

Fachstudienordnung für den
Master-Studiengang
„Food Chain Environments“
der Hochschule Neubrandenburg
vom 12.Juli 2022

Auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung der Hochschule Neubrandenburg vom 16. August 2017 in Verbindung mit § 2 Absatz 1 und 39 Absatz 1 des Landeshochschulgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 2011 (GVOBl. M-V S. 18), zuletzt geändert durch Gesetz vom 21. Juni 2021 (GVOBl. M-V S. 1018), hat die Hochschule Neubrandenburg die folgende Fachstudienordnung für den Master-Studiengang „Food Chain Environments“ als Satzung erlassen.

Inhaltsverzeichnis

§ 1 Geltungsbereich	2
§ 2 Studienziele	2
§ 3 Studienbeginn	3
§ 4 Gliederung des Studiums	3
§ 5 Aufbau und Inhalte des Studiums	4
§ 6 Studienberatung	5
§ 7 In-Kraft-Treten	5

Anlagen

1. Studien- und Prüfungsplan
2. Modulbeschreibungen

§ 1 Geltungsbereich

Diese Fachstudienordnung regelt auf der Grundlage der Rahmenprüfungsordnung und der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang „Food Chain Environments“ der Hochschule Neubrandenburg vom 12.07.2022 Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums sowie die Schwerpunkte, die die*der Studierende nach eigener Wahl bestimmen kann.

§ 2 Studienziele

(1) Der Master-Studiengang „Food Chain Environments“ ist als konsekutiver Studiengang angelegt und bietet aufbauend auf einen Bachelor-Studiengang der „Agrarwirtschaft“, der „Lebensmitteltechnologie“, der „Diätetik“ oder affiner Bachelor-Studiengänge die Möglichkeit einer wissenschaftlichen Vertiefung von Fachkenntnissen.

(2) Absolvent*innen dieses Studienganges können die vielfältigen Herausforderungen in der Lebensmittelkette analysieren und Konzepte zur Lösung von Problemen entlang der Lebensmittelkette entwickeln. Dabei nehmen insbesondere Themen wie Rohstoffversorgung, Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Logistik, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit, Bioökonomie, Marketing und Unternehmensführung, diätetische Aspekte sowie alternative Ernährungsweisen einen entscheidenden Raum ein. Durch die Kombination verschiedener interdisziplinärer Kompetenzen verstehen Absolvent*innen die einzelnen Glieder der Lebensmittelkette und können so wissenschaftlich fundierte Konzepte entlang der Lebensmittelkette gestalten, optimieren und umsetzen.

Insbesondere in den Modulen „Interdisciplinary food chain seminar“, „Interdisziplinäres Projektseminar“ und „Master-Arbeit mit Kolloquium“ vertiefen die Studierenden ihre Kompetenzen in interdisziplinärer, selbstorganisierter Teamarbeit. Entsprechend ihrer individuellen Interessen können sich Studierende durch die Wahl von einer der drei Vertiefungsrichtungen „Bioökonomie & Nachhaltigkeit“, „Future Food“ und „Qualitätsmanagement“ und das damit verbundene Belegen von Wahlpflichtmodulen spezialisieren. Ergänzt wird das Lehrangebot durch hochschulweite Veranstaltungen im sogenannten „Studium-Plus“. Im Sinne eines „Studium Generale“ werden hier überfachliche Angebote bereitgestellt, die die allgemeine Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden unterstützen.

(3) Spezifische Qualifikationsziele des Master-Studienganges „Food Chain Environments“ mit der Vertiefungsrichtung Bioökonomie & Nachhaltigkeit:

Absolvent*innen der Vertiefungsrichtung Bioökonomie & Nachhaltigkeit zeichnen sich neben generalistischen Kenntnissen entlang der Lebensmittelkette unter anderem durch spezielle Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelproduktion und Verfahren zur Herstellung von Fein- und Spezialchemikalien aus. Hierzu gehören insbesondere Maßnahmen zum optimalen und Ressourcenschonenden Einsatz von Energie und Rohstoffen und der Nutzung von Reststoffströmen oder neuartigen Rohstoffquellen, welche die Ingenieur*innen später praktisch und technisch in den Betrieben umsetzen können.

(4) Spezifische Qualifikationsziele des Master Studienganges „Food Chain Environments“ mit der Vertiefungsrichtung Future Food:

Absolvent*innen der Vertiefungsrichtung Future Food zeichnen sich neben generalistischen Kenntnissen entlang der Lebensmittelkette unter anderem dadurch aus, dass sie Mittlerfunktionen bei der Entwicklung von nachweisbar gesundheitsfördernden Lebensmitteln in der Ernährungswirtschaft übernehmen oder diese beratend unterstützen können. Sie kennen den aktuellen Stand der Wissenschaft zur Wirkung von Ernährung auf den menschlichen Körper im Allgemeinen und von einzelnen bioaktiven Nahrungsbestandteilen im Speziellen. Sie sind befähigt internationale Primär- und Sekundärliteratur aus epidemiologischen Kohortenstudien und der klinischen Ernährungsforschung kritisch zu evaluieren. Sie kennen die Anforderungen der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA zur Einreichung von health claim Anträgen und deren Auslobung. Sie verstehen die internationale Agrarentwicklung, sind mit der Technologie und Verarbeitung vegetarischer Lebensmittel vertraut und verfügen über Grundkenntnisse des Marketings und der Unternehmensführung.

(5) Spezifische Qualifikationsziele des Master Studienganges „Food Chain Environments“ mit der Vertiefungsrichtung Qualitätsmanagement:

Absolvent*innen der Vertiefungsrichtung Qualitätsmanagement zeichnen sich neben generalistischen Kenntnissen entlang der Lebensmittelkette unter anderem dadurch aus, dass sie biologische, chemische und physikalische Gefahren in allen Bereichen des Food-Chain-Environments zurückzuverfolgen und sie an den geeignetsten Schnittstellen auf ein akzeptables Maß zu reduzieren oder komplett zu eliminieren. Ferner kennen sie die für die Qualitätssicherung relevanten Parameter und Methoden, sodass sie qualitätsrelevante Faktoren optimal entlang der Lebensmittelkette beeinflussen können.

§ 3 Studienbeginn

Ein Studienbeginn ist nur zum Sommersemester möglich. Einschreibungen erfolgen zu den von der Verwaltung der Hochschule Neubrandenburg jährlich vorgegebenen Terminen. Die Bewerbung erfolgt in der Regel online über das Hochschulportal

§ 4 Gliederung des Studiums

(1) Das Studium gliedert sich in drei Semester mit einem Stundenumfang von 40 bis 46 Semesterwochenstunden (SWS). Pro Semester werden 30 ECTS-Punkte nach dem Europäischen System zur Anrechnung von Studienleistungen vergeben, insgesamt also 90 ECTS-Punkte. Für Studierende, die nach § 3 Absatz 5 der Fachprüfungsordnung für das Master-Studium zugelassen sind, ergibt sich insgesamt ein viersemestriges Studium mit 120 ECTS-Punkten.

(2) Das Studium ist in Module untergliedert. Module sind in sich abgeschlossene Lehreinheiten, in denen thematisch zusammengehörige Lehrinhalte zusammenge-

fasst sind. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls wird durch eine Modulprüfung dokumentiert, deren Bestehen Voraussetzung für die Vergabe der für dieses Modul ausgewiesenen ECTS-Punkte ist.

(3) Die einzelnen Module je Semester sind dem Studienplan zu entnehmen, der Bestandteil dieser Fachstudienordnung ist (Anlage 1). Der Studienplan stellt eine didaktisch begründete Empfehlung dar, die einen Abschluss des Studiums innerhalb der Regelstudienzeit ermöglicht.

§ 5

Aufbau und Inhalte des Studiums

(1) Im Master-Studium „Food Chain Environments“ werden drei Vertiefungsrichtungen angeboten. In jeder Vertiefungsrichtung sind je sieben Pflichtmodule zu belegen. (inklusive der Master-Arbeit mit Kolloquium) Zusätzlich sind vier Wahlpflichtmodule zu wählen.

(2) Bei der Bewerbung wählt die*der Studierende aus den drei angebotenen Vertiefungsrichtungen „Bioökonomie & Nachhaltigkeit“, „Future Food“ und „Qualitätsmanagement“ eine Vertiefungsrichtung aus. Die Vertiefungsrichtung kann einmal im Studium bis zum Ende des ersten Fachsemesters gewechselt werden. Ein entsprechender Antrag auf den Wechsel ist hierfür spätestens sechs Wochen vor dem Semesterende (31.08.) formlos durch die*den Studierende*n über das Immatrikulations- und Prüfungsamt beim Prüfungsausschuss einzureichen.

(3) Der Studien- und Prüfungsplan sieht vor, dass in dem ersten und zweiten Semester die jeweiligen Pflichtmodule beziehungsweise die Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtungen zu belegen sind und im dritten Semester die Master-Arbeit anzufertigen und im Kolloquium zu verteidigen ist.

(4) Studierende, die auf der Grundlage von § 3 Absatz 5 der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang mit der Auflage, zusätzlich ein Praxissemester im Umfang von 30 ECTS-Punkten zu absolvieren, zugelassen worden sind, führen dieses im ersten oder im dritten Semester durch. Studierende, die auf der Grundlage von § 3 Absatz 5 der Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang mit der Auflage zusätzlich Module im Umfang von 30 ECTS-Punkten im Bachelor-Studiengang der „Agrarwirtschaft“ und / oder „Lebensmitteltechnologie“ und / oder der „Diätetik“ zu absolvieren zugelassen worden sind, belegen diese in der Regel im ersten Semester.

(5) Eine detaillierte Beschreibung der Module (Inhalte, Qualifikationsziele, Voraussetzungen für die Teilnahme, Aufwand und die zu erbringenden Prüfungsvorleistungen und Prüfungsleistungen) enthalten die Modulbeschreibungen in Anlage 2.

§ 6 Studienberatung

(1) Die Studierenden haben während des Studiums Anspruch auf eine Studienberatung. Dabei wirkt der*die Studiendekan*in des Fachbereiches darauf hin, dass eine angemessene Betreuung und Beratung der Studierenden gewährleistet ist.

(2) Die Beratung zu Fragen der Fachprüfungsordnung, wie Prüfungsleistungen, Prüfungsfristen, Anrechnung von Prüfungsleistungen etc. erfolgt durch den*die Vorsitzende*n des Prüfungsausschusses oder die Stellvertretung.

(3) Die Lehrenden des Master-Studienganges „Food Chain Environments“ stehen während ihrer Sprechzeiten für Beratungen in allen Fragen des Studiums zur Verfügung.

§ 7 In-Kraft-Treten

(1) Diese Fachstudienordnung tritt am Tage nach ihrer Bekanntmachung innerhalb der Hochschule in Kraft.

(2) Diese Fachstudienordnung gilt erstmalig für die Studierenden, die im Sommersemester 2023 im Master-Studiengang „Food Chain Environments“ immatrikuliert werden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Senats der Hochschule Neubrandenburg vom 06.07.2022 und der Genehmigung des Rektors der Hochschule Neubrandenburg vom 12.07.2022.



Der Rektor
der Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences
Prof. Dr. Gerd Teschke