

Studienverlaufsplan Master of Science in Viticulture & Enology - Vollzeit

ggf. Modul-Nr.	Module Lehrveranstaltungen	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart *	Dauer Klausur	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
1. Semester	120 Wine Culture and Leadership Skills		5	125	5	P		SL	0/125
	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	5/125
	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	5/125
	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	5/125
	Consumer Research and Behavior	Pflicht			2				
	Sustainable Product Development	Pflicht			1				
	Special Methods of Sensory Case Studies	Pflicht			2				
	160 Core Competences Biology and Ecology of the Vine		5	125	4	P / K	120 min	SL	0/125
	Grapevine Physiology, Biochemistry and Genetics	Pflicht			2				
	Vine Ecology: Climate, Soil, Biotic and Abiotic Stress	Pflicht			2				
	170 Core Competences Enology		5	125	4	K	120 min	SL	0/125
Sensory Analysis, Wine Chemistry and Analytics	Pflicht			2					
Applied Enology	Pflicht			2					
Summe			30	750	27				

ggf. Modul-Nr.	Module Lehrveranstaltungen	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart*	Dauer Klausur	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
2. Semester	220 Ecology, Sustainability and Management in Viticulture		5	125	3	CS / A / P		PL	5/125
	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	5/125
	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	5/125
	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	5/125
	Impacts of Climate Change on Viticulture	Pflicht			1				
	Adaptation Strategies to Climate Change	Pflicht			2				
	260 Core Competences Viticulture		5	125	4	K	120 min	SL	0/125
	Smart & Sustainable Viticulture and Meteorology	Pflicht			2				
	Viticultural Practices	Pflicht			2				
	270 Science in Practice: Management and Language Skills		5	125	4	P		SL	0/125
	Experimental Design and Project Management	Pflicht			2				
	Wine Specific English	Pflicht			2				
Summe			30	750	21				

ggf. Modul-Nr.	Module Praxissemester	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart*	Dauer Klausur	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
3. Semester	350 Lab Rotation 1 (Praxisphase)		15	375	1	WB		PL	15/125
	Plant Breeding	Wahlpflicht 1/5			1				
	Mitigation Strategies for Climate Change				1				
	Health Related Topics				1				
	Analytical Methodologies				1				
	Consumer Research				1				
	360 Lab Rotation 2 (Praxisphase)		15	375	1	WB		PL	15/125
	Plant Breeding	Wahlpflicht 1/5			1				
	Mitigation Strategies for Climate Change				1				
	Health Related Topics				1				
Analytical Methodologies				1					
Consumer Research				1					
Summe			30	750	2				

ggf. Modul-Nr.	Module	Pflicht/Wahlpflicht	CP	Workload in h	SWS	Prüfungsart*	Dauer Klausur	Prüfungsleistung oder Studienleistung	Gewicht für Gesamtnote
4. Semester	410 Master Thesis		30	750	3	RP, T, D		PL	60/125
	Thesis Proposal	Pflicht	9		1				
	Thesis	Pflicht	16		1				
	Thesis Defense	Pflicht	5		1				
	Summe			30	750	3			

Summe Studiengang			120	3000	53				125/125
--------------------------	--	--	------------	-------------	-----------	--	--	--	----------------

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 ";" gekennzeichnet!

** Anwesenheitspflicht nach §6 Absatz 6

Prüfungsarten:

A = Assignments

CS = Fallstudie

D = Disputation

K = Klausur

P = Präsentation

RP = Forschungsvorhaben

T = Thesis

WB = Wissenschaftlicher Bericht