

Fachprüfungsordnung für den gemeinsamen Masterstudiengang „M.Sc. Sustainable Food Systems – European Joint Degree Programme“ vom 17. Dezember 2014

des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel, des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda (beide Deutschland) sowie der Faculty of Science and Technology der Universität Gent (Belgien), des Institut Supérieur d’Agriculture et d’Agroalimentaire Rhône-Alpes Lyon (ISARA, Frankreich), der Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca (Rumänien), in Kooperation mit der Faculty of Science and Technology der Universität Aarhus (Dänemark)

Inhalt

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Akademische Grade, Profiltyp
- § 3 Regelstudienzeit, Umfang und Struktur des Studiums, Studienbeginn
- § 4 Prüfungsausschuss
- § 5 Prüfungsleistungen, Modulprüfungen, Wiederholungen
- § 6 Zulassungsvoraussetzungen zum Masterstudium
- § 7 Prüfungsteile des Masterabschlusses
- § 8 Masterabschlussmodul
- § 9 Bildung und Gewichtung der Noten
- § 10 In-Kraft-Treten

Anlagen

- Anlage 1 – Studienverlaufsplan
- Anlage 2 – Studien- und Prüfungsplan
- Anlage 3 – Urkunde
- Anlage 4 – Diploma Supplement

§ 1 Geltungsbereich

Die Fachprüfungsordnung für den gemeinsamen Masterstudiengang „M.Sc. Sustainable Food Systems – European Joint Degree Programme“ (susfoods) der Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie (beide Deutschland) sowie der Universiteit Gent, Faculty of Science and Technology (UGent, Belgien), dem Institut Supérieur d’Agriculture et d’Agroalimentaire Rhône-Alpes Lyon (ISARA, Frankreich) und der Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca (USAMV Cluj, Rumänien) ergänzt die Allgemeinen Bestimmungen für Fachprüfungsordnungen mit den Abschlüssen Bachelor und Master an der Universität Kassel sowie die entsprechenden Regelungen der anderen beteiligten Hochschulen in der jeweils geltenden Fassung.

§ 2 Akademische Grade, Profiltyp

(1) Aufgrund der bestandenen Masterprüfung verleihen die Universität Kassel, die Hochschule Fulda, UGent, ISARA und USAMV Cluj gemeinsam den akademischen Grad „Master of Science“ (gekürzt „M.Sc.“).

(2) Der Studiengang „M.Sc. Sustainable Food Systems – European Joint Degree Programme“ 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 Regelstudienzeit, Umfang und Struktur des Studiums, Studienbeginn

(1) Die Regelstudienzeit für den Masterstudiengang beträgt vier Semester. Studierende schreiben sich an einer von folgenden drei Hochschulen (= Heimathochschulen) für das erste Semester ein: UGent, Universität Kassel/Hochschule Fulda oder USAMV Cluj. Im zweiten Semester können die Studierenden an folgende vier andere Hochschulen wechseln: Universität Aarhus, USAMV Cluj, UGent, Universität Kassel/Hochschule Fulda. Im dritten Semester studieren alle Studierenden am ISARA. Im vierten Semester fertigen die Studierenden ihre Masterarbeit an, in Kooperation mit Unternehmen oder den Partnerhochschulen. Dies ist an allen Orten mit Ausnahme der Universität Aarhus möglich, welche nur eine Zweitkorrektur der Masterarbeit übernehmen kann. Studierende müssen mindestens ein Semester an der Universität Kassel/Hochschule Fulda und ISARA eingeschrieben sein.

(2) Im Masterstudium werden 120 Credits erlangt, davon 30 Credits für das Masterabschlussmodul (Masterarbeit und Kolloquium).

(3) Das Masterstudium beginnt jeweils zum Wintersemester.

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

§ 4 Prüfungsausschuss

(1) Entscheidungen in Prüfungsangelegenheiten im Masterstudiengang trifft der gemeinsame Prüfungsausschuss M.Sc. Sustainable Food Systems der Universität Kassel und der Hochschule Fulda.

(2) Dem Prüfungsausschuss gehören an:

- a) 3 Professor/innen bzw. hauptamtlich Lehrende/r des Studiengangs „MSc. Sustainable Food Systems“ der Universität Kassel und der Hochschule Fulda
- b) 1 wissenschaftliche/r Mitarbeiter/in der Hochschule, die nur eine Professorin/einen Professor im

Prüfungsausschuss stellt

- c) 1 Vertreter/in der Studierenden des M.Sc. Sustainable Food Systems.

§ 5 Prüfungsleistungen, Modulprüfungen, Wiederholungen

(1) Als Prüfungsleistungen kommen in Frage:

- schriftliche Prüfungen (90 bis 120 Minuten für ein ganzes Modul, auch als e-Klausur),
- mündliche Präsentationen (15 bis 30 Minuten, auch online)
- mündliche Prüfungen (= Fachgespräch) (15 bis 30 Minuten),
- schriftliche Hausarbeiten,
- Referate (mit oder ohne schriftlicher Ausarbeitung),
- Projektarbeiten,
- Gruppenarbeiten mit Angabe der individuellen Anteile der beteiligten Studierenden,
- andere akademische Leistungen, wie z.B. (individualisierte) Bearbeitung von Fallstudien, Reflektives Tagebuch (online-Studium),
- Aufgaben in Form von Antwort-Wahl-Verfahren (Multiple Choice oder Dual Choice) sind als Teil einer Klausur zulässig. Der Anteil der Antwort-Wahl-Verfahren an der Bewertung der Modulprüfung darf 30% nicht überschreiten.
- eine Kombination aus zuvor genannten Leistungen.

Die Art der Prüfungsleistung eines Moduls ist aus dem Modulhandbuch ersichtlich. Die/der Lehrende legt zu Beginn der Lehrveranstaltung, auf die sich die Modulprüfung bezieht, diese im Rahmen des Studien- und Prüfungsplans fest.

(2) Die Modulprüfungen im Rahmen des M.Sc. Programm Sustainable Food Systems werden gemäß den geltenden Regularien der beteiligten Hochschulen abgelegt und gegenseitig von den Partnerhochschulen anerkannt. Die Modulprüfung ist bestanden, wenn die im Studien- und Prüfungsplan spezifizierten Leistungsnachweise erbracht wurden und die Gesamtnote mindestens „ausreichend“ ist. Nicht bestandene Modulprüfungen können zweimal wiederholt werden mit Ausnahme des gemeinsamen Pflichtmoduls aller beteiligten Hochschulen „Introduction to Sustainability“ (e-learning Module), das nur einmal wiederholt werden kann. Eine Wiederholung bestandener Modulprüfungen ist nicht zulässig.

§ 6 Zulassungsvoraussetzungen zum Masterstudium

(1) Ein Bewerber/eine Bewerberin kann zum Masterstudium nur zugelassen werden, wenn er/sie vor Beginn des Programms

- a) die Bachelorprüfung oder einen fachlich gleichwertigen Abschluss, Level 6 des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQF) erworben hat (mit einer Regelstudienzeit von mindestens sechs Semestern und 180 ECTS-Credits),
- b) sehr gute englische Sprachkenntnisse auf dem Niveau B 2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen oder äquivalenten Sprachnachweis nachweist. Der Nachweis ist nur erforderlich, wenn die Muttersprache des Bewerbers nicht Englisch ist oder die Unterrichtssprache des Programms, das zum ersten akademischen Grad führte, nicht Englisch ist
- c) und ein Motivationsschreiben vorlegt, aus dem u.a. eine Priorität der Studienorte und des Studienschwerpunktes ersichtlich ist.

(2) Das fachliche Profil des Studienabschlusses gem. Abs. 1 lit. a muss den Anforderungen des Studiengangs „M.Sc Sustainable Food Systems“ entsprechen und insbesondere angemessene Kenntnisse auf Basis eines einschlägigen Studiums beinhalten (Abschluss im Bereich der Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Agrar- und Lebensmittelwissenschaften, Agribusiness, Life Sciences oder einem verwandten Studiengang oder Vertiefungsrichtung). Absolventen wirtschafts- oder

einschlägiger sozialwissenschaftlicher Studiengänge haben einen ausreichenden Bezug zur Agrar- und Ernährungswissenschaft durch Nachweise über Themen und Module im Umfang von mindestens 60 Credits deutlich zu machen. Das Vorliegen der Voraussetzungen ist schriftlich zu belegen und mit den Bewerbungsunterlagen einzureichen.

(3) Über die Auswahl entscheidet eine Auswahlkommission anhand der Kriterien gemäß Abs.1. Der administrative Prozess der Auswahl und Zulassung erfolgt durch ISARA gemäß der Abs. 1 und 2.

(4) Der Auswahlkommission gehören vier Mitglieder an (ISARA, KS/FD, Gent, Cluj). Mindestens ein Mitglied der Kommission muss dem Prüfungsausschuss SusFoods angehören, mindestens ein Mitglied der Gruppe der Professor/innen. Die Auswahlkommission kann bei Zweifelsfällen entscheiden, dass zusätzlich eine Anhörung im Zulassungszeitraum mit einer Dauer von ca. 15 Minuten durchgeführt wird. Diese kann auch als Videokonferenz durchgeführt werden. Bei der Anhörung werden die Zulassungsvoraussetzungen gem. Abs. 1 und 2 (insbes. Vorliegen der Sprachkenntnisse und der fachlichen Kenntnisse gem. Abs. 2) überprüft, sofern diese nicht zweifelsfrei aus den vorgelegten Unterlagen zu erkennen sind. Über die Anhörung ist ein Protokoll zu führen.

§ 7 Prüfungsteile des Masterabschlusses

(1) Für das Masterstudium sind die folgenden Module und Credits zu erbringen:

5 Pflichtmodule	25	Credits
1 Wahlpflichtmodul	5	Credits
3–7 Wahlpflichtmodule (je nach Hochschule)	30	Credits
2 Projektmodule	30	Credits
<u>Masterarbeit und Kolloquium</u>	<u>30</u>	<u>Credits</u>
Summe	120 Credits	

(2) Die Masterprüfung besteht aus

- den studienbegleitenden Modulprüfungen gem. Abs. 3
- den Prüfungen in den Projektmodulen gem. § 8
- der Masterarbeit und dem Kolloquium gem. § 9

(3) Im Rahmen des Masterstudiums sind studienbegleitende Modulprüfungen gemäß der Modulbeschreibungen im Studien- und Prüfungsplan (Anlage 2) im Umfang von 60 Credits zu absolvieren:

- 5 Pflichtmodule je 5 Credits (alternativ Cluj–Napoca, Gent, Kassel/Fulda): Introduction to Sustainability, Entrepreneurship in food industry, Intercultural Communication, Food legislation, Introduction to supply chain
- 1 Wahlpflichtmodul je 5 Credits (alternativ Cluj– Napoca, Gent, Kassel/Fulda): Food economics, Nutrition, Applied food science
- 3–7 Wahlpflichtmodule (insgesamt 30 credits je nach Studienort und Schwerpunktwahl):
Schwerpunkt Economics (Cluj–Napoca): International agribusiness management, International agribusiness marketing, International policies and regulations, Agri–Food economy
Schwerpunkt Raw materials and nutrition (Aarhus): Advanced molecular nutrition, Special nutrition, Structure and functionality, Raw material quality and food technology
Schwerpunkt Food technology and microstructure (Gent): Food legislation and patent law, Food processing, Sensory analysis, Technology of vegetable products, Packaging technology, Functional foods
Schwerpunkt Sustainable supply chain (Kassel/Fulda): Food quality management, Food quality and organic food processing, Strategic management, Innovative product development, Consumer science and sustainable consumption

- 2 Pflichtmodule „Intrapreneurship and sustainable development in food industries“ und „Food processing and managerial innovation“ (jeweils 15 Credits). Die Organisation und Bewertung der Leistungen dieses Teils des Studiums übernimmt ISARA–Lyon.

§ 8 Masterabschlussmodul

(1) Für das Masterabschlussmodul, bestehend aus einer schriftlichen Masterarbeit und einem mündlichen Kolloquium werden insgesamt 30 Credits vergeben. 30 Credits werden nur vergeben, wenn beide Elemente bestanden sind. Sowohl schriftliche Arbeit als auch das Kolloquium können einmal wiederholt werden, wenn das Thema der Arbeit sich vom ersten Versuch unterscheidet.

(2) Das Thema der Masterarbeit wird ab dem dritten Semester auf Antrag der/des Studierenden vom Prüfungsausschuss nach Zulassung zur Masterprüfung festgelegt. Eine Mindestanzahl von 75 Credits muss erreicht sein. Die Masterarbeit wird in der Regel von zwei, maximal drei Gutachterinnen/Gutachtern betreut und bewertet und wird an einer der Partnerhochschulen beantragt (Erstgutachter/Erstgutachterin). Ein Gutachter ist aus derjenigen Hochschule zu wählen, an der Hochschule noch kein Semester studiert wurde. Lehrende des ISARA–Lyon sollen bei allen Masterarbeiten als Gutachter beteiligt werden.

(3) Die Bearbeitungszeit der Masterarbeit beträgt 24 Wochen und beginnt mit dem Tag der Bekanntgabe des Themas. Eine Verlängerung der Bearbeitungszeit ist auf begründeten Antrag an den Prüfungsausschuss SusFoods insgesamt um maximal 6 Wochen möglich, sofern der erste Abgabetermin aus Gründen, die die Kandidatin oder der Kandidat nicht zu vertreten hat, nicht eingehalten werden kann.

(4) An dem Kolloquium nehmen außer dem Kandidaten/der Kandidatin der Erstgutachter/die Erstgutachterin und ein/e Beisitzer/in oder die weiteren Gutachter teil. Die Abschlusspräsentation soll in der Regel nach sechs Wochen nach Abgabe der Masterarbeit erfolgen. Das Kolloquium dauert 60 Minuten. Die Teilnahme am Kolloquium setzt voraus, dass in der Masterarbeit mindestens die Note „ausreichend“ (4,0 nach deutscher Notenskala) erzielt wurde.

(5) Die Endfassung der Masterarbeit ist fristgerecht beim Prüfungsausschuss einzureichen (zwei gebundene Exemplare und einmal in elektronischer Form).

(6) Um das Abschlussmodul zu bestehen, müssen Masterarbeit und Masterkolloquium mindestens mit „ausreichend“ (4,0 nach deutscher Notenskala) bewertet worden sein. Die Gewichtung der Note von schriftlicher Arbeit und Kolloquium erfolgt im Verhältnis von 70% zu 30%.

§ 9 Bildung und Gewichtung der Noten

(1) Die Bildung und Gewichtung der Noten sowie die Erstellung der Abschlussnote für das Abschlusszeugnis (Master Certificate) erfolgt durch ISARA auf Basis des Abs. 2. Das Diploma Supplement wird an allen Partnerhochschulen gemäß den Richtlinien des Landes erstellt.

(2) Alle Noten werden entsprechend dem nationalen Notensystem des Landes ausgewiesen, in dem die entsprechende (letzte) Modulprüfung abgelegt wurde. Die nachstehende Umrechnungstabelle ist Bestandteil des Diploma Supplement. Sie dient als Schlüssel zur Berechnung der Noten von Modulen, deren Teilmodule in unterschiedlichen Ländern erbracht worden sind. Die gleiche Vorgehensweise ergibt sich für die Gesamtnote. Diese wird in den vier nationalen Noten ausgewiesen. Ergibt die Umrechnung einer Note einen Wert zwischen zwei Notenstufen, erfolgt eine entsprechende Auf- oder Abrundung (0,5 wird auf den günstigeren Wert gerundet). Eine Umrechnung erfolgt immer nur einmal

auf Basis der Ursprungsnote eines nationalen Notensystems.

ECTS-System	Flandern	Frankreich	Deutschland	Dänemark	Rumänien
A	19, 20	20 / 19 / 18	0,7/1,0	12	10
A	18	17	1,3		9
B	17	16	1,7	10	8
B	16	15	2,0		
		14,5			
C	15	14	2,3	7	7
		13,5			
C	14	13	2,7		
		12,5			
D	13	12	3,0	4	6
D	12	11,5	3,3		
E	11	11	3,7	02	5
		10,5			
E	10	10	4,0		
<i>F_x - F</i>	<i>0-9</i>	<i><10</i>	<i>4,3 / 5,0</i>	<i>00</i>	<i>1-4</i>
<i>F</i>				<i>-3</i>	

(3) Besteht ein Modul aus Prüfungsteilen mit Teilnoten, wird die Gesamtmodulnote als arithmetisches Mittel aus den Teilnoten, gewichtet mit den jeweiligen Credits, berechnet.

(4) Die Gesamtnote des Masterstudiengangs errechnet sich aus dem gewichteten arithmetischen Mittel der Gesamtnote der Modulprüfungen, einschließlich der Projektmodule und der Masterarbeit. Die Gewichtung erfolgt auf Basis der jeweiligen Credits. Die Gesamtnote wird in allen vier nationalen Notensystemen berechnet gemäß einer Umrechnungstabelle (vgl. Abs. 2).

(5) Neben der Note nach Abs. 3 kann der Prüfungsausschuss SusFoods aus Gründen der Transparenz zusätzlich eine Note nach dem System des European Credit Transfer Systems (ECTS-Note) auf Basis des Durchschnitts von fünf Kohorten festsetzen:

- A = die besten 10% der erfolgreichen Kandidatinnen/Kandidaten eines Jahrgangs (eine im Vergleich hervorragende Leistung);
- B = die nächsten 25% der erfolgreichen Kandidatinnen/Kandidaten eines Jahrgangs (eine im Vergleich überdurchschnittliche Leistung);
- C = die nächsten 30% der erfolgreichen Kandidatinnen/Kandidaten eines Jahrgangs (eine im Vergleich durchschnittliche Leistung);
- D = die nächsten 25% der erfolgreichen Kandidatinnen/Kandidaten eines Jahrgangs (eine im Vergleich unterdurchschnittliche Leistung);
- E = die nächsten 10% der erfolgreichen Kandidatinnen/Kandidaten eines Jahrgangs (eine im Vergleich weit unterdurchschnittliche, aber noch ausreichende Leistung);
- F = die minimalen Kriterien wurden nicht erreicht.

§ 10 In-Kraft-Treten

Diese Prüfungsordnung tritt gemäß den nationalen Regelungen der Partnerhochschulen in Kraft, am Tag nach ihrer Veröffentlichung in den jeweiligen Hochschulpublikationen oder nach Unterschrift.

Witzenhausen, den 8. April 2015

Der Dekan des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften
der Universität Kassel

Prof. Dr. Peter von Fragstein und Niemsdorff

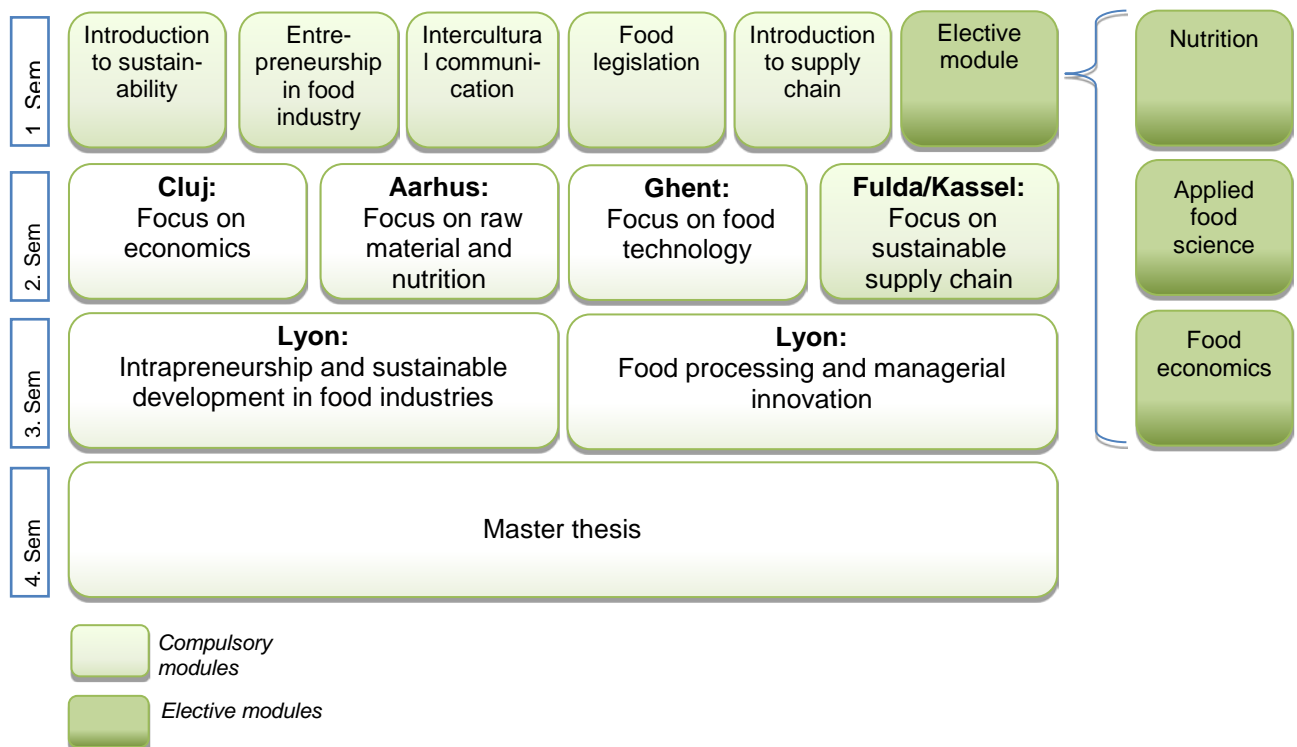
Fulda, den 14. April 2015

Der Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie der
Hochschule Fulda

Prof. Dr. Marc Birringer

Anlage 1: Studienverlaufsplan

Übersicht



A Focus: Economics (Cluj–Napoca)

(students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester in at Kassel/Fulda)

Sem.	Ort	Module					
1 (30 Credits)	Kassel/ Fulda or Ghent	Introduction to Sustainability (5 Credits)	Entrepreneurship in the food industries (5 Credits)	Intercultural communication and management (5 Credits)	Food legislation (5 Credits)	Introduction to supply chain (5 Credits)	Wahlpflichtmodul (5 Credits)
2 (30 Credits)	Cluj–Napoca	International agribusiness management (8 Credits)	International agribusiness marketing (7 Credits)	International policies and regulations (7 Credits)	Agri–food economy (8 Credits)		
3 (30 Credits)	ISARA–Lyon	Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits)			Food processing and managerial innovation (15 Credits)		
4 (30 Credits)	Kassel/ Fulda or Ghent*	Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits)					

B Focus: Raw materials and nutrition (Aarhus)

(students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)

Sem.	Ort	Module					
1 (30 Credits)	Kassel/ Fulda or Ghent or Cluj– Napoca	Introduction to Sustainability (5 Credits)	Entrepreneurship in the food industries (5 Credits)	Intercultural communication and management (5 Credits)	Food legislation (5 Credits)	Introduction to supply chain (5 Credits)	Wahlpflichtmodul (5 Credits)
2 (30 Credits)	Aarhus	Advanced molecular nutrition (10 Credits)	Special nutrition (5 Credits)	Structure and functionality (5 Credits)	Raw material quality and food technology (10 Credits)		
3 (30 Credits)	ISARA–Lyon	Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits)			Food processing and managerial innovation (15 Credits)		
4 (30 Credits)	Kassel/ Fulda or Ghent or Cluj– Napoca*	Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits)					

C Focus. Food technology (Ghent)(students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)

Sem.	Ort	Module					
1 (30 Credits)	Kassel/ Fulda or Cluj	Introduction to Sustainability (5 Credits)	Entrepreneurship in the food industries (5 Credits)	Intercultural communication and management (5 Credits)	Food legislation (5 Credits)	Introduction to supply chain (5 Credits)	Wahlpflichtmodul (5 Credits)
2 (30 Credits)	Ghent	Food legislation (3 Credits)	Food processing (7 Credits)	Sensory analysis (5 Credits)	Technology of vegetable products (5 Credits)	Packaging technology (5 Credits)	Functional foods (5 Credits)
3 (30 Credits)	ISARA-Lyon	Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits)			Food processing and managerial innovation (15 Credits)		
4 (30 Credits)	Kassel/ Fulda or Cluj- Napoca*	Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits)					

D Focus: Sustainable supply chain (Kassel/Fulda)(students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)

Sem.	Ort	Module					
1 (30 Credits)	Ghent or Cluj- Napoca	Introduction to Sustainability (5 Credits)	Entrepreneurship in the food industries (5 Credits)	Intercultural communication and management (5 Credits)	Food legislation (5 Credits)	Introduction to supply chain (5 Credits)	Wahlpflichtmodul (5 Credits)
2 (30 Credits)	Kassel/ Fulda	Food quality management (6 Credits)	Food quality and organic food processing (6 Credits)	Strategic management (6 Credits)	Innovative product development (6 Credits)	Consumer science and sustainable consumption (6 Credits)	
3 (30 Credits)	ISARA-Lyon	Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits)			Food processing and managerial innovation (15 Credits)		
4 (30 Credits)	Ghent or Cluj- Napoca*	Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits)					

*Master Thesis with one to three supervisors depending on the Universities chosen previously

Anlage 2: Studien- und Prüfungsplan

1. Erstes Semester an den Heimatuniversitäten in Kassel/Fulda, Gent und Cluj-Napoca:

Pflichtmodule

Introduction to sustainability (e-learning Modul zusammengestellt von allen Partnern)
 Entrepreneurship in the food industry
 Intercultural communication
 Food legislation
 Introduction to supply chain

Wahlpflichtmodule

Food economics
 Nutrition
 Applied food science

Erstes Semester in Kassel/Fulda

Modulname	Introduction to sustainability
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h online – Präsenz
Qualifikationsziele	<p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> - wissen um die Zusammenhänge einer nachhaltig gestalteten Lebensmittelproduktion mit den Themenfeldern Ökonomie, Umwelt, und Sozialverträglichkeit der Produktion und des Konsums, - können Firmen und Produktketten bewerten anhand der Kriterien Ökonomie, Ökologie und Sozialverträglichkeit, - sind befähigt, nachhaltige Supply-Chains (Versorgungsketten in der Lebensmittelwirtschaft) zu identifizieren und deren Charakteristiken, - können Ernährungs- und Gesundheitsaspekte mit dem Thema Nachhaltigkeit verbinden, - beurteilen Lebensmittelqualität anhand der Kriterien der Nachhaltigkeit, - sind fähig, Arbeiten in Gruppen auch online-basiert durchzuführen, - können mit online-basierten Lehr- und Lernmethoden arbeiten, - können ihren Lernerfolg beurteilen (Online- Tagebuch).
Lehrform	E-learning (50h Kontaktzeit online)
Leistungsnachweis	Portfolio Prüfung in Form einer Klausur (online) oder Hausarbeit 50%, online-Präsentation und Diskussion 25%, Online-Tagebuch 25%, gemäß §5 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Entrepreneurship in the food industry: Management: Strategies and techniques in the food industry
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verstehen die Funktion und die Elemente des Managements in der Ernährungswirtschaft, - kennen die Potenziale verschiedener Innovationsmöglichkeiten für einen Betrieb und die Faktoren, die darauf einen Einfluss haben, - können Management Prinzipien und Techniken auf Fallbeispiele aus der Ernährungswirtschaft anwenden.
Lehrform	Seminar (30h); Übungen und Präsentation (20h)
Leistungsnachweis	Anwendung von Management Techniken und Innovationsstrategien mittels Präsentation an Fallbeispielen ; Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100% (Voraussetzung ist eine bestandene Präsentation)
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Intercultural communication: Changing societies – Intercultural communication and management
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - erfolgreich in interkulturellen Zusammenhängen zu kommunizieren z.B. bei Managementaufgaben, - ihre eigene kulturelle Verankerung zu erkennen, - kulturelle Differenzen Wert zu schätzen und sie als Potenzial zu erkennen und zu nutzen, - die Historie und Wurzeln der Landwirtschaft in Europa und den damit verknüpften Ernährungsformen zu kennen, - die Rolle des ökologischen Landbaus als Möglichkeit eines Systemwechsels in Richtung Nachhaltigkeit zu erkennen, - systemische Muster des historischen Wandels für die Europäische Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft zu erkennen, - fundiert die Agrargeschichte am Beispiel der Entwicklung in England zu beschreiben.
Lehrmethoden	Seminar (50h)
Leistungsnachweis	Präsentation 50%; schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 50%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food legislation: International legislation on consumer protection and food
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - haben fundierte Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelrecht sowie Konsumentenschutz, - können Schlüssel-Institutionen und damit in Bezug stehende administrative Organisationen in der EU benennen und kennen deren Rolle, - können den Inhalt und die Bedeutung ausgewählter EU- Gesetze im Bereich des Lebensmittelrechts beschreiben (z.B. Kennzeichnung und Hygiene), - haben Kenntnisse über den Einfluss wichtiger Gesetze sowie „Fallrecht“ auf die Ernährungswirtschaft und den Konsumenten, - können die Rolle des Risikomanagements und der Risikokommunikation für die Ernährungswirtschaft und den Konsumenten beschreiben, - können die Rolle und die Effektivität der Gesetzgebung für den Konsumentenschutz benennen.
Lehrmethoden	Anleitungen (20h), Seminar (30h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M. Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Introduction to supply chain
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - die Charakteristiken einer Versorgungskette im Lebensmittelsektor und ihr Management zu beschreiben, - Konzepte, Methoden und Instrumente des Managements einer Versorgungskette an Beispielen von Firmen oder Prozessen im Lebensmittelbereich anzuwenden.
Lehrmethoden	Seminar (30h); Übungen an Fallbeispielen (20h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 60%, Präsentation 40%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food economics: International management
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h Kontaktzeit
Credits	5
Qualifikationsziele	Studierende verfügen über <ul style="list-style-type: none"> - ein tiefes Verständnis der globalen Zusammenhänge in der Ernährungswirtschaft, - Kenntnisse, um Firmen in der Ernährungswirtschaft auch in zunehmend multinationalen Zusammenhängen zu managen, - Kenntnisse über Aufgaben und Schlüsselfunktionen in der internationalen Ernährungswirtschaft unter Berücksichtigung der Faktoren von Reaktionsfähigkeit und Wettbewerbsfähigkeit, - ein Verständnis der politischen, ökonomischen und soziokulturellen Unterschieden in den verschiedenen Teilen der Welt und können hierdurch abschätzen, wie sich diese Unterschiede auf Aktivitäten der Ernährungswirtschaft auswirken.
Lehrmethoden	Vorlesungen mit Gruppendiskussion (20h), Seminar und Übungen an Fallbeispielen, Gastvorlesungen (30h)
Leistungsnachweis	Hausarbeit (60%), mündliche Prüfung (40%)
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester in KS/FD studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Nutrition: Sustainable nutrition
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - die Rolle der Ernährung für die menschliche Gesundheit und eine nachhaltige Entwicklung zu beschreiben, - den Einfluss von Ernährung zu beschreiben (vom Feld bis zum Konsum) auf Umwelt Parameter (Boden, Wasser, Atmosphäre, Biodiversität), - Messinstrumente zur Erfassung von Konsumgewohnheiten zu benennen und anzuwenden, - Messinstrumente zur Erfassung von Nachhaltigkeit in der Ernährungsindustrie zu benennen und anzuwenden, - in Gruppen zu arbeiten und zu präsentieren.
Lehrform	Seminar (60h)
Leistungsnachweis	schriftliche Hausarbeit 100%
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester in KS/FD studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Applied Food Science: Food preservation, packaging, transportation
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 50h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verstehen die Relevanz der Haltbarkeit von Lebensmitteln und Verpackung für den internationalen Handel, - verstehen die Faktoren, die die Haltbarkeit von Lebensmittel sowie die Lebensmittelsicherheit verarbeiteter Lebensmittel beeinflussen, - verstehen den Einfluss verschiedener Verpackungsmaterialien für Lebensmittel, - kennen die Prinzipien und die Ausstattung in der Verpackungsindustrie, - können für Lebensmittelverpackungen geeignete Materialien, Methoden und Ausstattung erfassen und auswählen, - können die Logistik für Lebensmittel erfassen und optimieren.
Lehrform	Anleitung (auch e-Learning) (45h), Seminar und Übung (5h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur (100%)
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester in KS/FD studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Erstes Semester Universität Gent

Modulname	Entrepreneurship in the food industry: Introduction to industrial management
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende haben Kenntnisse über Managementprinzipien und -techniken, die in der Lebensmittelindustrie angewendet werden.
Lehrform	Gruppenarbeit (20h), Vorlesung (40h)
Leistungsnachweis	Präsentation 50%, schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 50%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	International Communication: Food Marketing and Consumer Behaviour
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - kennen das Konzept und die Prinzipien für Marketing von Lebensmitteln ebenso wie Konzept und Prinzipien des Verbraucherverhaltens im Lebensmittelbereich, - sind befähigt diese Konzepte und Prinzipien umzusetzen und auf konkrete Fallstudien anzuwenden, - sind befähigt, einen kohärenten Marketing Methodenmix zu entwickeln, welcher auf Ergebnisse der Konsumentenforschung basiert, - sind befähigt Faktoren zu verstehen, die einen Einfluss haben z.B. auf die Produktakzeptanz, - verstehen die Sprache des Marketings in einer Firma im Bereich von Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft, - sind befähigt, im Markt und Firmen unabhängig zu denken und zu handeln.
Lehrform	Betreutes Selbststudium (7h), Vorlesung (30h), selbstverantwortliches Studium an Fallbeispielen (15h), Seminar mit Übungen (8h)
Leistungsnachweis	30% schriftliche Hausarbeit über Fallstudien, 70% schriftliche Klausur
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food Legislation: Food and nutrition policies
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Nach Beendigung des Kursus sind Studierende befähigt <ul style="list-style-type: none"> - sowohl auf nationaler und regionaler Ebene im internationalen Kontext die theoretischen Grundlagen der Agrar- und Ernährungspolitik kritisch zu beleuchten, - einen Beitrag zu leisten zur Planung von Ernährungspolitik inkl. Anwendung und Monitoring von Aktionen im Bereich Gesundheit und Umwelt, - Vorschläge zu unterbreiten, wie man Ernährungspolitik implementiert und ein Monitoring durchführt und dabei Einschränkungen sowohl politischer als auch technischer Art in Betracht zu ziehen, - Evaluierung von Maßnahmen im Bereich Lebensmittel- und Ernährungspolitik durchzuführen (state of the art), - sind kompetent in der Planung von Aktionen im Rahmen von Lebensmittel- und Ernährungspolitik.
Lehrmethoden	Angeleitetes Selbststudium (5h), Gruppenarbeit (10h), Vorlesung (20h), Seminar (10h), Vorlesung und Fallstudien (15h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 50%, Präsentation eigener Arbeit 50%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Introduction to Supply Chain: Clean Technology
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende kennen <ul style="list-style-type: none"> - den Einfluss von Auswahl und Konsum sowie Prozesseffizienz und Emissionen auf Nachhaltigkeitsaspekte im Umweltbereich, - die Bedeutung der technischen Ausstattung und Nutzung in der Lebensmittelindustrie und der Industrie im Allgemeinen.
Lehrmethoden	Angeleitetes Selbststudium (9h), Gruppenarbeit (4h), Seminar (5h), Arbeiten im Rahmen von praktischen Beispielen (9h), begleitete Übungen (10h), Vorlesung (23h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 70%, Gruppenarbeit und Präsentation 30%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food Economics: Micro-economic theory and farm management
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verstehen die Theorie der Mikro-Ökonomie, - verstehen Management-Ansätze in der Agrarwirtschaft, - können Management Techniken in der Agrarwirtschaft anwenden, (Abschreibungen, Kosten- Nutzen Analyse, Investitions- und Effizienzanalyse, Planung von landwirtschaftlichen Betrieben....).
Lehrmethoden	Angeleitetes Selbststudium (5h), Gruppenarbeit (15h), Vorlesung (25h), Seminar mit Fallbeispielen (15h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur über die Theorie 50%, Schriftliche Hausarbeit oder Klausur über Fallstudien 30%, Präsentation der Gruppenarbeit inkl. Bericht 20%
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester in Gent studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Nutrition: Human Nutrition
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über Basiswissen im Bereich der Ernährung des Menschen und der menschlichen Verdauung/ des Metabolismus (Proteine, Kohlenhydrate, Fette, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine), - verfügen über Kenntnisse wie Ernährungsempfehlungen erstellt werden, - verfügen über Kenntnisse im Bereich Ernährungsepidemiologie.
Lehrmethoden	Angeleitetes Selbststudium (5h), Vorlesung (25h), eigene Untersuchungen (20h), Seminar mit Fallbeispielen (10h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur über Theorie (60%), Übungen (15%) Präsentation der Gruppenarbeit inkl. Bericht (25%)
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester an der Universität Gent studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Applied food science: Formulation and structuring of food products
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über Wissen, wie Zutaten und technische Hilfsstoffe sich auf die Rezeptur und die Mikrostruktur eines Lebensmittels auswirken, - können ihr Wissen über Techniken zur Erstellung von Rezepturen und Verfahrensvorschriften in der Lebensmittelindustrie umsetzen, - können Innovationen und deren technische Voraussetzungen managen.
Lehrmethoden	Vorlesung (20h), Projekt (30h), angeleitete Übungen (10h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung (Theorie): 50%; Prüfung der praktischen Anwendung: schriftliche Ausarbeitung und Präsentation 50%
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für die Studierende, die das erste Semester an der Universität Gent studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Erstes Semester USAMV Cluj

Modulname	Entrepreneurship in the food industry: Principles of International Agribusiness Management
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - Konzepte, Prinzipien, theoretische Grundlagen und Methoden zu beschreiben und deren Anwendung im Management der internationalen Agrarwirtschaft, - Konzepte, Prinzipien, theoretische Grundlagen und Methoden des Managements zu definieren, - Konzepte, Prinzipien, theoretische Grundlagen und Methoden des Managements in Firmen anzuwenden.
Lehrmethoden	Vorlesung 28h, Seminar 28h
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Intercultural Communication: Principles of International Agribusiness Marketing
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - Prinzipien, Normen und Werte der Arbeitsethik anzuwenden, um Aufgabenstellungen zu lösen und die Ziele, die verfügbaren Ressourcen, Arbeitsphasen, Ausführungsdauer, die Fristen und Risiken in Bezug auf Marketing zu definieren, - Aufgaben und Verantwortlichkeiten in einem Team zu identifizieren und Kommunikationstechniken einzusetzen zur Verbesserung der Teamarbeit.
Lehrmethoden	Vorlesung 28h, Seminar 28h
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food Legislation: Comparative policies of rural development
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - die Rolle der Gesetzgebung für die Entwicklung im ländlichen Raum abzuschätzen, - die geeignete(n) Methode(n) zur Evaluation der Entwicklung im ländlichen Raum einzusetzen, - die aktuellen Probleme der Entwicklung des ländlichen Raumes zu identifizieren, - die unterschiedlichen politischen Ansätze in der EU zur Entwicklung des ländlichen Raumes mit denen anderer Länder der Welt zu vergleichen.
Lehrmethoden	Plenumsdiskussionen (28h), Gruppenarbeit (10h), Team-Präsentation (10h), Vorlesung (8h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Introduction to supply chain: Understanding the supply chain
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verstehen die Prinzipien einer Versorgungskette, - können deren Faktoren beschreiben, - sind befähigt, Strategien zu identifizieren, um die Wirtschaftlichkeit der Versorgungskette zu verbessern.
Lehrmethoden	Plenumsdiskussionen (28h), Gruppenarbeit (14h), Literaturarbeit (14h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food economics: Principles of Agri-Food Economy
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind in der Lage <ul style="list-style-type: none"> - die Prinzipien der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu identifizieren, - diese Prinzipien in der Agrar- und Ernährungswirtschaft anzuwenden, um eine nachhaltige Entwicklung zu ermöglichen, - diese Prinzipien in der Agrar- und Ernährungswirtschaft anzuwenden, um die Produktion zu optimieren und den Abfall zu minimieren, - die Entwicklung einer gesunden und nachhaltigen Agrar- und Ernährungswirtschaft zu fördern.
Lehrmethoden	Plenumsdiskussion (28h), Gruppenarbeit (10h), Team Präsentation (10h), Vorlesung (8h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester an der USAMV Cluj studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Nutrition: Hygiene and nutrition in agri-food system
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - die Wichtigkeit von hygienischen Maßnahmen im Agrar- und Ernährungssystem zu verstehen, - die Verfahrensvorschriften zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit zu kennen und zu analysieren, - die Beziehungen zwischen einer „guten Herstellungspraxis“ und der Gesundheit der Bevölkerung zu identifizieren.
Lehrmethoden	Plenumsdiskussion (28h), Gruppenarbeit (14h), Literaturarbeit (14h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester an der USAMV Cluj studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Applied food science: Business Techniques and Ethics
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	150h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - ethische Probleme in der Wirtschaft zu analysieren, - ethische Phänomene und Prozesse zu erklären, um deren Rolle in der Wirtschaft untersuchen zu können, - in der Wirtschaft ethische Prinzipien zu etablieren und sie anzuwenden sowie die moralische Verantwortlichkeit von Unternehmen zu verstehen bzw. wissen wo man Hilfestellung bzgl. ethischer Prinzipien in der Wirtschaft erhalten kann.
Lehrmethoden	Vorlesung (28h), Seminar (28h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Wahlpflichtmodul § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende, die das erste Semester an der USAMV Cluj studieren
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

2. Module des zweiten Semesters

Schwerpunkt „Sustainable supply chain“ an der Universität Kassel/ Hochschule Fulda:

Food quality management
 Food quality and organic food processing
 Strategic management
 Innovative product development
 Consumer science and sustainable consumption

Modulname	Food quality management
Credits	6
Stud. Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Studierende sind befähigt</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Rolle des Qualitätsmanagements (QM) für die Lebensmittelindustrie zu beschreiben sowie die größten Herausforderungen eines effektiven QM- Systems zu benennen, - Untersuchungen bzgl. der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln durchzuführen, - Untersuchungen bzgl. der Lebensmittelsicherheit durchzuführen anhand internationaler Standards, - ein effektives Krisenmanagement in der Lebensmittelkette einzuführen, - ein effektives QM- System einzuführen, - zu verstehen, dass im internationalen Wettbewerb nicht "Unternehmen gegen Unternehmen" stehen sondern "Versorgungsketten gegen Versorgungsketten"
Lehrmethoden	Vorlesung (20h), Seminar (35h), Übungen (5h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende mit Schwerpunkt "sustainable supply chain"
Teilnahmevoraussetz.	<p>Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems</p> <p>Empfohlen: Kenntnisse über Versorgungsketten, Grundlagen QM- system Lebensmittelqualität und Internationales Lebensmittelrecht</p>

Modulname	Food quality and organic food processing
Credits	6
Stud. Arbeitsaufwand	180h, von 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelqualität und Qualitätssysteme in der Agrar- und Ernährungsindustrie zu definieren, Prinzipien der ökologischen Produktion von Lebensmitteln (Landwirtschaft und Verarbeitung nach EU- Ökoverordnung) zu diskutieren und in Bezug zu setzen zu entsprechenden Verordnungen weltweit, - Verarbeitungstechnologien zu bewerten anhand ausgewählter Qualitätsparameter.
Lehrmethoden	Vorlesung (20h), Seminar (20h) , Fallbeispiele (8h), Exkursion (12h)
Leistungsnachweis	20 % mündlicher Bericht über Exkursion, 40 % mündliche Prüfung, 40 % schriftliche Ausarbeitung
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende mit Schwerpunkt "sustainable supply chain"
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetz nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Strategic management
Credits	6 ECTS
Stud. workload	180h, davon 60h Kontaktzeit
Learning goals	Ziele des Moduls sind <ul style="list-style-type: none"> - das Verständnis der Studierenden für die spezifischen Aspekte der landwirtschaftlichen Produktion von Lebensmittel zu vertiefen, ebenso wie für die Bereiche Verarbeitung, Distribution, Vermarktung und Strategien des Managements vorzustellen, - die Studierenden mit der Entwicklung von Strategien vertraut zu machen unter sich verändernden Bedingungen, im Sinne der Interessen der Marktteilnehmer, - Wissen zu vermitteln um strategische Entscheidungen fallen zu können, - ein kritisches Bewusstsein zu vermitteln für strategische Entscheidungen in Unternehmen der Ernährungswirtschaft.
Learning methods	Vorlesungen in Kombination mit Gruppendiskussionen (20h), Seminar mit Fallstudien(10h) Forschungsaktivitäten (z.B. Bearbeitung von Szenarien) (30h)
Examination type	Präsentation (30%), Schriftliche Ausarbeitung (70%)
Study system usability	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems für Studierende mit Schwerpunkt "sustainable supply chain"
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetz nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Innovative product development
Credits	6
Stud. Arbeitsaufwand	180h, davon 30h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> - können innovative Methoden zur Entwicklung von nachhaltigen Produkten anwenden, - berücksichtigen und reflektieren nährstoffbedingte, umweltbedingte, ökonomische und soziale Aspekte während eines Produktentwicklungsprozesses, - können Probleme auf unterschiedlichen Phasen der Produktentwicklung klassifizieren, - berücksichtigen während dem Produktentwicklungsprozess relevante Gesetzgebung, - entwickeln für die verschiedenen Phasen der Produktentwicklung sensorische Tests und führen diese durch, - nutzen neuste Software für den Entwicklungs- und Optimierungsprozess, - beurteilen die Bedürfnisse verschiedenen Konsumentengruppen und setzen diese in der Produktentwicklung um, - wenden Methoden zur Messung von Emotionen und Kaufmotivationen an, - klassifizieren kontextbedingte Auswirkungen bei der Kaufentscheidung, - arbeiten während dem Produktentwicklungsprozess in Projektgruppen, - evaluieren und präsentieren Produktkonzepte, - reflektieren ihren eigenen Lernprozess.
Lehrform	E-learning (30 Kontaktzeit) und Laborübung (30h)
Leistungsnachweis	Bericht 50% und Poster-Präsentation 50%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „sustainable supply chain“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Consumer science and sustainable consumption
Credits	6
Stud. Arbeitsaufwand	180h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Studierende sind befähigt</p> <ul style="list-style-type: none"> - die verschiedenen relevanten Theorien über Soziologie und Lebensstile zu erklären und kennen die soziale wie auch die psychologische Basis des Konsumverhaltens, - die neusten Entwicklungen im Konsum einzuschätzen und zukünftige Entwicklungen abzuschätzen und dabei einen Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit zu setzen, - die verschiedenen mikro- und makroökonomischen Theorien zu erklären, welche für den Konsum und die Konsumentenhaltung eine Rolle spielen, - unterschiedliche Theorien zur aktuellen und zukünftigen Konsumentenpolitik zu erklären, - "Novel food" Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Konsumentengruppen zu entwickeln, - Neue Konzepte für den Dialog mit Konsumenten zu entwickeln.
Lehrform	Seminar (60h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Präsentation mit hand-out 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „sustainable supply chain“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Schwerpunkt „Food technology and microstructure“ an der Universität Gent:

Food legislation
 Food processing
 Sensory analysis
 Technology of vegetable products
 Packaging technology
 Functional foods

Modulname	Food Legislation
Credits	3
Stud. Arbeitsaufwand	75h, davon 30h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende verfügen über grundlegendes Wissen über die Struktur des Lebensmittelrechts. Sie sind in der Lage, spezifische Aspekte des Lebensmittelrechts nachzuschlagen, zu interpretieren und anzuwenden.
Lehrform	Vorlesung (30h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Food technology and microstructure“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food Processing
Credits	7
Stud. Arbeitsaufwand	202h, davon 90h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende wissen um die wichtigsten Verarbeitungsmethoden in der Lebensmittelindustrie. Sie kennen die weitreichenden Auswirkungen dieser Methoden auf die Produktqualität.
Lehrform	Selbststudium (19h), Exkursion (4h), Gruppenarbeit (5h), Vorlesung (30h), Laborübung (2h), Seminar mit angeleiteten Übungen (25h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur: Theoretischer Teil (50%), Übungen (30%), Bericht und Bearbeitung der Aufgabe (20%)
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Food technology and microstructure“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Sensory analysis
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind in der Lage, die Grundlagen der Lebensmittelsensorik zu verstehen, sensorische Probleme zu identifizieren und diese gemäß wissenschaftlicher Methoden zu bearbeiten, Daten zu sammeln und zu analysieren und abschließend auszuwerten.
Lehrform	Angeleitetes Selbststudium (6h), Vorlesung (24h), Laborübung (15h), Projektarbeit (15h)
Leistungsnachweis	Projekt Präsentation 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Food technology and microstructure“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Technology of vegetable products
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Die Studierenden erhalten Einblicke in die Verarbeitung von gemüsebasierten Zutaten in Lebensmitteln. Sie sind in der Lage, Berechnungen z.B. zur Fettveränderung während der Verarbeitung auszuführen.
Lehrform	Angeleitetes Selbststudium (10h), Demonstration (4h), Exkursion (4h), Seminar: angeleitete Übungen (4h), Vorlesung (22h), Laborübung (14h), Selbststudium (2h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 90%, Beurteilung der schriftlichen Übungen 10%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Food technology and microstructure“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Packaging Technology
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Das Seminar vermittelt Einblicke in die multidisziplinäre Verpackungskette, die darauf abzielen, die Funktionalität der Verpackungsmaterialien mit Nachhaltigkeit und Sicherheit zu kombinieren.
Lehrform	Angeleitetes Selbststudium (9h), Exkursion (11h), Gruppenarbeit (11h), Vorlesung (24h), Seminar: angeleitete Übungen (5h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung 100% inklusive schriftlicher Vorbereitung und Gruppenarbeit
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Food technology and microstructure“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Functional Foods
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	135h, davon 60h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Die Studierenden kennen den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln. Sie verstehen die bioaktiven Komponenten in Lebensmittel sowie deren Einfluss auf die menschliche Gesundheit. Studierende erwerben Wissen zu Nährstoffempfehlungen in der menschlichen Ernährung und kennen Techniken zur Beurteilung des Ernährungsstatus.
Lehrform	Angeleitetes Selbststudium (5h), Gruppenarbeit (15h), Vorlesung (25h), Seminar: angeleitete Übungen (15h)
Leistungsnachweis	Theorie: Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 60%, Übungen: Schriftliche Hausarbeit oder Klausur (20%), Gruppenarbeit (20%)
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Food technology and microstructure“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Schwerpunkt „Economics“ an der USAMV Cluj–Napoca:

International agribusiness management

International agribusiness marketing

International policies and regulations

Agri–food economy

Modulname	International Agribusiness Management
Credits	8
Stud. Arbeitsaufwand	240h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> - Grundwissen zur Erklärung und Interpretation verschiedener Entscheidungen im Management von Versorgungseinheiten im Einzelhandel nutzen, - Grundlegende Prinzipien und Methoden im Management von Versorgungseinheiten problemlösungsorientiert anzuwenden, - Angemessene Bewertungskriterien und -methoden anzuwenden, um die Qualität, Vorteile und Grenzen der Methoden im Management der internationalen Agrarindustrie in Einzelhandels- und Versorgungseinheiten einzuschätzen.
Lehrform	Vorlesung (28h), Seminar (28h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Economics“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	International Agribusiness Marketing
Credits	7
Stud. Arbeitsaufwand	210h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> - Prinzipien, Normen und Werte der Arbeitsethik anzuwenden, um Aufgabenstellungen zu lösen und Ziele wie z.B. die verfügbaren Ressourcen, die Arbeitsphasen, die Ausführungsdauer, die Fristen und Risiken in Bezug auf das Marketing zu definieren, - Aufgaben und Verantwortlichkeiten in einem Team zu identifizieren und Kommunikationstechniken zur Verbesserung der Teamarbeit einzusetzen.
Lehrform	Vorlesung (28h), Seminar (28h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Economics“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	International policies and regulations
Credits	7
Stud. Arbeitsaufwand	210h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> - den Platz und die Rolle der Landwirtschaft in der Weltwirtschaft zu kennen, - die weltweiten Probleme in Bezug auf Lebensmittel zu verstehen, - die technischen, internationalen Datenbanken in Bezug auf Gesetzgebung und Indizes landwirtschaftlicher Produkte zu verstehen und zu analysieren, - Probleme in der Produktion und im Handel landwirtschaftlicher Produkte aufzuzeigen, - Richtlinien der Gemeinsamen Agrarpolitik für den Fortschritt eines Unternehmens zu nutzen.
Lehrform	Vorlesung (28h), Seminar (28h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Economics“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Agri-Food Economy
Credits	8
Stud. Arbeitsaufwand	240h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> - das agrarwirtschaftliche System zu verstehen, - die Hauptkomponenten der Agrarwirtschaft zu beschreiben, - Lösungen zu identifizieren, um die Wettbewerbsfähigkeit in der Agrarwirtschaft zu verbessern, - eine nachhaltige Agrarwirtschaft zu fördern.
Lehrform	Plenumsdiskussionen (28h), Gruppenarbeit (14h), Projektarbeit (14h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 50% und Bewertung der Projektarbeit 50%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Schwerpunkt „Economics“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Schwerpunkt „Raw materials and nutrition“ an der Universität Aarhus:

Advanced molecular nutrition
 Special nutrition
 Food structure and functionality
 Raw material quality and food technology II

Modulname	Advanced molecular nutrition
Credits	10
Stud. Arbeitsaufwand	250h, davon 56h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Das Ziel des Kurses ist es, den Studierenden eine ausführliche Einführung in die Bedeutung von Lebensmitteln für die körperliche Gesundheit auf molekularer Ebene zu geben. Dies beinhaltet die Auswirkung von Lebensmitteln auf die Entwicklung von z.B. Lebensstil-bedingten Krankheiten wie kardiovaskuläre Krankheiten und Krebs.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> - den Hintergrund und die hauptsächlichen Probleme bezüglich der Bedeutung von Lebensmitteln auf die Entwicklung von Lebensstil-abhängigen Krankheiten zu erklären, - die Potenziale und Grenzen der Bedeutung von Lebensmitteln für den Gesundheitszustand auf individueller und Bevölkerungsebene zu beurteilen, - den Hintergrund und Rahmen einiger existierender Interventionsstudien zu beschreiben, - die grundlegenden molekularen Mechanismen in der menschlichen Ernährung zu analysieren, - zu vorgegebenen Themen innerhalb der Thematik des Kurses Einzelheiten aus der wissenschaftlichen Literatur herauszufinden und diese in kurzen, mündlichen Präsentationen wiederzugeben.
Lehrform	Vorlesung (56h); eine Kombination aus Vorlesung, Seminar, Diskussionen und studentische Präsentationen
Leistungsnachweis	Schriftliche PC Prüfung 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Fokus auf „Raw materials and nutrition“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Special nutrition
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	125h, davon 28h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Das Ziel des Kurses ist es, den Studierenden eine Einführung in die Anforderungen spezifischer Ernährungsformen und die damit zusammenhängenden Problemstellungen – wie z.B. Alter, Gesundheitszustand und physische Aktivität – zu geben.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> - altersabhängige Nahrungsanforderungen und Probleme zu erklären, - die Nutzung und den Effekt klinischer Ernährung zur Behandlung verschiedener ernährungsbedingter Erkrankungen zu erklären, - die Signifikanz der Ernährung für optimale physische Leistung (z.B. bei Athleten) zu beurteilen, - die grundlegenden molekularen Mechanismen der oben genannten Aspekte zu analysieren, - zu vorgegebenen Themen innerhalb der Thematik des Kurses Einzelheiten aus der wissenschaftlichen Literatur zu herauszuarbeiten, und diese in kurzen, mündlichen Präsentationen wiederzugeben.
Lehrform	Vorlesung und „Journal Clubs“ (28h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Prüfung am PC 100%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Fokus auf „Raw materials and nutrition“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food structure and functionality
Credits	5
Stud. Arbeitsaufwand	125h, davon 46h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Das Ziel des Kurses ist es, die Beziehungen zwischen Struktur und funktionalen Eigenschaften von Lebensmitteln, einschließlich der Funktion verschiedener Molekülverbindungen, zu erläutern.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zu vorgegebenen Themen innerhalb der Thematik des Kurses Einzelheiten aus der wissenschaftlichen Literatur zu beurteilen, und diese in kurzen, mündlichen Präsentationen wiederzugeben, - analytische Methoden zur Beschreibung der Struktur und funktionaler Eigenschaften von Lipiden, Proteinen und Kohlenhydraten abzuschätzen, - verschiedene Lebensmittelstrukturen zu definieren, - zu erklären inwiefern verschiedene Prozessparameter die molekulare Struktur in Lebensmitteln beeinflussen, - zu erklären wie Veränderung von Lipiden, Proteinen und Kohlenhydraten die funktionalen Eigenschaften von Lebensmitteln beeinflussen, - die Bedeutung von Prozessfaktoren für funktionale Eigenschaften von Lebensmitteln einzuordnen.
Lehrform	Vorlesung und Anleitung (28h), Übungen (18h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung 100% Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung: Zwei Berichte müssen eingereicht sein.
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Fokus auf „Raw materials and nutrition“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Raw material quality and food technology II
Credits	10
Stud. Arbeitsaufwand	250h, davon 83h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	<p>Das Ziel des Kurses ist es, die Genetik und die Produktionsfaktoren in der Primärproduktion zu erläutern, welche für die Qualität der Rohmaterialien und die Verwendbarkeit für die Weiterverarbeitung von Bedeutung sind.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> - die bedeutendsten Qualitätsveränderungen auf molekularer Ebene zu erklären, - die am besten geeigneten Rohstoffe und Verarbeitungsmethoden für ein vorgegebenes Produkt einschätzen, - Produktionskonzepte zu analysieren, welche die spezifische Qualitätsanforderungen erfüllen, - Die wahrscheinlichsten Fehlerquellen für ein festgelegtes Qualitätskriterium zu beschreiben.
Lehrform	Vorlesung und Anleitung (56h), Laborübungen (23h), mündliche Präsentation (4h)
Leistungsnachweis	Mündliche Prüfung (30 min) 100%, davon 10 min mündliche Präsentation. Voraussetzung für die Zulassung zur mündlichen Prüfung: Der Bericht über Laborübungen muss als bestanden gelten.
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems, wählbar für Studenten mit Fokus auf „Raw materials and nutrition“
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

3. Module im dritten Semester ISARA–Lyon:

Intrapreneurship and sustainable development in food industries
Food processing and managerial innovation

Modulname	Intrapreneurship and sustainable development in food industries
Credits	15
Stud. Arbeitsaufwand	375h davon 130 Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - verstehen die Säulen nachhaltiger Entwicklung und wenden sie auf die Strategie eines Unternehmens an, - analysieren die Nachhaltigkeit einer Lebensmittelkette im internationalen Kontext, - sind eine kreative Kraft und ein proaktiver/führender Stakeholder in ihrer/seiner Organisation (Intrapreneurship,) - sind in der Lage, Entwicklungsprojekte zu entwerfen, zu implementieren und zu evaluieren, - verstehen und implementieren Elemente des strategischen Managements in verschiedenen Ebenen der Organisation und übertragen diese in betriebliche Handlungspläne.
Lehrform	Vorlesungen (55h), Tutorials (16h), Studienfahrten (8h), betreute Arbeit (51h)
Leistungsnachweis	Poster und mündlicher Bericht über ein ausgewähltes Buch (30%), schriftliche Auswertung einer Fallstudie zur Firmenneugründung (30%) Gruppenarbeit "Verhandlungsgespräche" (40%)
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

Modulname	Food processing and managerial innovation
Credits	15
Stud. Arbeitsaufwand	375h, davon 137h Kontaktzeit
Qualifikationsziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - erwerben die Fähigkeit, kreative Lösungsmöglichkeiten anzuwenden, - verstehen die Lebensmittelproduktion im Kontext, - sind in der Lage, im internationalen Kontext Teams und Organisationen zu führen mit dem Ziel einer kontinuierlichen Verbesserung.
Lehrform	Vorlesungen (50h), praktische Übungen (10h), Tutorials (25h), betreute Arbeit (10h), Studienfahrt (42h)
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung und mündliche Präsentation einer Fallstudie, die von einem externen Partner zur Verfügung gestellt wird (50%), praktische Übungen mit mündlicher Präsentation (20%), schriftliche Ausarbeitung (30%)
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems

4. Module für das vierte Semester: Master thesis and colloquium

Modulname	Master thesis and colloquium
Credits	30
Stud. Arbeitsaufwand	900h, Anzahl Kontaktzeit variabel
Qualifikationsziele	<ul style="list-style-type: none"> - Eigenständige Anfertigung einer wissenschaftlichen Arbeit mit Bezug zu Nachhaltigkeitsaspekten in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Das Thema ist selbst gewählt und ist von Relevanz im internationalen Forschungsdiskurs, - Die Arbeit soll im Studium gelernte Theorien, Ansätze und Methoden zusammenführen, Methodensicherheit und -reflexion dokumentieren sowie eigenständige Thesen generieren und diese vor dem Hintergrund des internationalen Forschungsdiskurses reflektieren, - Darstellung von Planung und Fortführung des eigenständigen Forschungsprozesses und seiner methodischen Grundlagen, - Präsentation und fachliche Diskussion der Arbeit im Kolloquium.
Lehrform	Eigenständige Projektausarbeitung, Forschung und Auswertung
Leistungsnachweis	Schriftliche Ausarbeitung 70%, Kolloquium (60 min) 30%
Verwendbarkeit	Pflichtmodul nach § 8 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems
Teilnahmevoraussetz.	Minimum 90 Credits nach § 7 (3) Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems