

Studienverlaufsplan Master of Science in Viticulture & Enology - Berufsintegrierend

ggf. Modul-Nr.	Module Lehrveranstaltungen	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart *	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
110	Professional Integration and Transformation 1 *** (Praxisphase)	Wahlpflicht 1 aus 4	10	250	1	AP / EP	SL	0/116
	Process Engineering							
	Regulatory Affairs Management							
	Precision / Sustainable Viticulture							
	R&D in Grape and Wine Production							
120	Wine Culture and Leadership Skills		5	125	5	P	SL	0/116
	Cultural Context of Wine - Germany, France and Beyond **	Pflicht			2			
	Leadership and Intercultural Competences	Pflicht			2			
	European Wine Law and Protection of Intellectual Property	Pflicht			1			
130	Data Analysis and Methodology		5	125	4	A	PL	5/116
	Advanced Statistical Modeling	Pflicht			2			
	International Scientific Communication	Pflicht			1			
	Applied Wine Research - Journal Club	Pflicht			1			
140	Future Technologies in Enology		5	125	5	CS	PL	5/116
	Innovations in Enology	Pflicht			2			
	Process Engineering and Automation Technology	Pflicht			2			
	Quality Management	Pflicht			1			
150	Customer-centric Product Development		5	125	5	CS, CS / CS, WB	PL	5/116
	Consumer Research and Behavior	Pflicht			2			
	Sustainable Product Development	Pflicht			1			
	Special Methods of Sensory Case Studies	Pflicht			2			
Summe			30	750	20			

ggf. Modul-Nr.	Module Lehrveranstaltungen	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart*	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
210	Professional Integration and Transformation 2 *** (Praxisphase)	Wahlpflicht 1 aus 4	10	250	1	AP / EP	SL	0/116
	Process Engineering							
	Regulatory Affairs Management							
	Precision / Sustainable Viticulture							
	R&D in Grape and Wine Production							
220	Ecology, Sustainability and Management in Viticulture		5	125	3	CS / A / P	PL	5/116
	Ecology and Biodiversity in the wineyard	Pflicht			1			
	Agricultural Meteorology and Precision Viticulture	Pflicht			1			
	Viticultural Management and Technology	Pflicht			1			
230	Innovation in Biotechnology and Chemistry		5	125	4	P	PL	5/116
	Chemistry and Biotechnology of Wine Making	Pflicht			2			
	Advanced Techniques in Instrumental Wine Analysis **	Wahlpflicht 1 aus 2			2			
	Advanced Molecular Microbiological Analysis **				2			
240	Management and Entrepreneurship in Wine		5	125	3	A / CS	PL	5/116
	Sustainable Entrepreneurship and Wine Economics	Pflicht			2			
	Wine Marketing	Pflicht			1			
250	Climate Change and Viticulture: Influences and Adaptation Strategies		5	125	3	CS / A / P	PL	5/116
	Impacts of Climate Change on Viticulture	Pflicht			1			
	Adaptation Strategies to Climate Change	Pflicht			2			
Summe			30	750	14			

3. Semester	ggf. Modul-Nr.	Module Lehrveranstaltungen	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart*	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
	310	Professional Integration and Transformation 3 *** (Praxisphase) ****		9	225	1	AP / EP / P	SL	0/116
	320	Project ChemWine**** (Auslandsstudium)		9	225	15	WB	PL	9/116
	330	Project VitiSmart 1**** (Auslandsstudium)		3	75	6	WB	PL	3/116
	410	Master Thesis		9	225	1	RP	PL	18/116
		Thesis Proposal		9		1			
Summe			30	750	23				

4. Semester	ggf. Modul-Nr.	Module Lehrveranstaltungen	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart*	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
	410	Master Thesis		21	525	2	T,D	PL	42/116
		Thesis		16		1			
		Thesis Defense		5		1			
	420	Project GreeneVine**** (Auslandsstudium)		6	150	11	WB	PL	6/116
	430	Project VitiSmart 2**** (Auslandsstudium)		3	75	2	WB	PL	3/116
Summe			30	750	15				

Summe Studiengang	120	3000	72				116/116
--------------------------	------------	-------------	-----------	--	--	--	----------------

- CP = Kreditpunkte im Rahmen des Europäischen Credit Transfer System (ECTS)
 PL = Prüfungsleistung = benotete Prüfung, die in die Gesamnotenberechnung eingeht
 SL = Studienleistung = benotete oder unbenotete Prüfung; die Note geht nicht in die Gesamnotenberechnung ein
 SWS = Semesterwochenstunden
 * Der Schrägstrich "/" zwischen den Prüfungsarten bedeutet "oder".
 In Ausnahmefällen sind Kombinationen von Prüfungsarten möglich, diese sind durch ein "," gekennzeichnete
 ** Anwesenheitspflicht nach §6 Absatz 6
 *** betriebliche Praxisphase
 **** unterliegt französischer Prüfungsordnung der UHA (Auslandsstudium)

Prüfungsarten:

- A = Assignments
 AP = Praxisintegrierende Assignments
 CS = Fallstudie
 D = Disputation
 EP = Portfolio
 P = Präsentation
 RP = Forschungsvorhaben
 T = Thesis
 WB = Wissenschaftlicher Bericht

Anmerkung: Die Kontaktzeit in Frankreich ist nicht direkt in SWS umrechenbar. Daher dienen diese Zahlen als Anhaltspunkte