

# **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 25. Oktober 2023**

## **§ 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 und im Kontext der Nachhaltigkeit.

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

- die Wirkung der Ernährungswirtschaft auf Gesellschaft und Umwelt kritisch reflektieren zu können sowie den Prinzipien der Ethik und der Nachhaltigkeit folgend zu gestalten;
- komplexe Projekte auf dem Gebiet der Ernährungswirtschaft, insbesondere in den Bereichen
  - Produktqualität, Produktentwicklung, Innovation
  - Konsumentenforschung und Marketing unter Einbeziehung interkultureller Aspekte
  - Management von Organisationen, Prozessen und Datenflüssen in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette
  - Produktmanagement
 professionell zu planen, durchzuführen, zu dokumentieren und zu evaluieren;
- fachübergreifend und inter- und transdisziplinär sowie interkulturell zu denken und zu handeln;
- 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 Abschluss eines mindestens sechssemestrigen Studiengangs nach deutschem Recht in Oecotrophologie, Lebensmittel- oder Agrarwissenschaften mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser erworben wurde.

Oder

- einen Abschluss mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser in einem verwandten Studiengang, wobei Fach- und Methodenkompetenz in Oecotrophologie, Lebensmittel- oder Agrarwissenschaften im Umfang von 60 Credits erworben wurde, die für ein erfolgreiches Absolvieren des Masterstudienganges notwendig ist. Im Einzelfall entscheidet der Prüfungsausschuss.

(2) Liegt ein Abschluss mit einer Note schlechter als 2,5 vor, oder kann eine Bewerberin oder ein Bewerber den Nachweis nach Abs. 1 nicht ausreichend führen, so entscheidet auf Antrag eine vom Prüfungsausschuss benannte Auswahlkommission nach §28 (3) der AB Bachelor/Master, 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 der beteiligten Hochschulen, darunter mindestens zwei Professor:innen. Der Nachweis der Kenntnisse wird durch ein persönliches Auswahlgespräch über 30 Minuten Dauer erbracht. Zum Nachweis werden im Auswahlgespräch:

a) eine nach der Erlangung des ersten akademischen Grades erworbene einschlägige berufliche Praxis, die den Qualifikationszielen des Master-Studiengangs förderlich ist,

b) die Studienmotivation und

c) besondere fachliche Kenntnisse aus dem Bachelorstudiengang im Hinblick auf die Kompetenzziele des Masterstudiengangs und des angestrebten Berufsbildes reflektiert.

Für jeden dieser Aspekte kann die Auswahlkommission dabei bis zu drei Punkte vergeben, so dass insgesamt neun Punkte im Auswahlgespräch zu erreichen sind. Die Punkte werden addiert. Zugelassen wird, wer im Auswahlgespräch mindestens fünf Punkte erreicht. Über das Auswahlgespräch wird ein Protokoll angefertigt.

(3) Zusätzlich ist die Vorlage eines Referenzschreibens und eines aussagekräftigen Motivationsschreibens in englischer Sprache im Umfang von einer Seite erforderlich, die die fachliche Eignung belegen. Im Motivationsschreiben sollen insbesondere folgende Punkte dargestellt werden:

a) Motivation, den Studiengang Master IFBC zu studieren unter Einbeziehung der bisherigen fachbezogenen Bildungs- und Berufsqualifikationen sowie der persönlichen Erfahrungen.

b) Erwartung an das Masterprogramm in Bezug auf Inhalte und Lehr- und Lernformate sowie der Möglichkeiten der Schwerpunktsetzung.

c) Eigene längerfristige berufliche Zielsetzung und Beitrag des Masterprogramms dazu.

Für jeden dieser Aspekte kann die Auswahlkommission bis zu drei Punkte vergeben, so dass insgesamt neun Punkte zu erreichen sind. Die Punkte werden addiert. Für eine Zulassung müssen im Motivationsschreiben mindestens fünf Punkte erreicht werden.

(4) Zusätzlich ist der Nachweis von Kenntnissen der englischen Sprache in der Regel auf dem Niveau GER (Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen) B2 ~~oder äquivalentem Umfang zu erbringen.~~

(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 „Applied research project“	18 Credits
1	Wahlpflichtmodul („Brückenmodul“) zum Ausgleich unterschiedlicher Vorkenntnisse	6 Credits
3	Wahlpflichtmodule („Business und Food“)	18 Credits
1	Wahlmodul zur Profilbildung	6 Credits
1	Masterarbeit inkl. Kolloquium	30 Credits
<b>Summe</b>		<b>120 Credits</b>

(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
  - International organic food markets and marketing
  - Food product development
  - Research methods. Module können sein: Research methods in social sciences oder Research methods and data research in the life sciences.
  - Quality management in food business
  - Trends in food sciences and sustainable consumption
  - Consumer behaviour and consumer science
- 1 Pflichtmodul „Applied research project“ in Zusammenarbeit mit der beruflichen Praxis im Umfang von 18 Credits vermittelt in erster Linie Schlüsselqualifikationen sowie die Befähigung zur interkulturellen Kommunikation und Projektmanagement.
- 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 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 digital als Datenträger beim Prüfungsausschuss einzureichen.

(3) Das Thema der Masterarbeit darf nur einmal und nur innerhalb sechs 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 2024/25 oder später aufnehmen.

(2) Studierende, die vor dem Wintersemester 2024/25 ihr Studium International Food Business and Consumer Studies aufgenommen haben, können durch Antrag an den Prüfungsausschuss bis zum Sommersemester 2025 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 2026.

## **§ 10 Inkrafttreten**

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

Witzenhausen und Fulda, den

Die Dekanin des Fachbereichs Ökologische  
Agrarwissenschaften der Universität Kassel  
Prof. Dr. Maria Finckh

Die Dekanin des Fachbereichs  
Oecotrophologie der Hochschule Fulda  
Prof. Dr. Rohtraud Pichner

**Anlage 1: Studienaufbau Masterstudium**

Sem.	Modules				
1 (30 Credits)	Bridging module* (elective) (6 Credits)  WP I	Research methods (6 Credits)	Consumer behaviour and consumer science (6 Credits)	International organic food markets and marketing (6 Credits)	International legislation on consumer protection and food (6 Credits)
2 (30 Credits)	Project work (18 Credits)	Quality management in food business (6 Credits)	Trends in food sciences and sustainable consumption (6 Credits)	Food product development (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)**:

- Food processing (6 Credits)
- Management and management accounting (6 Credits)
- Principles of organic farming (6 Credits)

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

- Marketing research (6 Credits)
- Digital transformation in the food sector (6 Credits)
- Innovation management in the food sector (6 Credits)
- Sustainable food systems and management (6 Credits)
- Strategic management (6 Credits)

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

- Assessing food quality (6 Credits)
- 
- Innovative product development (6 Credits)
- Quality management and certification for organic foods (6 credits)

**Anlage 2: Studien- und Prüfungsplan****Pflichtmodule**

<b>Modulname</b>	<b>Research methods</b>
<b>Art des Moduls</b>	Brückenmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Lernziele des Moduls sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein Verständnis für die wissenschaftstheoretischen Grundlagen von sozialwissenschaftlicher Forschung aufzubauen;</li> <li>• 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;</li> <li>• ein Bewusstsein für das Verhältnis von Theorie, Datenbasis, Analyse und Interpretation sowie die Rolle und den Einfluss des Forschers auf den Forschungsprozess zu entwickeln;</li> <li>• den Zugang zu relevanten Forschungsmaterialien, wie z.B. Zeitschriftartikeln, zu verbessern;</li> <li>• der Aufbau von Kompetenzen, die sowohl für andere Module als auch für die qualitative oder quantitative Forschungsarbeit im Rahmen der Masterarbeit nützlich sind.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 30h, Übungen 30h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Studienarbeit (ca. 8.000 Wörter) 50%, Klausur (ca. 90 min) 50%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

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

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

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

<b>Modulname</b>	<b>Consumer behaviour and consumer science</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sind sich des wichtigen Einflusses von kulturellen, sozialen und psychologischen Faktoren auf das Verbraucherverhalten bewusst,</li> <li>– können qualifiziert diese Faktoren ermitteln und das Wissen in Produktentwicklung, Marketing und ähnliche Bereiche umsetzen und</li> <li>– können empirische Methoden der Lebensstil- und Konsumentenforschung sowie soziale und psychologische Modelle für Verbraucherverhalten zugrunde legen.</li> <li>– sind außerdem in der Lage, ihr eigenes Verbraucherverhalten zu verändern und zu reflektieren,</li> <li>– können Theorien aus der Sozial- und Lebensstilforschung als Grundlage für Konsumentenverhalten erklären</li> <li>– sind in der Lage die Entwicklung des Konsums und zukünftige Trends zu erläutern und verschiedene Möglichkeiten für Verbraucherkommunikation und Möglichkeiten der Einflussnahme auf Konsumentenverhalten aufzuzeigen.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (4 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	Präsentation
<b>Prüfungsleistung</b>	Hausarbeit
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Hochschule Fulda

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

<b>Modulname</b>	<b>International organic food markets and marketing</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende <ul style="list-style-type: none"> <li>– können internationale Märkte für Öko-Lebensmittel beschreiben</li> <li>– kennen internationale ökologische Standards</li> <li>– kennen die Schritte zur Erstellung einer Marketingstrategie</li> <li>– wissen wie ein Marketingkonzept für internationale Märkte erstellt wird</li> <li>– erlangen persönliche Fähigkeiten für die interkulturelle Zusammenarbeit in Teams</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung 30h, Seminar 30h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch (ca. 30 min) oder Klausur (90 min) 60%, Referat mit Ausarbeitung (ca. 20 min, ca. 2000 Wörter) 40%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

<b>Modulname</b>	<b>Applied research project</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	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.
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar (2 SWS), Praxisprojekt (6 SWS)
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	540h, davon 120h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	Präsentationen
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	Erfolgreiche Teilnahme an den Seminaren zu Intercultural communication, Project management und Scientific writing
<b>Prüfungsleistung</b>	Portfolioprüfung
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	18

<b>Modulname</b>	<b>Master thesis incl. colloquium</b>
<b>Art des Moduls</b>	Pflichtmodul
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Studierende können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– eigenständig eine wissenschaftliche Arbeit zu einem Thema mit Bezug zur Agrar- bzw. Lebensmittelbranche und/oder zu Verbraucherstudien mit Relevanz für die internationale Forschung anfertigen</li> <li>– 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</li> <li>– die Planung, den Fortschritt und den methodischen Hintergrund der Arbeit präsentieren und erklären</li> <li>– ihre Arbeit in einem Kolloquium präsentieren und verteidigen.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Eigenständige Projektausarbeitung, Forschung und Auswertung
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	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.
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	900h, davon ca. 90h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Schriftliche Ausarbeitung (75%), Kolloquium (60 min) 25%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	30

## Wahlpflichtbereich I Brückenmodule

<b>Modulname</b>	<b>Management and management accounting</b>
<b>Art des Moduls</b>	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– können zentrale Theorien, Konzepte und verschiedene Praxisbeispiele des Managements/Management Accounting erklären und die damit verbundenen ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte zuordnen und diskutieren.</li> <li>– können verschiedene theoretische Perspektiven des Managements und des Management Accountings einschließlich der impliziten Annahmen dieser einzelnen Perspektiven und deren Implikationen für die Managementpraxis und -forschung unterscheiden.</li> <li>– wenden konzeptuelle und praktische Kompetenzen und Fähigkeiten an, um die Unternehmenspraxis und Managemententscheidungen zu verstehen und kritisch zu analysieren.</li> <li>– erweitern und nutzen ihre Kenntnisse des Nachhaltigkeitsmanagements und der nachhaltigen Rechnungslegung, um aktuelle Beispiele zu analysieren, zu erklären und Lösungen zu entwickeln.</li> <li>– verstehen, warum die traditionelle Rechnungslegung und Rechenschaftspflicht Managern und anderen Unternehmens-Stakeholdern nur bedingt hilft, der Nachfrage nach gesellschaftlicher Verantwortung, Rechenschaftslegung und Transparenz nachzukommen.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 60h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Referat mit Exposé (ca. 15min., ca. 600 Wörter) 40%; Klausur (90 min.) oder Fachgespräch (ca. 30min) 60%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

<b>Modulname</b>	<b>Principles of organic farming</b>
<b>Art des Moduls</b>	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diverse relevante Theorien von extensiver (low-input) und intensiver ökologischer Landwirtschaft</li> <li>- Strukturen und Funktionen von Agrarökosystemen</li> <li>- Entwicklung, Evaluierung und Vergleich von ökologischen Ernte-Management-Systemen vor dem Hintergrund der verschiedenen natürlichen, wirtschaftlichen und soziokulturellen Gegebenheiten</li> <li>- Grundsätze der Schädlingsbekämpfung und Düngung in ökologischen Landwirtschaftssystemen</li> <li>- Grundsätze der Tierhaltung in ökologischen Landwirtschaftssystemen</li> <li>- Systemansatz, Ökologische Lebensmittel- und Ernährungssysteme, deren Komponente und Interaktionen</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 60h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	Präsentation, Voraussetzung für die Vergabe von Credits
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Referat (ca. 10min) 40%, Studienarbeit (ca. 3500 Wörter) 60%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

<b>Modulname</b>	<b>Food processing</b>
<b>Art des Moduls</b>	Brückenmodul (Wahlpflichtmodul)
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende können: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die grundlegenden Prozesse und Systeme der Lebensmittelverarbeitung wiedergeben</li> <li>- Qualitätsrelevante Schritte, Rohwaren- und Produkteigenschaften herleiten</li> <li>- Die Unterschiede zwischen industrieller und handwerklicher Herstellung diskutieren</li> <li>- Die Herstellung von Lebensmitteln im größeren Kontext der Nachhaltigen Entwicklung einordnen</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung 45h, Seminar 15h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur (ca. 90min) oder Fachgespräch (ca. 30min)
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

**Wahlpflichtbereich II Business**

<b>Modulname</b>	<b>Marketing research</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul "Business"
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Studierende sind in der Lage zu beschreiben, wie Marketingforschung in ein Marketingkonzept eingebettet ist</li> <li>- können die erforderlichen Schritte in einem Marktforschungsprozess nachvollziehen</li> <li>- können ein Marktforschungsdesign erstellen</li> <li>- haben einen Überblick über die wichtigsten Marktforschungsmethoden für die Datenerhebung</li> <li>- erlangen persönliche Fähigkeiten für schriftliches wissenschaftliches Arbeiten</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Vorlesung 30h, Seminar 30h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Fachgespräch (ca. 30 min) oder Klausur (90min) 60%, Referat mit Ausarbeitung (ca. 20 min, ca. 2.000 Wörter) 40%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

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

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

<b>Modulname</b>	<b>Sustainable food systems and management</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Business“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- können die gesellschaftliche(n) Rolle(n) von Unternehmen und anderer Akteure der Land- und Ernährungswirtschaft und deren sozialer Verantwortung und Rechenschaftspflicht gegenüber der Gesellschaft beschreiben und ethisch reflektieren.</li> <li>- können Definitionen, Konzepte und Theorien, die für ein nachhaltiges Wirtschaften und die Interaktion mit Stakeholdern in der Land- und Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind erklären und sind sich der damit verbundenen Stärken, Schwächen und Unsicherheiten bewusst.</li> <li>- können auf Basis ihres Wissens zu Managementsystemen und -ansätzen sowie Systemen für Nachhaltigkeitsbewertung und -kommunikation für den jeweiligen Bedarf passende Instrumente auswählen und exemplarisch anwenden sowie Beispiele unternehmerischen Handelns analysieren und diskutieren.</li> <li>- können die unterschiedlichen Perspektiven, mit denen nachhaltige Ernährungssysteme und gesellschaftlich verantwortungsvolles Unternehmenshandeln verstanden werden, differenzieren und diskutieren.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 60h
<b>Empfohlene Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180 Stunden, davon 60 Kontaktstunden, 120 Stunden unabhängiges Studium
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Referat mit Exposé (ca. 15min, ca. 600 Wörter) 40%; Studienarbeit (ca. 6000 Wörter) oder Fachgespräch (ca. 30min) 60%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6 Credits
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

<b>Modulname</b>	<b>Strategic management</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Business“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	<p><b>Die Studierenden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage besondere Aspekte von Strategien der Organisationen des Ernährungssystems und deren Bedeutung für Nachhaltigkeit zu erklären und zu diskutieren;</li> <li>• können Nachhaltigkeitsstrategien beschreiben, analysieren, kritisch hinterfragen und die Chancen und Risiken abschätzen.</li> <li>• können Elemente der Gestaltung von Strategieprozessen auswählen und sind sich dabei Erfolgskriterien und damit verbundener Stärken, Schwächen und Unsicherheiten bewusst.</li> <li>• entwickeln Wissen und Selbstvertrauen, um strategische Geschäfts- und Nachhaltigkeitsentscheidungen zu treffen und diese zu reflektieren;</li> <li>• schärfen ihr kritisches Bewusstsein für die strategische Entscheidungsfindung in Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft und die damit verbundenen Spannungsfelder.</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	<b>Seminar 60h</b>
<b>Empfohlene Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180 Stunden, davon 60 Kontaktstunden, 120 Stunden unabhängiges Studium
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Referat mit Exposé (ca. 15min, ca. 600 Wörter) 40%, Klausur (ca. 90 min) 60%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6 Credits
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

## Wahlpflichtbereich III Food

<b>Modulname</b>	<b>Assessing food quality</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Food“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende können: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die wesentlichen Aspekte der Lebensmittelqualität wiedergeben und kategorisieren</li> <li>- Die qualitätsbestimmenden Eigenschaften eines Produktes herleiten</li> <li>- Einen Versuchsplan zur analytischen oder sensorischen Beurteilung der Lebensmittelqualität erstellen</li> <li>- Ausgewählte analytische und sensorische Untersuchungen selber durchführen</li> </ul>
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 30h, Laborübung 30h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Teilnehmerbegrenzung</b>	Max 12 Studierende aufgrund der Praxisanteile
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 60h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	Aktive Teilnahme an den Laborübungen
<b>Prüfungsleistung</b>	Studienarbeit (ca. 4000 Wörter)
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel

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

<b>Modulname</b>	<b>Quality management and certification of organic products</b>
<b>Art des Moduls</b>	Wahlpflichtmodul „Food“
<b>Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele</b>	Studierende haben Kenntnis über die gesetzlichen Regelungen und Prinzipien von ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung. Sie können adäquate Methoden des Qualitätsmanagements, der Zertifizierung und des Marketings entwickeln und anwenden.
<b>Lehrveranstaltungsarten</b>	Seminar 80h, Exkursion 60h
<b>Voraussetzungen für Teilnahme am Modul</b>	-
<b>Studentischer Arbeitsaufwand</b>	180h, davon 140h Kontaktzeit
<b>Studienleistungen</b>	-
<b>Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung</b>	-
<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur (ca. 90 min) 40%, Studienarbeit (ca. 8000 Wörter) 60%
<b>Anzahl Credits für das Modul</b>	6
<b>Modulverantwortliche Hochschule</b>	Universität Kassel