

Hochschule Anhalt (FH)

STUDIENORDNUNG

für den Master-Studiengang

ÖKOTROPHOLOGIE

vom 15.04.2008

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 Übergangsregelungen
- § 13 In-Kraft-Treten

Anlagen

1. Studienplan der Lehrveranstaltungen
2. Modulplan

§ 1

Geltungsbereich, Rechtsgrundlagen

(1) Diese Studienordnung gilt für den Master-Studiengang Ökotrophologie mit dem Abschluss

Master of Science (M. Sc.)

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

(2) Die Rechtsgrundlagen sind:

1. Das Hochschulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt in der jeweils gültigen Fassung.
2. Die Prüfungsordnung des konsekutiven und anwendungsorientierten Studienganges Ökotrophologie der Hochschule Anhalt (FH) zur Erlangung des akademischen Grades Master of Science vom 15.04.2008.

§ 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 mit dem Abschluss Diplom, Master, Magister oder Bachelor der Ökotrophologie oder vergleichbaren Studiengängen mit einer Regelstudienzeit von mindestens drei Jahren.

(2) 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 des Studiums. Sie berät unter Berücksichtigung individueller Studieneignung.

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

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

§ 4

Studienziele

Ziel des Studiums ist es, Fachkräfte auszubilden, die in der Lage sind, in der Lebensmittelwirtschaft, einschließlich der Gemeinschaftsverpflegung und des Caterings, Aufgaben im Bereich der Führungstätigkeit und der wissenschaftlichen Arbeit wahrzunehmen, für die umfassende Kompetenzen bzgl. der Herstellung und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln notwendig sind. Diese betreffen warenkundliche, technologische, lebensmittelhygienische und ernährungswissenschaftliche Aspekte. Dazu werden anwendungsbezogene Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt und trainiert, die die Absolventen und Absolventinnen zu angemessenem Handeln auf den Gebieten der Produktentwicklung, des Qualitätsmanagements und der Lebensmittelsicherheit befähigen.

§ 5

Modularisierung und Vergabe von Anrechnungspunkten (Credits)

(1) Das Studium ist modular aufgebaut. Ein Modul ist ein inhaltlich zusammenhängender Lehr- und Lernabschnitt, der durch Prüfungsleistung oder sonstige überprüfbare Studienleistungen abgeschlossen werden muss. Die einzelnen Module sind in der Anlage 2 beschrieben.

(2) Für den erfolgreichen Abschluss jedes Moduls und der 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, Studien- und Prüfungsleistungen sowie das Selbststudium.

(3) Ein Anrechnungspunkt entspricht einem Credit nach dem European Credit Transfer System (ECTS). Für den Erwerb eines Credits wird ein Arbeitsaufwand von etwa 30 Zeitstunden zugrunde gelegt. Pro Semester sind ca. 30 Credits zu erwerben. Dies entspricht einer Arbeitsbelastung von 900 Zeitstunden. Für die Master-Thesis und das Kolloquium werden 30 Credits vergeben.

§ 6 Studiendauer und Aufbau des Studiums

(1) Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich Prüfungszeit vier Semester. Für den Masterabschluss sind mindestens 120 Credits nachzuweisen (s. Anlage 2).

(2) Das Studium enthält ein berufsqualifizierendes Studienangebot in Form von modular aufgebauten Lehrveranstaltungen und einer Masterarbeit, die innerhalb von 20 Wochen anzufertigen und in einem Kolloquium zu verteidigen ist.

§ 7 Studienplan und Studieninhalte

(1) Für das Studium gilt der Studienplan der Lehrveranstaltungen in den Semestern (Anlage 1) sowie der Modulplan (Anlage 2). Sie sind auf das Studienziel ausgerichtet, enthalten eine Empfehlung für den zeitlichen Ablauf des Studiums und geben die Anzahl der Lehrstunden pro Modul und die zu erwerbenden Credits an.

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

(3) Im Modulplan vorgeschrieben sind Pflichtmodule und Wahlpflichtmodule. Pflichtmodule sind Module, die für alle Studierenden verbindlich sind. Wahlpflichtmodule sind Module, die einzeln oder in Gruppen alternativ angeboten werden. Jede Studierende bzw. jeder Studierende muss unter ihnen nach Maßgabe des Studienplanes und auf Empfehlung der Studienfachberatung eine bestimmte Auswahl 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. Sie können von den Studierenden aus dem gesamten Studienangebot der Hochschule 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) Vorlesungen dienen der Darstellung größerer Zusammenhänge und der Systematisierung theoretischen Wissens. In ihnen werden abgegrenzte Stoffgebiete unter Heranziehung neuer Forschungsergebnisse in übersichtlicher Form dargestellt.

(3) Die Vermittlung von Lehrinhalten im Seminar 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. Sie können von den Lehrenden über das Internet betreut werden.

(5) In Projekten tragen Studierende unter Betreuung von Prüfungsberechtigten sowie zusätzlich durch selbstorganisiertes Arbeiten auf dem Weg der Kleingruppenarbeit zur Verarbeitung, Analyse 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 und Behörden kennen zu lernen und zu beurteilen.

§ 9 Prüfungen

(1) Die Masterprüfung besteht aus 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 Master of Science 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 das Zeugnis, die Masterurkunde und das Diploma Supplement 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 Übergangsregelungen

Diese Studienordnung ist für alle Studierenden, die ab dem 01.10.2008 in den Studiengang Ökotrophologie immatrikuliert wurden, gültig. Studierende, die vor dem 01.10.2008 in den Studiengang Ökotrophologie immatrikuliert wurden, können durch schriftliche Erklärung an den Prüfungsausschuss beantragen, nach dieser Studienordnung zu studieren.

§ 13
In-Kraft-Treten

(1) Diese Studienordnung tritt gleichzeitig mit der Prüfungsordnung des Master-Studienganges Ökotoxikologie vom 15.04.2008 in Kraft.

(2) Ausgefertigt auf Grund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Landwirtschaft, Ökotoxikologie und Landschaftsentwicklung vom 15.04.2008 und des Senates der Hochschule Anhalt (FH) vom 14.11.2007 und der Genehmigung durch den Präsidenten der Hochschule Anhalt (FH) vom 22.10.2008.

(3) Veröffentlicht in „Amtliches Mitteilungsblatt der Hochschule Anhalt (FH)“ Nr. 31/2008 am 23.10.2008.

Köthen, den 22.10.2008

Prof. Dr. Dr. hc. Dieter Orzessek
Präsident der Hochschule Anhalt (FH)

Anlage 1: Studienplan der Lehrveranstaltungen

1. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen, Projekte, Exkursionen	3 Wochen Prüfungen	30 Credits
2. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen, Projekte, Exkursionen	3 Wochen Prüfungen	33 Credits
3. Semester	15 Wochen - Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen, Projekte, Exkursionen	3 Wochen Prüfungen	27 Credits
4. Semester	20 Wochen Masterthesis und Kolloquium		30 Credits

Anlage 2: Modulplan
Seite 1: Pflichtmodule

1. Semester	Spezielle Lebensmitteltechnologie (Pflanzliche Produkte) 60 Lehrstunden 5 Credits	Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel 60 Lehrstunden 5 Credits	Lebensmittelhygiene 60 Lehrstunden 5 Credits	Angewandte Ernährungswissenschaft 60 Lehrstunden 5 Credits	Wahlpflichtmodul 1 60 Lehrstunden 5 Credits	Wahlpflichtmodul 2 60 Lehrstunden 5 Credits	1. Semester 360 Lehrstunden 30 Credits		
2. Semester	Chemisch-analytische Aspekte der Lebensmittelqualität 60 Lehrstunden 5 Credits	Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft 60 Lehrstunden 5 Credits	Spezielle Lebensmitteltechnologie (Tierische Produkte) 60 Lehrstunden 5 Credits	Spezielle Betriebswirtschaftslehre 60 Lehrstunden 5 Credits	Methodenkompetenz Projekt 15 Lehrstunden 3 Credits	Wahlpflichtmodul 3 60 Lehrstunden 5 Credits		Wahlpflichtmodul 4 60 Lehrstunden 5 Credits	2. Semester 375 Lehrstunden 33 Credits
3. Semester	Mikrobiologische Prozesskontrolle 60 Lehrstunden 5 Credits	Qualitäts- und Umweltmanagement 60 Lehrstunden 5 Credits	Wahlpflichtmodul 5 60 Lehrstunden 5 Credits	Wahlpflichtmodul 6 60 Lehrstunden 5 Credits	Methodenkompetenz Projekt 2 Credits	Wahlpflichtmodul 7 60 Lehrstunden 5 Credits		3. Semester 300 Lehrstunden 27 Credits	
4. Semester	Masterthesis und Kolloquium 20 Wochen 30 Credits							4. Semester 30 Credits	

Die Auswahl der Wahlpflichtmodule in den jeweiligen Semestern ist durch die Studierenden entsprechend dem Wahlpflichtmodulangebot in Eigenverantwortung vorzunehmen. Insofern handelt es sich bei diesem Modulplan um eine Empfehlung für die individuelle Gestaltung des Studienablaufes.

Anlage 2: **Modulplan**

Seite 2: Katalog der Wahlpflichtmodule

Jedes Wahlpflichtmodul wird in 60 Lehrstunden gelehrt und mit je fünf Credits bewertet. Es sind sieben Wahlpflichtmodule aus folgendem Katalog zu wählen:

- ° Angewandtes Lebensmittelrecht
- ° Angewandte Sensorik
- ° Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion
- ° Economics in Food Industry
- ° Ernährung und Gesundheit
- ° Lebensmittelsicherheit
- ° Spezielles Lebensmittelmarketing
- ° Produktentwicklung
- ° Spezielle Lebensmittelchemie
- ° Statistische Qualitätskontrolle
- ° Verarbeitung ökologisch erzeugter Lebensmittel
- ° Umwelttoxikologie
- ° Ver- und Entsorgungstechnik
- ° Verpackungstechnik