

**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**

Das Präsidium der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg hat am 22. Juli 2010 nach § 108 Absatz 1 Satz 3 Hamburgisches Hochschulgesetz - HmbHG - vom 18. Juli 2001 (Hmb GVBl. S. 171), zuletzt geändert am 6. Juli 2010 (HmbGVBl. S. 473), die gemäß § 91 Absatz 2 Nummer 1 HmbHG vom Fakultätsrat am 08. Juli 2010 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. Der Studiengang soll die Absolventen befähigen, in der Lebensmittelindustrie in Forschung, Entwicklung und Produktion selbstständig Konzepte und Versuchdesigns aus unterschiedlichen Bereichen übergreifend zu erarbeiten, zu implementieren und zu überwachen, die Ergebnisse auszuwerten, zu diskutieren und Praxiskonzepte daraus abzuleiten. 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 Verbraucherwünschen, Evaluierung und Umsetzung in Produktkonzepten
- Erforschung des Anspruchs des Menschen an Lebensmittel und Umsetzung in geeignete und akzeptierte Produkte und Marketingkonzepte.

Inhaltsverzeichnis

- § 1 Allgemeine Bestimmungen
- § 2 Akademischer Grad des Abschlusses
- § 3 Zugangsvoraussetzungen
- § 4 Lehrangebot
- § 5 Englische Sprache
- § 6 Master-Thesis
- § 7 Härtefallregelung für Prüfungs- und Studienleistungen (§ 21 Abs. 3 u. 4 ABBM)
- § 8 Umfang und Bewertung der Prüfung
- § 9 Diploma Supplement
- § 10 In-Kraft-Treten

Anhang: Studienplan Master Food Science

§ 1 Allgemeine Bestimmungen

Diese Prüfungs- und Studienordnung regelt das Studium des Masterstudiengangs Food Science. Es gelten ergänzend die „Allgemeinen Bestimmungen der Bachelor- und Masterprüfungsordnungen in der Fakultät Life Sciences an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)“ – kurz ABBM – (Amtl.Anz. 2007 S. 1358) in ihrer jeweils gültigen Fassung.

§ 2 Akademischer Grad des Abschlusses

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

§ 3 Zugangsvoraussetzungen

(1) Zum Studium kann zugelassen werden, wer

1. einen mit mindestens der Gesamtnote gut bewerteten ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss in einem Bachelor- oder Diplomstudiengang der Fakultät Life Sciences oder einen gleichwertigen Abschluss in einem verwandten Studiengang der übrigen Fakultäten der HAW Hamburg oder einer deutschen Hochschule von mindestens drei Jahren Dauer besitzt, gleichwertige Hochschulabschlüsse ausländischer Hochschulen werden anerkannt;
2. einen Praxisblock von mindestens 16 Wochen während eines oder nach einem Undergraduate Studiengang oder eine gleichwertige Praxiserfahrung mit direktem Bezug zu den unter Nummer 1 aufgeführten Studiengängen nachweisen kann;
3. den Nachweis der für das Studium erforderlichen englischen und deutschen Sprachkenntnisse erbringen kann.

(2) Für die Anerkennungen der Gleichwertigkeit von Zeugnissen, Abschlüssen und sonstigen Leistungen nach Absatz 1 Nummer 1 bis 3 ist der Prüfungsausschuss zuständig.

§ 4 Lehrangebot

(1) Das Studium für den Abschluss Master of Food Science umfasst insgesamt 120 CP.

(2) Die ersten 3 Studienhalbjahre umfassen ein Lehrangebot von 90 CP mit 15 Pflichtmodulen. Für die Module besteht eine Anmelde- und Teilnahmeverpflichtung.

(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 ABBM in einem der selbst zusammengestellten Module ausgeschöpft, ist ein Wechsel zu einem anderen Fach oder Modul nicht mehr zulässig.

(5) Jedes Modul wird mit einer Prüfungsleistung abgeschlossen. Mindestens die Hälfte der Module müssen mit Prüfungsleistungen in kontrollierbarer Form abgeschlossen werden.

Modulen können maximal zwei Studienleistungen zugeordnet werden.

Die Zahl der zu erbringenden Studienleistungen und die Art der zu erbringenden Prüfungsleistung bestimmt der oder die Lehrende zu Beginn des Moduls.

§ 5 Englische Sprache

Englisch und Deutsch sind gleichberechtigte Unterrichtssprachen. Das Lehr- und Prüfungsangebot wird, abhängig vom jeweils durchführenden Dozenten, in englischer oder deutscher Sprache erbracht.

§ 6 Master-Thesis

In der Master-Thesis sollen die Studierenden zeigen, dass sie in der Lage sind, ein Problem aus dem ihrem Studiengang entsprechenden beruflichen Tätigkeitsfeld selbstständig unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden und Erkenntnisse zu bearbeiten, in die fächerübergreifenden Zusammenhänge einzuordnen und selbstständig wissenschaftliche Erkenntnisse zu vertiefen und weiter zu entwickeln. Die Bearbeitungszeit beträgt sechs Monate. Die Gesamtbearbeitungsdauer darf mit Verlängerung neun Monate nicht überschreiten. Im Übrigen gelten die Bestimmungen der ABBM (§ 18).

§ 7 Härtefallregelung für Prüfungs- und Studienleistungen (§ 21 Abs. 3 u. 4 ABBM)

Bezugnehmend auf die Wiederholbarkeit von Prüfungsleistungen (§ 21 Abs. 3 und 4 der ABBM) sind Ausnahmen zuzulassen, wenn die Regelung der ABBM zu einer unbilligen Härte führt. Dies ist insbesondere dann anzunehmen, wenn die Ausnahme zu Satz 1 auf familiären und sozialen Gründen beruht. Die Ausnahme darf einem sinnvollen Aufbau des Studiums nicht entgegenstehen. Die in § 3 Absatz 2 und § 6 Absatz 1 Mutterschutzgesetz (MuSchG) genannten Schutzfristen werden unter Einhaltung der dortigen Voraussetzungen nach vorherigem schriftlichen Antrag entsprechend gewährt. Gleiches gilt für die entsprechende Anwendung des § 15 Bundeserziehungsgeldgesetz (BERzGG) zur Inanspruchnahme von Elternzeit. Ein Anspruch auf Einzelprüfungen entsteht hierdurch nicht.

§ 8 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.

§ 9 Diploma Supplement

Zusammen mit dem Zeugnis wird ein Diploma Supplement ausgestellt. Das Diploma Supplement enthält folgende Angaben:

1. Persönliche Daten der oder des Studierenden,
2. Bezeichnung und Erläuterung des erworbenen Bachelor- bzw. Masterabschlusses,

3. Bezeichnung und Vorstellung der Hochschule für Angewandte Wissenschaften, der Fakultät und des Departments, in dem der Abschluss erworben wurde,
4. Erläuterung zum Profil des Studiengangs und Niveaus des Abschlusses,
5. Darstellung der Studieninhalte und des Studienerfolgs der oder des Studierenden,
6. Funktionen des Abschlusses (Zugang zu anderen Studien, beruflicher Status),
7. Zusätzliche Informationen (Projekte, Praxiszeiten, Zusatzmodule etc.),
8. Transcript of Records

Das Diploma Supplement wird in deutscher und englischer Sprache abgefasst.

§ 10 In-Kraft-Treten

Diese Ordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg in Kraft.

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Hamburg, den 22. Juli 2010

Anhang: Studienplan Master Food Science

In den nachfolgenden Aufstellungen gelten folgende Abkürzungen:

BR = Betreuungsrelation	PrA = Prüfungsart
CP = Credit Points	Prak = Praktikumsabschluss
G = Gewichtungsfaktor für die Gesamtnote, Notenanteil,	PrF = Prüfungsform
Gr = Gruppengröße	Proj = Projekt
H = Hausarbeit	PVL = Prüfungsvorleistung
K = Klausur	R = Referat
LVA = Lehrveranstaltungsart	Sem = Semester
M = mündliche Prüfung	SeU = Seminaristischer Unterricht
PL = Prüfungsleistung (benotet)	SL = Studienleistung (unbenotet)
Pr = Laborpraktikum	SWS = Semesterwochenstunde

1./2. Studienjahr: Module Pflichtbereich (gleich 90 CP)

Modul	Sem	C P	G	Fach/Kurs/LV	G r	B R	CP- Anteil	LVA	SW S	Pr A	PrF
Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffe n	1	7	4,7%	Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen	2 5	1		SeU	5	PL	H, K, M
Technologie der Lebensmittelverarbeitung	1	8	5,3%	Technologie der Lebensmittelverarbeitung I	2 5	1	4	SeU	2	PL	H, K, M oder R
				Technologie der Lebensmittelverarbeitung, Praktikum	1 6	2	4	Pr	4	PV L	Prak
Fortgeschrittene Lebensmittelverarbeitung	2	5	3,3%	Technologie der Lebensmittelverarbeitung II	2 5	1	2	SeU	2	PL	H, K, M oder R
	3			Industrielle Produktionsprozesse	2 5	1	3	SeU	3	PL	H, K, M oder R
Food Sustainability	1	5	3,3%	Food Sustainability	2 5	1		SeU	3,3	PL	H, K, M
Angewandte Mathematik und Statistik	1	8	5,3%	Angewandte Mathematik und Statistik	2 5	1		SeU	6	PL	H, K, M oder R
Verpackungs- und Logistiksystem inkl. Ökologische Analysen	2	5	3,3%	Verpackungs- und Logistiksystem inkl. Ökologische Analysen	2 5	1		SeU	4	PL	H, K, M
Food- Innovationsmarketing	2	5	3,3%	Food- Innovationsmarketing	2 5	1		SeU	3,3	PL	H, K, M oder R
Sensorische Wahrnehmung und Verbraucherakzeptanz	2	5	3,3%	Sensorische Wahrnehmung und Verbraucherakzeptanz	2 5	1		SeU	3,3	PL	H, K, M oder R
Innovative Produktentwicklung	2	5	3,3%	Innovative Produktentwicklung	2 5	1		SeU	3,3	PL	H, K, M oder R
Lebensmittelgesetzgebun g und Regelungen	2	5	3,3%	Lebensmittelgesetzgebung und Regelungen	2 5	1		SeU	3,3	PL	H, K, M oder R
Quality Assurance	2	5	3,3%	Quality Assurance	2 5	1		SeU	3,3	PL	H, K, M oder R

Fortgeschrittener Kurs in Ernährung und Ernährungsforschung	3	7	4,7%	Fortgeschrittener Kurs in Ernährung und Ernährungsforschung	2	1	SeU	5	PL	H, K, M oder R
Mikrobiologie, Toxikologie	3	5	3,3%	Mikrobiologie, Toxikologie	2	1	SeU	3,3	PL	H, K, M oder R
Fortgeschrittene Lebensmittelanalytik	3	5	3,3%	Fortgeschrittene Lebensmittelanalytik	2	1	SeU	4	PL	H, K, M oder R
				Fortgeschrittene Lebensmittelanalytik, Praktikum	6	4	Pr	2	PV L	Prak
Wissenschaftliche Projektarbeit	3	1	6,7%	Wissenschaftliche Projektarbeit	2	1	Proj	6,7	PL	H, M oder R
		0			5					

|