



Universität für Bodenkultur Wien

University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna

Curriculum

für das Individuelle Masterstudium

mit der Bezeichnung:

Food Science and Plant Biotechnology

With focus on Food Safety and Innovation



INHALT

§ 1	Qualifikationsprofil	3
§ 2	Aufbau des Studiums	7
§ 3	Lehrveranstaltungen.....	8
§ 4	Freie Wahlveranstaltungen.....	9
§ 5	Pflichtpraxis	9
§ 6	Masterarbeit	10
§ 7	Abschluss.....	11
§ 8	Akademischer Grad	11
§ 9	Prüfungsordnung.....	11

§ 1 QUALIFIKATIONSPROFIL

Das individuelle und größtenteils in englischer Sprache abgehaltene Masterstudium **Food Science and Plant Biotechnology** ist ein Studium, das der Vertiefung und Ergänzung der wissenschaftlichen Berufsvorbildung auf der Grundlage eines Bachelorstudiums dient. (§ 51 Abs. 2 Z 5 UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009). Das Studium erfüllt die Anforderungen des Art. 11 lit e der Richtlinie über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, 2005/36/EG.

Der individuelle Masterstudiengang kombiniert Fächer aus den drei Masterstudiengängen „Biotechnologie“, „Lebensmittelwissenschaften & -technologie“ und „Safety in the Food Chain“.

Das Ziel des Studienprogramms ist es, die Studierenden mit ausreichendem theoretischen Wissen sowie technischem Knowhow auszustatten, welches sie dazu befähigt, Forschung im Bereich der Lebensmittel- und Pflanzenbiotechnologie durchzuführen. Die AbsolventInnen sollen dabei nicht nur die Wichtigkeit und die Bedeutung von Biotechnologischen Prozessen in der Lebensmittelproduktion verstehen, sondern auch dazu befähigt sein, diese Technologien in ihrer Forschung anzuwenden. Zudem sollen die StudentInnen einen Einblick darin erhalten, welche Rolle die moderne Pflanzenbiotechnologie in der Lebensmittelsicherheit im Bereich der Herstellung von GMOs und der Optimierung von Lebensmittelbestandteilen spielt.

(Pflanzen-) Biotechnologie ist die Integration von Biowissenschaften, Chemie und Verfahrenstechnik mit dem Ziel der technologischen Nutzung von Organismen, Zellen und Makromolekülen zur Verarbeitung, Veredelung und Aufbereitung von biogenen Rohstoffen zur Produktion von Wertstoffen zum Wohle der Gesellschaft und der Umwelt.

Lebensmittelwissenschaften und -Technologie liegen in der Untersuchung von pflanzlichen, tierischen und mikrobiologischen Rohstoffen und deren Verarbeitung zu Lebensmitteln unter Anwendung Natur- und ingenieurwissenschaftlicher sowie technologischer Prinzipien und Methoden moderner Lebensmittelproduktion. Dabei wird der Qualität des Produktionsprozesses sowie der produzierten Lebensmittel, insbesondere aus ethischer, ökologischer, gesundheitlicher und ernährungsphysiologischer Sicht besondere Beachtung geschenkt.

Lebensmittelsicherheit ist zu einem Thema von größter Wichtigkeit für die Volksgesundheit geworden. Dazu geführt haben strukturelle aber auch organisatorische Veränderungen.

Gründe für diese Entwicklung waren vor allem

- die Globalisierung im Lebensmittelhandel
- Veränderungen in den Ess- bzw. Konsumgewohnheiten der Konsumenten
- neue Gesetzgebung
- Entdeckung neuer pathogener Keime sowie toxikologischer Risiken
- Vorhandensein neuer, immer sensitiver werdender Nachweismethoden
- Entwicklung verbesserter Möglichkeiten der Informationstechnologie
- steigendes Interesse der Konsumenten an der Lebensmittelsicherheit und -qualität

Lebensmittelinnovation zielt auf das Anwenden des Wissens im Interdisziplinären Bereich zwischen Lebensmittelwissenschaften, Gesundheit und Innovation ab.

Das Studium gliedert sich in folgende Teilbereiche:

- Lebensmittelwissenschaft & -technologie
- Pflanzenbiotechnologie
- Innovation, Qualität & Consumer Science

1a) Kenntnisse, Fertigkeiten, persönliche und fachliche Kompetenzen

Kenntnisse:

Absolventinnen und Absolventen des Masterstudienganges „Food Science & Plant Biotechnology“ haben durch die Integration von Lebensmittelwissenschaften, Biotechnologie sowie Pflanzenwissenschaften mit den Grundlagen aus Biochemie, Biologie und Genetik, ein grundlegendes Verständnis erworben, auf dessen Basis sie Entwicklung, Verbesserung und Nutzung der Pflanzen und Mikroorganismen als Lebensmittel zur Verarbeitung und Aufbereitung, sowie zur Produktion von Wertstoffen zum Wohle der Gesellschaft und der Umwelt nutzen können. Des Weiteren ist der Studiengang auf den gesamten Prozess der Entwicklung von Produkten im Lebensmittelsektor ausgerichtet.

Durch die Vernetzung der Bereiche sind die AbsolventInnen in der Lage die Verbindungen zwischen Lebensmittel – Ernährung – Gesundheit – Technologie besser zu verstehen.

Der/Die AbsolventIn ist in der Lage einen Produktentwicklungsprozess anwendungsspezifisch und unter Kenntnis des Marktes zu designen und hat sowohl einen Überblick über die lebensmittelwissenschaftlichen Methoden als auch Ernährungs- und Inhaltsstoffspezifisches Wissen. Unter anderem ist der/die AbsolventIn in der Lage, markttaugliche Produktideen zu konkretisieren und für den Vertrieb aufzubereiten.

Die AbsolventInnen besitzen Wissen über neue Verfahren und moderne Aspekte der Lebensmittelforschung und können Wechselwirkungen zwischen Lebensmittel und Mensch darlegen. Sie sind befähigt, Sicherheitsbeurteilungen neuartiger Lebensmittel unter Einbeziehung der Kenntnisse der Lebensmitteltoxikologie zu diskutieren und deren Authentizität zu beurteilen. Zudem sind sie fähig die Qualität der Lebensmittel anhand der Sensorik zu beurteilen.

Die AbsolventInnen sind in der Lage Lebensmittel sowohl tierischer als auch pflanzlicher Herkunft zu beurteilen und sind fähig, Qualitäts- und Sicherheitsfragen in diesem Zusammenhang zu behandeln. Sie besitzen praxisrelevante Kenntnisse im Bereich Lebensmittelrecht und kennen die Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnung.

Absolventen sind in der Lage, eine solide, forschungsbasierte Problemdiagnose durch die Integration von Wissen aus interdisziplinären Bereichen wie Naturwissenschaften, Sozialwissenschaften wie etwa verschiedene Aspekte des Managements oder Konsumentenerwar-

tung und -verhalten erstellen zu können, um neue Kenntnisse daraus zu gewinnen und neue Verfahren und Methoden entwickeln zu können.

Sie sind in der Lage, das Risiko bei der Produktion bestehender, aber auch neuer Produkte bzw. Produktionslinien inklusive deren Distribution abschätzen zu können und diese zu bewerten.

AbsolventInnen und Absolventen des Masterstudiums verfügen über ein fundiertes Wissen über biotechnologische Prozesse und über die dafür relevanten Fachgebiete wie z.B. biophysikalische Chemie, Biochemie, Zell- und Molekularbiologie, Nanobiowissenschaften, angewandte Mathematik, Biostatistik, sowie Verfahrenstechnik. Sie sind in der Lage, die chemischen, biochemischen, molekularbiologischen, zellbiologischen und verfahrenstechnischen Grundlagen biotechnologischer Prozesse unter Einsatz eines kritischen Verständnisses von Theorien und Grundsätzen wissenschaftlich fundiert zu analysieren und zu beurteilen.

AbsolventInnen des Masterstudiums besitzen hoch spezialisiertes, theoretisches und praktisches Wissen, um verschiedenartige, komplexe Problemstellungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln und deren Herstellung auf naturwissenschaftlicher, und technologischer Ebene zu analysieren, zu bewerten, diese auf (inter-)nationaler Ebene zu kommunizieren und hierbei an neueste Erkenntnisse im Fachbereich anzuknüpfen. Dieses Wissen bietet die Grundlage für Originalität bei der Entwicklung und/oder Anwendung von Ideen und bei der Lösung von Problemstellungen. Absolventinnen und Absolventen demonstrieren ein kritisches Bewusstsein für Fachthemen in diesem Bereich und agieren an der Schnittstelle zwischen Technik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Fertigkeiten:

- AbsolventInnen verfügen über ausreichendes Wissen über die Rechtliche Aspekte der Lebensmittelproduktion
- AbsolventInnen besitzen die Fähigkeit umfassende mikrobiologische, (bio)chemische, physikalische, sensorische und molekularbiologische Analysen von Lebensmitteln zu planen, durchzuführen und die Ergebnisse kritisch zu beurteilen
- AbsolventInnen können in der Entwicklung von neuen Lebensmitteln auf die Nachfrage der Konsumenten eingehen
- AbsolventInnen können Theorien, welche das Verhalten des Konsumenten in Bezug auf Lebensmittel- und Mahlzeiten vorhersagen, anwenden
- AbsolventInnen kennen die verschiedenen Verderbsmechanismen von Lebensmitteln sowie die intrinsischen und extrinsischen Faktoren bezüglich der Haltbarkeit und Sicherheit.
- AbsolventInnen sind in der Lage, das Vorkommen von Krankheits- und Verderbserregern experimentell nachzuweisen, deren Ursachen zu finden und Vorbeugemaßnahmen zu definieren
- AbsolventInnen sind in der Lage mit Hilfe von lebenden Organismen Allergenfreie Lebensmittel und bioaktive Komponenten zu entwickeln
- AbsolventInnen sind in der Lage Gene zu charakterisieren
- AbsolventInnen sind in der Lage neue Enzyme zu charakterisieren
- AbsolventInnen sind in der Lage biologische Prozesse in Zellen zu verstehen

- AbsolventInnen sind in der Lage Zusammenhänge zwischen Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit zu verstehen

Fachliche Kompetenz

Neben der Vermittlung einer naturwissenschaftlich- technischen Kompetenz auf hohem Niveau wird auch eine der akademischen Ausbildung äquivalente Persönlichkeitsbildung angestrebt. Zur Persönlichkeitsbildung soll insbesondere die Anleitung zum eigenständigen, kritischen und vernetzten Denken, zur Abstraktionsfähigkeit, zur Kommunikations- und Teamfähigkeit und zum ethisch verantwortungsvollen Handeln beitragen. Die Pflicht der Absolventinnen und Absolventen ist, sich mit ethischen Fragen im Kontext des gesamten Fachbereichs auseinanderzusetzen sowie gleichzeitig ihr Tun und Handeln kritisch zu hinterfragen und dafür oder dagegen zu argumentieren.

Mit Abschluss des Studiums sind Absolventinnen und Absolventen mit dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Forschung und Entwicklung in den genannten Fachgebieten vertraut und sind in der Lage, die Entwicklung der Fachgebiete durch Studium der aktuellen wissenschaftlichen Literatur zu verfolgen, kritisch zu beurteilen sowie zu deren weiterer Entwicklung selbständig und eigenverantwortlich beizutragen.

Dabei sind die Absolventinnen und Absolventen in der Lage, dazu benötigte Informationen eigenverantwortlich zu erforschen und sowohl Prozesse zu entwickeln als auch zu beurteilen. Die erzielten Resultate können in geeigneter Form illustriert, präsentiert und argumentativ vertreten werden. Absolventinnen und Absolventen sind es gewohnt, in Gruppen zu arbeiten und dabei Lehr- und Führungsrollen zu übernehmen. Sie sind befähigt, das Risiko bei der Produktion und Distribution bestehender, aber auch neuer Produkte einschätzen zu können und dieses zu bewerten.

AbsolventInnen des Masterstudiums Food Science & Plant Biotechnology sind befähigt, in einem multidisziplinären Team, bestehend aus beispielsweise LebensmitteltechnologInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, ProduktentwicklerInnen, HändlerInnen, JuristInnen und IT SpezialistInnen mitzuarbeiten, und Forschungsergebnisse in einem ganzheitlichen Ansatz zu interpretieren.

Absolventen sind in der Lage, Ergebnisse, Methoden und zu Grunde liegende Prinzipien im Bereich der Lebensmittelsicherheit Fachpublikum und Nichtfachleuten am Stand der Technik kommunizieren zu können.

Die AbsolventInnen haben die Kompetenz, soziale Normen und Beziehungen eingehend untersuchen zu können und aktiven Einfluss auf diese auszuüben. Sie haben gelernt, Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit zu gestalten und können einen Beitrag zum allgemeinen Wissen über sichere Lebensmittel und deren Herstellung leisten.

AbsolventInnen können Problemstellungen durch Integration komplexer, eventuell unvollständiger Wissensquellen in neuem und ungewohntem Kontext lösen. Sie können auf soziale, wissenschaftliche und ethische Fragen der Lebensmittelsicherheit reagieren und in komplexen, sich rasch verändernden Arbeits- und Lernkontexten neue, strategische Ansätze erarbeiten und ihren Beitrag zu Fachwissen und Berufspraxis liefern.

1b) Berufs- und Tätigkeitsfelder.

Durch das differenzierte Profil des individuellen Masterstudienplanes erreichen die Absolventinnen ein breites Berufs- und Tätigkeitsfeld. Es reicht von Tätigkeiten in den Bereichen Wissenschaft und Forschung, Beratung und Ausbildung bis zur Herstellung und Kontrolle von Lebensmitteln, sowohl im öffentlichen Sektor als auch in der Privatwirtschaft.

- Food Safety Manager
- Lebensmittelentwicklung
- Lebensmittelforschung
- Regulierung und Lebensmittelgesetzgebung
- Produktentwicklung
- Lebensmittelanalyse
- Qualitätsmanagement
- Pharmazeutische Industrie
- Pflanzenforschung/ Biomedizinische Forschung & Entwicklung
- Beratung

§ 2 AUFBAU DES STUDIUMS

2a) Dauer, Umfang (ECTS-Punkte) und Gliederung des Studiums

Das Studium umfasst einen Arbeitsaufwand im Ausmaß von 120 ECTS-Punkten. Das entspricht einer Studiendauer von vier Semestern (gesamt 3.000 Stunden à 60 Minuten). Das Studium gliedert sich in

Lehrveranstaltungen:	87 ECTS-Punkte
davon entfallen auf	
freie Wahllehrveranstaltungen:	max. 10 ECTS
englischsprachige Lehrveranstaltungen*:	10 ECTS
Masterseminar	2 ECTS
Pflichtpraxis:	3 ECTS-Punkte
Masterarbeit:	30 ECTS-Punkte
Englischsprachige Lehrveranstaltungen:	min. 50%

* Die Studierenden haben *facheinschlägige* englischsprachige Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 10 ECTS-Punkten zu absolvieren.

2b) 3-Säulenprinzip

Das 3-Säulenprinzip ist das zentrale Identifikationsmerkmal sowohl der Bachelor- als auch der Masterstudien an der Universität für Bodenkultur Wien. Im Masterstudium besteht die Summe der Inhalte der Pflicht- und Wahlllehrveranstaltungen aus mindestens je

15% Technik und Ingenieurwissenschaften

15% Naturwissenschaften sowie

15% Wirtschafts-, Sozial- und Rechtswissenschaften.

Ausgenommen vom 3-Säulenprinzip sind die Masterarbeit, die Pflichtpraxis sowie die freien Wahlllehrveranstaltungen.

§ 3 LEHRVERANSTALTUNGEN

Das Studium setzt sich aus folgenden Lehrveranstaltungen zusammen:

Der Block „Plant Biotechnology“ ermöglicht dem Studierenden einen umfassenden Einblick in die Regulationsmechanismen von Pflanzen auf molekularer Ebene.

Food Science (Technology & Innovation)

LVA Nr.	LVA Titel	LVA Typ	ECTS-Punkte	Anteil/Säule (in%)			Studium (dem die LVA zugeordnet ist)
				Techn./Ing.	NaWi	WiSoRe	
754317	Lebensmittelchemie (in Eng.)	VO	4	15	70	15	BOKU/451, 501
754318	Lebensmittelchemie Übungen für SIFC (in Eng.)	UE	3	25	60	15	BOKU/451, 501
NFOK13004U	Food Science and Culinary Techniques	VU	7,5	30	50	20	KU/CPH
752323	Lebensmitteltechnologische Übungen	UE	5	80	15	5	BOKU/417
754345	Lebensmitteltoxikologie	VO	2	20	70	10	BOKU/417
754352	Produktentwicklung	VU	2	10	40	50	BOKU/417

Safety & Quality/ Consumer Science

LVA Nr.	LVA Titel	LVA Typ	ECTS-Punkte	Anteil/Säule (in%)			Studium (dem die LVA zugeordnet ist)
				Techn./Ing.	NaWi	WiSoRe	
754346	Lebensmittelsensorik	VU	2	0	60	40	BOKU/417
754316	Lebensmittelmikrobiologie Übungen für SIFC (in Eng.)	UE	3	15	75	10	BOKU/451, 501
754325	Food Microbiology for SIFC (in Eng.)	VO	4	15	75	10	BOKU/451, 501
754319	Applied Quality Management Practical Course for SIFC (in Eng.)	UE	5	40	40	20	BOKU/451
754310	Food Authenticity Practical Course (in Eng.)	UE	3	35	60	15	BOKU/417, 451, 501
970301	Analysis of Bio-Hazards in Foods (in Eng.)	VU	3	75	20	5	BOKU/422, 451, 501
LLEK10257U	Food Choice and Acceptance	VU	7,5	15	55	30	KU/CPH

Plant Biotechnology

LVA Nr.	LVA Titel	LVA Typ	ECTS-Punkte	Anteil/Säule (in%)			Studium (dem die LVA zugeordnet ist)
				Techn./Ing.	NaWi	WiSoRe	
957325	Molecular Plant Breeding (in Eng.)	VO	3	10	90	0	BOKU/418, 422, 455
941323	Molekular Biologie Übungen II	UE	3	10	90	0	BOKU/418
851315	Angewandte Mathematik und Biostatistik für Biotechnologen	UE	1	50	50	0	BOKU/418
941331	Cell Factory- Plants (in Eng.)	UE	3	35	60	5	BOKU/418, 501
951300	Plant Production	VO	3	50	45	5	BOKU/417, 451, 501
916321	Transgene Organismen zur Bekämpfung von Pflanzenschädlingen	VO	3	5	55	40	BOKU/422
791363	Immunobiology und Vascular Diseases	VO	2	5	75	20	BOKU/418
941321	Molekular Biologie der Pflanze	VO	3	10	90	0	BOKU/418, 500
NNEK14005U	Bioactive Components and Health	VU	7,5	10	60	30	KU/CPH
	Summe Anteil/ Säule in %		<u>79,5</u>	<u>25%</u>	<u>59%</u>	<u>17%</u>	
791372	Pflichtpraxisseminar	SE	3				BOKU/418, 417
	Masterseminar	SE	2				BOKU/418, 417, 451

Techn./Ing.= Technik und Ingenieurwissenschaften; NaWi = Naturwissenschaften; WiSoRe = Wirtschafts-, Sozial- und Rechtswissenschaften

§ 4 FREIE WAHLLLEHRVERANSTALTUNGEN

Im Rahmen des Studiums sind 10 ECTS-Punkte in Form von freien Wahlllehrveranstaltungen zu absolvieren. Diese können aus dem gesamten Angebot an Lehrveranstaltungen aller anerkannten in- und ausländischen Universitäten gewählt werden. Die freien Wahlllehrveranstaltungen dienen der Vermittlung von Kenntnissen und Fähigkeiten sowohl aus dem eigenen Fach nahe stehenden Gebieten, als auch aus Bereichen von allgemeinem Interesse.

§ 5 PFLICHTPRAXIS

- (1) Die Pflichtpraxis dient der Vertiefung der im Studium vermittelten Kompetenzen. Weiters hat sie zum Ziel, die aufgabenorientierte Anwendung des Gelernten und die Herstellung von Beziehungen zwischen Wissenschaft und Praxis zu fördern.

- (2) Die Pflichtpraxis dauert mindestens 4 Wochen. Es wird empfohlen, die Pflichtpraxis zwischen dem 2. und 3. Semester zu absolvieren. Eine Absolvierung in Teilen ist möglich.
- (3) Die fachliche Aufarbeitung der Pflichtpraxis erfolgt im Rahmen des Pflichtpraxisseminars.
- (4) *Die Ablaufplanung obliegt der zuständigen Fachstudienkommission und sollte hier beschrieben werden. Vorschlag: Der oder die Studierende hat sich in angemessener Zeit vor dem beabsichtigten Beginn der Pflichtpraxis zwecks Betreuung an den Leiter oder die Leiterin des Pflichtpraxisseminars zu wenden. Dem Leiter oder der Leiterin obliegt es, den oder die Studierende bezüglich der Wahl des Praxisplatzes zu beraten und hinsichtlich des Ablaufs der Pflichtpraxis und der Berichterstellung anzuweisen. Die Absolvierung der Pflichtpraxis in Teilen erfordert die Zustimmung des Leiters oder der Leiterin des Pflichtpraxisseminars.*
- (5) Kann trotz redlichen Bemühens keine Stelle für eine Pflichtpraxis im Sinne von Abs. (1) gefunden werden, ist im Einvernehmen mit dem Leiter oder der Leiterin des Pflichtpraxisseminars eine Ersatzform zu wählen. Als Ersatzform kommt z.B. die Mitarbeit in einem Projekt an der Universität für Bodenkultur Wien oder an einer anderen fach einschlägigen Forschungsinstitution in Frage.
- (6) Die ordnungsgemäße Absolvierung der Pflichtpraxis bzw. Erbringung der Ersatzleistung wird mit der Absolvierung des Pflichtpraxisseminars bestätigt.

§ 6 MASTERARBEIT

Eine Masterarbeit ist eine einem wissenschaftlichen Thema gewidmete Arbeit, die im Rahmen eines Masterstudiums abzufassen ist (*Ausnahme siehe Satzung der Universität für Bodenkultur Wien, Teil III-Lehre, § 30 Abs. 9*). Sie umfasst 30 ECTS-Punkte. Mit der Masterarbeit zeigen Studierende, dass sie fähig sind, eine wissenschaftliche Fragestellung selbstständig sowie inhaltlich und methodisch vertretbar zu bearbeiten (§ 51 Abs. 8 UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009).

Die Aufgabenstellung der Masterarbeit ist so zu wählen, dass die Bearbeitung innerhalb von sechs Monaten möglich und zumutbar ist. Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben (§ 81 Abs. 2 UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009).

Die Masterarbeit ist in Deutsch oder Englisch abzufassen. Eine andere Sprache ist nur nach Bescheinigung des Betreuers bzw. der Betreuerin möglich. Die Defensio ist jedenfalls in Deutsch oder Englisch durchzuführen.

§ 7 ABSCHLUSS

Das individuelle Masterstudium Food Science & Plant Biotechnology gilt als abgeschlossen, wenn alle Lehrveranstaltungen sowie die Masterarbeit und die Defensio positiv beurteilt wurden.

§ 8 AKADEMISCHER GRAD (DIPLOM INGENIEURIN)

An AbsolventInnen des individuellen Masterstudiums Food Science & Plant Biotechnology wird entsprechend der Zuordnung zu ingenieurwissenschaftlichen Studien der akademische Grad „Diplom-Ingenieur“ bzw. „Diplom-Ingenieurin“, abgekürzt jeweils „Dipl.-Ing.“ / „Dipl.-Ing. in“ oder „DI“ / „Dlin“ verliehen. Der akademische Titel „Dipl.-Ing.“ / „Dipl.-Ing. in“ oder „DI“ / „Dlin“ ist im Falle der Führung dem Namen voranzustellen (§ 88 Abs. 2 UG 2002 BG Bl. I Nr. 81/2009).

§ 9 PRÜFUNGSORDNUNG

- (1) Das Studium ist abgeschlossen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
 - die positive Absolvierung der Lehrveranstaltungen gemäß § 3 und § 4
 - die positive Beurteilung der Masterarbeit
 - Pflichtpraxis erfüllt und bestätigt
- (2) Die Beurteilung des Studienerfolges erfolgt in Form von Lehrveranstaltungsprüfungen. Die Lehrveranstaltungsprüfungen können schriftlich und/oder mündlich nach Festlegung durch den Leiter oder die Leiterin der Lehrveranstaltung unter Berücksichtigung des ECTS-Ausmaßes absolviert werden.
- (3) Der Leistungsnachweis erfolgt für jedes Fach durch den Leistungsnachweis der zum Fach gehörenden Lehrveranstaltungen. Die Gesamtbeurteilung für ein Fach ergibt sich aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten Mittelwert der innerhalb des Faches absolvierten Lehrveranstaltungen. Ist der Mittelwert nach dem Dezimalkomma kleiner oder gleich 5, wird auf die bessere Note gerundet, sonst auf die schlechtere Note.
- (4) Die Prüfungsmethode hat sich am Typ der Lehrveranstaltung zu orientieren: Vorlesungen sind mit mündlichen und/oder schriftlichen Prüfungen abzuschließen, sofern diese nicht vorlesungsbegleitend beurteilt werden. Lehrveranstaltungen des Typs SE und PJ können mit selbstständig verfassten schriftlichen Seminararbeiten, deren Umfang vom Leiter oder von der Leiterin der Lehrveranstaltung festzulegen ist, abgeschlossen werden. Bei allen anderen Lehrveranstaltungen wird die Prüfungsmethode vom Leiter oder von der Leiterin der Lehrveranstaltung festgelegt.
- (5) Die abgeschlossene und vom Beurteiler oder von der Beurteilerin positiv bewertete Masterarbeit ist nach positiver Absolvierung aller Lehrveranstaltungen öffentlich zu präsentieren und im Rahmen eines wissenschaftlichen Fachgesprächs (Defensio) zu verteidigen. Die Kommission setzt sich aus dem oder der Vorsitzenden und zwei weiteren Universitätslehrern oder Universitätslehrerinnen mit großer Lehrbefugnis zusammen. Die gesamte Leistung (Masterarbeit und Defensio) wird mit einer Gesamtnote beurteilt, wobei beide

Teile positiv abgeschlossen sein müssen. Die schriftlich begründete Bewertung der schriftlichen Masterarbeit und der Defensio fließen gesondert in die Gesamtnote ein und werden auch getrennt dokumentiert.

- (6) Für den Gesamtstudienenerfolg ist eine Gesamtbeurteilung zu vergeben. Diese hat „bestanden“ zu lauten, wenn jede Teilleistung positiv beurteilt wurde, andernfalls hat sie „nicht bestanden“ zu lauten. Die Gesamtbeurteilung hat „mit Auszeichnung bestanden“ zu lauten, wenn keine Teilleistung schlechter als „gut“ und mindestens die Hälfte der Teilleistungen mit „sehr gut“ beurteilt wurde.