



UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM

Rektor

**Erste Satzung zur Änderung der Prüfungsordnung  
des Master-Studiengangs „Food Systems“ der  
Fakultät Naturwissenschaften an der Universität  
Hohenheim**

Nr. 1300 Datum: 18.11.2020

# **AMTLICHE MITTEILUNGEN**

## **Erste Satzung zur Änderung der Prüfungsordnung des Master-Studiengangs „Food Systems“ der Fakultät Naturwissenschaften an der Universität Hohenheim**

**Vom 18. November 2020**

Auf Grund von § 32 Abs. 3, § 36 Abs. 1 und § 19 Abs. 1 S. 2 Nr. 9, § 60 Abs. 2 des Landeshochschulgesetzes (LHG) vom 1. Januar 2005 (GBl. S. 1 ff.) in der Fassung des Artikel 1 des Dritten Hochschulrechtsänderungsgesetzes vom 1. April 2014 (GBl. S. 99), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. Juni 2020 (GBl. S. 426), hat der Senat der Universität Hohenheim am 11. November 2020 die nachstehende Änderungssatzung beschlossen.

Der Rektor hat gemäß § 32 Abs. 3 S. 1 LHG am 18. November 2020 seine Zustimmung zu der Änderung der Prüfungsordnung erteilt.

### **Artikel 1**

Die Prüfungsordnung der Universität Hohenheim für den Master-Studiengang Food Systems der Fakultät Naturwissenschaften vom 12. Februar 2019 (veröffentlicht in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Hohenheim Nr. 1206/219 vom 12.02.2019), wird wie folgt geändert:

**1. § 1 Absatz 2 Satz 2 wird wie folgt geändert:**

Fachspezifische Anforderungen des jeweiligen Studiengangs, wie Ziele, Inhalte, Aufbau und Leistungsanforderungen, sind in den Studiengangsspezifischen Bestimmungen des Teils 2 und der Anlage geregelt.

**2. § 7 Absatz 5 wird um folgenden Satz 3 ergänzt:**

Mitglieder können einer Sitzung des Prüfungsausschusses auch mittels Videokonferenz zugeschaltet werden.

**3. § 7 Absatz 8 Satz 1 wird wie folgt ergänzt:**

Die Sitzungen des Prüfungsausschusses sind nicht öffentlich und können in Form einer Videokonferenz stattfinden.

**4. § 40 Absatz 5 wird um einen Satz 4 ergänzt:**

Die Graduate Conference kann in Form einer Videokonferenz stattfinden.

**5. Die Anlagen (Auszug aus dem Modulkatalog gemäß § 5 Absatz 8) werden wie folgt abgeändert:**

<b>Modul</b> gemäß § 5 Absatz 8a	<b>Pflicht (P)</b> <b>Wahlpflicht (WP)</b> <b>Wahl (W)</b>	<b>ECTS</b> gemäß § 5 Absatz 8a	<b>Teilnahmevoraussetzung</b> gemäß § 5 Absatz 8 b und d	<b>Prüfung/ Dauer</b> gemäß § 5 Absatz 8 b und c	<b>Wiederholbarkeit</b>
SPOC Introduction to	P	7,5	-	20% Essay (i.d.R. 2-3 Seiten) und	gemäß § 22

Food Systems				80% Bericht (i.d.R. 20-30 Seiten)	begrenzte Wiederholbarkeit
Summer School Entrepreneurship and Innovation in the Food System	P	7,5	-	60% Case Study (i.d.R. 8 Seiten) + 40% Pitch	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Emerging Technologies Business Case Study	P	7,5	-	60% Case Study (i.d.R. 15-20 Seiten) und 40% Pitch (15 min)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit

6. Die Anlagen (Modulkatalog gemäß § 5 Absatz 8) werden wie folgt ergänzt:

<b>Modul</b> gemäß § 5 Absatz 8a	<b>Pflicht (P)</b> <b>Wahlpflicht (WP)</b> <b>Wahl (W)</b>	<b>ECTS</b> gemäß § 5 Absatz 8a	<b>Teilnahmevoraussetzung</b> gemäß § 5 Absatz 8 b und d	<b>Prüfung/ Dauer</b> gemäß § 5 Absatz 8 b und c	<b>Wiederholbarkeit</b>
Portfolio-Modul (Master N)	W	1-7,5	Prior completion of the module „Introduction to Food Systems“ is recommended	written report (As a guideline, a project encompassing 5 full working days, described in	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit

				a 5-page written report, can be credited with 1,5 ECTS)	barkeit
Food Process Design I- Efficient Processing and Transport Phenomena	W	7,5	Technical basis, process engineering, physical chemistry or thermodynamics of multiphase systems	oral exam (30min) optional written exam (60min)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Integrated Bio-process Engineering Bioseparation Process Science (Downstream Processing)	W	7,5	-	Laboratory performance, lab book and colloquium (20%), seminar presentation (20%), oral exam (60%)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Plant Quality	W	6	-	Presentation (25%) with extended abstract (5%) Written exam (70%)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Natural Science Concepts	W	6	-	Written exam (90%)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit

<p>Agricultural Production of Biobased Resources</p>	W	6	-	<p>50% written exam (60%)</p> <p>50% pre- sentation including discussion and written report</p>	<p>ge- mäß § 22 be- grenz te Wie- der- hol- bar- keit</p>
<p>Microbiolo- gical Safety within the Feed and Food Production Chain</p>	W	6	<p>Students shall have basic knowledge in the biochemi- stry of carbohy- drates, fats and proteins as well as in biology and genetics. For better prep- aration of the students, an introductory lecture is given for those participants who like to fresh up their knowledge before the module starts</p>	oral exam (30 min)	<p>ge- mäß § 22 be- grenz te Wie- der- hol- bar- keit</p>
<p>Agric- cultural Production and Residues</p>	W	6	<p>Prerequi- sites for participat- ion: Basic knowledge of biological systems and of technical process as well as about environmen- tal problems of</p>	written exam (120min)	<p>ge- mäß § 22 be- grenz te Wie- der- hol- bar- keit</p>

			agriculture is expected. An open attitude to enter a new sector of knowledge about agricultural feed and food		
Molecular Aspects of Plant Protection	W	6	Basics in Botany, Microbiology and Zoology	Written paper in the form of an exercise (7%), written exam (93%, 120 min)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Soft Matter Science I- Food Rheology and Structure	W	7,5	Scientific background in mathematics, physics and chemistry	Exam (80% of total, 120min), seminar (20% of total)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Soil Fertility and Fertilisation in Organic Farming	W	6	Basics knowledge in organic or conventional farming. Good knowledge in biology and chemistry	Presenation with handout (25%), oral exam (75%, 30 min)	gemäß § 22 begrenzte Wiederholbarkeit
Masterarbeit	P	30	Mindestens 60 ECTS absolviert	Masterarbeit (schriftlich) und Vortrag im Rahmen der Graduate Conference (in der Regel 30	gemäß § 28

				min, zählt 10%	
--	--	--	--	-------------------	--

**7. Die möglichen Pfade des Modulkatalogs gemäß § 5 Absatz 8 (Auszug) werden wie folgt ergänzt bzw. geändert:**

Semester	1.	2	3	4
Option 1	Universität Hohenheim	University of Warsaw	Universidad Autonoma de Madrid	Universität Hohenheim
Option 2	Universität Hohenheim	Universidad Autonoma de Madrid	Queen's University of Belfast	Universität Hohenheim
Option 3	Universität Hohenheim	University of Turin	University of Reading	Universität Hohenheim

**8. Die möglichen Tracks an den Partneruniversitäten (Modulkatalogs gemäß § 5 Absatz 8 (Auszug)) werden wie folgt ergänzt bzw. geändert**

Universi- tät	Bezeich- nung	Inhalte	Module	Pflicht (P) Wahlpflicht (WP) Wahl (W)	ECTS	Teil- nahme- voraus- setz- ung
Queen`s Universi- ty of Belfast	Food integrity oft the supply chains. Applied and advanced	This track will cover from the enviroment tot he consumer with an emphasis on incorporating new innovations with emerging technologies and how to design those get approval and acceptance for imolementation	Food Safety, Health and Disease  Advanced Food Bioanalysis  Advanced research skills	WP  WP  WP	22,5	-
Queen`s Universi- ty of Belfast b	Food integrity oft the supply chains. Applied and advanced	The track will cover from the enviroment tot he consumer with an emphasis on incorporating new innovations with emerging technologies and how to design those	Agri-Food Traceability an Fraud  Entpreneuship for Food	WP  WP	22,5	-

		get approval and <b>acceptance for implementation</b>	Advanced Research	WP		
University of Reading a	Personalised Nutrition and the Consumer	The track will focus on an individual's nutritional needs and requirements, considering how dietary interventions could be developed, based on knowledge of personalised data, such as phenotype & measurable physical and biological traits e.g. BMI, cholesterol level) and genotype. The track will be taught from the viewpoint of the scientific evidence basis that links diet to the health at a population level as well as an individual basis. It will provide students with an understanding of the physiological, biochemical and molecular genetic basis of chronic noncommunicable diseases, such as metabolic and cardiovascular diseases, to provide them with an understanding of topical issues in nutritional sciences and how this relates to the consumer	Understanding and influencing consumer behaviour  Microbes in Health and Diseases  Nutritional Science  Lifestyle Nutrigenetics and Personalised Nutrition	WP  WP  WP	22,5	English language skills (IELTS 6.5 with no significant weakness). A background containing a significant elements of chemistry and/or biological science
University of Reading b	Keine Änderung zur 1.Fassung	Keine Änderung zur 1. Fassung	Keine Änderung zur 1.Fassung	Keine Änderung zur 1.Fassung	Keine Änderung zur 1. Fassung	Keine Änderung zur 1. Fassung
University of Turin	Functional food compounds from natural sources	In this track, the students will acquire knowledges related to the most important functional compounds in foods,	Functional food compounds: Nutritional aspects	WP	22,5	



		<p>Functionality will be referred to both the effect that those compounds can have to human health, but also to the food itself. As a matter of fact, foods (and food side streams) contain a number of functional compounds which can be used in food preparation to reach specific technological objectives (protection from oxidation, structure, etc) The Modules will focus on the description of those active components, their separation (extraction) from different sources (both raw and waste materials) and their valorization in the production of functional foods and towards human health</p>	<p>Functional food compounds: food processing application</p> <p>Functional food compounds: types and processing technologies to obtain them</p>	<p>WP</p> <p>WP</p>		
--	--	---	--	---------------------	--	--

## 9. Die Prüfungsordnung wird um § 46 Übergangsbestimmungen (Absatz 1 bis 4 ) ergänzt:

### § 46 Übergangsbestimmungen

Hinsichtlich der mit Veröffentlichung in Kraft getretenen Änderungen gelten folgende Übergangsbestimmungen:

Abs.1 Studierende, die ihr Studium im Master-Studiengang „Food Systems“ bereits vor dem Wintersemester 2020/2021 begonnen haben, beenden ihr Studium nach den bisherigen Regelungen mit folgender Maßgaben

a) Für Studierende, die bis zum 30.09.2020 die Prüfung der Module „SPOC: Introduction to Food Systems“ und „Summer School: Introduction to Entrepreneurship“ bestanden haben, bleiben diese Module Pflichtmodule.

b) Für Studierende, die bis zum 30.09.2020 die Prüfung des Moduls „SPOC: Introduction to Food System“ angemeldet haben, diese aber noch nicht abgeschlossen haben, beenden das Pflichtmodul mit der bisherigen Prüfungsform und Gewichtung (50% Essay und 50% Klausur).

c) Für Studierende, die bis zum 30.09.2020 die Prüfung des Moduls „Summer School: Introduction to Entrepreneurship“ angemeldet haben, diese aber noch nicht abgeschlossen haben, belegen das Modul „Summer School: Entrepreneurship and Innovation in the Food System“ als Pflichtmodul.

Abs.2 Die Liste der Wahlmodule wurde erweitert. Die ergänzten Wahlmodule können ab dem WS 20/21 ebenfalls belegt werden.

Abs. 3 Studierende, die gemäß ihres vorgesehenen Pfades Module an den Universitäten Belfast, Reading und Turin absolvieren, können die neu angebotenen Tracks ebenfalls wählen.

Abs.4 Für die Studierenden mit Studienbeginn im WS19/20 gelten die bisherigen Pfade, wobei die ursprüngliche Pfadzuweisung beibehalten wird:

	<b>1. Semester</b>	<b>2. Semester</b>	<b>3. Semester</b>	<b>4. Semester</b>
Option 1	Universität Hohenheim	University of Reading	University of Warsaw	Universität Hohenheim
Option 2	Universität Hohenheim	University of Reading	Universidad Autonoma de Madrid	Universität Hohenheim
Option 3	Universität Hohenheim	Queen's University of Belfast	Universidad Autonoma de Madrid	Universität Hohenheim

## **Artikel 2**

Diese Änderungssatzung tritt am Tag nach der Veröffentlichung in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Hohenheim in Kraft und gilt für alle Studierenden.

Stuttgart, den 18. November 2020

Professor Dr. Stephan Dabbert

-Rektor-