

STUDIENORDNUNG

für den Master-Studiengang

ÖKOTROPHOLOGIE

vom 04.10.2005

Inhaltsverzeichnis

§ 1	Geltungsbereich, Rechtsgrundlagen
§ 2	Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn
§ 3	Studienberatung
§ 4	Studienziele
§ 5	Modularisierung und Vergabe von Anrechnungspunkten (Credits)
§ 6	Studiendauer und Aufbau des Studiums
§ 7	Studienplan und Studieninhalte
§ 8	Vermittlungsformen
§ 9	Prüfungen
§ 10	Zeugnis, Gesamtnote, Masterurkunde und Diploma Supplement
§ 11	Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen
§ 12	In-Kraft-Treten

Anlage: Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern

§ 1

Geltungsbereich, Rechtsgrundlagen

(1) Diese Studienordnung gilt für den konsekutiven, anwendungsorientierten Masterstudiengang Ökotrophologie mit dem Abschluss

Master of Science (M.Sc.)

an der Hochschule Anhalt (FH) Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landschaftsentwicklung.

(2) Die Rechtsgrundlagen sind:

1. Das Hochschulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt in der jeweils gültigen Fassung.
2. Die Prüfungsordnung des Studienganges Ökotrophologie der Hochschule Anhalt (FH) zur Erlangung des akademischen Grades eines Master of Science vom 04.10.2005.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen und Studienbeginn

(1) Die Qualifikation für das Studium ist entsprechend dem Hochschulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt nachzuweisen. Zulassungsvoraussetzung ist ein qualifiziert abgeschlossenes Studium an einer Hochschule oder Universität im In- oder Ausland (Abschluss Diplom oder Bachelor) in den Fachrichtungen Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Lebensmitteltechnik, Lebensmittelchemie oder in fachverwandten Disziplinen.

(2) Bewerberinnen und Bewerber, die ihre Schulbildung bis zur Hochschulreife oder ihr Hochschulstudium nicht an einer deutschsprachigen Einrichtung abgeschlossen haben, müssen zudem ein analoges Niveau der Kenntnis der deutschen Sprache (TestDaF-Niveaustufe 4 xTDN4 oder vergleichbare Abschlüsse) nachweisen.

(3) Die erstmalige Immatrikulation erfolgt zum 01.10.2007.

(4) Studienbeginn ist der erste Tag des Wintersemesters.

§ 3

Studienberatung

(1) Die allgemeine Studienberatung der Hochschule Anhalt (FH) informiert Studieninteressierte über Studiemöglichkeiten, Studienabschlüsse, Zulassungsvoraussetzungen, Zulassungsbeschränkungen, Studienbedingungen sowie über Inhalte, Aufbau und Anforderungen eines Studiums. Sie berät unter Berücksichtigung individueller Studienneigung.

(2) Die Studienfachberatung erfolgt durch den Fachbereich und unterstützt die Studierenden durch studienbegleitende, fachspezifische Beratung, insbesondere über Gestaltungsmöglichkeiten im Studienablauf und unterstützt bei persönlich bedingten Störungen im Studienverlauf. Die Studienfachberaterin oder der Studienfachberater orientiert sich bis zum Ende des ersten Studienjahres über den bisherigen Studienverlauf, informiert die Studierenden und führt ggf. eine Studienberatung durch.

(3) Für den Studiengang wird vom Fachbereich eine Professorin bzw. ein Professor mit der Studienfachberatung beauftragt.

§ 4

Studienziele

Mit dem Studiengang sollen Fachkräfte ausgebildet werden, die in der Lage sind, in der Lebensmittelwirtschaft einschließlich der Gemeinschaftsverpflegung und des Caterings solche Führungsaufgaben wahrzunehmen, für die umfassende Kompetenzen bezüglich der Herstellung und des in Verkehr bringens von Lebensmitteln notwendig sind. Diese betreffen warenkundliche, technologische und lebensmittelhygienische, aber auch ernährungswissenschaftliche Aspekte. Dazu werden auf wissenschaftlichem Niveau und unter starkem Anwendungsbezug Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt, die die Absolventen zu kompetentem Handeln auf den Gebieten der Produktentwicklung, des Qualitätsmanagements und der Lebensmittelsicherheit befähigen. Die Ausbildung dient dem Erwerb und der Weiterentwicklung von Kompetenzen zur wissenschaftlichen Arbeit und zur praktischen Führungstätigkeit.

§ 5 Modularisierung und Vergabe von Anrechnungspunkten (Credits)

(1) Das Studium ist modular aufgebaut. Ein Modul ist ein inhaltlich zusammenhängender Lehr- und Lernabschnitt, der durch zu erbringende Prüfungsleistungen oder sonstige überprüfbare Studienleistungen abgeschlossen wird. Die einzelnen Module sind in der Anlage aufgeführt.

(2) Für den erfolgreichen Abschluss von Pflicht- und Wahlpflichtmodulen, der Masterarbeit sowie des Kolloquiums zur Masterarbeit werden Anrechnungspunkte vergeben. Die Anzahl der Anrechnungspunkte richtet sich nach dem durchschnittlichen Arbeitsaufwand, der durch die Studierenden für das jeweilige Modul zu erbringen ist. Zum Arbeitsaufwand zählen sowohl die Teilnahme an Lehrveranstaltungen (Präsenzstudium) als auch Vor- und Nachbereitungszeiten von Lehrveranstaltungen, Prüfungsvorbereitungen, das Erbringen von Studien- und Prüfungsleistungen sowie das Selbststudium. Anrechnungspunkte sind ohne Dezimalstellen zu vergeben, pro Modul 5 +/- 1 oder ein Vielfaches davon.

(3) Ein Anrechnungspunkt entspricht einem Credit nach dem European Credit Transfer System (ECTS). Für den Erwerb eines Credits wird ein Arbeitsaufwand von 30 Stunden zugrunde gelegt. Pro Semester sind ca. 30 Credits zu erwerben, das entspricht einem Arbeitsaufwand von 900 Zeitstunden.

§ 6 Studiendauer und Aufbau des Studiums

(1) Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich Prüfungszeit vier Semester. Für den Master-Abschluss sind mindestens 120 Credits nachzuweisen.

(2) Das Studium enthält ein berufsqualifizierendes Studienangebot in Form von modular aufgebauten Lehrveranstaltungen und der 18-wöchigen Masterarbeit, die in einem Kolloquium zu verteidigen ist.

§ 7 Studienplan und Studieninhalte

(1) Für das Studium gilt der Studienplan in der Anlage. Er ist auf das Studienziel ausgerichtet und Bestandteil dieser Studienordnung. Er enthält eine Empfehlung für den zeitlichen Ablauf des Studiums und gibt die Anzahl der Semesterwochenstunden und die zu erwerbenden Credits pro Modul an.

(2) Für besonders befähigte Studierende ist die Vereinbarung von Sonderstudienplänen zulässig.

(3) Im Studienplan vorgeschrieben sind Pflichtmodule und Wahlpflichtmodule. Pflichtmodule sind Module, die für alle Studierenden verbindlich sind. Wahlpflichtmodule sind Module, die alternativ angeboten werden. Jede Studierende bzw. jeder Studierende muss unter ihnen nach Maßgabe des Studienplanes und auf Empfehlung der Studienfachberatung eine Auswahl von acht Wahlpflichtmodulen treffen. Die gewählten Module werden wie Pflichtmodule behandelt. Das Angebot an Wahlpflichtmodulen kann auf Beschluss des Fachbereichsrates jeweils vor Semesterbeginn präzisiert werden.

(4) Über die Pflicht- und Wahlpflichtmodule hinaus können die Studierenden Zusatzmodule belegen. Zusatzmodule sind Module, die für die Erreichung des Studienziels nicht verbindlich vorgeschrieben sind. Speziell für den Studiengang angebotene Zusatzmodule sind ebenfalls in der Anlage aufgeführt. Darüber hinaus können von den Studierenden aus dem gesamten Studienangebot der Hochschule weitere Zusatzmodule gewählt werden.

§ 8 Vermittlungsformen

(1) Die Vermittlung von Lehrinhalten erfolgt anwendungsorientiert auf wissenschaftlicher Grundlage. Die Studieninhalte werden durch Vorlesungen, Seminare, Übungen, Projekte, Praktika und Exkursionen vermittelt.

(2) In Vorlesungen werden ausgewählte theoretische und praxisbezogene Fakten sowie Methodenkenntnisse vermittelt und Problemstellungen, die das jeweilige Lehrgebiet betreffen, erläutert.

(3) Die Vermittlung von Lehrinhalten in Seminaren erfolgt durch Dialog- und Diskussionsphasen zwischen Lehrenden und Studierenden.

(4) In Praktika und in Übungen wird der Lehrstoff in systematischer Weise durchgearbeitet. Lehrende leiten die Veranstaltungen, stellen Aufgaben und bieten Lösungshilfen an. Die Studierenden arbeiten einzeln oder in Gruppen.

(5) In Projekten tragen Studierende unter Betreuung von Prüfungsberechtigten sowie zusätzlich durch selbst organisiertes Arbeiten zur Analyse, Bearbeitung, und Lösung von Problemen aus der unmittelbaren Berufspraxis bei. Die Ergebnisse werden in einem Projektbericht dargestellt und verteidigt.

(6) Exkursionen sind Bestandteil des Studiums. Sie dienen dazu, die Lehrinhalte und den Kontakt zur beruflichen Praxis während des Studiums zu vertiefen sowie aktuelle Probleme von Unternehmen kennen und beurteilen zu lernen.

§ 9 Prüfungen

(1) Die Masterprüfung besteht aus den Pflichtmodul- und Wahlpflichtmodulprüfungen, Projekten mit Verteidigung, der Masterarbeit und dem Kolloquium zur Masterarbeit. Prüfungsvoraussetzungen sind die Prüfungsvorleistungen nach Prüfungsordnung.

(2) Die Masterprüfung wird durch die Prüfungsordnung zur Erlangung des akademischen Grades eines Masters geregelt.

§ 10 Zeugnis, Gesamtnote, Masterurkunde und Diploma Supplement

(1) Hat die Studentin bzw. der Student alle Teile der Prüfungen bestanden, wird die Gesamtnote der Masterprüfung gemäß der Prüfungsordnung ermittelt.

(2) Es werden gemäß der Prüfungsordnung ein Zeugnis, eine Masterurkunde und ein Diploma Supplement nach Prüfungsordnung des Studienganges ausgestellt.

§ 11 Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen

Über die Anrechnung von Studien- und Prüfungsleistungen sowie Credits entscheidet der Prüfungsausschuss gemäß der Prüfungsordnung des Studienganges auf Antrag.

**§ 12
In-Kraft-Treten**

Diese Studienordnung tritt gleichzeitig mit der Prüfungsordnung des Masterstudienganges Ökotrophologie vom 04.10.2005 in Kraft.

Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereiches Landwirtschaft/ Ökotrophologie/ Landespflege vom 04.10.2005.

Veröffentlicht in „Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt(FH)“ Nr. 20/2006 am 15.03.2006.

Bernburg, den 04.10.2005

Prof. Dr. Siegmund Brandt
Dekan des Fachbereiches
Landwirtschaft / Ökotrophologie / Landespflege

Anlage: Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern

Pflichtmodule des Studienganges und deren Einordnung in den Studienverlauf

Semester 1	Semester 2	Semester 3	Semester 4	
Spezielle Lebensmitteltechnologie (Pflanzliche Produkte) <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Spezielle Lebensmittelchemie <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Mikrobiologische Prozesskontrolle <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Masterarbeit und Kolloquium <i>30 credits</i>	
Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Qualitäts- und Umweltmanagement <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>		
Lebensmittelhygiene <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Spezielle Lebensmitteltechnologie (Tierische Produkte) <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Wahlpflichtmodul 5 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>		
Angewandte Ernährungswissenschaft <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Spezielle Betriebswirtschaftslehre <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Wahlpflichtmodul 6 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>		
Wahlpflichtmodul 1 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Wahlpflichtmodul 3 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Wahlpflichtmodul 7 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>		
Wahlpflichtmodul 2 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Wahlpflichtmodul 4 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>	Wahlpflichtmodul 8 <i>60 Lehrstunden 5 credits</i>		
Summe	Summe	Summe		Summe
Lehrstunden: 360 workload: 900 credits: 30	Lehrstunden: 360 workload: 900 credits: 30	Lehrstunden: 360 workload: 900 credits: 30		Lehrstunden: - workload: 900 credits: 30

Wahlpflichtmodule des Studienganges

Jedes Wahlpflichtmodul wird in 60 Lehrstunden (gleich vier Semesterwochenstunden) gelehrt und mit je fünf Credits bewertet. Es sind acht Wahlpflichtmodule aus folgendem Katalog zu wählen:

- Angewandte Biochemie der Ernährung und Bioanalytik
- Angewandtes Lebensmittelrecht
- Angewandte Sensorik
- Biotechnologie in Pflanzen- und Tierproduktion
- Economics in Food Industry
- Ernährung und Gesundheit
- Lebensmittelsicherheit
- Spezielles Lebensmittelmarketing
- Produktentwicklung
- Spezielles Verpflegungsmanagement
- Statistische Qualitätskontrolle
- Technik im Verpflegungsbetrieb
- Verarbeitung ökologisch erzeugter Lebensmittel
- Umwelttoxikologie
- Ver- und Entsorgungstechnik
- Verpackungstechnik

Empfohlene Zusatzmodule

- 1. Fremdsprache
- 2. Fremdsprache
- Research Skills