

**Satzung zur Änderung der
Fachprüfungs- und Studienordnung
für den Masterstudiengang
Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel
an der Technischen Universität München**

Vom 12. April 2010

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Art. 61 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Technische Universität München folgende Änderungssatzung:

§ 1

Die Fachprüfungs- und Studienordnung für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München vom 28. Juli 2008 wird wie folgt geändert:

1. Das Inhaltsverzeichnis wird wie folgt geändert:
„§ 41a Multiple-Choice-Verfahren“ wird eingefügt.
2. § 35 Abs. 2 Satz 1 wird wie folgt neu gefasst:
„¹Der Umfang der für die Erlangung des Mastergrades erforderlichen Lehrveranstaltungen im Pflicht- und Wahlpflichtbereich beträgt 85 Credits (68 Semesterwochenstunden), verteilt auf 4 Semester. ²Hinzu kommen 30 Credits für die Durchführung der Master's Thesis gemäß § 46 und 5 Credits für das Berufspraktikum.“
3. § 36 wird wie folgt geändert:
 - a) Abs. 3 wird aufgehoben.
 - b) Die bisherigen Abs. 4 und 5 werden Abs. 3 und 4.
 - c) Der neue Abs. 3 erhält folgende Fassung:
„(3) Zur Feststellung nach Abs. 2 wird im Rahmen der ersten Stufe des Eignungsverfahrens der Modulkatalog des Bachelorstudiengangs Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel herangezogen.“
4. § 37a Satz 2 wird wie folgt neu gefasst:
„²Sie wird im Rahmen einer achtwöchigen Tätigkeit erbracht und mit 5 Credits bewertet.“
5. § 43 Abs. 2 Satz 2 wird wie folgt neu gefasst:
„²Es sind 55 Credits in den Pflichtmodulen und mindestens 30 Credits in Wahlpflichtmodulen nachzuweisen.“
6. Nach § 41 wird als § 41a eingefügt:

**„§ 41 a
Multiple-Choice-Verfahren**

- (1) ¹Gemäß § 12 Abs. 11 Satz 1 APSO kann eine schriftliche Prüfung in Einzelfällen mit Zustimmung des Fakultätsrates in Form des Multiple-Choice-Verfahrens abgenommen werden. ²Wird diese Art der Prüfung gewählt, ist die Art der Prüfungsfragen und deren Bewertung von den Prüfenden im Benehmen mit dem Prüfungsausschuss festzulegen und den Studierenden spätestens vier Wochen vor Vorlesungsbeginn bekannt zu geben.

- (2) ¹Der Fragen-Antworten-Katalog wird von mindestens zwei im Sinne der APSO Prüfungsberechtigten erstellt. ²Dabei ist festzulegen, welche Antworten als zutreffend anerkannt werden.
- (3) Dieser Prüfungsteil gilt als bestanden,
1. wenn insgesamt mindestens 60 Prozent der gestellten Fragen zutreffend beantwortet wurden oder
 2. wenn die Zahl der zutreffenden Antworten mindestens 50 Prozent beträgt und die Zahl der vom Studierenden zutreffend beantworteten Fragen um nicht mehr als 22 Prozent die durchschnittlichen Prüfungsleistungen der Studierenden unterschreitet, die erstmals an der entsprechenden Prüfung teilgenommen haben.
- (4) Hat der Studierende die für das Bestehen der Prüfung nach Abs. 3 erforderliche Mindestzahl zutreffend beantworteter Prüfungsfragen erreicht, so lautet die Note für den im Multiple-Choice-Verfahren abgefragten Prüfungsteil:
1. „sehr gut“ bei mindestens 75 Prozent,
 2. „gut“ bei mindestens 50 Prozent, aber weniger als 75 Prozent,
 3. „befriedigend“ bei mindestens 25 Prozent, aber weniger als 50 Prozent,
 4. „ausreichend“ bei 0 oder weniger als 25 Prozent zutreffender Antworten
- der darüber hinaus gestellten Prüfungsfragen.
- (5) Im Prüfungsbescheid wird dem Studierenden
1. die Note,
 2. die Bestehensgrenze,
 3. die Zahl gestellter Fragen,
 4. die Zahl der richtig beantworteten Fragen und der Durchschnitt der in Abs. 4 genannten Bezugsgruppe bekannt gegeben.“
7. Anlage 1 wird durch die Anlage 1 zu dieser Satzung ersetzt.
8. Anlage 2 wird durch die Anlage 2 zu dieser Satzung ersetzt.

§ 2

¹Diese Satzung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2009 in Kraft. ²Sie gilt für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2008/2009 ihr Fachstudium an der Technischen Universität München aufgenommen haben.

Anlage 1: Module des Masterstudiengangs

Nr.	Modulbezeichnung	SWS			Credits	Prüfungsart	Prüfungsdauer
		V	Ü	P			

A Pflichtmodule: Prüfungsleistungen**1. Semester**

1	Lebensmittelbioprozesstechnik	2	0	0	2	3	schriftlich	60
2	Lebensmittelverfahrenstechnik 1	2	1	0	3	4	schriftlich	90
3	Marketing in der Konsumgüterindustrie	2	0	0	2	3	schriftlich	60
4	Rheologie der Lebensmittel	2	0	0	2	3	schriftlich	60
	Summe Pflichtmodule				9	13		

2. Semester

5	Hygienic Processing 2	2	0	0	2	3	schriftlich	90
6	Innovative Lebensmittelkonzepte und -technologien	2	0	0	2	3	schriftlich	90
7	Lebensmittelrecht	2	1	0	3	4	schriftlich	120
8	Lebensmittelverfahrenstechnik 2	2	1	0	3	4	schriftlich	90
9	Physikalische Chemie 1	2	1	0	3	4	schriftlich	90
10	Simulation von Produktionssystemen	2	0	0	2	3	schriftlich	60
11	Verpackungstechnik – Maschinelle Prozesse	2	0	0	2	3	schriftlich	120
	Summe Pflichtmodule				17	24		

3. Semester

12	Lebensmittelwissenschaftliches Seminar	4	0	0	4	7	schr. Review plus Vortrag	
13	Mikro- und Makrostrukturen in Lebensmitteln	2	0	0	2	3	schriftlich	60
14	Physikalische Chemie 2	2	1	0	3	4	schriftlich	90
15	Wissenschaftlich-Technisches Rechnen	2	1	0	3	4	schriftlich	90
	Summe Pflichtmodule				12	18		

4. Semester

16	Master's Thesis					30		
	Summe Pflichtmodule					30		

B Pflichtmodule: Studienleistungen

17	Berufspraktikum					5	Bericht	
	Summe Pflichtmodule					5		

C Wahlpflichtmodule

Im den ersten drei Fachsemestern müssen insgesamt mindestens 30 Credits aus dem Katalog der Wahlpflichtmodule erworben werden. Die Studienfakultät behält sich vor, diesen Katalog an veränderte Angebote anzupassen und entsprechende Aktualisierungen allgemein zugänglich zu veröffentlichen.

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

Vertiefungspraktika

18	Forschungspraktikum	0 0 6	6	6	mündlich	30
19	Praktikum Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	0 0 3	3	3	schriftlich	60
20	Praktikum Angewandte Rheologie	0 0 3	3	3	schriftlich	60
21	Praktikum CAD	0 0 3	3	3	schriftlich	60
22	Praktikum EDV	0 0 3	3	3	schriftlich	60
23	Praktikum Filtrationstechnik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
24	Praktikum Getränkeschankanlagen	0 0 2	2	2	mündlich	30
25	Praktikum Instrumentelle Rohstoff- und Getränkeanalytik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
26	Praktikum Lebensmittelchemie 2	0 0 5	5	5	schriftlich	60
27	Praktikum Lebensmittelverfahrenstechnik und Bioprozesstechnik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
28	Praktikum Mikrobiologie 2	0 0 3	3	3	schriftlich	60
29	Praktikum Prozessautomation	0 0 4	4	4	schriftlich	60
30	Praktikum Starterkulturen	0 0 3	3	3	schriftlich	60
31	Praktikum Strömungsmesstechnik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
32	Praktikum Strukturbildung- und -analyse von Lebensmitteln	0 0 3	3	3	schriftlich	60
33	Praktikum Technologie der Milch und Milchprodukte	0 0 3	3	3	schriftlich	60
34	Praktikum Verfahrenstechnik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
35	Praktikum Verpackungstechnik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
36	Praktikum Wärmetechnik	0 0 3	3	3	schriftlich	60
37	Praktikum Weintechnologie	0 0 3	3	3	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Biotechnologie und Mikrobiologie

38	Biofunktionalität der Lebensmittel	2 0 0	2	2	schriftlich	60
39	Entwicklung von Starterkulturen	2 0 0	2	2	schriftlich	60
40	Enzymtechnologie	2 0 0	2	2	schriftlich	60
41	Getränkemikrobiologie und biologische Betriebsüberwachung	2 0 4	6	6	schriftlich	60
42	Lebensmittelbiotechnologie	2 0 0	2	2	schriftlich	60
43	Lebensmittelhygiene	2 0 0	2	2	schriftlich	60
44	Lebensmittelmikrobiologie	2 0 0	2	2	mündlich	20
45	Molekulare Bakteriengenetik	2 0 0	2	2	schriftlich	60

Nr.	Modulbezeichnung	SWS V Ü P	SWS	Credits	Art der Prüfung	Prüfungsdauer
-----	------------------	--------------	-----	---------	-----------------	---------------

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Chemische und Physikalische Analytik

46	Interaktion zwischen Lebensmittel und Verpackung	2 0 0	2	2	schriftlich	60
47	Lebensmittelanalytik 2	2 0 0	2	2	schriftlich	60
48	Rückstände in Lebensmitteln und Analytische Kontrollmöglichkeiten	2 0 0	2	2	schriftlich	60
49	Spezielle instrumentelle Analytik	2 0 0	2	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Energie- und Umwelttechnik

50	Abfallwirtschaft	2 0 0	2	2	schriftlich	60
51	Energetische Biomassenutzung	2 0 0	2	2	schriftlich	60
52	Energetische Optimierung thermischer Prozesse	2 0 0	2	2	schriftlich	60
53	Energiemonitoring	2 0 0	2	2	schriftlich	60
54	Luftreinhaltung	2 0 0	2	2	schriftlich	60
55	Regenerative Energien, neue Energietechnologien	2 0 0	2	2	schriftlich	60
56	Trink-, Brauch-, Abwasser	2 0 0	2	2	schriftlich	60
57	Umweltmesstechnik	2 0 0	2	2	schriftlich	60
58	Verpackung und Umwelt	2 0 0	2	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Ingenieurwissenschaften und Verfahrenstechnik

59	Bildgebende Verfahren zur Strukturanalyse von Lebensmitteln	2 0 0	2	4	schriftliches Review plus Vortrag	
60	Bioprozesstechnik	2 0 0	2	2	schriftlich	60
61	Getränkeschankanlagen	2 0 0	2	2	schriftlich	60
62	Hygienic Design	2 0 0	2	2	schriftlich	60
63	Industrial Engineering	2 0 0	2	2	schriftlich	60
64	Lebensmittelrheologisches Seminar	0 2 0	2	4	schriftliches Review plus Vortrag	
65	Optische Verfahren zur Strömungsuntersuchung	2 0 0	2	2	schriftlich	60
66	Populationsdynamik: Eigenschaftsverteilte Systeme in den Lebenswissenschaften	0 2 0	2	4	schriftliches Review plus Vortrag	
67	Strömungsmaschinen	2 0 0	2	2	schriftlich	60
68	Systemverfahrenstechnik	2 2 0	4	4	schriftlich	60
69	Werkstoffkunde	2 0 0	2	2	schriftlich	60
70	Wissenschaftliches Rechnen mit MATLAB	1 3 0	4	4	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Informationstechnologie

71	Grundlagen des Programmierens	2 2 0	4	4	schriftlich	60
72	Prozessleittechnik	2 0 0	2	2	schriftlich	60

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

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Lebensmittel- und Getränketechnologie

73	Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	2 0 0	2	2	schriftlich	60
74	Biogenese der Lebensmittelrohstoffe	3 0 0	3	3	schriftlich	60
75	Chemie und Technologie der Aromen und Gewürze	2 0 0	2	2	schriftlich	60
76	Getreidetechnologie und -verfahrenstechnik	2 0 0	2	2	schriftlich	60
77	Grundlegende Brautechnologie	2 0 0	2	2	schriftlich	60
78	Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln	2 0 0	2	2	schriftlich	60
79	Technologie der Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung	2 0 0	2	2	schriftlich	60
80	Technologie der Milch und Milchprodukte	4 0 0	4	4	schriftlich	120
81	Technologie des Weins	2 0 0	2	2	schriftlich	60
82	Technologie pflanzlicher Lebensmittel	2 0 0	2	2	schriftlich	60
83	Zucker, Zuckererzeugnisse und alkaloidhaltige Lebensmittel	2 0 0	2	2	schriftlich	60

Wahlpflichtmodule aus dem Bereich Rechts- und Wirtschaftswissenschaften

84	Arbeitsrecht	2 0 0	2	3	schriftlich	60
85	Business Plan: Geschäftsidee und Markt	2 0 0	2	2	schriftlich	60
86	Business Plan: Vertrieb und Finanzen	2 0 0	2	2	schriftlich	60
87	Consumer Behaviour	2 2 0	4	6	schriftlich	90
88	Controlling	2 0 0	2	3	schriftlich	60
89	Controlling 2	2 0 0	2	3	schriftlich	60
90	Food Economics	2 1 0	3	5	schriftlich	90
91	Gewerblicher Rechtsschutz	2 0 0	2	2	schriftlich	60
92	Innovationsmanagement in der Ernährungsindustrie	2 0 0	2	3	schriftlich	60
93	Innovative Unternehmer	2 0 0	2	4	schriftlich	60
94	Technisches Innovationsmanagement	2 0 0	2	2	schriftlich	60
95	Umwelt- und Planungsrecht	2 0 0	2	2	schriftlich	60

D Creditbilanz der jeweiligen Semester

Semester	Credits					SWS
	Pflichtmodule		Wahlpflicht- module	Master's Thesis	Gesamt	
	Prüfungs- leistung	Studien- leistung				
1	13	5	12		30	21
2	24		6		30	23
3	18		12		30	24
4				30	30	0
Summen	55	5	30	30	120	68

Erläuterungen:

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

Anlage 2: Eignungsverfahren

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

1. Zweck des Verfahrens

Die 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. Die besonderen Qualifikationen und Fähigkeiten der Bewerber sollen dem Berufsfeld Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel entsprechen. Einzelne Eignungsparameter sind unter anderem

- 1.1 Vorhandene Fachkenntnisse aus dem Erststudium im Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel
- 1.2 Fähigkeit zu wissenschaftlicher, grundlagen- und methodenorientierter Arbeitsweise
- 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 Die Anträge auf Zulassung zum Verfahren sind für das Wintersemester bis zum 31. Mai an das Immatrikulationsamt der Technischen Universität München zu stellen (Ausschlussfrist).
- 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 bis zum 31. Dezember vorzulegen;
 - 2.3.3 der Nachweis über eine studienangewandte Berufsausbildung oder eine berufspraktische Tätigkeit von mindestens 18 Wochen, die der im konsekutiven Bachelorstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München geforderten Berufspraxis in Umfang und Anspruch entspricht;
 - 2.3.4 eine schriftliche Begründung von maximal 2 DIN-A4 Seiten für die Wahl des Masterstudiengangs 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 2 und 3 aufgeführten Eignungsparameter.
- 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 und 2.3.3 nicht beifügen.

3. Kommission zum Eignungsverfahren

- 3.1 Das 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. Mindestens die Hälfte der Kommissionsmitglieder müssen Hochschullehrer sein. Ein studentischer Vertreter wirkt in der Kommission beratend mit.
- 3.2 Die Bestellung der Mitglieder erfolgt durch den Studienfakultätsrat. Mindestens ein Hochschullehrer wird als stellvertretendes Mitglied der Kommission bestellt. Den Vorsitz der Kommission führt in der Regel der Studiendekan. Für den Geschäftsgang gilt Art. 41 BayHSchG in der jeweils geltenden Fassung.

4. Zulassung zum Eignungsverfahren

- 4.1 Die Zulassung zum Eignungsverfahren setzt neben den allgemeinen Immatrikulationsvoraussetzungen voraus, dass die in Nr. 2.3 genannten Unterlagen fristgerecht und vollständig vorliegen.
- 4.2 Die Kommission prüft auf der Grundlage der eingereichten Unterlagen nach 2.3.2 die vorhandenen Fachkenntnisse aus dem Erststudium gemäß Nr. 1.1. Die curriculare Analyse erfolgt dabei analog der Regelungen in §16 Abs. 5 Satz 1 und 2 APSO. Sie orientiert sich am Curriculum des Bachelorstudiengangs Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München.
- Bei mindestens gleichwertigen Kompetenzen erhält der Bewerber maximal 60 Punkte. Fehlende Kompetenzen werden entsprechend den Credits der zugeordneten Module des Bachelorstudiengangs Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München abgezogen. Die resultierenden Punkte gehen als Basispunktzahl in das spätere Eignungsverfahren ein. Bewerber, die weniger als 30 Punkte erhalten, werden nicht zum Eignungsverfahren zugelassen.
- 4.3 Bewerber, die nicht zugelassen werden, erhalten einen mit Gründen und Rechtsbehelfsbelehrung versehenen Ablehnungsbescheid.
- 4.4 Mit den Bewerbern, die die erforderlichen Voraussetzungen erfüllen, wird das Eignungsverfahren gemäß Nr. 5 durchgeführt.

5. Durchführung des Eignungsverfahrens

5.1 Erste Stufe der Durchführung des Eignungsverfahrens

- 5.1.1 Die Kommission bewertet die eingereichten Unterlagen auf einer Skala von 0 bis 100 Punkten, wobei 0 das schlechteste und 100 das beste zu erzielende Ergebnis ist. Folgende Bewertungskriterien gehen ein:

1. Fachliche Qualifikation

Die Punktzahl aus der Überprüfung gemäß 4.2 wird übernommen. Die Maximalpunktzahl beträgt 60.

2. Abschlussnote

Für jede Zehntelnote, die der Bachelorabschluss besser als 4,0 ist, erhält der Bewerber einen Punkt. Die Maximalpunktzahl beträgt 30. Negative Punkte werden nicht vergeben. Bei ausländischen Abschlüssen wird die nach §16 Abs. 9 APSO umgerechnete Note herangezogen.

Liegt zum Zeitpunkt der Bewerbung noch kein Abschlusszeugnis vor, erfolgt die Bewertung auf Grundlage der bisherigen Prüfungsleistungen, die für die Berechnung der Mittelnote nach Credits gewichtet werden.

3. Motivationsschreiben

Die schriftliche Begründung des Bewerbers wird von zwei Kommissionsmitgliedern auf einer Skala von 0 bis 10 Punkten bewertet. Die Punktezahl ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen, wobei auf ganze Punktzahlen aufgerundet wird.

Die Gesamtpunktzahl ergibt sich durch Addition.

- 5.1.2 Bewerber, die mindestens 70 Punkte erreicht haben, erhalten eine Bestätigung über das bestandene Eignungsverfahren. In Fällen, in denen gemäß § 36 Abs. 3 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. Meldet 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. Nicht bestandene Grundlagenprüfungen dürfen nur einmal und nur zum nächstmöglichen Prüfungstermin wiederholt werden. Der Prüfungsausschuss kann die Zulassung zu einzelnen Modulprüfungen vom Bestehen der Grundlagenprüfungen abhängig machen.
- 5.1.3 Bewerber, die weniger als 60 Punkte erreicht haben, erhalten einen mit Gründen und Rechtsbehelfsbelehrung versehenen Ablehnungsbescheid, der von der Leitung der Hochschule zu unterzeichnen ist. Die Unterschriftsbefugnis kann auf den Vorsitzenden der Kommission delegiert werden.

5.2 Zweite Stufe der Durchführung des Eignungsverfahrens

- 5.2.1 Die übrigen Bewerber werden zu einem Eignungsgespräch eingeladen. Der Termin für das Eignungsgespräch wird mindestens eine Woche vorher bekannt gegeben. Der festgesetzte Termin des Gesprächs ist vom Bewerber einzuhalten. Ist 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 Das Eignungsgespräch wird von mindestens zwei Mitgliedern der Kommission für jeden Bewerber einzeln durchgeführt und dauert mindestens 20 und höchstens 30 Minuten. Ein studentischer Vertreter wirkt dabei beratend mit.

Das Eignungsgespräch erstreckt sich auf folgende Schwerpunkte:

- die Motivation des Bewerbers für den Studiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel,
- die eigene Einschätzung des persönlichen Eignungsprofils sowie
- das Verständnis für ingenieurwissenschaftliche Fragestellungen und Zusammenhänge anhand der Skizzierung des Lösungsweges für eine exemplarische Problemstellung.

Fachwissenschaftliche Kenntnisse, die erst in dem Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel vermittelt werden sollen, entscheiden nicht. In dem Gespräch muss der Bewerber den Eindruck bestätigen, dass er für den Studiengang geeignet ist.

- 5.2.3 Die Kommissionsmitglieder bewerten unabhängig jeden der drei Schwerpunkte auf einer Skala von 0 bis 10, wobei 0 das schlechteste und 10 das beste zu erzielende Ergebnis ist. Die Punktezahl des Bewerbers ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der summierten Einzelbewertungen, wobei die drei Schwerpunkte gleich gewichtet werden. Nichtverschwindende Kommastellen sind aufzurunden. Bewerber, die 25 oder mehr Punkte erreicht haben, werden als geeignet eingestuft.

- 5.2.4 Bewerber die als geeignet eingestuft werden, erhalten eine Bestätigung über das bestandene Eignungsverfahren. In Fällen, in denen gemäß § 36 Abs. 3 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. Meldet 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. Nicht bestandene Grundlagenprüfungen dürfen nur einmal und nur zum nächstmöglichen Prüfungstermin wiederholt werden. Der Prüfungsausschuss kann die Zulassung zu einzelnen Modulprüfungen vom Bestehen der Grundlagenprüfungen abhängig machen.
- 5.2.5 Bewerber die nicht als geeignet eingestuft werden, erhalten einen mit Gründen und Rechtsbehelfsbelehrung versehenen Ablehnungsbescheid, der von der Leitung der Hochschule zu unterzeichnen ist. Die Unterschriftsbefugnis kann auf den Vorsitzenden der Kommission delegiert werden.
- 5.3 Zulassungen im Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel gelten bei allen Folgebewerbungen in diesem Studiengang.

6. Niederschrift

Über den Ablauf des Eignungsverfahrens 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. Aus 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 grundsätzlich nicht erneut zum Eignungsverfahren anmelden. Eine erneute Anmeldung zum Eignungsverfahren ist aber ausnahmsweise dann möglich, wenn fehlende Leistungen, die zum Ausschluss aus dem Eignungsverfahren nach Nr. 4.2 geführt haben, im Rahmen des Bachelorstudiengangs Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel auf Empfehlung der Kommission nachgeholt wurden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Akademischen Senats der Technischen Universität München vom 22. März 2010 sowie der Genehmigung durch den Präsidenten der Technischen Universität München vom 12. April 2010.

München, den 12. April 2010

Technische Universität München

Wolfgang A. Herrmann
Präsident

Diese Satzung wurde am 12. April 2010 in der Hochschule niedergelegt, die Niederlegung wurde am 12. April 2010 durch Anschlag in der Hochschule bekannt gemacht. Tag der Bekanntmachung ist daher der 12. April 2010.