

Mitteilungsblatt der Universität Kassel

Inhalt

| | Seite |
|--|-------|
| 1. Ordnung zur Änderung der Fachprüfungsordnung für den gemeinsamen Master-Studiengang „M. Sc. Sustainable Food Systems European Joint Degree Programme“ | 532 |

Impressum

Verlag und Herausgeber:

Universität Kassel, Mönchebergstrasse 19, 34125 Kassel

Redaktion (verantwortlich):

Personalabteilung - Personalentwicklung, Weiterbildung, Organisation und Innerer Dienst

Maike Wiemer

E-Mail: MaikeWiemer@uni-kassel.de

www.uni-kassel.de/mitteilungsblatt

Erscheinungsweise: unregelmäßig

Ordnung zur Änderung der Fachprüfungsordnung für den gemeinsamen Master-Studiengang „M. Sc. Sustainable Food Systems European Joint Degree Programme“ vom 25.04.2018 des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel, des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda (beide Deutschland), sowie des Institut Supérieur d’Agriculture et d’Agroalimentaire Rhône-Alpes Lyon (ISARA, Frankreich), der Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca (Rumänien), in Kooperation mit der Faculty of Science and Technology der Universität Gent (Belgien) und der Faculty of Science and Technology der Universität Aarhus (Dänemark)

Die Fachprüfungsordnung für den konsekutiven Master-Studiengang „Sustainable Food Systems“ vom 17.12.2014 (MittBl.10/2015, S. 2490), wird wie folgt geändert:

Artikel 1 Änderungen

1. § 1 wird wie folgt neu gefasst:

„§ 1: Geltungsbereich:

Die Fachprüfungsordnung für den gemeinsamen Masterstudiengang „M.Sc. Sustainable Food Systems – European Joint Degree Programme“ (susfoods) der Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie (beide Deutschland)-sowie dem Institut Supérieur d’Agriculture et d’Agroalimentaire Rhône-Alpes Lyon (ISARA, Frankreich) und der Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca (USAMV Cluj, Rumänien) ergänzt die „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen mit den Abschlüssen Bachelor und Master“ an der Universität Kassel und die „Allgemeinen Bestimmungen der Prüfungsordnungen mit den Abschlüssen Bachelor und Master“ der Hochschule Fulda sowie die entsprechenden Regelungen der anderen beteiligten Hochschulen in der jeweils geltenden Fassung. Es gelten jeweils die Bestimmungen derjenigen Hochschulen, in deren Verantwortung das Modul angeboten wird.“

2. § 2, Abs. 1 wird wie folgt neu gefasst:

„§ 2 Akademische Grade, Profiltyp

(1) Aufgrund der bestandenen Masterprüfung verleihen die Universität Kassel, die Hochschule Fulda, ISARA und USAMV Cluj gemeinsam den akademischen Grad „Master of Science“ (gekürzt „M.Sc.“).“

3. § 3, Abs. 1 wird wie folgt neu gefasst:

„§ 3 Regelstudienzeit, Umfang und Struktur des Studiums, Studienbeginn

(1) Die Regelstudienzeit für den Masterstudiengang beträgt vier Semester. Studierende schreiben sich an einer von folgenden zwei Hochschulen (= Heimathochschulen) für das erste Semester ein: Universität Kassel/Hochschule Fulda-oder USAMV Cluj. Im zweiten Semester können die Studierenden an folgende vier andere Hochschulen wechseln: Universität Aarhus, USAMV Cluj, UGent, Universität Kassel/Hochschule Fulda. Im dritten Semester studieren alle Studierenden am ISARA. Im vierten Semester fertigen die Studierenden ihre Masterarbeit an, in Kooperation mit Unternehmen oder den Partnerhochschulen. Dies ist an allen Orten mit Ausnahme der Universität Aarhus und der Universität Gent möglich, welche nur eine Zweitkorrektur der Masterarbeit übernehmen können. Studierende müssen mindestens ein Semester an den Hochschulen ISARA und Universität Kassel/Hochschule Fulda eingeschrieben sein.“

4. § 6, Abs. 4 wird wie folgt neu gefasst:

„§ 6 Zulassungsvoraussetzungen zum Masterstudium

Der Auswahlkommission gehören drei Mitglieder an (ISARA, KS/FD, Cluj). Mindestens ein Mitglied der Kommission muss dem Prüfungsausschuss SusFoods angehören, mindestens ein Mitglied der Gruppe der Professor*innen. Die Auswahlkommission kann bei Zweifelsfällen entscheiden, dass zusätzlich eine Anhörung im Zulassungszeitraum mit einer Dauer von ca. 15 Minuten durchgeführt wird. Diese kann auch als Videokonferenz durchgeführt werden. Bei der Anhörung werden die Zulassungsvoraussetzungen gem. Abs. 1 und 2 (insbes. Vorliegen der Sprachkenntnisse und der fachlichen Kenntnisse gem. Abs. 2) überprüft, sofern diese nicht zweifelsfrei aus den vorgelegten Unterlagen zu erkennen sind. Über die Anhörung ist ein Protokoll zu führen.“

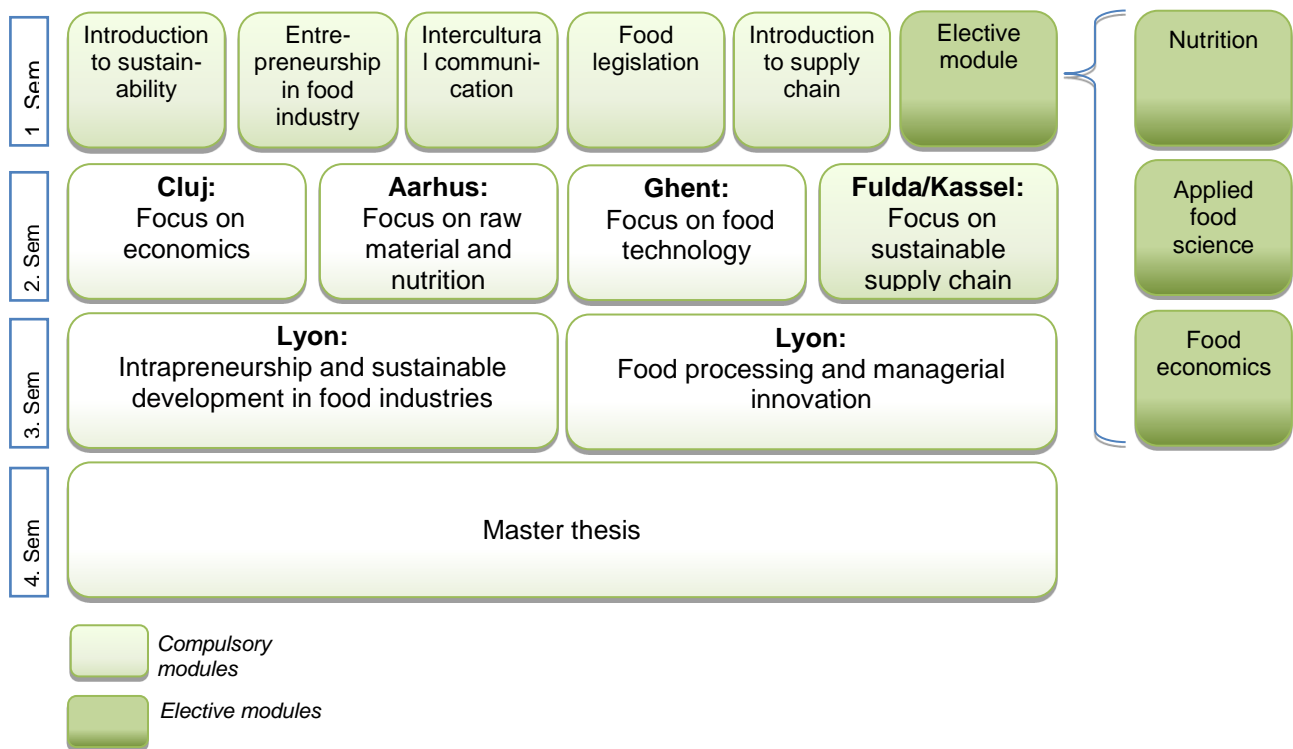
5. § 7, Abs. 3, 3. Spiegelstrich wird wie folgt neu gefasst:

„§ 7 Prüfungsteile des Masterabschlusses

- 3-7 Wahlpflichtmodule (insgesamt 30 Credits je nach Studienort und Schwerpunktwahl):
Schwerpunkt Economics (Cluj-Napoca): International agribusiness management, International agribusiness marketing, International policies and regulations, Agri-Food economy
Schwerpunkt Raw materials and nutrition (Aarhus): Advanced molecular nutrition, Special nutrition, Structure and functionality, Raw material quality and food technology
Schwerpunkt Food technology and microstructure (Gent): Food legislation and patent law, Food processing, Sensory analysis, Technology of vegetable products, Packaging technology, Functional foods
Schwerpunkt Sustainable supply chain (Kassel/Fulda): Food quality management, Organic food processing and food quality, Strategic management, Innovative product development, Consumer science and sustainable consumption

6. Anlage 1: Studienverlaufsplan wird wie folgt neu gefasst:

Übersicht



A Focus: Economics (Cluj-Napoca)**(Students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)**

| Sem. | Ort | Module | | | | | |
|-------------------|----------------------------------|--|---|--|--|--|-------------------------------|
| 1 (30 Credits) | Kassel/ Fulda | Introduction to Sustainability (5 Credits) | Entrepreneurship in the food industries (5 Credits) | Intercultural communication and management (5 Credits) | Food legislation (5 Credits) | Introduction to supply chain (5 Credits) | Wahlpflicht-modul (5 Credits) |
| 2 (30 Credits) | Cluj-Napoca | International agribusiness management (8 Credits) | International agribusiness marketing (7 Credits) | International policies and regulations (7 Credits) | and | Agri-food economy (8 Credits) | |
| 3 (30 Credits) | ISARA-Lyon | Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits) | | | Food processing and managerial innovation (15 Credits) | | |
| 4 (30 Credits) | Kassel/ Fulda or Ghent* | Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits) | | | | | |

B Focus: Raw materials and nutrition (Aarhus)**(Students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)**

| Sem. | Ort | Module | | | | | |
|-------------------|---|--|---|--|--|---|-------------------------------|
| 1 (30 Credits) | Kassel/ Fulda or Cluj-Napoca | Introduction to Sustainability (5 Credits) | Entrepreneurship in the food industries (5 Credits) | Intercultural communication and management (5 Credits) | Food legislation (5 Credits) | Introduction to supply chain (5 Credits) | Wahlpflicht-modul (5 Credits) |
| 2 (30 Credits) | Aarhus | Advanced molecular nutrition (10 Credits) | Special nutrition (5 Credits) | Structure and functionality (5 Credits) | and | Raw material quality and food technology (10 Credits) | |
| 3 (30 Credits) | ISARA-Lyon | Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits) | | | Food processing and managerial innovation (15 Credits) | | |
| 4 (30 Credits) | Kassel/ Fulda or Ghent or Cluj-Napoca* | Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits) | | | | | |

C Focus. Food technology (Ghent)**(Students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)**

| Sem. | Ort | Module | | | | | |
|-------------------|---|--|---|--|--|--|------------------------------|
| 1 (30 Credits) | Kassel/ Fulda or Cluj | Introduction to Sustainability (5 Credits) | Entrepreneurship in the food industries (5 Credits) | Intercultural communication and management (5 Credits) | Food legislation (5 Credits) | Introduction to supply chain (5 Credits) | Wahlpflichtmodul (5 Credits) |
| 2 (30 Credits) | Ghent | Food legislation (3 Credits) | Food processing (7 Credits) | Sensory analysis (5 Credits) | Technology of vegetable products (5 Credits) | Packaging technology (5 Credits) | Functional foods (5 Credits) |
| 3 (30 Credits) | ISARA-Lyon | Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits) | | | Food processing and managerial innovation (15 Credits) | | |
| 4 (30 Credits) | Kassel/ Fulda or Cluj- Napoca* | Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits) | | | | | |

D Focus: Sustainable supply chain (Kassel/Fulda)**(Students have to be enrolled for 3rd semester at ISARA and for one semester at Kassel/Fulda)**

| Sem. | Ort | Module | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|------------------------------|
| 1 (30 Credits) | Kassel/ Fulda or Cluj- Napoca | Introduction to Sustainability (5 Credits) | Entrepreneurship in the food industries (5 Credits) | Intercultural communication and management (5 Credits) | Food legislation (5 Credits) | Introduction to supply chain (5 Credits) | Wahlpflichtmodul (5 Credits) |
| 2 (30 Credits) | Kassel/ Fulda | Food quality management (6 Credits) | Organic food processing and food quality (6 Credits) | Strategic management (6 Credits) | Innovative product development (6 Credits) | Consumer science and sustainable consumption (6 Credits) | |
| 3 (30 Credits) | ISARA-Lyon | Intrapreneurship and sustainable development in food industries (15 Credits) | | | Food processing and managerial innovation (15 Credits) | | |
| 4 (30 Credits) | Ghent or Cluj- Napoca* | Master Thesis incl. Colloquium (30 Credits) | | | | | |

*Master Thesis with one to three supervisors depending on the Universities chosen previously

7. Anlage 2 Studien- und Prüfungsplan, wird wie folgt ersetzt:

Erstes Semester an den Heimatuniversitäten in Kassel/Fulda, Gent und Cluj-Napoca:

Pflichtmodule

Introduction to sustainability (e-learning Modul zusammengestellt von allen Partnern)
 Entrepreneurship in the food industry
 Intercultural communication
 Food legislation
 Introduction to supply chain

Wahlpflichtmodule

Food economics
 Nutrition
 Applied food science

Erstes Semester in Kassel/Fulda

| | |
|---|--|
| Modulname | Introduction to sustainability |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • verbinden Nachhaltigkeit mit politischen Zielen (SDGs), verschiedenen Dimensionen und Aktionsfeldern • haben Kenntnisse über Konzepte und Modelle nachhaltiger Lebensmittel- und Ernährungssysteme, • wissen um die Zusammenhänge einer nachhaltig gestalteten Lebensmittelproduktion mit einem nachhaltigen Konsum, • können Akteure und deren Prozesse in Lebensmittel- und Ernährungssystemen auf deren Nachhaltigkeit bewerten, • können Ernährungs- und Gesundheitsaspekte mit dem Thema Nachhaltigkeit verbinden, • sind fähig, Arbeiten in Gruppen auch online-basiert durchzuführen, • können mit online-basierten Lehr- und Lernmethoden arbeiten, • können ihren Lernerfolg beurteilen (Online- Tagebuch). |
| Lehrveranstaltungsarten | E-learning (50h Kontaktzeit online) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h online - Präsenz |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Portfolio Prüfung in Form einer Klausur (online) oder Hausarbeit 50%, online-Präsentation und Diskussion 25%, Online-Tagebuch 25%, gemäß §5 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|---|
| Modulname | Entrepreneurship in the food industry: Innovation management in the food industry |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende können <ul style="list-style-type: none"> • die Rolle, Typen und Modelle von Innovationen beschreiben, • den Management- und Innovationsprozess verstehen, • Innovationstypen und -potenziale in Unternehmen der Lebensmittelbranche beurteilen und die Faktoren analysieren, die diese betreffen, sowie • (Innovations-)Managementtools und -techniken in realen Situationen der Lebensmittelbranche an- und verwenden. |
| Lehrveranstaltungsarten | Seminar (30h); Übungen und Präsentation (20h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Prüfung 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Hochschule Fulda |
| Modulname | Intercultural communication: Intercultural communication and management |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • erfolgreich in interkulturellen Zusammenhängen zu kommunizieren z.B. bei Managementaufgaben, • ihre eigene kulturelle Verankerung zu erkennen, • kulturelle Sensibilität zu entwickeln, Differenzen Wert zu schätzen und sie als synergetisches Potenzial zu erkennen und zu nutzen, • Akteure und Aspekte des sozialen Wandels in der Geschichte zu untersuchen mit einem Blick auf die demographischen und sozialen Entwicklungen in Europa. |
| Lehrveranstaltungsarten | Seminar (50h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Präsentation 50%; schriftliche Ausarbeitung 50% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|--|
| Modulname | Food legislation: International legislation on consumer protection and food |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • sich Dokumente zu den rechtlichen Regelungen hinsichtlich Verbraucherschutz und Lebensmittel erschließen; • die Rolle der wesentlichen Einrichtungen und relevanten Verwaltungsorgane diskutieren; • wichtige Inhalte des europäischen Lebensmittelrechts beschreiben (z.B. Kennzeichnung, Hygiene); • den Einfluss evaluieren, den relevante rechtliche Regelungen und die Rechtsprechung auf Lebensmittelunternehmer und Verbraucherinnen und Verbraucher hat; • die Rolle des Risikomanagements und der Risikokommunikation für die Lebensmittelindustrie sowie die Verbraucherinnen und Verbraucher beschreiben; • die Rolle und die Effektivität der rechtlichen Regelungen hinsichtlich Verbraucherrechts diskutieren.; |
| Lehrveranstaltungsarten | Anleitungen (20h), Seminar (30h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Prüfung 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Hochschule Fulda |

| | |
|---|--|
| Modulname | Introduction to supply chain |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • die Charakteristiken einer Versorgungskette im Lebensmittelsektor und ihr Management zu beschreiben, • Konzepte, Methoden und Instrumente des Managements einer Versorgungskette an Beispielen von Firmen oder Prozessen im Lebensmittelbereich anzuwenden. |
| Lehrveranstaltungsarten | Seminar (30h); Übungen an Fallbeispielen (20h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 60%, Präsentation 40% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Hochschule Fulda |

| | |
|---|--|
| Modulname | Food economics: F49 Responsible and sustainable food business in global contexts |
| Art des Moduls | Wahlpflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Die Qualifikationsziele des Moduls umfassen: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden erlernen und vertiefen Kenntnisse bzgl. der gesellschaftlichen Rolle von Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft und deren sozialer Verantwortung und Rechenschaftspflicht gegenüber der Gesellschaft. • Die Studierenden machen sich mit Definitionen, Konzepten und Theorien vertraut, die für ein nachhaltiges Wirtschaften und die Interaktion mit Stakeholdern in der Land- und Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind. • Die Studierenden werden in ihrer Fähigkeit gestärkt, unternehmerisches Handeln kritisch reflektieren zu können. • Die Studierenden entwickeln ein kritisches Bewusstsein für die unterschiedlichen Perspektiven, mit denen gesellschaftlich verantwortungsvolles bzw. -loses Unternehmenshandeln verstanden werden kann. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (20h), Seminar (z.B. Fallbeispiele, Gastvorlesungen) (30h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Hausarbeit (50%), mündliche Prüfung (50%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|--|
| Modulname | Nutrition: Sustainable diets |
| Art des Moduls | Wahlpflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Studierende sind befähigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelqualität anhand der Kriterien der Nachhaltigkeit zu beurteilen, • Ernährung im Zusammenhang mit der menschlichen Gesundheit und einer nachhaltigen Entwicklung zu beschreiben, • den Einfluss einer Mahlzeit/ eines Lebensmittels auf Ernährung und Umwelt anhand konkreter Indikatoren zu beschreiben, • eine Strategie zur Optimierung einer Mahlzeit/eines Lebensmittels hinsichtlich Nachhaltigkeit zu entwickeln, • Messinstrumente zur Erfassung von Nachhaltigkeit in der Ernährung zu benennen und anzuwenden, • in Gruppen zu arbeiten und zu präsentieren. |
| Lehrveranstaltungsarten | Seminar (60h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | schriftliche Hausarbeit 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|--|
| Modulname | Applied Food Science: Post-harvest technology and food quality |
| Art des Moduls | Wahlpflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die EU-Gesetzgebung für Ökologische Lebensmittel und produkt- bzw. prozessorientierte Qualitätsparameter, • kennen Einflussfaktoren auf die Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette (z.B. Getreide, Äpfel, Karotten), • verfügen über Wissen geeigneter Verfahren zur Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln, insbesondere pflanzlicher Erzeugnisse • können kritische Kontrollpunkte der Qualität sowie geeignete Verfahren zur Bestimmung von Lebensmittelqualität entlang der Wertschöpfungskette benennen und durchführen (chemische Analyse, physikalische Messungen, sensorische Verfahren). |
| Lehrveranstaltungsarten | Anleitung (auch e-Learning) (45h), Seminar und Übung (5h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 50h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung (50%), Klausur (50%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

Erstes Semester USAMV Cluj

| | |
|---|---|
| Modulname | Entrepreneurship in the food industry: Principles of International Agribusiness Management |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • Konzepte, Prinzipien, theoretische Grundlagen und Methoden zu beschreiben und deren Anwendung im Management der internationalen Agrarwirtschaft, • Konzepte, Prinzipien, theoretische Grundlagen und Methoden des Managements zu definieren, • Konzepte, Prinzipien, theoretische Grundlagen und Methoden des Managements in Firmen anzuwenden. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung 28h, Seminar 28h |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|--|
| Modulname | Intercultural Communication: Principles of International Agribusiness Marketing |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien, Normen und Werte der Arbeitsethik anzuwenden, um Aufgabenstellungen zu lösen und die Ziele, die verfügbaren Ressourcen, Arbeitsphasen, Ausführungsdauer, die Fristen und Risiken in Bezug auf Marketing zu definieren, • Aufgaben und Verantwortlichkeiten in einem Team zu identifizieren und Kommunikationstechniken einzusetzen zur Verbesserung der Teamarbeit. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung 28h, Seminar 28h |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|---|
| Modulname | Food Legislation: Comparative policies of rural development |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • die Rolle der Gesetzgebung für die Entwicklung im ländlichen Raum abzuschätzen, • die geeignete(n) Methode(n) zur Evaluation der Entwicklung im ländlichen Raum einzusetzen, • die aktuellen Probleme der Entwicklung des ländlichen Raumes zu identifizieren, • die unterschiedlichen politischen Ansätze in der EU zur Entwicklung des ländlichen Raumes mit denen anderer Länder der Welt zu vergleichen. |
| Lehrveranstaltungsarten | Plenumsdiskussionen (28h), Gruppenarbeit (10h), Team-Präsentation (10h), Vorlesung (8h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|--|
| Modulname | Introduction to supply chain: Understanding the supply chain |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Prinzipien einer Versorgungskette, • können deren Faktoren beschreiben, • sind befähigt, Strategien zu identifizieren, um die Wirtschaftlichkeit der Versorgungskette zu verbessern. |
| Lehrveranstaltungsarten | Plenumsdiskussionen (28h), Gruppenarbeit (14h), Literaturarbeit (14h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|---|
| Modulname | Food economics: Principles of Agri-Food Economy |
| Art des Moduls | Wahlpflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind in der Lage <ul style="list-style-type: none"> • die Prinzipien der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu identifizieren, • diese Prinzipien in der Agrar- und Ernährungswirtschaft anzuwenden, um eine nachhaltige Entwicklung zu ermöglichen, • diese Prinzipien in der Agrar- und Ernährungswirtschaft anzuwenden, um die Produktion zu optimieren und den Abfall zu minimieren, • die Entwicklung einer gesunden und nachhaltigen Agrar- und Ernährungswirtschaft zu fördern. |
| Lehrveranstaltungsarten | Plenumdiskussion (28h), Gruppenarbeit (10h), Team Präsentation (10h), Vorlesung (8h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|--|
| Modulname | Nutrition: Hygiene and nutrition in agri-food system |
| Art des Moduls | Wahlpflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • die Wichtigkeit von hygienischen Maßnahmen im Agrar- und Ernährungssystem zu verstehen, • die Verfahrensvorschriften zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit zu kennen und zu analysieren, • die Beziehungen zwischen einer „guten Herstellungspraxis“ und der Gesundheit der Bevölkerung zu identifizieren. |
| Lehrveranstaltungsarten | Plenumdiskussion (28h), Gruppenarbeit (14h), Literaturlerarbeit (14h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|---|
| Modulname | Applied food science: Business Techniques and Ethics |
| Art des Moduls | Wahlpflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt <ul style="list-style-type: none"> • ethische Probleme in der Wirtschaft zu analysieren, • ethische Phänomene und Prozesse zu erklären, um deren Rolle in der Wirtschaft untersuchen zu können, • in der Wirtschaft ethische Prinzipien zu etablieren und sie anzuwenden sowie die moralische Verantwortlichkeit von Unternehmen zu verstehen bzw. wissen wo man Hilfestellung bzgl. ethischer Prinzipien in der Wirtschaft erhalten kann. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (28h), Seminar (28h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 150h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

**Module des zweiten Semesters an der Universität Kassel/ Hochschule Fulda:
Schwerpunkt „Sustainable supply chain“**

Food quality management
Organic food processing and food quality
Strategic management
Innovative product development
Consumer science and sustainable consumption

| | |
|---|--|
| Modulname | Food quality management |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Funktion des Qualitätsmanagements beschreiben und verstehen die wichtigsten Herausforderungen hinsichtlich der Erstellung eines effektiven Qualitätsmanagementsystems; • Maßnahmen bestimmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit gemäß der internationalen Sicherheitsstandards; • Maßnahmen bestimmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette; • ein effektives Krisenmanagementsystem in einem Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft implementieren; • ein Qualitätsmanagementsystem in der Lebensmittelwirtschaft einrichten. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (25h), Seminar (35h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | Teilnahmevoraussetzung nach § 6 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems Empfohlen: Modul „International legislation on consumer protection and food“ |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 180h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Prüfung 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 6 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Hochschule Fulda |

| | |
|---|--|
| Modulname | Organic food processing and food quality |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Studierende sind befähigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien der ökologischen Produktion von Lebensmitteln (Landwirtschaft Verarbeitung, Ausser-Haus-Verpflegung) zu diskutieren und in Bezug zu setzen zu entsprechenden Verordnungen weltweit, • den Prozess vom Feld zur Gabel hinsichtlich Qualitäten von Lebensmitteln zu denken, • Verarbeitungstechnologien zu bewerten anhand ausgewählter Qualitätsparameter, • beispielhaft Prozessanalysen eines Lebensmittels auf Gefahren und Qualitäten durchzuführen, • in Gruppen zu arbeiten und zu präsentieren |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (20h), Seminar (20h) , Fallbeispiele (8h), Exkursion (12h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 180h, von 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | 20 % mündlicher Bericht über Exkursion, 40 % mündliche Prüfung, 40 % schriftliche Ausarbeitung |
| Anzahl Credits für das Modul | 6 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|---|
| Modulname | Strategic management |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Die Qualifikationsziele des Moduls umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden erlernen und vertiefen ihre Kenntnisse bzgl. Strategieentwicklung, Strategieformulierung, Strategiedurchsetzung im Rahmen der land- und ernährungswirtschaftlichen Produktion, Verarbeitung, Vertrieb, Groß- und Einzelhandel • Die Studierenden entwickeln ein Verständnis des internen und externen Unternehmensumfelds wie auch der Stakeholder eines Unternehmens, um sich mit der Entwicklung von Strategien in einer sich verändernden Umwelt vertraut zu machen. • Die Studierenden erlernen Kompetenzen, Fähigkeiten und Vertrauen, die sie dazu befähigen, eigenständige strategische Unternehmensentscheidungen zu treffen. • Die Studierenden entwickeln ein kritisches Bewusstsein über den strategischen Entscheidungsfindungsprozess in der Land- und Ernährungswirtschaft. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (20h), Seminar (z.B. Fallstudien, Gast sprecher) (40h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 180h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Präsentation (50%), Klausur (50%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 6 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|---|
| Modulname | Innovative product development |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können innovative Methoden zur Entwicklung von nachhaltigen Produkten anwenden, • berücksichtigen und reflektieren nährstoffbedingte, umweltbedingte, ökonomische und soziale Aspekte während eines Produktentwicklungsprozesses, • können Probleme auf unterschiedlichen Phasen der Produktentwicklung klassifizieren, • berücksichtigen während dem Produktentwicklungsprozess relevante Gesetzgebung, • entwickeln für die verschiedenen Phasen der Produktentwicklung sensorische Tests und führen diese durch, • nutzen neuste Software für den Entwicklungs- und Optimierungsprozess, • beurteilen die Bedürfnisse verschiedenen Konsumentengruppen und setzen diese in der Produktentwicklung um, • wenden Methoden zur Messung von Emotionen und Kaufmotivationen an, • klassifizieren kontextbedingte Auswirkungen bei der Kaufentscheidung, • arbeiten während dem Produktentwicklungsprozess in Projektgruppen, • evaluieren und präsentieren Produktkonzepte, • reflektieren ihren eigenen Lernprozess. |
| Lehrveranstaltungsarten | E-learning (30 Kontaktzeit) und Laborübung (30h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 180h, davon 30h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Bericht 50% und Poster-Präsentation 50% |
| Anzahl Credits für das Modul | 6 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Kassel |

| | |
|---|---|
| Modulname | Consumer science and sustainable consumption |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Die Studierenden sind in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene relevante Theorien aus der Sozial- und Lebensstilforschung als soziale und psychologische Grundlage für Konsumentenverhalten erklären zu können • die Entwicklung des Konsums zu erklären und zukünftige Trends unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit abzuleiten • verschiedene mikro- und makroökonomische Theorien und Verbrauchereinstellungen, die für den Konsumgütermarkt relevant sind, zu erklären • verschiedene Theorien für Verbraucherpolitik, den aktuellen Stand und zukünftigen Bedarf zu erklären neue Konzepte für den Dialog mit Verbrauchern zu entwickeln. |
| Lehrveranstaltungsarten | Seminar (60h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 180h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | Präsentation als Voraussetzung zur Prüfungsleistung; |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Prüfung |
| Anzahl Credits für das Modul | 6 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Hochschule Fulda |

**Module des zweiten Semesters an der Universität Gent:
Schwerpunkt „Food technology and microstructure“**

Food legislation
Food processing
Sensory analysis
Technology of vegetable products
Packaging technology
Functional foods

| | |
|---|---|
| Modulname | Food Legislation |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über grundlegendes Wissen über die Struktur des Lebensmittelrechts • sind in der Lage, spezifische Aspekte des Lebensmittelrechts nachzuschlagen, zu interpretieren und anzuwenden. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (30h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 75h, davon 30h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Prüfung 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 3 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Gent |

| | |
|---|--|
| Modulname | Food Processing |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende <ul style="list-style-type: none"> • wissen um die wichtigsten Verarbeitungsmethoden in der Lebensmittelindustrie. • kennen die weitreichenden Auswirkungen dieser Methoden auf die Produktqualität. |
| Lehrveranstaltungsarten | Selbststudium (19h), Exkursion (4h), Gruppenarbeit (5h), Vorlesung (30h), Laborübung (2h), Seminar mit angeleiteten Übungen (25h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 202h, davon 90h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung oder Klausur: Theoretischer Teil (50%), Übungen (30%), Bericht und Bearbeitung der Aufgabe (20%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 7 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Gent |

| | |
|---|---|
| Modulname | Sensory analysis |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende <ul style="list-style-type: none"> sind in der Lage, die Grundlagen der Lebensmittelsensorik zu verstehen, sensorische Probleme zu identifizieren und diese gemäß wissenschaftlicher Methoden zu bearbeiten, Daten zu sammeln und zu analysieren und abschließend auszuwerten. |
| Lehrveranstaltungsarten | Angeleitetes Selbststudium (6h), Vorlesung (24h), Laborübung (15h), Projektarbeit (15h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 135h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Projekt Präsentation 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Gent |

| | |
|---|--|
| Modulname | Technology of vegetable products |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende <ul style="list-style-type: none"> erhalten Einblicke in die Verarbeitung von gemüsebasierten Zutaten in Lebensmitteln sind in der Lage, Berechnungen z.B. zur Fettveränderung während der Verarbeitung auszuführen. |
| Lehrveranstaltungsarten | Angeleitetes Selbststudium (10h), Demonstration (4h), Exkursion (4h), Seminar: angeleitete Übungen (4h), Vorlesung (22h), Laborübung (14h), Selbststudium (2h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 135h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 90%, Beurteilung der schriftlichen Übungen 10% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Gent |

| | |
|---|--|
| Modulname | Packaging Technology |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Das Seminar <ul style="list-style-type: none"> • vermittelt Einblicke in die multidisziplinäre Verpackungskette, die darauf abzielen, die Funktionalität der Verpackungsmaterialien mit Nachhaltigkeit und Sicherheit zu kombinieren. |
| Lehrveranstaltungsarten | Angeleitetes Selbststudium (9h), Exkursion (11h), Gruppenarbeit (11h), Vorlesung (24h), Seminar: angeleitete Übungen (5h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 135h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Prüfung 100% inklusive schriftlicher Vorbereitung und Gruppenarbeit |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Gent |

| | |
|---|---|
| Modulname | Functional Foods |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln. • verstehen die bioaktiven Komponenten in Lebensmittel sowie deren Einfluss auf die menschliche Gesundheit. • erwerben Wissen zu Nährstoffempfehlungen in der menschlichen Ernährung und kennen Techniken zur Beurteilung des Ernährungsstatus |
| Lehrveranstaltungsarten | Angeleitetes Selbststudium (5h), Gruppenarbeit (15h), Vorlesung (25h), Seminar: angeleitete Übungen (15h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 135h, davon 60h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Theorie: Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 60%, Übungen: Schriftliche Hausarbeit oder Klausur (20%), Gruppenarbeit (20%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Gent |

**Module des zweiten Semesters an der USAMV Cluj-Napoca:
Schwerpunkt „Economics“**

International agribusiness management
International agribusiness marketing
International policies and regulations
Agri-food economy

| Modulname | International Agribusiness Management |
|---|--|
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> • Grundwissen zur Erklärung und Interpretation verschiedener Entscheidungen im Management von Versorgungseinheiten im Einzelhandel nutzen, • Grundlegende Prinzipien und Methoden im Management von Versorgungseinheiten problemlösungsorientiert anzuwenden, • Angemessene Bewertungskriterien und –methoden anzuwenden, um die Qualität, Vorteile und Grenzen der Methoden im Management der internationalen Agrarindustrie in Einzelhandels- und Versorgungseinheiten einzuschätzen. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (28h), Seminar (28h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 240h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 8 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| Modulname | International Agribusiness Marketing |
|---|---|
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien, Normen und Werte der Arbeitsethik anzuwenden, um Aufgabenstellungen zu lösen und Ziele wie z.B. die verfügbaren Ressourcen, die Arbeitsphasen, die Ausführungsdauer, die Fristen und Risiken in Bezug auf das Marketing zu definieren, • Aufgaben und Verantwortlichkeiten in einem Team zu identifizieren und Kommunikationstechniken zur Verbesserung der Teamarbeit einzusetzen. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (28h), Seminar (28h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 210h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 7 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|---|
| Modulname | International policies and regulations |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> • den Platz und die Rolle der Landwirtschaft in der Weltwirtschaft zu kennen, • die weltweiten Probleme in Bezug auf Lebensmittel zu verstehen, • die technischen, internationalen Datenbanken in Bezug auf Gesetzgebung und Indizes landwirtschaftlicher Produkte zu verstehen und zu analysieren, • Probleme in der Produktion und im Handel landwirtschaftlicher Produkte aufzuzeigen, • Richtlinien der Gemeinsamen Agrarpolitik für den Fortschritt eines Unternehmens zu nutzen. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (28h), Seminar (28h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 210h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 7 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

| | |
|---|---|
| Modulname | Agri-Food Economy |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende sind befähigt, <ul style="list-style-type: none"> • das agrarwirtschaftliche System zu verstehen, • die Hauptkomponenten der Agrarwirtschaft zu beschreiben, • Lösungen zu identifizieren, um die Wettbewerbsfähigkeit in der Agrarwirtschaft zu verbessern, • eine nachhaltige Agrarwirtschaft zu fördern. |
| Lehrveranstaltungsarten | Plenumsdiskussionen (28h), Gruppenarbeit (14h), Projektarbeit (14h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 240h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Hausarbeit oder Klausur 50% und Bewertung der Projektarbeit 50% |
| Anzahl Credits für das Modul | 8 |
| Modulverantwortliche Hochschule | USAMV Cluj-Napoca |

**Module des zweiten Semesters Universität Aarhus:
Schwerpunkt „Raw materials and nutrition“**

Advanced molecular nutrition
Special nutrition
Food structure and functionality
Raw material quality and food technology II

| | |
|---|---|
| Modulname | Advanced molecular nutrition |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Das Ziel des Kurses ist es, den Studierenden eine ausführliche Einführung in die Bedeutung von Lebensmitteln für die körperliche Gesundheit auf molekularer Ebene zu geben. Dies beinhaltet die Auswirkung von Lebensmitteln auf die Entwicklung von z.B. Lebensstil-bedingten Krankheiten wie kardiovaskuläre Krankheiten und Krebs.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Hintergrund und die hauptsächlichen Probleme bezüglich der Bedeutung von Lebensmitteln auf die Entwicklung von Lebensstil-abhängigen Krankheiten zu erklären, • die Potenziale und Grenzen der Bedeutung von Lebensmitteln für den Gesundheitszustand auf individueller und Bevölkerungsebene zu beurteilen, • den Hintergrund und Rahmen einiger existierender Interventionsstudien zu beschreiben, • die grundlegenden molekularen Mechanismen in der menschlichen Ernährung zu analysieren, • zu vorgegebenen Themen innerhalb der Thematik des Kurses Einzelheiten aus der wissenschaftlichen Literatur herauszufinden und diese in kurzen, mündlichen Präsentationen wiederzugeben. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung (56h); eine Kombination aus Vorlesung, Seminar, Diskussionen und studentische Präsentationen |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 250h, davon 56h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche PC Prüfung 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 10 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Aarhus |

| | |
|---|--|
| Modulname | Special nutrition |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Das Ziel des Kurses ist es, den Studierenden eine Einführung in die Anforderungen spezifischer Ernährungsformen und die damit zusammenhängenden Problemstellungen - wie z.B. Alter, Gesundheitszustand und physische Aktivität - zu geben.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • altersabhängige Nahrungsanforderungen und Probleme zu erklären, • die Nutzung und den Effekt klinischer Ernährung zur Behandlung verschiedener ernährungsbedingter Erkrankungen zu erklären, • die Signifikanz der Ernährung für optimale physische Leistung (z.B. bei Athleten) zu beurteilen, • die grundlegenden molekularen Mechanismen der oben genannten Aspekte zu analysieren, • zu vorgegebenen Themen innerhalb der Thematik des Kurses Einzelheiten aus der wissenschaftlichen Literatur zu herauszuarbeiten, und diese in kurzen, mündlichen Präsentationen wiederzugeben. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung und „Journal Clubs“ (28h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 125h, davon 28h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Prüfung am PC 100% |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Aarhus |

| | |
|---|--|
| Modulname | Food structure and functionality |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Das Ziel des Kurses ist es, die Beziehungen zwischen Struktur und funktionalen Eigenschaften von Lebensmitteln, einschließlich der Funktion verschiedener Molekülverbindungen, zu erläutern.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu vorgegebenen Themen innerhalb der Thematik des Kurses Einzelheiten aus der wissenschaftlichen Literatur zu beurteilen, und diese in kurzen, mündlichen Präsentationen wiederzugeben, • analytische Methoden zur Beschreibung der Struktur und funktionaler Eigenschaften von Lipiden, Proteinen und Kohlenhydraten abzuschätzen, • verschiedene Lebensmittelstrukturen zu definieren, • zu erklären inwiefern verschiedene Prozessparameter die molekulare Struktur in Lebensmitteln beeinflussen, • zu erklären wie Veränderung von Lipiden, Proteinen und Kohlenhydraten die funktionalen Eigenschaften von Lebensmitteln beeinflussen, • die Bedeutung von Prozessfaktoren für funktionale Eigenschaften von Lebensmitteln einzuordnen. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung und Anleitung (28h), Übungen (18h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 125h, davon 46h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Prüfung 100% Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung: Zwei Berichte müssen eingereicht sein. |
| Anzahl Credits für das Modul | 5 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Aarhus |

| | |
|---|---|
| Mdulname | Raw material quality and food technology II |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <p>Das Ziel des Kurses ist es, die Genetik und die Produktionsfaktoren in der Primärproduktion zu erläutern, welche für die Qualität der Rohmaterialien und die Verwendbarkeit für die Weiterverarbeitung von Bedeutung sind.</p> <p>Der Kurs befähigt die Studierenden dazu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die bedeutendsten Qualitätsveränderungen auf molekularer Ebene zu erklären, • die am besten geeigneten Rohstoffe und Verarbeitungsmethoden für ein vorgegebenes Produkt einschätzen, • Produktionskonzepte zu analysieren, welche die spezifischen Qualitätsanforderungen erfüllen, • Die wahrscheinlichsten Fehlerquellen für ein festgelegtes Qualitätskriterium zu beschreiben. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesung und Anleitung (56h), Laborübungen (23h), mündliche Präsentation (4h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 250h, davon 83h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Mündliche Prüfung (30 min) 100%, davon 10 min mündliche Präsentation. Voraussetzung für die Zulassung zur mündlichen Prüfung: Der Bericht über Laborübungen muss als bestanden gelten. |
| Anzahl Credits für das Modul | 10 |
| Modulverantwortliche Hochschule | Universität Aarhus |

Module im dritten Semester ISARA-Lyon:

Intrapreneurship and sustainable development in food industries
 Food processing and managerial innovation

| | |
|---|---|
| Modulname | Intrapreneurship and sustainable development in food industries |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Studierende <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Säulen nachhaltiger Entwicklung und wenden sie auf die Strategie eines Unternehmens an, • analysieren die Nachhaltigkeit einer Lebensmittelkette im internationalen Kontext, • sind eine kreative Kraft und ein proaktiver/führender Stakeholder in ihrer/seiner Organisation (Intrapreneurship,) • sind in der Lage, Entwicklungsprojekte zu entwerfen, zu implementieren und zu evaluieren, • verstehen und implementieren Elemente des strategischen Managements in verschiedenen Ebenen der Organisation und übertragen diese in betriebliche Handlungspläne. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesungen (55h), Tutorials (16h), Studienfahrten (8h), betreute Arbeit (51h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 375h davon 130 Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Poster und mündlicher Bericht über ein ausgewähltes Buch (30%), schriftliche Auswertung einer Fallstudie zur Firmenneugründung (30%) Gruppenarbeit "Verhandlungsgespräche" (40%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 15 |
| Modulverantwortliche Hochschule | ISARA-Lyon |

| | |
|---|---|
| Modulname | Food processing and managerial innovation |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erwerben die Fähigkeit, kreative Lösungsmöglichkeiten anzuwenden, • verstehen die Lebensmittelproduktion im Kontext, • sind in der Lage, im internationalen Kontext Teams und Organisationen zu führen mit dem Ziel einer kontinuierlichen Verbesserung. |
| Lehrveranstaltungsarten | Vorlesungen (50h), praktische Übungen (10h), Tutorials (25h), betreute Arbeit (10h), Studienfahrt (42h) |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | - |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 375h, davon 137h Kontaktzeit |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung und mündliche Präsentation einer Fallstudie, die von einem externen Partner zur Verfügung gestellt wird (50%), praktische Übungen mit mündlicher Präsentation (20%), schriftliche Ausarbeitung (30%) |
| Anzahl Credits für das Modul | 15 |
| Modulverantwortliche Hochschule | ISARA-Lyon |
| | |

Module für das vierte Semester: Master thesis and colloquium

| | |
|---|---|
| Modulname | Master thesis and colloquium |
| Art des Moduls | Pflichtmodul |
| Lernergebnisse, Kompetenzen, Qualifikationsziele | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenständige Anfertigung einer wissenschaftlichen Arbeit mit Bezug zu Nachhaltigkeitsaspekten in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Das Thema ist selbst gewählt und ist von Relevanz im internationalen Forschungsdiskurs, • Die Arbeit soll im Studium gelernte Theorien, Ansätze und Methoden zusammenführen, Methodensicherheit und -reflexion dokumentieren sowie eigenständige Thesen generieren und diese vor dem Hintergrund des internationalen Forschungsdiskurses reflektieren, • Darstellung von Planung und Fortführung des eigenständigen Forschungsprozesses und seiner methodischen Grundlagen, • Präsentation und fachliche Diskussion der Arbeit im Kolloquium. |
| Lehrveranstaltungsarten | Eigenständige Projektausarbeitung, Forschung und Auswertung |
| Voraussetzungen für Teilnahme am Modul | Minimum 90 Credits nach § 9 Prüfungsordnung M.Sc. Sustainable Food Systems |
| Studentischer Arbeitsaufwand | 900h, Anzahl Kontaktzeit variabel |
| Studienleistungen | - |
| Voraussetzung für Zulassung zur Prüfungsleistung | - |
| Prüfungsleistung | Schriftliche Ausarbeitung 70%, Kolloquium (60 min) 30% |
| Anzahl Credits für das Modul | 30 |
| Modulverantwortliche Hochschule | ISARA-Lyon |

8. Anlage 3 Joint Degree Certificate wird wie folgt geändert:

The, ISARA-Lyon (Lyon, France), Hochschule Fulda (Fulda, Germany), Universität Kassel (Kassel, Germany), Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca (Cluj-Napoca, Romania) after examining the grades obtained for the courses confer the title

“Master of Science”
for the programme
“M.Sc. SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS – European JOINT DEGREE PROGRAMME” (SusFoods)
to
“Name, Surname”
born in “City”, “Country”
on XX.XX.19XX
who passed with the cumulative grade “X”
Awarded in “City” on XX.XX.20XX

In all participating countries, this degree corresponds to the respective national degree “Master of Science”.

Chair of Management Committee

[position] ISARA-Lyon

[position] Hochschule Fulda

Der Präsident der Universität Kassel

[position] USAMV Cluj

9. Anlage 4 Diploma Supplement Master Sustainable Food Systems wird wie folgt geändert:



This Diploma Supplement model was developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/ CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international 'transparency' and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgments, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

Diploma Supplement

1. Holder of the Qualification

- 1.1. Family name(s)
- 1.2. First name(s)
- 1.3. Date of Birth
- 1.4. Place of Birth
- 1.5. Country of Birth
- 1.6. Student ID Number or person Code

2. Qualification

| | | |
|-----|---|---|
| 2.1 | Name of Qualification | Master Sustainable Food Systems - European Joint Degree Programme |
| | Qualification Abbreviated | M.Sc. SusFoods |
| | Name of Title | Master of Science |
| | Title Abbreviated | M.Sc. |
| 2.2 | Main Field(s) of Study | Sustainable Food Systems |
| 2.3 | Institution Awarding the Qualification (in original language) | ISARA-Lyon (France), Hochschule Fulda (Germany), Universität Kassel (Germany), Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca (Romania) |
| | Status (Type/Control) | Public institutions |
| 2.4 | Institution Administering Studies | ISARA-Lyon (France) |
| | Status (Type/Control) | Public institutions |

English

Diploma Supplement

U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T

2.5 Language of Instruction/ Examination

3. Level of Qualification

3.1 Level of Qualification Master of Science

3.2 Official Length of Program Two years, 120 Credits (ECTS)

First Degree in Higher Education (minimum 3 years full-time or equivalent part-time; Bachelor, Diplom [Fachhochschule] or foreign equivalent degree) in the field of Agribusiness, Agriculture, Food Technology, Food Science, and Nutritional Sciences are qualified to apply. Candidates with a background in economics or

3.3 social sciences shall provide a sufficient background in agricultural or food science and prove that they have acquired a minimum of 60 credits in these fields.

4. Contents and Results Gained

4.1 Mode of Study Full-time

4.2 Program Requirements/
Qualification Profile of the
Graduate

Knowledge

- Graduates in SusFoods have knowledge on the supply chain in food industry, and are able to identify and control the factors affecting sustainability in the food industry.
- Graduates in SusFoods know state of the art technologies used to plan, perform and control sustainable food production and processing
- Graduates in SusFoods will obtain the background knowledge to be able to evaluate and solve problems within a food company related to sustainable food production, bearing in mind the different departments within a company.

Skills

- Graduates in SusFoods employ a range of strategies to solve complex, unfamiliar problems in various contexts.
- Graduates in SusFoods know the function of all departments of a food company from R&D to production, sales, marketing and accounting.
- Graduates in SusFoods are skilled in systemic thinking when solving problems and working within a complex environment such as a food company.

Competencies

- Graduates in SusFoods have the competencies required to work in international settings and teams and to manage a multidisciplinary international team.
- Graduates in SusFoods are able to manage the complexity of interactions within a food company related to matters in sustainable food production.

Program Details In detail see Master Certificate for modules, examinations (written and oral), and topics of thesis, including grading or website <http://www.susfoods.eu>

4.3 Grading Scheme

General grading scheme cf. Certificate Annex X

Diploma Supplement

U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T

4.4 Overall Classification

The overall grade is composed of the grades obtained in the modules including the Master Thesis, weighted according to the number of credits per individual module, as specified in the Examination regulations.

5. **Function
of the
Qualificati
on**

5.1 Access to further Study

Qualification to apply for doctoral studies

5.2 Professional Status

Holders of the Master of Science Degree in Sustainable Food Systems – European Joint Degree Programme are qualified to assume responsible positions in food-related enterprises and institutions, in particular those involved in international activities. The graduates are also qualified to assume senior positions (“höherer Dienst”) in Civil Service.

6. **Additional Information**

6.1 Additional Information

The Master Course in Sustainable Food Systems – European Joint Degree Programme is accredited for University of Kassel by the accreditation agency AHPGS.

6.2 Further Information
Sources

Programme: <http://www.susfoods.eu/>

Diploma Supplement

U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T

7 **Certification**

This Diploma Supplement refers to the following original documents:

Certificate of conferment of the degree dated [DD MM YYYY]

Certificate of exams dated [DD MM YYYY]

[Date]

Official Stamp / Seal

Chairwoman Examination Committee

(Prof. Dr. Angelika Ploeger)

8. Information on the German National Higher Education System ¹

8.1 Types of Institutions and Institutional Status

Higher education (HE) studies in Germany are offered at three types of Higher Education Institutions (HEI)²

- Universitäten (Universities) including various specialized institutions, offer the whole range of academic disciplines. In the German tradition, universities focus in particular on basic research so that advanced stages of study have mainly theoretical orientation and research-oriented components.

- Fachhochschulen (Universities of Applied Sciences) concentrate their study programmes in engineering and other technical disciplines, business-related studies, social work, and design areas. The common mission of applied research and development implies a distinct application-oriented focus and professional character of studies, which include integrated and supervised work assignments in industry, enterprises or other relevant institutions.

- Kunst- und Musikhochschulen (Universities of Art/Music) offer studies for artistic careers in fine arts, performing arts and music; in such fields as directing, production, writing in

theatre, film, and other media; and in a variety of design areas, architecture, media and communication.

Higher Education Institutions are either state or state-recognized institutions. In their operations, including the organization of studies and the designation and award of degrees, they are both subject to higher education legislation.

8.2 Types of Programmes and Degrees Awarded

Studies in all three types of institutions have traditionally been offered in integrated "long" (one-tier) programmes leading to Diplom- or Magister Artium degrees or completed by a Staatsprüfung (State Examination).

Within the framework of the Bologna-Process one-tier study programmes are successively being replaced by a two-tier study system. Since 1998, a scheme of first- and second- level degree programmes (Bachelor and Master) was introduced to be offered parallel to or instead of integrated "long" programmes. These programmes are designed to provide enlarged variety and flexibility to students in planning and pursuing educational objectives, they also enhance international compatibility of studies.

For details cf. Sec. 8.4.1, 8.4.2, and 8.4.3 respectively. Table 1 provides a synoptic summary.

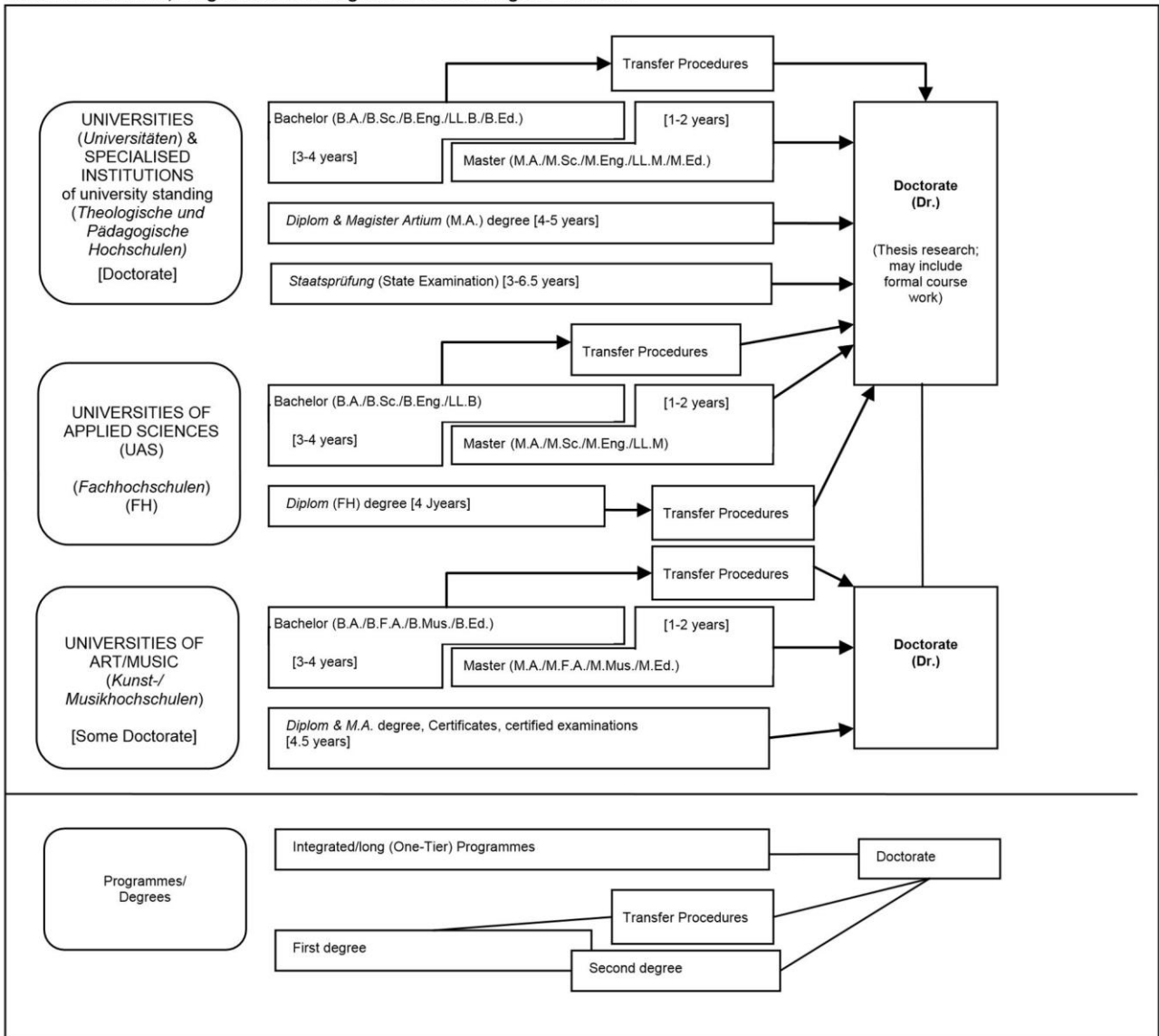
8.3 Approval/Accreditation of Programmes and Degrees

To ensure quality and comparability of qualifications, the organization of studies and general degree requirements have to conform to principles and regulations established by the Standing Conference of the Ministers of Education and Cultural Affairs of the

Länder in the Federal Republic ³ of Germany (KMK). In 1999, a system of accreditation

for programmes of study has become operational under the control of an Accreditation Council at national level. All new programmes have to be accredited under this scheme; after a successful accreditation they receive the quality-label of the Accreditation

Table 1: Institutions, Programmes and Degrees in German Higher Education



8.4 *Organization and Structure of Studies*

The following programmes apply to all three types of institutions. Bachelor's and Master's study courses may be studied consecutively, at various higher education institutions, at different types of higher education institutions and with phases of professional work between the first and the second qualification. The organization of the study programmes makes use of modular components and of the European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS) with 30 credits corresponding to one semester.

8.4.1 *Bachelor*

Bachelor degree study programmes lay the academic foundations, provide methodological skills and lead to qualifications related to the professional field. The Bachelor degree is awarded after 3 to 4 years.

The Bachelor degree programme includes a thesis requirement. Study courses leading to the Bachelor degree must be accredited according to the Law establishing a Foundation for the Accreditation of Study Programmes in Germany.⁵ First degree programmes (Bachelor) lead to Bachelor of Arts (B.A.), Bachelor of Science (B.Sc.), Bachelor of Engineering (B.Eng.), Bachelor of Laws (LL.B.), Bachelor of Fine Arts (B.F.A.) or Bachelor of Music (B.Mus.).

8.4.2 *Master*

Master is the second degree after another 1 to 2 years. Master study programmes must be differentiated by the profile types "more practice-oriented" and "more research-oriented". Higher Education Institutions define the profile of each Master study programme.

The Master degree study programme includes a thesis requirement. Study programmes leading to

the Master degree must be accredited according to the Law establishing a Foundation for the Accreditation of Study Programmes in Germany.⁶

Second degree programmes (Master) lead to Master of Arts (M.A.), Master of Science (M.Sc.), Master of Engineering (M.Eng.), Master of Laws (L.L.M), Master of Fine Arts (M.F.A.) or Master of Music (M.Mus.). Master study programmes, which are designed for continuing education or which do not build on the preceding Bachelor study programmes in terms of their content, may carry other designations (e.g. MBA).

8.4.3 *Integrated "Long" Programmes (One-Tier): Diplom degrees, Magister Artium, Staatsprüfung*

An integrated study programme is either mono-disciplinary (Diplom degrees, most programmes completed by a Staatsprüfung) or comprises a combination of either two major or one major and two minor fields (Magister Artium). The first stage (1.5 to 2 years) focuses on broad orientations and foundations of the field(s) of study. An Intermediate Examination (Diplom-Vorprüfung for Diplom degrees; Zwischenprüfung or credit requirements for the Magister Artium) is prerequisite to enter the second stage of advanced studies and specializations. Degree requirements include submission of a thesis (up to 6 months duration) and comprehensive final written and oral examinations. Similar regulations apply to studies leading to a Staatsprüfung. The level of qualification is equivalent to the Master level.

- Integrated studies at Universitäten (U) last 4 to 5 years (Diplom degree, Magister Artium) or 3 to 6.5 years (Staatsprüfung). The Diplom degree is awarded in engineering disciplines, the natural sciences as well as economics and business. In the humanities,

8.5 Doctorate

Universities as well as specialized institutions of university standing and some Universities of Art/Music are doctorate-granting institutions. Formal prerequisite for admission to doctoral work is a qualified Master (UAS and U), a Magister degree, a Diplom, a Staatsprüfung, or a foreign equivalent. Particularly qualified holders of a Bachelor or a Diplom (FH) degree may also be admitted to doctoral studies without acquisition of a further degree by means of a procedure to determine their aptitude. The universities respectively the doctorate-granting institutions regulate entry to a doctorate as well as the structure of the procedure to determine aptitude. Admission further requires the acceptance of the Dissertation research project by a professor as a supervisor.

8.6 Grading Scheme

The grading scheme in Germany usually comprises five levels (with numerical equivalents; intermediate grades may be given): "Sehr Gut" (1) = Very Good; "Gut" (2) = Good; "Befriedigend" (3) = Satisfactory; "Ausreichend" (4) = Sufficient; "Nicht ausreichend" (5) = Non-Sufficient/Fail. The minimum passing grade is "Ausreichend" (4). Verbal designations of grades may vary in some cases and for doctoral degrees.

In addition institutions may already use the ECTS grading scheme, which operates with the levels A (best 10 %), B (next 25 %), C (next 30 %), D (next 25 %), and E (next 10 %).

8.7 Access to Higher Education

The General Higher Education Entrance Qualification the corresponding degree is usually the Magister Artium (M.A.). In the social sciences,

years of schooling allows for admission to all higher educational studies. Specialized variants (Fachgebundene Hochschulreife) allow for admission to particular disciplines. Access to Fachhochschulen (UAS) is also possible with a Fachhochschulreife, which can usually be acquired after 12 years of schooling. Admission to Universities of Art/Music may be based on other or require additional evidence demonstrating individual aptitude.

Higher Education Institutions may in certain cases apply additional admission procedures.

8.8 National Sources of Information

- Kultusministerkonferenz (KMK) [Standing Conference of the Ministers of Education and Cultural Affairs of the Länder in the Federal Republic of Germany]; Lennéstrasse 6, D-53113 Bonn; Fax: +49[0]228/501-229; Phone: +49[0]228/501-0

- Central Office for Foreign Education (ZaB) as German NARIC; www.kmk.org; E-Mail: zab@kmk.org

- "Documentation and Educational Information Service" as German EURYDICE- Unit, providing the national dossier on the education system (www.kmk.org/doku/bildungswesen.htm; E-Mail: eurydice@kmk.org)

- Hochschulrektorenkonferenz (HRK) [German Rectors' Conference]; Ahrstrasse 39, D-53175 Bonn; Fax: +49[0]228/887-110; Phone: +49[0]228/887-0; www.hrk.de; E-Mail: sekr@hrk.de

- "Higher Education Compass" of the German Rectors' Conference features comprehensive information on institutions, programmes of study, etc. (www.higher-education-compass.de)

the practice varies as a matter of institutional traditions. Studies preparing for the legal, medical, pharmaceutical and teaching professions are completed by a Staatsprüfung.

The three qualifications (Diplom, Magister Artium and Staatsprüfung) are academically equivalent. They qualify to apply for admission to doctoral studies. Further prerequisites for admission may be defined by the Higher Education Institution, cf. Sec. 8.5.

-Integrated studies at Fachhochschulen (FH)/Universities of Applied Sciences (UAS) last 4 years and lead to a Diplom (FH) degree. While the FH/UAS are non-doctorate granting institutions, qualified graduates may apply for admission to doctoral studies at doctorate-granting institutions, cf. Sec. 8.5.

-Studies at Kunst- and Musikhochschulen (Universities of Art/Music etc.) are more diverse in their organization, depending on the field and individual objectives. In addition to Diplom/Magister degrees, the integrated study programme awards include Certificates and certified examinations for specialized areas and professional purposes.

¹The information covers only aspects directly relevant to purposes of the Diploma Supplement.

All information as of 1 July 2005.

²Berufsakademien are not considered as Higher Education Institutions, they only exist in some of the Länder. They offer educational programmes in close cooperation with private companies. Students receive a formal degree and carry out an apprenticeship at the company. Some Berufsakademien offer Bachelor courses which are recognized as an academic degree if they are accredited by a German accreditation agency.

³Common structural guidelines of the Länder as set out in Article 9 Clause 2 of the Framework Act for Higher Education (HRG) for the accreditation of Bachelor's and Master's study courses (Resolution of the Standing Conference of the Ministers of Education and Cultural Affairs of the Länder in the Federal Republic of Germany of 10 October 2003, as amended on 21 April 2005).

⁴

"Law establishing a Foundation 'Foundation for the Accreditation of Study Programmes

in Germany'", entered into force as from 26 February 2005, GV. NRW. 2005, nr. 5, p. 45 in connection with the Declaration of the Länder to the Foundation "Foundation: Foundation for the Accreditation of Study Programmes in Germany" (Resolution of the Standing Conference of the Ministers of Education and Cultural Affairs of the Länder in the Federal Republic of Germany of 16 December 2004.

⁵See note No. 4.

⁶See note No. 4.

Artikel 2 Übergangs- und Schlussbestimmungen

Studierende, die vor Inkrafttreten dieser Änderungsordnung ihr Studium begonnen haben, werden auf Antrag nach dieser Änderungsordnung geprüft.

Artikel 3 Inkrafttreten

Diese Änderungsordnung tritt nach ihrer Bekanntmachung im Mitteilungsblatt der Universität Kassel in Kraft.

Witzenhausen, den 01.08.2018

Der Dekan des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften
der Universität Kassel
Professor Dr. Gunter Backes

Fulda, den 26.07.2018

Die Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie
der Hochschule Fulda
Professorin Dr. Jana Rückert-John