialwissenschaftlicher Forschung aufzubauen; • die Vermittlung von Kenntnissen über die wichtigsten Forschungsmethoden zur Erhebung und Analyse von qualitativen und quantitativen Daten sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Methoden; • ein Bewusstsein für das Verhältnis von Theorie, Datenbasis, Analyse und Interpretation sowie die Rolle und den Einfluss des Forschers auf den Forschungsprozess zu entwickeln; • den Zugang zu relevanten Forschungsmaterialien, wie z.B. Zeitschriftartikeln, zu verbessern; • der Aufbau von Kompetenzen, die sowohl für andere Module als auch für die qualitative oder quantitative Forschungsarbeit im Rahmen der Masterarbeit nützlich sind.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (2 SWS), Seminar (N) (2 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	-
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Hausarbeit (ca. 8-10 Seiten, 50%), schriftliche Klausur (ca. 90 Minuten, 50%)
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

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

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

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

Modulname	Project work (Studienprojekt (Projektarbeit))
Art des Moduls	Pflichtmodul
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Studierende werden dazu befähigt, komplexe Projekt, die im Zusammenhang mit Unternehmen und Institutionen im ernährungswirtschaftlichen Bereich stehen, selbständig zu planen, zu dokumentieren, zu bewerten und durchzuführen unter Berücksichtigung von Forschung und Entwicklung sowie Verbraucherstudien. Eine Abschlusspräsentation sowie die Anfertigung eines Posters sind verpflichtend.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (N) (1 SWS), Praxisprojekt (N) (7 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	540h, davon 105h Kontaktzeit
Studienleistungen	Präsentationen
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	Erfolgreiche Teilnahme am Seminar Interkultureller Kommunikation.
Prüfungsleistung	Schriftlicher Bericht 75% und Präsentation (15-30 Minuten) 25%
Anzahl Credits für das Modul	18

Modulname	Master thesis incl. colloquium (Master Arbeit inkl. Kolloquium)
Art des Moduls	Pflichtmodul
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Studierende können <ul style="list-style-type: none"> • eigenständig eine wissenschaftliche Arbeit zu einem Thema mit Bezug zur Agrar- bzw. Lebensmittelbranche und/oder zu Verbraucherstudien mit Relevanz für die internationale Forschung anfertigen • die im Studium erworbenen Theorien, Konzepte und Methoden anwenden, um zu dokumentieren, dass sie Forschungsmethoden mit Hilfe von eigens aufgestellten Thesen im Rahmen des internationalen Forschungskontextes widerspiegeln, anwenden, reflektieren und diskutieren können • die Planung, den Fortschritt und den methodischen Hintergrund der Arbeit präsentieren und erklären • ihre Arbeit in einem Kolloquium präsentieren und verteidigen.
Lehrveranstaltungsarten	Eigenständige Projektarbeit, Forschung und Auswertung
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	Das Thema der Master-Arbeit kann ausgegeben werden, wenn nicht mehr als 12 ETCS-Credits fehlen gemäß § 9 (1) Gemeinsame Fachprüfungsordnung International Food Business and Consumer Studies.
Studentischer Arbeitsaufwand	900h, davon ca. 90h Kontaktzeit
Studienleistungen	-
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung (75%), Kolloquium (60 Minuten, 25%)
Anzahl Credits für das Modul	30

Wahlpflichtbereich I: Bridging modules (elective)

Modulname	Management and management accounting
Art des Moduls	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Das Hauptziel des Moduls ist, Studierende mit der Theorie und Praxis des Management / Management Accounting sowie den damit verbundenen ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten vertraut zu machen.</p> <p>Die spezifischen Qualifikationsziele des Moduls umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden lernen verschiedene theoretische Perspektiven des Managements und des Management Accountings kennen, entwickeln ein Verständnis für die impliziten Annahmen dieser einzelnen Perspektiven und machen sich mit den Implikationen für die Managementpraxis und –forschung vertraut. • Die Studierenden erlernen konzeptuelle und praktische Kompetenzen und Fähigkeiten, die sie dazu befähigen, die Unternehmenspraxis und Management-entscheidungen zu verstehen und kritisch zu analysieren. • Die Studierenden machen praktische Erfahrungen und erweitern ihre Kenntnisse des Nachhaltigkeitsmanagements und der nachhaltigen Rechnungslegung. • Die Studierenden werden befähigt, zu verstehen, warum die traditionelle Rechnungslegung und Rechenschaftspflicht Managern und anderen Unternehmens-Stakeholdern nur bedingt hilft, der Nachfrage nach gesellschaftlicher Verantwortung, Rechnungslegung und Transparenz nachzukommen.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	-
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Präsentation (15-20 Minuten, 50%), schriftliche Klausur (ca. 60 Minuten, 50%)
Anzahl Credits für das Modul	6 Credits
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Modulname	Nutritional and consumer behaviour
Art des Moduls	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind sich des wichtigen Einflusses von kulturellen, sozialen und psychologischen Faktoren auf das Verbraucherverhalten in Hinblick auf Einkauf und Verzehr von Lebensmitteln bewusst, • werden qualifiziert diese Faktoren zu ermitteln und das Wissen in Produktentwicklung, Marketing und ähnliche Bereiche umzusetzen und • 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.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Präsentation, Voraussetzung für die Vergabe von Credits
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Prüfung
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Hochschule Fulda

Modulname	Principles of organic farming
Art des Moduls	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<ul style="list-style-type: none"> • diverse relevante Theorien von extensiver (low-input) Landwirtschaft • Strukturen und Funktionen von Agrarökosystemen • Entwicklung, Evaluierung und Vergleich von ökologischen Ernte-Management-Systemen vor dem Hintergrund der verschiedenen natürlichen, wirtschaftlichen und soziokulturellen Gegebenheiten • Grundsätze der Schädlingsbekämpfung und Düngung in extensiven (low-input) Landwirtschaftssystemen • Grundsätze der Tierhaltung in extensiven (low-input) Landwirtschaftssystemen
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Präsentation, Voraussetzung für die Vergabe von Credits
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Prüfung, Präsentation (15-20 Minuten)
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Wahlpflichtbereich II: Business modules (electives)

Modulname	Information systems for the food industry (Informationssysteme für die Lebensmittelindustrie)
Art des Moduls	Wahlpflichtmodul „Business“
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Organisation der lebensmittelproduzierenden Unternehmen • kennen die speziellen Probleme und ökonomischen Notwendigkeiten der Lebensmittelindustrie • sind vertraut mit wichtigen Funktionen der Informationssysteme und deren Komponenten • kennen die Strukturen der Daten und Prozesse und die Verbindungen der Subsysteme • kennen die relevanten Daten für erfolgreiche Prozesse in der Lebensmittelindustrie • kennen die Schnittstellen zwischen den Subsystemen • sind vertraut mit der Datenverarbeitung und der relevanten Software • verstehen das Vorgehen bei der Systemanalyse und der Implementation • kennen Details umfassender Informationssysteme in der Lebensmittelindustrie und können dieses Wissen für Problemlösungen anwenden, speziell im Bereich der Produktion und der Logistik
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	-
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Schriftliche Prüfung
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Hochschule Fulda

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

Modulname	Responsible and sustainable food business in global context
Art des Moduls	Wahlpflichtmodul „Business“
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Die Qualifikationsziele des Moduls umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden erlernen und vertiefen Kenntnisse bzgl. der gesellschaftlichen Rolle von Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft und deren sozialer Verantwortung und Rechenschaftspflicht gegenüber der Gesellschaft. • Die Studierenden machen sich mit Definitionen, Konzepten und Theorien vertraut, die für ein nachhaltiges Wirtschaften und die Interaktion mit Stakeholdern in der Land- und Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind. • Die Studierenden werden in ihrer Fähigkeit gestärkt, unternehmerischen Handel kritisch reflektieren zu können. • Die Studierenden entwickeln ein kritisches Bewusstsein für die unterschiedlichen Perspektiven, mit denen gesellschaftlich verantwortungsvolles bzw. -loses Unternehmenshandeln verstanden werden kann.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (2 SWS), Seminar (N) (2 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	-
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Präsentation (15-20 Minuten, 50%), Hausarbeit (ca. 15-25 Seiten, 50%)
Anzahl Credits für das Modul	6 Credits
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Modulname	Strategic management
Art des Moduls	Wahlpflichtmodul „Business“
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Die Qualifikationsziele des Moduls umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden erlernen und vertiefen ihre Kenntnisse bzgl. Strategieentwicklung, Strategieformulierung, Strategiedurchsetzung im Rahmen der land- und ernährungswirtschaftlichen Produktion, Verarbeitung, Vertrieb, Groß- und Einzelhandel • Die Studierenden entwickeln ein Verständnis des internen und externen Unternehmensumfelds wie auch der Stakeholder eines Unternehmens, um sich mit der Entwicklung von Strategien in einer sich verändernden Umwelt vertraut zu machen. • Die Studierenden erlernen Kompetenzen, Fähigkeiten und Vertrauen, die sie dazu befähigen, eigenständige strategische Unternehmensentscheidungen zu treffen. • Die Studierenden entwickeln ein kritisches Bewusstsein über den strategischen Entscheidungsfindungsprozess in der Land- und Ernährungswirtschaft.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (2 SWS), Seminar (N) (2 SWS)
Empfohlene Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	-
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Präsentation (15-20 Minuten, 50%), Klausur (ca. 60 Minuten, 50%)
Anzahl Credits für das Modul	6 Credits
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Wahlpflichtbereich III: Food modules

Modulname	Organic food processing and food quality
Art des Moduls	Wahlpflichtmodul „Food“
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> • den Begriff der Lebensmittelqualität zu definieren und entlang der Wertschöpfungskette anzuwenden • die Prinzipien einer ökologischen Produktion im Bereich der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu kennen und anzuwenden auf Basis der Gesetzgebung in der EU bzw. anderer weltweit gültigen Standards • Lebensmittelverarbeitungstechnologien für den Einsatz in der ökologischen Verarbeitung zu bewerten und Qualitätserfassungsmethoden zu kennen und anzuwenden
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Diskussionspapier (2 Seiten) und Powerpoint-Vortrag 10 -15 Minuten oder einen Bericht über ein spez. Thema (ca. 15 Seiten); Mitarbeit an einer Gruppenaufgabe während des Seminars
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Hausarbeit (ca. 15 Seiten, 100%) oder mündliche Präsentation und Diskussionspapier (15-20 Minuten, 100%)
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Modulname	Post-harvest technology and food quality (Nacherntetechnologien und Lebensmittelqualität)
Art des Moduls	Wahlpflichtmodul „Food“
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Studierende kennen die EU-Gesetzgebung für Ökologische Lebensmittel und produkt- bzw. prozessorientierte Qualitätsparameter. Einflussfaktoren auf die Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette sind ihnen bekannt (z.B. Getreide, Äpfel, Karotten) und sie verfügen über Wissen geeigneter Verfahren zur Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln, insbesondere pflanzlicher Erzeugnisse. Sie können kritische Kontrollpunkte der Qualität sowie geeignete Verfahren zur Bestimmung von Lebensmittelqualität entlang der Wertschöpfungskette benennen und durchführen (chemische Analyse, physikalische Messungen, sensorische Verfahren)
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (2 SWS), Seminar (N) (2 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	keine
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 80h Kontaktzeit (Vorlesung und Labor)
Studienleistungen	
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	Laborbericht (Gruppenarbeit)
Prüfungsleistung	Klausur (ca. 60 Minuten, 50%) und Bericht über die Gruppenarbeit (ca. 20 Seiten, 50%)
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Profile modules (no final list)

(neben Modulen aus anderen fachlich benachbarten Masterstudiengängen)

Modulname	Institutions and the food system
Art des Moduls	Wahlmodul zur Profilbildung
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	<p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • werden mit der Rolle der Institutionen und Governance im Ernährungssektor vertraut • werden mit Ansätzen der politischen Ökonomie und Politikwissenschaft zur Analyse von Konstitutionen und Politik sowie ihrer Veränderung vertraut • werden mit Theorien von dezentraler und zentraler institutioneller Veränderungen in der Tradition wirtschafts-, politik- und sozialwissenschaftlicher Ansätze vertraut • werden konzeptionelles Wissen hinsichtlich der Rolle, der Ausführung und der Veränderung von Institutionen und Governance eine Vielfalt der Aspekte im Ernährungssektor in unterschiedlichen Ländern und außerhalb Europas anwenden • werden globale Antreiber von Veränderungen im Ernährungs- und Agrarsektor bewerten
Lehrveranstaltungsarten	Seminar (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Teilnahme an Exkursion oder Thementag
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Mündliche Prüfung (ca. 25 Minuten, 60%) und Hausarbeit (ca. 15 Seiten, 40%)
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel

Modulname	Quality management and certification for organic products
Art des Moduls	Wahlmodul zur Profilbildung
Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele	Studierende haben Kenntnis über <ul style="list-style-type: none"> • die gesetzlichen Regelungen und Prinzipien von QM- Systemen • die Anwendung dieser Prinzipien entlang der Wertschöpfungskette • die gesetzlichen Voraussetzungen zur Zertifizierung von Ökoprodukten • Schwierigkeiten der Umsetzung in die Praxis und können adäquate Lösungen anbieten.
Lehrveranstaltungsarten	Seminar mit Exkursion zur Biofach (4 SWS)
Voraussetzungen für Teilnahme am Modul	-
Studentischer Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Studienleistungen	Gruppenarbeit; regelmäßige Teilnahme
Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung	-
Prüfungsleistung	Klausur (ca. 90 Minuten, 50%) und Abgabe eines Berichts über ein Fallbeispiel (ca. 10 Seiten, 50%)
Anzahl Credits für das Modul	6
Modulverantwortliche Hochschule	Universität Kassel