

Fachprüfungs- und Studienordnung für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München

Vom 28. Juli 2008

Auf Grund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Art. 58 Abs. 1 Satz 1, Art. 61 Abs. 2 Satz 1 sowie Art. 43 Abs. 5 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Technische Universität München folgende Satzung:

Vorbemerkung zum Sprachgebrauch

Nach Art. 3 Abs. 2 des Grundgesetzes sind Frauen und Männer gleichberechtigt. Alle maskulinen Personen- und Funktionsbezeichnungen in dieser Satzung gelten für Frauen und Männer in gleicher Weise.

Inhaltsverzeichnis:

- § 34 Geltungsbereich, akademischer Grad
- § 35 Studienbeginn, Regelstudienzeit, ECTS
- § 36 Qualifikationsvoraussetzungen, Berufspraktikum
- § 37 Modularisierung, Modulprüfung, Lehrveranstaltungen, Studienrichtungen, Unterrichtssprache
- § 37a Berufspraktikum
- § 38 Prüfungsfristen, Studienfortschrittskontrolle, Fristversäumnis
- § 39 Prüfungsausschuss
- § 40 Anrechnung von Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen
- § 41 Studienbegleitendes Prüfungsverfahren
- § 42 Anmeldung und Zulassung zur Masterprüfung
- § 43 Umfang der Masterprüfung
- § 44 Wiederholung, Nichtbestehen von Prüfungen
- § 45 Studienleistungen
- § 46 Master's Thesis
- § 47 Bestehen und Bewertung der Masterprüfung
- § 48 Zeugnis, Urkunde, Diploma Supplement
- § 49 In-Kraft-Treten

Anlage 1: Module des Masterstudiengangs

Anlage 2: Eignungsverfahren

§ 34

Geltungsbereich, akademischer Grad

- (1) ¹Die Fachprüfungs- und Studienordnung (FPSO) für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel ergänzt die Allgemeine Prüfungs- und Studienordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge an der Technischen Universität München (APSO) in der jeweils geltenden Fassung. ²Die APSO hat Vorrang.
- (2) ¹Aufgrund der bestandenen Masterprüfung wird der akademische Grad „Master of Science“ („M.Sc.“) verliehen. ²Dieser akademische Grad kann mit dem Hochschulzusatz „(TUM)“ geführt werden.

§ 35

Studienbeginn, Regelstudienzeit, ECTS

- (1) Studienbeginn für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München ist grundsätzlich im Wintersemester.
- (2) ¹Der Umfang der für die Erlangung des Mastergrades erforderlichen Lehrveranstaltungen im Pflicht- und Wahlpflichtbereich beträgt 87 Credits (81 Semesterwochenstunden), verteilt auf vier Semester. Hinzu kommen 30 Credits für die Durchführung der Master's Thesis gemäß § 46 und 3 Credits für das Berufspraktikum. ²Der Umfang der zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen im Pflicht- und Wahlpflichtbereich gemäß Anlage 1 im Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel beträgt damit mindestens 120 Credits. ³Die Regelstudienzeit für das Masterstudium beträgt insgesamt vier Semester.

§ 36

Qualifikationsvoraussetzungen, Berufspraktikum

- (1) Die Qualifikation für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel wird nachgewiesen durch
 1. einen an einer in- oder ausländischen Hochschule erworbenen, mindestens sechssemestrigen, qualifizierten Bachelorabschluss oder einen mindestens gleichwertigen Abschluss in den Studiengängen Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel, Bioprozesstechnik, Brauwesen und Getränketechnologie oder vergleichbaren Studiengängen,
 2. das Bestehen des Eignungsverfahrens gemäß Anlage 2.
- (2) Ein im Sinne von Abs. 1 qualifizierter Hochschulabschluss liegt vor, wenn dieser die Ablegung von Prüfungsleistungen umfasst, die den Prüfungsleistungen in dem wissenschaftlich orientierten einschlägigen Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel der Technischen Universität München gleichwertig sind und den fachlichen Anforderungen des Masterstudienganges Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel entsprechen.

- (3) ¹Bewerber, die bereits für den gleichnamigen inländischen universitären Bachelorstudiengang nach Durchführung eines Eignungsfeststellungsverfahrens zugelassen wurden oder aber im Rahmen des Bachelorstudiengangs eine Grundlagen- und Orientierungsprüfung im in Satz 2 dargestellten Umfang abgelegt haben, erfüllen die Voraussetzungen gemäß Abs. 1. ²Eine Grundlagen- und Orientierungsprüfung ist eine Prüfung, die in den ersten beiden Semestern die grundlegenden theoretischen Kenntnisse des Faches als Prüfungsinhalt umfasst. ³Der Studierende gilt zu der überwiegenden Zahl der studienbegleitenden Prüfungen dieses Abschnitts als gemeldet. ⁴Nicht bestandene Prüfungen können in der Regel nur einmal wiederholt werden.
- (4) ¹Zur Feststellung nach Abs. 2 wird der Modulkatalog des Bachelorstudienganges Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel herangezogen, aus dem Vorlesungen im Umfang von 145 Credits nachzuweisen sind, die im Umfang und Anspruch gleichwertig zur entsprechenden Veranstaltungen der Technischen Universität München sind. ²Wird dieser Nachweis nicht erbracht, so kann der Prüfungsausschuss das Ablegen von Zusatzprüfungen in den ersten beiden Semestern des Studiums verlangen. ³Der Studienbewerber ist hierüber nach Sichtung der Unterlagen zu informieren.
- (5) Über die Vergleichbarkeit des Studiengangs, über die Feststellung der speziellen fachlichen Eignung sowie über die Gleichwertigkeit der an ausländischen Hochschulen erworbenen Hochschulabschlüsse entscheidet der Prüfungsausschuss unter Beachtung des Art. 63 Bayerisches Hochschulgesetz.

§ 37

Modularisierung, Modulprüfung, Lehrveranstaltungen, Studienrichtungen, Unterrichtssprache

- (1) ¹Generelle Regelungen zu Modulen und Lehrveranstaltungen sind in den §§ 6 und 8 APSO getroffen. ²Bei Abweichungen zu Modulfestlegungen gilt § 12 Abs. 8 APSO.
- (2) Der Studienplan mit den Lehrveranstaltungen im Pflicht- und Wahlpflichtbereich ist in der Anlage 1 aufgeführt.
- (3) In der Regel ist im Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel die Unterrichtssprache deutsch.

§ 37 a

Berufspraktikum

- (1) ¹Es ist eine berufspraktische Ausbildung als Studienleistung im Sinne von § 45 abzuleisten. ²Sie wird im Rahmen einer achtwöchigen Tätigkeit erbracht und mit 3 Credits bewertet. ³Sie muss bis zum Ende des vierten Semesters abgeschlossen sein. ⁴Die erfolgreiche Teilnahme wird von den Betrieben und Behörden bestätigt, in denen die Ausbildung stattgefunden hat, und durch Praktikumsberichte nachgewiesen. ⁵Der Nachweis der vollständigen Ableistung des Berufspraktikums sowie die Anerkennung des Prüfungsausschusses sind Voraussetzung für die Aushändigung des Masterzeugnisses.

- (2) Über die Anerkennung einer erfolgreich abgeschlossenen Berufsausbildung oder einer gleichwertigen Leistung als berufspraktische Ausbildung entscheidet der Prüfungsausschuss.

§ 38

Prüfungsfristen, Studienfortschrittskontrolle, Fristversäumnis

- (1) Prüfungsfristen, Studienfortschrittskontrolle und Fristversäumnis sind in § 10 APSO geregelt.
- (2) ¹Aus den in Anlage 1 aufgeführten Modulprüfungen aus den ersten beiden Semestern müssen bis zum Ende des zweiten Semesters mindestens 20 Credits erbracht werden. ²Bei Fristüberschreitung gilt § 10 Abs. 5 APSO entsprechend.

§ 39

Prüfungsausschuss

Die für Entscheidungen in Prüfungsangelegenheiten zuständige Stelle gemäß § 29 APSO ist der Masterprüfungsausschuss der Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie.

§ 40

Anrechnung von Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen

- (1) Die Anrechnung von Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen regelt § 16 APSO.
- (2) Es müssen jedoch jeweils mindestens die Hälfte der Prüfungsleistungen aus Pflicht- und Wahlpflichtmodulen der Masterprüfung, gemessen gemäß ECTS, im Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München erbracht werden.
- (3) Eine an einer Universität in einem wissenschaftlichen Hochschulstudiengang abgefasste Diplomarbeit oder Master's Thesis mit fachlich einschlägigem Thema kann als Master's Thesis anerkannt werden.

§ 41

Studienbegleitendes Prüfungsverfahren

- (1) ¹Die Modulprüfungen werden in der Regel studienbegleitend abgelegt. ²Art und Dauer einer Modulprüfung gehen aus Anlage 1 hervor. ³Bei Abweichungen von diesen Festlegungen ist § 12 Abs. 8 APSO zu beachten. ⁴Für die Bewertung der Modulprüfung gilt § 17 APSO.
- (2) Auf Antrag des Studierenden und mit Zustimmung der Prüfenden können bei deutschsprachigen Lehrveranstaltungen Prüfungen in englischer Sprache abgelegt werden.

§ 42

Anmeldung und Zulassung zur Masterprüfung

- (1) ¹Mit der Immatrikulation in den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel gilt ein Studierender zu den Modulprüfungen der Masterprüfung als zugelassen. ²Ebenfalls gelten Studierende zu einzelnen Modulprüfungen als

zugelassen, die sie im Rahmen des konsekutiven Bachelorstudiengangs Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München als Zusatzprüfungen gemäß § 49 a der Fachprüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel der Technischen Universität München vom 8. Juli 2008 ablegen.

- (2) ¹Die Anmeldung zur einer Modulprüfung im Pflicht- und Wahlpflichtbereich regelt § 15 Abs. 1 APSO. ²Die Anmeldung zu einer entsprechenden Wiederholungsprüfung in einem nicht bestandenen Pflicht- oder Wahlpflichtmodul regelt § 15 Abs. 3 APSO.
- (3) Bei Nichterscheinen zum Prüfungstermin gilt die Modulprüfung als abgelegt und nicht bestanden, sofern nicht triftige Gründe gemäß § 10 Abs. 7 APSO vorliegen.

§ 43 Umfang der Masterprüfung

- (1) Die Masterprüfung umfasst:
 - 1. die Modulprüfungen in den entsprechenden Modulen gemäß Abs. 2,
 - 2. die Master's Thesis gemäß § 46.
- (2) ¹Die Modulprüfungen sind in der Anlage 1 aufgelistet. ²Es sind 45 Credits in den Pflichtmodulen und mindestens 42 Credits in Wahlpflichtmodulen nachzuweisen. ³Bei der Wahl der Module ist § 8 Abs. 2 APSO zu beachten.

§ 44 Wiederholung, Nichtbestehen von Prüfungen

- (1) Die Wiederholung von Prüfungen ist im § 24 APSO geregelt.
- (2) Das Nichtbestehen von Prüfungen regelt § 23 APSO.

§ 45 Studienleistungen

Neben den in § 43 Abs. 1 genannten Prüfungsleistungen ist als Studienleistung ein Berufspraktikum nach § 37 a Abs. 1 nachzuweisen.

§ 46 Master's Thesis

- (1) Gemäß § 18 APSO hat jeder Studierende im Rahmen der Masterprüfung eine Master's Thesis anzufertigen.
- (2) Die Master's Thesis soll nach erfolgreicher Ablegung aller Modulprüfungen begonnen werden.

- (3) ¹Die Zeit von der Ausgabe bis zur Ablieferung der Master's Thesis darf sechs Monate nicht überschreiten. ²Für die bestandene Masters's Thesis werden 30 Credits vergeben.
- (4) ¹Der Abschluss der Master's Thesis besteht aus einer schriftlichen Ausarbeitung und einem Vortrag über deren Inhalt. ²Der Vortrag geht nicht in die Benotung ein.

§ 47

Bestehen und Bewertung der Masterprüfung

- (1) Die Masterprüfung ist bestanden, wenn alle im Rahmen der Masterprüfung gemäß § 43 Abs. 1 abzulegenden Prüfungen bestanden sind und ein Punktekontostand von mindestens 120 Credits erreicht ist.
- (2) ¹Die Modulnote wird gemäß § 17 APSO errechnet. ²Die Gesamtnote der Masterprüfung wird als gewichtetes Notenmittel der Module gemäß § 43 Abs. 2 und der Master's Thesis errechnet. ³Die Notengewichte der einzelnen Module entsprechen den zugeordneten Credits. ⁴Das Gesamturteil wird durch das Prädikat gemäß § 17 APSO ausgedrückt.

§ 48

Zeugnis, Urkunde, Diploma Supplement

¹Ist die Masterprüfung bestanden, so sind gemäß § 25 Abs. 1 und § 26 ein Zeugnis, eine Urkunde und ein Diploma Supplement mit einem Transcript of Records auszustellen. ²Als Datum des Zeugnisses ist der Tag anzugeben, an dem alle Prüfungsleistungen erfüllt sind.

§ 49

In-Kraft-Treten

- (1) ¹Diese Satzung tritt mit Wirkung vom 1. Mai 2008 in Kraft. ²Sie gilt für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2008/2009 ihr Fachstudium an der Technischen Universität München aufnehmen.
- (2) Gleichzeitig tritt die Fachprüfungsordnung für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München vom 23. April 2001 (KWMBI II 2002, S 421), zuletzt geändert durch Satzung vom 1. August 2007, vorbehaltlich der Regelung in Abs. 1 Satz 2 außer Kraft.

Anlage 1: Module des Masterstudiengangs

Nr.	Modulbezeichnung	SWS			Credits	Prüfungsart	Prüfungsdauer
		V	Ü	P			

A Pflichtmodule**1. Semester**

1	Bioprozesstechnik 1	2	0	0	2	schriftlich	60	
2	Lebensmittelverfahrenstechnik 2	2	1	0	3	schriftlich	90	
3	Marketing in der Konsumgüterindustrie	2	0	0	2	3	schriftlich	60
4	Partikeltechnologie	2	2	0	4	5	schriftlich	120
5	Physikalische Chemie 1	2	0	0	2	3	schriftlich	90
6	Rheologie der Lebensmittel	2	0	0	2	2	schriftlich	60
7	Berufspraktikum (8 Wochen)					3	Studienleistung	
	Summe Pflichtmodule				15	21		

2. Semester

8	Hygienic Processing	2	0	0	2	2	schriftlich	90
9	Innovative Lebensmittelkonzepte und -technologien	2	0	0	2	2	schriftlich	90
10	Lebensmittelrecht	2	1	0	3	3	schriftlich	120
11	Lebensmittelwissenschaftliches Seminar	4	0	0	4	7	schr. Review plus Vortrag	
12	Physikalische Chemie 2	1	1	0	2	2	schriftlich	60
13	Recent topics in food and beverage science	2	0	0	2	2	schriftlich	60
14	Simulation von Produktionssystemen	2	0	0	2	2	schriftlich	60
15	Verpackungstechnik – Maschinelle Prozesse	2	0	0	2	2	schriftlich	120
	Summe Pflichtmodule				19	22		

3. Semester

16	Wissenschaftlich-Technisches Rechnen	2	1	0	3	3	schriftlich	90
17	Mikro- und Makrostrukturen in Lebensmitteln	2	0	0	2	2	schriftlich	60
	Summe Pflichtmodule				5	5		

4. Semester

18	Master's Thesis					30		
	Summe Pflichtmodule					30		

Erläuterungen:

SWS = Semesterwochenstunden; V = Vorlesung; Ü = Übung; P = Praktikum

B Wahlpflichtmodule

Im den ersten drei Fachsemestern müssen insgesamt mindestens 42 Credits aus dem Katalog der Wahlpflichtmodule erworben werden. Davon sind mindestens 3 Credits aus dem Bereich „Allgemeinbildende Module“ und mindestens 6 Credits aus dem Bereich „Vertiefungspraktika“ zu erbringen. Module, die bereits Bestandteil der Bachelorprüfung waren, können nicht erneut belegt werden.

Nr.	Modulbezeichnung	SWS V Ü P	SWS	Sem.	Credits	Art der Prüfung	Prüfungs- dauer
-----	------------------	--------------	-----	------	---------	--------------------	--------------------

Allgemeinbildende Module (mindestens 3 Credits)

19	Arbeitsrecht	2 0 0	2	S	3	schriftlich	60
20	Grundlagen der Unternehmensbesteuerung	2 0 0	2	W	3	schriftlich	60
21	Consumer Research Methods	2 0 0	2	W	3	schriftlich	60
22	Regenerative Energien, neue Energietechnologien	2 0 0	2	S	3	schriftlich	60

Vertiefungspraktika (mindestens 6 Credits)

Die Teilnahme an Praktika setzt in der Regel den Besuch der zugehörigen Vorlesung bzw. das Bestehen der entsprechenden Prüfung voraus. Fortgeschrittene Veranstaltungen setzen die Teilnahme an der entsprechenden Grundveranstaltung voraus.

23	Praktikum Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
24	Praktikum CAD	0 0 3	3	W	3	schriftlich	60
25	Praktikum EDV	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
26	Praktikum Filtrationstechnik	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
27	Praktikum Getränketechnologie	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
28	Praktikum Lebensmittelanalytik 2	0 0 4	4	S	4	schriftlich	60
29	Praktikum Lebensmittelchemie 2	0 0 5	5	S	5	schriftlich	60
30	Praktikum Lebensmittelverfahrenstechnik und Bioprozesstechnik	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
31	Praktikum Mikrobiologie 2	0 0 3	3	W	3	schriftlich	60
32	Praktikum Prozessautomation	0 0 4	4	S	4	schriftlich	60
33	Praktikum Starterkulturen	0 0 3	3	W	3	schriftlich	60
34	Praktikum Strömungsmesstechnik	0 0 3	3	W	3	schriftlich	60
35	Praktikum Strukturbildungs- und -analyse von Lebensmitteln	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
36	Praktikum Technologie der Milch und Milchprodukte	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
37	Praktikum Verfahrenstechnik	0 0 3	3	S	3	schriftlich	60
38	Praktikum Verpackungstechnik	0 0 3	3	W	3	schriftlich	60
39	Praktikum Wärmetechnik	0 0 3	3	W	3	schriftlich	60

Nr.	Modulbezeichnung	SWS V Ü P	SWS	Sem.	Credits	Art der Prüfung	Prüfungs- dauer
-----	------------------	--------------	-----	------	---------	--------------------	--------------------

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Biotechnologie und Mikrobiologie

40	Biofunktionalität der Lebensmittel	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
41	Entwicklung von Starterkulturen	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
42	Enzymtechnologie	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
43	Getränkemikrobiologie	2 0 4	6	W+S	6	schriftlich	60
44	Lebensmittelbiotechnologie	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
45	Lebensmittelhygiene	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
46	Lebensmittelmykologie	2 0 0	2	S	2	mündlich	20
47	Molekulare Bakteriengenetik	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Chemische und Physikalische Analytik

48	Instrumentelle Analytik	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
49	Interaktion zwischen Lebensmittel und Verpackung	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
50	Lebensmittelanalytik 2	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
51	Rückstände in Lebensmitteln und Analytische Kontrollmöglichkeiten	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Energie- und Umwelttechnik

52	Abfallwirtschaft	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
53	Energetische Biomassennutzung	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
54	Energiemonitoring	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
55	Energietechnik in der Ernährungsindustrie	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
56	Luftreinhaltung	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
57	Trink-, Brauch-, Abwasser	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
58	Umweltmesstechnik	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
59	Verpackung und Umwelt	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Ingenieurwissenschaften und Verfahrenstechnik

60	Bioprozesstechnik 2	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
61	Brauereianlagen	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
62	Getränkeabfüllanlagen	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
63	Hygienic Design	2 2 0	4	W	4	schriftlich	60
64	Optische Verfahren zur Strömungsuntersuchung	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
65	Projektieren von Lebensmittelbetrieben	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
66	Werkstoffkunde	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60

Nr.	Modulbezeichnung	SWS V Ü P	SWS	Sem.	Credits	Art der Prüfung	Prüfungs- dauer
-----	------------------	--------------	-----	------	---------	--------------------	--------------------

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Informationstechnologie

67	Grundlagen des Programmierens	2 2 0	4	W	4	schriftlich	60
68	Prozessleittechnik	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Lebensmittel- und Getränketechnologie

69	Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
70	Biogenese der Lebensmittelrohstoffe	3 0 0	3	S	3	schriftlich	60
71	Brauereirohstoffe	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
72	Chemie und Technologie der Lebensmittel	4 0 0	4	W+S	4	schriftlich	60
73	Einführung in die Brauereitechnologie	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
74	Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
75	Sensorik, Rohstoff- und Lebensmittelkunde	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
76	Technologie der Fleischgewinnung und -verarbeitung	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
77	Technologie der Wein- und Branntweinerzeugnisse	4 0 0	4	W	4	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Rechts- und Wirtschaftswissenschaften

78	Aktuelle Themen der Betriebswirtschaftslehre	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
79	Business Plan: Geschäftsidee und Markt	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
80	Business Plan: Vertrieb und Finanzen	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
81	BWL lebensmittelherstellender und –verarbeitender Betriebe 2	2 0 0	2	W	3	schriftlich	60
82	Controlling 2	2 0 0	2	W	3	schriftlich	60
83	Ernährungsökonomik	4 0 0	4	S	5	schriftlich	60
84	Gewerblicher Rechtsschutz	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60
85	Innovationsmanagement in der Ernährungsindustrie	2 0 0	2	S	3	schriftlich	60
86	Management	2 0 0	2	W	3	schriftlich	60
87	Operations Research in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	4 0 0	4	W	5	schriftlich	60
88	Spezielle Fragen des Steuerrechts	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
89	Technisches Innovationsmanagement	2 0 0	2	S	2	schriftlich	60
90	Umwelt- und Planungsrecht	2 0 0	2	W	2	schriftlich	60

C Creditbilanz der jeweiligen Semester

Semester	Credits					SWS
	Pflichtmodule		Wahlpflicht- module	Master's Thesis	Gesamt	
	Prüfungs- leistung	Studien- leistung				
1	18	3	9		30	24
2	22		8		30	27
3	5		25		30	30
4				30	30	
Summen	45	3	42		120	81

Anlage 2: Eignungsverfahren

Eignungsverfahren für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München

1. Zweck des Verfahrens

¹Die Qualifikation für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel setzt neben den Voraussetzungen des § 36 Abs. 1 Nr. 1 den Nachweis der Eignung gemäß § 36 Abs. 1 Nr. 2 nach Maßgabe der folgenden Regelungen voraus. ²Die besonderen Qualifikationen und Fähigkeiten der Bewerber sollen dem Berufsfeld Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel entsprechen. ³Einzelne Eignungsparameter sind unter anderem

- 1.1 Fähigkeit zu wissenschaftlicher bzw. grundlagen- und methodenorientierter Arbeitsweise
- 1.2 Vorhandene Fachkenntnisse aus dem Erststudium im Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel
- 1.3 Erkennbares persönliches Interesse und entsprechendes Hintergrundwissen für Fragestellungen der Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel und verwandte Fachgebiete

2. Verfahren zur Prüfung der Eignung

2.1 Das Verfahren zur Prüfung der Eignung wird jährlich durch die Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie durchgeführt.

2.2 ¹Die Anträge auf Zulassung zum Verfahren sind auf den von der Studienfakultät herausgegebenen Formularen für das Wintersemester bis zum 31. Mai an den Studiendekan der Studienfakultät zu stellen (Ausschlussfristen). ²Abweichend von Satz 1 sind die Anträge auf Zulassung zum Verfahren für das Wintersemester 2008/2009 bis zum 31. Juli zu stellen. ³Unterlagen gemäß Nr. 2.3.2 können für das Wintersemester bis zum 15. August nachgereicht werden.

2.3 Dem Antrag sind beizufügen:

2.3.1 ein tabellarischer Lebenslauf,

2.3.2 ein Nachweis über einen Hochschulabschluss gemäß § 36; liegt dieser Nachweis zum Zeitpunkt der Antragstellung noch nicht vor, muss ein vollständiger Nachweis der Studien- und Prüfungsleistungen im Erststudium (Transcript of Records) beigefügt werden; der Nachweis über den Hochschulabschluss ist unverzüglich nach Erhalt, spätestens jedoch zur Immatrikulation vorzulegen;

2.3.3 eine schriftliche Begründung von maximal 1 bis 2 DIN-A4 Seiten für die Wahl des Studiengangs Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München, in der der Bewerber darlegt, aufgrund welcher spezifischer Begabungen und Interessen er sich für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München besonders geeignet hält. Weitere Anhaltspunkte für die schriftliche Begründung liefern die in Nr. 1 Satz 3 aufgeführten Eignungsparameter.

2.3.4 eine Versicherung, dass der Bewerber die Begründung für die Wahl des Studiengangs selbständig und ohne fremde Hilfe angefertigt hat und die aus fremden Quellen übernommenen Gedanken als solche gekennzeichnet hat;

2.3.5 der Nachweis über eine studiengangspezifische Berufsausbildung oder eine berufspraktische Tätigkeit von mindestens 18 Wochen.

2.4 Bewerber, die den Bachelor- oder Diplomabschluss an der Technischen Universität München erworben haben, müssen dem Antrag die Unterlagen nach Nr. 2.3.2 bis Nr. 2.3.4 nicht beifügen.

3. Kommission zum Eignungsverfahren

- 3.1 ¹Das Eignungsverfahren wird von einer Kommission durchgeführt, der in der Regel der für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel zuständige Studiendekan, mindestens zwei Hochschullehrer und mindestens ein wissenschaftlicher Mitarbeiter angehören. ²Mindestens die Hälfte der Kommissionsmitglieder müssen Hochschullehrer sein. ³Ein studentischer Vertreter wirkt in der Kommission beratend mit.
- 3.2 ¹Die Bestellung der Mitglieder erfolgt durch den Studienfakultätsrat. ²Mindestens ein Hochschullehrer wird als stellvertretendes Mitglied der Kommission bestellt. ³Den Vorsitz der Kommission führt in der Regel der Studiendekan. ⁴Für den Geschäftsgang gilt Art. 41 BayHSchG in der jeweils geltenden Fassung.

5. Durchführung des Eignungsverfahrens

5.1 Erste Stufe der Durchführung des Eignungsverfahrens.

- 5.1.1 ¹Die Kommission beurteilt anhand der eingehenden schriftlichen Bewerbungsunterlagen, ob ein Bewerber die Eignung zum Studium gemäß Nr. 1 besitzt (Erste Stufe der Durchführung des Eignungsverfahrens). ²Dazu werden die schriftlichen Unterlagen zunächst von jeweils zwei Kommissionsmitgliedern gesichtet und selbständig bewertet. ³Die Kommission prüft sodann auf der Grundlage der eingereichten Bewerbungsunterlagen, ob der Bewerber sich aufgrund seiner nachgewiesenen Qualifikation und seiner dargelegten spezifischen Begabungen und Fähigkeiten für das Studium eignet. ⁴Die Kommission hat die eingereichten Unterlagen auf einer Skala von 0 bis 100 Punkten zu bewerten, wobei 0 das schlechteste und 100 das beste zu erzielende Ergebnis ist:

- 5.1.2 ¹Die Punktezahl des Bewerbers ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen. ²Nichtverschwindende Kommastellen sind aufzurunden.

- 5.1.3 ¹Bewerber, die mindestens 80 Punkte erreicht haben, erhalten eine Bestätigung über das bestandene Eignungsverfahren.

²In Fällen, in denen gem. § 36 Abs. 4 festgestellt wurde, dass nur einzelne fachliche Voraussetzungen für das Masterstudium aus dem Erststudium nicht vorliegen, kann die Kommission zum Eignungsverfahren als Auflage fordern, zusätzliche Grundlagenprüfungen aus dem Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel im Ausmaß von maximal 30 Credits abzulegen. ³Dies ist auch bei einer Zulassung nach Satz 1 möglich. ⁴Meldet sich der Studierende zu diesen Grundlagenprüfungen nicht so rechtzeitig an, dass sie im ersten Studienjahr abgelegt werden können, so gelten sie als erstmals abgelegt und nicht bestanden. ⁵Nicht bestandene Grundlagenprüfungen dürfen nur einmal und nur zum nächstmöglichen Prüfungstermin wiederholt werden. ⁶Der Prüfungsausschuss kann die Zulassung zu einzelnen Modulprüfungen vom Bestehen der Grundlagenprüfungen abhängig machen.

- 5.1.4 ¹Ungeeignete Bewerber mit einer Gesamtnote von weniger als 70 Punkten erhalten einen mit Gründen und Rechtsbehelfsbelehrung versehenen Ablehnungsbescheid, der von der Leitung der Hochschule zu unterzeichnen ist. ²Die Unterschriftsbefugnis kann auf den Vorsitzenden der Kommission delegiert werden.

5.2 Zweite Stufe der Durchführung des Eignungsverfahrens

- 5.2.1 ¹Die übrigen Bewerber werden zu einem Eignungsgespräch eingeladen. Bei Nichterreichen der in Nr. 5.1.3 Satz 1 festgelegten Punkte gilt dies auch für Bewerber, für die eine Auflage gem. Nr. 5.1.3 Satz 2 festgelegt wurde. (Zweite Stufe des Eignungsverfahrens).

²Der Termin für das Eignungsgespräch wird mindestens eine Woche vorher bekannt gegeben. Zeitfenster für eventuell durchzuführende Eignungsgespräche müssen vor

Ablauf der Bewerbungsfrist festgelegt sein. ³Der festgesetzte Termin des Gesprächs ist vom Bewerber einzuhalten. ⁴Ist der Bewerber aus von ihm nicht zu vertretenden Gründen an der Teilnahme am Eignungsgespräch verhindert, so kann auf begründeten Antrag ein Nachtermin bis spätestens zwei Wochen vor Vorlesungsbeginn anberaumt werden.

- 5.2.2 ¹Das Eignungsgespräch ist für jeden Bewerber einzeln durchzuführen. ²Das Gespräch umfasst eine Dauer von mindestens 20 und höchstens 30 Minuten je Bewerber und soll zeigen, ob der Bewerber erwarten lässt, das Ziel des Studiengangs auf wissenschaftlicher Grundlage selbständig und verantwortungsbewusst zu erreichen. ³Das Eignungsgespräch erstreckt sich auf die Motivation des Bewerbers für den Studiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel und die in Nr. 1 aufgeführten Eignungsparameter. ⁴Fachwissenschaftliche Kenntnisse, die erst in dem Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel vermittelt werden sollen, entscheiden nicht. ⁵In dem Gespräch muss der Bewerber den Eindruck bestätigen, dass er für den Studiengang geeignet ist. ⁶Mit Einverständnis des Bewerbers kann ein studentischer Vertreter als Zuhörer zugelassen werden.
- 5.2.3 ¹Das Eignungsgespräch wird von mindestens zwei Mitgliedern der Kommission durchgeführt. ²Jedes der Mitglieder hält das Ergebnis des Eignungsgesprächs auf einer Punkteskala von 0 bis 100 fest, wobei 0 das schlechteste und 100 das beste zu erzielende Ergebnis ist.
- 5.2.4 ¹Die Punktezahl des Bewerbers ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen von Nr. 5.2.3. ²Nichtverschwindende Kommastellen sind aufzurunden. ³Bewerber, die 80 oder mehr Punkte erreicht haben, werden als geeignet eingestuft.
- 5.2.5 ¹Das Ergebnis des Eignungsverfahrens wird dem Bewerber – ggf. unter Beachtung der in Stufe 1 nach Nr. 5.1.3 Satz 2 bereits festgelegten Auflagen - schriftlich mitgeteilt. ²Der Bescheid ist von der Leitung der Hochschule zu unterzeichnen. ³Die Unterschriftsbefugnis kann auf den Vorsitzenden der Kommission übertragen werden. ⁴Ein Ablehnungsbescheid ist mit Begründung und einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen.
- 5.2.6 Zulassungen im Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel gelten bei allen Folgebewerbungen in diesem Studiengang.

6. Niederschrift

¹Über den Ablauf des Eignungsverfahrens in der ersten und in der zweiten Stufe ist eine Niederschrift anzufertigen, aus der Tag, Dauer und Ort des Eignungsverfahrens, die Namen der Kommissionsmitglieder, die Namen der Bewerber und die Beurteilung der Kommissionsmitglieder sowie das Gesamtergebnis ersichtlich sein müssen. ²Aus der Niederschrift müssen die wesentlichen Gründe und die Themen des Gesprächs mit den Bewerbern ersichtlich sein; die wesentlichen Gründe und die Themen können stichwortartig aufgeführt werden.

7. Wiederholung

Bewerber, die den Nachweis der Eignung für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel nicht erbracht haben, können sich nicht erneut zum Eignungsverfahren anmelden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Akademischen Senats der Technischen Universität München vom 16. Juli 2008 sowie der Genehmigung durch den Präsidenten der Technischen Universität München vom 28. Juli 2008.

München, den 28. Juli 2008

Technische Universität München

Wolfgang A. Herrmann
Präsident

Diese Satzung wurde am 28. Juli 2008 in der Hochschule niedergelegt; die Niederlegung wurde am 28. Juli 2008 durch Anschlag in der Hochschule bekannt gemacht. Tag der Bekanntmachung ist daher der 28. Juli 2008.