

Prüfungs- und Studienordnung des Studiengangs Master of Science in Food Science an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)

vom 16. August 2018

Das Präsidium der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg hat am 16. August 2018 nach § 108 Absatz 1 Satz 3 und § 108 Absatz 4 Satz 3 Hamburgisches Hochschulgesetz - HmbHG – vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171), zuletzt geändert am 29. Mai 2018 (HmbGVBl. S. 200), die am 5. Juli 2018 gemäß § 91 Absatz 2 Nummer 1 HmbHG vom Fakultätsrat der Fakultät Life Sciences, auf Vorschlag des Departmentrats Ökotrophologie vom 5. Juli 2018 gemäß §§ 16 Absatz 4 Nr. 2, 14 Absatz 3 Nr. 2 Grundordnung Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg i.V.m. § 92 Absatz 1 Nr. 2 und Absatz 5 HmbHG beschlossene „Prüfungs- und Studienordnung des Studiengangs Master of Science in Food Sciences an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)“ in der nachstehenden Fassung genehmigt.

Präambel

Art des Studiengangs

Der Studiengang MSc in Food Science ist ein forschungs- und anwendungsorientierter Studiengang, in dem technologische, biologische, physiologische, physikalische, sensorische und marktorientierte Wissenschaften als Basis zur Untersuchung der Eigenschaften, Wirkungen und Bedeutung von Lebensmitteln für den Menschen sowie das Verständnis von Abläufen in Verarbeitung und Produktion zusammengeführt werden. Er ist als konsekutiver Studiengang mit dem Ziel einer Vertiefung von Forschungs- und Methodenkompetenzen angelegt.

Ziel

Der Abschluss des Studiengangs ist ein Master of Science in Food Science. Nach dem Studium sind die Studierenden in der Lage auf unterschiedlichen Stufen der Lebensmittelwirtschaft Lösungen für neuartige und komplexe Fragestellungen wissenschaftsbasiert zu erarbeiten, indem sie Fähigkeiten aus den Bereichen Ernährung, Produktentwicklung und -vermarktung, Sensorik sowie des Rechts und des Qualitätsmanagements verbinden und zielgerichtet einsetzen. Ein Ziel des Studiengangs besteht darin ein grundsätzliches Verständnis über die gesamte Lebensmittelkette von der Feldfrucht bis zum abgepackten Lebensmittel unter technischen, ökonomischen, ökologischen und physiologischen Gesichtspunkten zu vermitteln. Beispielhaft könnte das sein:

- Untersuchung der Zusammenhänge zwischen Anbaumethoden und Feldfruchteigenschaften
- Entwicklung schonender Verarbeitungsverfahren zur Optimierung der Qualität (gesundheitliche Bedeutung) und unter Aspekten der Energieeinsparung (Nachhaltigkeit) mit dem Ziel der Minimierung des technischen Verarbeitungsbedarfs
- Technologische Optimierung von Lebensmittelproduktion in Bezug auf energetische, wirtschaftliche und produktspezifische Fragestellungen
- Übergreifende Untersuchung des Einflusses neuer technologischer Verfahren, neuer Zutaten und Zusatzstoffe auf Eigenschaften von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe sowie auf stoffliche Wechselwirkungen im Hinblick auf die Bedeutung für den Menschen
- Verbesserung der Sicherheit von Lebensmitteln und deren Produktion im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit für Mensch und Umwelt
- Untersuchung von Verbrauchervünschen, Evaluierung und Umsetzung in Produktkonzepte
- Erforschung des Anspruchs des Menschen an Lebensmittel und Umsetzung in geeignete und

akzeptierte Produkte und Marketingkonzepte.

Inhaltsverzeichnis

- § 1 Allgemeine Bestimmungen
- § 2 Aufbau und Regelstudienzeit
- § 3 Akademischer Grad und Wertigkeit des Studiums
- § 4 Studieninhalte und Kreditpunkte
- § 5 Master-Thesis
- § 6 Masterprüfung
- § 7 In-Kraft-Treten

Anhang: Studienplan Master Food Science

§ 1 Allgemeine Bestimmungen

Diese Prüfungs- und Studienordnung regelt das Studium des Masterstudiengangs Food Science. Sie ergänzt die Bestimmungen der „Allgemeinen Prüfungs- und Studienordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge der Ingenieur-, Natur- und Gesundheitswissenschaften sowie der Informatik an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (APSO-INGI)“ in der jeweils gültigen Fassung.

§ 2 Aufbau und Regelstudienzeit

(1) Das Studium für den Abschluss Master of Food Science umfasst insgesamt 120 CP. Die Regelstudienzeit beträgt vier Semester (zwei Studienjahre).

(2) Die ersten 3 Studienhalbjahre umfassen ein Lehrangebot von 90 CP mit 15 Pflichtmodulen.

(3) Das vierte Studienhalbjahr umfasst die Master-Thesis (30 CP).

(4) Die Studierenden haben die Möglichkeit, ihr Studium mit bis zu 30 CP aus dem postgradualen Lehrangebot anderer in- oder ausländischer Hochschulen selbst zusammenzustellen. Diese von den Studierenden selbst vorgenommene Zusammenstellung der Module bedarf nach erfolgter Einwilligung der Studienfachberaterin oder des Studienfachberaters der Genehmigung durch den Prüfungsausschuss. Eine Änderung der Modulwahl ist nur einmal möglich und setzt die Zustimmung durch den Prüfungsausschuss voraus. Sind alle Wiederholungsmöglichkeiten für Prüfungsleistungen nach der APSO-INGI in einem der selbst zusammengestellten Module ausgeschöpft, ist ein Wechsel zu einem anderen Fach oder Modul nicht mehr zulässig.

§ 3 Akademischer Grad und Wertigkeit des Studiums

(1) Die Hochschule verleiht als Abschluss des Studiengangs den akademischen Grad „Master of Science (M.Sc.)“.

(2) Der akademische Grad wird verliehen, wenn insgesamt 300 Kreditpunkte (CP) nachgewiesen werden. Sie setzen sich zusammen aus den Kreditpunkten eines vorangegangenen Studiengangs sowie den 120 Kreditpunkten dieses Masterstudiengangs.

§ 4 Studieninhalte und Kreditpunkte

(1) Der Workload beträgt 30 Stunden pro Kreditpunkt.

(2) Für Aufbau und Inhalt des Studiums und die Lernziele der einzelnen Module gilt das Modulhandbuch in der Fassung vom 31.05.2018, veröffentlicht unter "<https://www.haw-hamburg.de/fakultaeten-und-departments/ls/studium-und-lehre/master-studiengaenge/mfs/downloadbereich-master-food-science.html>" auf der Homepage des Studiengangs Master Food Sciences der HAW Hamburg. Eine Übersicht über die Modulstruktur (Modultabelle) befindet sich im Anhang zu dieser Ordnung.

(3) Das Lehr- und Prüfungsangebot wird, abhängig vom jeweils durchführenden Dozenten, in deutscher oder englischer Sprache erbracht. Die Sprache des Lehr- und Prüfungsangebots der Module wird rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn in geeigneter Weise mitgeteilt.

§ 5 Master-Thesis

(1) Die Anmeldung zur Master-Thesis setzt voraus, dass alle Modulprüfungen der ersten beiden Semester erfolgreich abgelegt worden sind.

(2) Die Bearbeitungszeit beträgt sechs Monate. Die Gesamtbearbeitungsdauer darf mit Verlängerung neun Monate nicht überschreiten.

§ 6 Masterprüfung

Die Masterprüfung umfasst die Prüfungs- und Studienleistungen des ersten und zweiten Studienjahres und die Master-Thesis. Im Rahmen der Gesamtnotenbildung wird die einzelne Modulnote mit der Zahl der dem jeweiligen Modul zugeordneten Credit Points gewichtet. Die Gesamtnote errechnet sich zu 60 von Hundert aus dem Mittel der so gewichteten Modulnoten des ersten und zweiten Studienjahres und zu 40 von Hundert aus der Benotung der Master-Thesis.

§ 7 In-Kraft-Treten

(1) Diese Ordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg in Kraft. Sie gilt erstmals für alle Studierenden, die das Studium ab dem Wintersemester 2018/19 begonnen haben.

(2) Die Prüfungs- und Studienordnung des Studiengangs Master of Science in Food Science an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences) vom 22. Juli 2010 findet noch für alle Studierenden Anwendung, die das Studium bis zum Wintersemester 2017/18 begonnen haben. Sie tritt zum Ende des Sommersemesters 2021 außer Kraft.

**Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg, den 16. August 2018**

Anhang: Studienplan Master Food Science

In den nachfolgenden Aufstellungen gelten folgende Abkürzungen:

BR	=	Betreuungsrelation	PL	=	Prüfungsleistung (benotet)
CP	=	Credit Points	Pr	=	Laborpraktikum
G	=	Gewichtungsfaktor für die Gesamtnote, Notenanteil	PrA	=	Prüfungsart
Fa	=	Fallstudie	Prak	=	Praktikumsabschluss
FS	=	Fachsemester	PrF	=	Prüfungsform
Gr	=	Gruppengröße	Pj	=	Projekt
H	=	Hausarbeit	PVL	=	Prüfungsvorleistung
K	=	Klausur	R	=	Referat
Ko	=	Kolloquium	SeU	=	Seminaristischer Unterricht
LVA	=	Lehrveranstaltungsart	SL	=	Studienleistung (unbenotet)
M	=	mündliche Prüfung	SWS	=	Semesterwochenstunde
			MT	=	Master-Thesis

Neben der an erster Stelle aufgeführten Regelprüfungsform sind auch die nachfolgend in Klammern genannten weiteren Prüfungsformen zulässig, sofern die spezifische didaktische Konzeption der Lehrveranstaltung dies erfordert und die abweichende Prüfungsform den Studierenden im ersten Termin der Lehrveranstaltung bekanntgegeben wird.

1./2. Studienjahr: Module Pflichtbereich (gleich 120 CP)

1./2. Studienjahr:									
Modul	FS	CP	Fach/Kurs/LV	Gr	BR	LVA	SWS	PrA	PrF
Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen	1	7	Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen	25	1	SeU	5	PL	R (K, M)
Technologie der Lebensmittelverarbeitung	1	5	Technologie der Lebensmittelverarbeitung I und II	25	1	SeU	4	PL	K (M, R)
	1	3	Technologie der Lebensmittelverarbeitung Praktikum	25	2	Pr	2	PVL	Prak
Nachhaltigkeit	1	5	Nachhaltigkeit	25	1	SeU	4	PL	R (K, M)
Angewandte Statistik	1	5	Angewandte Statistik	25	1	SeU	3	PL	K (H, M)
Angewandte Mathematik	1	5	Angewandte Mathematik	25	1	SeU	3	PL	K (H, M, R)
Lebensmittel-Innovationsmarketing	2	5	Lebensmittel-Innovationsmarketing	25	1	SeU	3	PL	R (K, M)
Sensorische Wahrnehmung und Verbraucherakzeptanz	2	5	Sensorische Wahrnehmung und Verbraucherakzeptanz	25	1	SeU	3	PL	K (M, R)
Innovative Produktentwicklung	2	5	Innovative Produktentwicklung	25	1	SeU	3	PL	R (K, M)
Projekt Lebensmittelinnovation	2	5	Projekt Lebensmittelinnovation	25	1	Pj	3	PL	Pj
European and International Food Law	2	5	European and International Food Law	25	1	SeU	4	PL	K (M)
Mikrobiologie und Toxikologie	2	5	Mikrobiologie und Toxikologie	25	1	SeU	4	PL	R
Industrielle Produktionsprozesse	3	5	Industrielle Produktionsprozesse	25	1	SeU	4	PL	K (M, R)
Ernährung und Ernährungsforschung	3	5	Ernährung und Ernährungsforschung	25	1	SeU	4	PL	H (R)
Lebensmittelanalytik und Qualität	3	3	Qualitätsmanagement	25	1	SeU	2	PL	R (K, M)
	3	5	Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung	25	1	SeU	4	PL	R (K, M)
	3	2	Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung Praktikum	25	4	Pr	1	PVL	Prak
Verpackungs- und Logistiksysteme	3	5	Verpackungs- und Logistiksysteme	25	1	SeU	4	PL	K (H, M, R)
Management und Führung	3	5	Management und Führung	25	1	SeU	4	PL	H (K, Fa, Ko)
Master-Thesis	4	30	Master-Thesis	1				PL	MT