S. 1

#### Inhaltsverzeichnis

M. Sc. Getränketechnologie	2
Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)	2
MK 32 – Lebensmittellehre*	2
MK 53 - Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben*	2
MK 62 - Angewandte Statistik*	2
MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe*	2
Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)	3
GM 22 - Mikrobiologie der Getränke	3
GM 27 - Anlagenplanung und Prozesstechnik	4
GM 28 - Lebensmittelsicherheit	5
GM 29 - Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten	
M. Sc. Oenologie	
Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)	7
MK 36 – Umweltchemie*	7
MK 57 - Molecular Phytopathology*	7
MK 59 - Biochemie in der Pflanzenproduktion*	
MK 62 - Angewandte Statistik*	7
Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)	8
GM 01 - Technik und Mikrobiologie in der Oenologie	8
GM 02 - Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie	9
GM 04 - Verfahrensstrategien im Weinbau	
GM 06 - Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe	
M. Sc. Weinwirtschaft	12
Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)	12
MK 01 - Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft*	12
MK 03 - Angewandte Ökonometrie*	12
MK 45 - Marktlehre für Fortgeschrittene*	
MK 67 - Economic Development and World Agricultural Markets*	
Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)	13
GM 16 - Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft	13
GM 18 - Angewandte Weinmarktforschung	
GM 21 - Strategisches Management in der Weinwirtschaft	
GM 25 - Ausgewählte Weinmärkte der Welt	
Profilmodule des ersten Studienjahres (Gießen)	
Profilmodule des zweiten Studienjahrs (Geisenheim)	
GM 07 - Ökologischer Weinbau	
GM 08 - Phytomedizin im Weinbau	
GM 14 - Spezielle Rebenzüchtung, Rebenvermehrung und Sortenkunde	
GM 15 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement	
GM 17 - IT-Systeme in der Weinwirtschaft	
GM 19 - Vertrieb und Logistik für Wein	
GM 24 - Spezielle Getränkeanalytik	
GM 30 - Getränkeentwicklung	
GM 31 - Kaffee, Tee, Kakao	
GM 32 - Energie und Umwelt	
GM 33 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen	
GM 34 - Weiterführende BWL in der Weinwirtschaft	
GM 35 - Spezielle Oenologie	31

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 2
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.50.05 NI. 5	5. 2
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

#### M. Sc. Getränketechnologie

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 32 - Lebensmittellehre\*

MK 53 - Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben\*

MK 62 - Angewandte Statistik\*

MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe\*

<sup>\*</sup>Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 "Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement" (MUG: <a href="http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7">http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7</a> 36 09 1 AOeU)

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 3
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 3
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

# Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

GM	22 - Mikrobiologie der Ge	tränke		3./	4. Sem.	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Microbiology of be	verages					
FB / I	nstitut / Professur	Hochschule Geisen Mikrobiologie & Bio		Analytische Chemie &	& Mikrobiologie	/ Institut für		
Verw	rendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnolog						
	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Doris Raul						
	ahmevoraussetzungen	keine						
	petenzziele	Die Studierenden						
		haben vertiefte	Kenntnisse in der M	1ikrobiologie der Get	ränke			
				Methoden für mikrob				
			achung und Qualität					
			-	rmentationsprozesse				
			-	nenhänge von mikrob		tamination un		
			ung und Risiken					
Mod	ulinhalte		nkemikrobiologie					
			_	ınd Qualitätssicherur	ng			
		Starterkulturen	_		o .			
			giene, Getränkeschä	idlinge				
		IFU-Methoden	Bierie, Getrumesene	2011190				
			on Getränken und L	ehensmitteln				
		Traditionelle Lebensmittel     Seciele and all lives						
		Essigherstellung     mikrahislagische Braduktion erganischer Säuren						
		mikrobiologische Produktion organischer Säuren						
		Enzymproduktion						
		Regulation des Stoffwechsels						
		Grundlagen der Molekularbiologie						
ساء ا		• Grundlagen der Fermentation  Vorlesung (50%), Praktikum (50%)						
Lenn	veranstaltungsform(en) Workload insgesamt	180 Stunden	aktikuiii (50%)					
	Workload Hisgesallit	A Lehrveranstaltun	gen	B selbst	C Prüfung			
		A Letii veranstattun	Reii	gestaltete Arbeit	Crititing			
Jen		a Präsenzstunden	b Vor-	gestaitete / ii beit		Summe		
un		a	/Nachbereitung			Jannie		
n St	Vorlesung	30	30					
orkload in Stunden	Seminar							
kloŝ	Praktikum	30	30					
	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP		
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Proto SpezO § 8)	okoll oder b) Prüfun	gsleistung nach Maßį	gabe des Lehren	den (siehe		
orü.	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Prot	okoll (50 %)		·			
dul	Form der Ausgleichsprüfung							
ΜŎ	Art der	Klausur oder Wiede	rholung/Überarbeit	ung der in b) festges	etzten Prüfungsl	eistung		
	Wiederholungsprüfung			T				
	botsrhythmus	WiSe		Dauer 1	l Semester			
	ahmekapazität	Nicht limitiert						
	rrichtssprache	Deutsch	and a transfer of the second					
Hom	epage	http://www.hs-geis biochemie.html	enneim.de/forschur	ngszentren/institut-fu	<u>uer-mikrobiolog</u>	<u>e-</u>		

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 4
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	J. 4
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

			GM 27 - Anlagenplanung und Prozesstechnik					
	sche Modulbezeichnung	Plant Design and Pr						
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisen Getränke / Institut				nologie der		
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnolog						
	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Mark Strol	bl					
Teilr	ahmevoraussetzungen	keine						
Kom	petenzziele	Die Studierenden						
		<ul><li>entwerfen, Anla</li><li>sind in der Lage ermitteln</li></ul>	agen zu skizzieren u e, die Arbeitsabläufe	Neuanlagen zu ent Ind zu planen sowie e und die dafür notv	die Kapazitäten f vendigen Aufwen	estzulegen dungen zu		
		<ul> <li>legen den Auto Alarmplänen fe</li> </ul>		nit Prozessdatenerfa	assung, Steuerung	gund		
				chnischen, personal genplanung abgegli		menbedingunge		
		_	erheitsrelevante ur lanerisch mit einzu	nd versicherungsted arbeiten	hnische Auflagen	sind zu		
		• die Studenten ü	iben das Einholen v	on Angeboten				
		vergleichen und	d bewerten die Ang	ebote und				
		führen permanent Wirtschaftlichkeitsberechnung der unterschiedlichen Möglichkeiten						
		und Zwischenstufen durch						
		die Studierenden erstellen eine Aufsichtsratsvorlage und tragen diese vor						
Mon	ulinhalte							
•	ammate		•	•				
				ıng von Getränken (	gepiant und bis zu	remer		
			orlage" ausgearbeit			_		
				verden im Seminar i				
				entiert und vor den	Kommilitonen ve	rteidigt		
_ehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (20%), Seminar (20%), Übung (60%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden				1		
en		A Lehrveranstaltun		B selbst gestalt Arbeit	ete C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
⊆	Vorlesung	12	15			-		
Jac	Seminar	12	15			1		
돌	Praktikum	26				1		
٥ ۷	Ubung	36						
_	Exkursion					1		
	Hausaufgaben	CO.	20	60	20	100 / 6 65		
b.c.	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
ЭG	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prüfu		it oder b) Prutungsi	eistung nach Maß	gabe des		
Ę	Bildung der Modulnote	Lehrenden (siehe Sp		oit (50 %)				
üfun		Mündliche Prüfung (50 %), Projektarbeit (50 %)						
ılprüfun				Mündliche Prüfung, Projektarbeit oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzt				
odulprüfun	Form der Ausgleichsprüfung		Projektarboit odor	· Wiederholung/üh	ararheitung dar in	h) factaccetzte		
Modulprüfung	Form der Ausgleichsprüfung Art der	Mündliche Prüfung,	, Projektarbeit oder	· Wiederholung/Übe	erarbeitung der in	b) festgesetzte		
	Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung, Prüfungsleistung	, Projektarbeit oder			b) festgesetzte		
٩nge	Form der Ausgleichsprüfung Art der	Mündliche Prüfung,	, Projektarbeit oder		erarbeitung der in r 1 Semester	b) festgesetzt		

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 5
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.05.2010	7.30.03 NI. 3	3. 3
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	28 - Lebensmittelsicherhe	eit		3./	4. Sem.;	6 CP		
Engli	ische Modulbezeichnung	Food Safety						
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit						
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnolog						
	lulverantwortliche/r	Prof. Dr. Bernd Lind						
Teiln	nahmevoraussetzungen	keine						
Kom	petenzziele	Die Studierenden						
		<ul> <li>kennen die gesetzlichen und die privaten Regelwerke einschließlich Normen für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln,</li> <li>wissen, wie die gesetzlichen Forderungen im Getränkebetrieb umzusetzen und branchentypisch zu bewerten sind,</li> <li>können HACCP anwenden,</li> </ul>						
		<ul> <li>kennen die Grundlagen der Einführung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit im Unternehmen.</li> </ul>						
Mod	lulinhalte	EU Verordnungen für Lebensmittel						
		• ISO 22000						
		• IFS food						
		• BRC						
Lohr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)						
LCIII	Workload insgesamt	180 Stunden	erriniar (5070)					
L.	Workload Insgesume	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	e C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
.⊑	Vorlesung	30	15					
ad	Seminar	30	15					
ջ	Praktikum							
νo	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
<u> </u>	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
ľu	Prüfungsform(en)		rütungsleistung nac	ch Maßgabe des Lehre	enden (siehe Sp	ezO § 8)		
Ξ	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)						
≟	Form der Ausgleichsprüfung	Manager 1 148 1	ale e lone e 160	to an allow to 1 N.C	-t-t D "C	La Cataliana		
Modulprüfung	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiede	rnolung/Uberarbei	tung der in b) festges	etzten Prufungs	ieistung		
	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer :	L Semetser			
	ahmekapazität	20	<u> </u>					
Unte	errichtssprache	Deutsch						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 6
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	5. 0
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

	l 29 - Lebensmitteltechnol chtprodukten	ogie und Verfahre	nstechnik von		3./4.	Sem.;	6 CP
	ische Modulbezeichnung	Food Technology ar	nd Process Enginee	ring of Fruits			
	Institut / Professur	Hochschule Geisenl			nie & M	likrobiologie	/ Institut für
,		Weinanalytik & Get		7 7		02.0.08.0	,
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnolog					
Mod	lulverantwortliche/r	Prof. Dr. Helmut Die					
	nahmevoraussetzungen	Keine					
	petenzziele	Die Studierenden					
		haben vertiefte	Kenntnisse in der	Verfahrenstechnik	der Fr	uchtsaft- und	
		Getränkeherste					
			tive Haltbarmachur	ngsmethoden und	Trockr	ungstechnik	an .
			n die Methoden fü				
				i tecimische beth	ensube	i waciiulig ui	iu
		Qualitätssicheru	-		1 17 1		
			, neue Technologie		na Kost	enrecnnunge	en zur
\1	lulinhalte		etriebe durchzufüh	iren.			
VIOC	lulinnaite	Methoden der S	-				
			ntthermische Haltb	armachungsmeth	oden (u	.a. Hochdruc	kbehandlun
		Elektroporation	1)				
		<ul> <li>Konzentrierverf</li> </ul>	ahren				
		Physikalische Klär- und Stabilisierungsmethoden für Getränke und Pürees, alternative					
		Behandlungs- und Stabilisierungsmittel					
		Trocknungstechniken für Früchte und Gemüse					
		Herstellung fermentierter alkoholfreier Getränke					
		Enzymtechnologie in der Lebensmittelindustrie					
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (80%), Pr		itteimaastrie			
	Workload insgesamt	180 Stunden	(20,0)				
		A Lehrveranstaltung	gen	B selbst gesta	ltete	C Prüfung	
<u></u>				Arbeit		G	
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-				Summe
Stu			bereitung				
.⊑	Vorlesung	48	20				
ad	Seminar						
돧	Praktikum	12	10				
ο̈́	Übung						
_	Exkursion						
	Hausaufgaben	60	20	60		20	100 / 6 6
<u></u>	Workload insgesamt	a) Klausur oder b) P	rüfungsloistung na	ch Maßgaba dos I	ohrond	30	180 / 6 CI
ifung	Prüfungsform(en) Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)	rururigsieisturig fla	cii iviaisgabe des L	.emeno	ien (siene spe	270 8 9)
pri	Form der Ausgleichsprüfung	Niau3ui (100 /0)					
Modulprüf	Art der	Klausur oder mündl	iche Prüfung oder	Wiederholung/Üh	erarhe	itung der in h	) festgesetzt
β	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung	ione i raiding odel	cacinolang/ Ob	, ci ui be	itang aci iii b	, icaigeactz
	ebotsrhythmus	WiSe		Dai	uer 1 Se	emester	
	nahmekapazität	Nicht limitiert		1		*	
	errichtssprache	Deutsch					
	nepage	http://www.hs-geis		ungszentren/instit	ut-fuer	-weinanalytik	<u>(-</u>
		getraenkeforschung	z.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 7
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.05.2010	7.30.03 NI. 3	5. /
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

#### M. Sc. Oenologie

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 36 - Umweltchemie\*

MK 57 - Molecular Phytopathology\*

MK 59 - Biochemie in der Pflanzenproduktion\*

MK 62 - Angewandte Statistik\*

Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 "Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement" (MUG: <a href="http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7">http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7</a> 36 09 1 AOeU)

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 8
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 0
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

# Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

GM	01 - Technik und Mikrobi	ologie in der Oend	ologie	3./4	. Sem.;	6 CP	
Engl	ische Modulbezeichnung	Advanced Oenology					
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der					
		Getränke / Institut	für Oenologie				
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master	(3./4.)				
Mod	lulverantwortliche/r	Prof. Dr. Monika Ch	nristmann				
Teilr	nahmevoraussetzungen	keine					
Kom	petenzziele	Die Studierenden					
		mikrobiologische qualitätssteigern	en Abläufen währer id zu nutzen	ammenhänge zwischer nd der Weinbereitung z sche Kenntnisse im Be	u erkennen un	d	
		Produktionsverfa	ahren für Weiß- und	d Rotweine			
		und Enzympräpa		ensetzung und Steueru Iv bestimmten Stadien fe des Weines	•	•	
		_		ifischen Rahmenbeding Produkte herzustellen.	gungen in verso	chiedenen	
Mod	lulinhalte	Internationale Weinbereitungsverfahren und Weinstile					
		<ul> <li>Aromastoffbildung durch Mikroorganismen (de novo Synthese und Modifikation originärer Traubeninhaltsstoffe)</li> </ul>					
		Neue internationale Technologien und deren rechtliche Situation					
		Steuerung fermentativer Prozesse (alkoholische Gärung, malolaktische Fermentation)					
Lohr	veranstaltungsform(en)	und Wirkung neuartiger Enzympräparate  Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
LCIII	Workload insgesamt	180 Stunden	211111ai (3070)				
Ę	Workload Insgesume	A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe	
.⊑	Vorlesung	30	30				
ad	Seminar	30	30				
ঠ	Praktikum						
Voi	Übung				1		
>	Exkursion				1	ļ	
	Hausaufgaben	1			1		
- w	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP	
fun	Prüfungsform(en)			stung nach Maßgabe d	es Lehrenden (	siehe SpezO § 8	
rü	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Refe	erat (50 %)				
Modulprüfung	Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung					
	ebotsrhythmus	WiSe Dauer 1 Semester					
	nahmekapazität	nicht limitiert					
	errichtssprache	deutsch					
Unte	errichtssprache	ucutstii					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 9
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	<b>3.</b> 3
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

	02 - Biotechnologie und G ränketechnologie	ientechnik in Wei	nbau, Oenologi	ie und	3./4.	Sem.;	6 CP	
Engli	sche Modulbezeichnung	Biotechnology an g						
FB / I	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Mikrobiologie & Biochemie						
Verw	rendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master						
	ulverantwortliche/r	Dr. Christian von W						
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine						
Kom	petenzziele	Die Studierenden						
		<ul> <li>haben Kenntnisse über die wissenschaftliche Basis zur Charakterisierung und Konstruktion gentechnisch veränderter Mikroorganismen und Pflanzen im Vergleich zu klassischen Züchtungstechniken</li> <li>haben Einblick in den sicheren Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen, aus gentechnisch veränderten Organismen produzierten Enzymen</li> </ul>						
			, die rechtliche Situ			ungen in den l	oisherigen	
		· ·	chnischen Verfahre					
		<ul> <li>haben Ke</li> <li>Lebensmittelir</li> </ul>	nntnisse zur Bedeu ndustrie	itung und Anw	endungs	techniken von	Enzymen in de	
Mod	ulinhalte	Techniken zur Charakterisierung und Erzeugung rekombinanter Mikroorganismen und Pflanzen						
		<ul> <li>Analytische Charakterisierung der mit modifizierten Organismen erzeugten Produkte</li> </ul>						
		<ul> <li>Biotechnologische Produktions- und Aufreinigungsverfahren</li> <li>Herstellung, Aufreinigung und Einsatz von Enzymen</li> </ul>						
		Enzymkinetiken						
Lehry	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden	24.18 (2075)					
r.		A Lehrveranstaltun	gen	B selbst ge Arbeit	staltete	C Prüfung		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung				Summe	
.⊑	Vorlesung	30	30					
ad	Seminar							
ķ	Praktikum							
Vor	Übung	30	30					
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	60	30		30	180 / 6 CP	
ifung	Prüfungsform(en)	a) Klausur, Protokol § 8)		sleistung nach N	vlaßgabe	des Lehrende	n (siehe SpezO	
lprı	Bildung der Modulnote	Klausur (67 %), Prot	tokolle (33 %)					
Modulprüf	Form der Ausgleichsprüfung	Manager 1 148 1	ale a long a 100			-t DC	Intrak	
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiede	rnolung/Uberarbei				ieistung	
	botsrhythmus	WiSe Dauer 1 Semester						
	ahmekapazität	nicht limitiert						
	rrichtssprache	deutsch						
Ham	epage	http://www.hs-geis	<u>enheim.de/forschu</u>	<u>ungszentren/ins</u>	<u>stitut-fue</u>	r-mikrobiolog	<u>ie-</u>	

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 10
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	5. 10
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM (	04 - Verfahrensstrategien	ı im Weinbau		3./4	. Sem.;	6 CP		
Englis	che Modulbezeichnung	Processing strategi	es in vitivulture					
FB / Iı	nstitut / Professur	Hochschule Geisen ökologischen Wein		Wein-& Gartenbau / I	nstitut für allg	emeinen und		
Verw	endet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master						
	ılverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll						
Teilna	ahmevoraussetzungen	keine						
Komp	etenzziele	Die Studierende	n					
		<ul> <li>haben Ke</li> </ul>	nntnisse über den '	Wasserhaushalt von B	oden und Pflar	ıze		
		hahen Ke	nntnisse üher snez	ielle Anbausysteme, M	lethoden der	-		
			•	agement, Standortbew		rroir		
Modi	llinhalte	<del>-</del>	•	n Bewässerungssystem		11011		
			_		ien			
			n zur Standortbewe	-				
			-	ualitätsbeurteilung im	_			
		<ul> <li>GIS, GPS, automatische Ertragserfassung, Kartierungsverfahren,</li> </ul>						
		Funktionsweise verschiedener Anbausysteme						
Lehrv	eranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden						
<u>_</u>		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
n S	Vorlesung	30	30					
j pg	Seminar							
9	Praktikum							
or	Übung	30	30					
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP		
unβ	Prüfungsform(en)		rüfungsleistung na	ch Maßgabe des Lehre	enden (siehe Sp	ezO § 8)		
rüf	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)						
h	Form der Ausgleichsprüfung							
Modulprüfung	Art der	Klausur oder Wiede	erholung/Überarbei	tung der in b) festgese	etzten Prüfung:	sleistung		
	Wiederholungsprüfung							
	ootsrhythmus	SoSe Dauer 1 Semester						
	hmekapazität	nicht limitiert						
	richtssprache	deutsch	andadina da /facl-		on alleanaire e			
Home	shake		sermeim.ae/rorscht	ıngszentren/institut-fu	ier-aligemeinei	n-oekologisch		
		weinbau.html						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 11
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.50.05 NI. 5	5. 11
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	06 - Ökophysiologie und	spezielle Ernährur	ngsfragen der Ro	ebe 3./4	. Sem.;	6 CP	
Engli	ische Modulbezeichnung	Eco-physiology and	plant nutrition of g	grapes			
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein-& Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master					
	lulverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll	` '				
Teiln	nahmevoraussetzungen	keine					
Kom	petenzziele	Die Studierenden					
		haben theoretise	he Kenntnisse in öl	ko- und ertragsphysiolo	gischen Aspekt	en	
		perennierender					
		· '		oekte der Ernährung vo	n Rehen		
				kophysiologie und Ertra		hoi	
		perennierenden	-	rophysiologie und Litti	agspriysiologie	Dei	
		• kennen die Grun	dlagen der Stressph	nysiologie			
		haben Kenntniss	e über die Source-S	Sink Verhältnisse			
Mod	lulinhalte	Ernährung und C	ualitätsbildung bei	Reben			
		Physiologie der I	nhaltsstoffbildung				
		<ul> <li>Anwendung öko</li> </ul>	_	ßmethoden			
			-		occ		
		<ul> <li>Physiologische Anpassungsreaktionen bei abiotischem Stress</li> <li>Bedeutung von Source-Sink Reaktionen</li> </ul>					
Lohr	veranstaltungsform(en)	Moderne Analysenverfahren zur Kultursteuerung  Vorlesung (75%), Seminar (25%)					
Lehrv	Workload insgesamt	180 Stunden	ellillai (25%)				
	Workload Hisgesaint	A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestaltete	C Prüfung		
<u>_</u>		7 Letti Veranstattati	Pe	Arbeit	Criaiang		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-			Summe	
Stu			bereitung				
.⊑	Vorlesung	45	40				
ad	Seminar	15	20				
충	Praktikum						
νo	Übung						
>	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) mündliche Prüfur	ng oder b) Prüfungs	sleistung nach Maßgabe	e des Lehrende	n (siehe SpezO	
orü	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung	(100 %)				
ᆵ	Form der Ausgleichsprüfung						
β	Art der		oder Wiederholung	g/Überarbeitung der in	b) festgesetzte	n	
	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung					
	ebotsrhythmus	WiSe Dauer 1 Semester					
	ahmekapazität	nicht limitiert					
Unte	errichtssprache	deutsch					
Hom	epage		enheim.de/forschu	<u>ingszentren/institut-fue</u>	<u>er-allgemeinen-</u>	<u>oekologischen</u>	
		weinbau.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 12
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.05.2010	7.30.03 NI. 3	5. 12
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

#### M. Sc. Weinwirtschaft

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 01 - Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft\*

MK 03 - Angewandte Ökonometrie\*

MK 45 - Marktlehre für Fortgeschrittene\*

MK 67 - Economic Development and World Agricultural Markets\*

<sup>\*</sup> Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 "Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement" (MUG: <a href="http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7">http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7</a> 36 09 1 AOeU)

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 13
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 13
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

## Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

GM	16 - Genossenschaftswes	en in der Weinwir	tschaft	3./	4. Sem.;	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Cooperatives in Wine Business						
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing						
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Ma						
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Jon Hanf						
Teiln	ahmevoraussetzungen	Unternehmensführt Fortgeschrittene (M	-	nd Ernährungswirtsch	aft (MK 01); M	arktlehre für		
Kom	petenzziele	Die Studierenden kö	innen:					
		die strategische	Wirkungen von Ko	operation abschätzer	1			
		_	_	voneinander abgren:				
			•	senschaftswesen im A		stahan und		
				ftige) Bedeutung im u	-			
		•	Weinsektor einord	0,	nu iui uen nau	onalen unu		
		<ul> <li>Besonderheiten</li> </ul>	des Genossenscha	aftsmanagements skiz	zieren und ana	lysieren		
		eigenständig Lös	sungen für deren P	robleme erstellen.				
Mod	ulinhalte	theoretische An	sätze zu Kooperati	on				
			•		ausch und Fair	ness		
		Experimente zum Thema kooperativer Informationsaustausch und Fairness     Genessenschaftstheorie und Managementlehre						
		Genossenschaftstheorie und Managementlehre     Genossenschaftstheorie und Managementlehre						
		Genossenschaftsstrukturen im Weinmarkt						
		Managementansätze für Genossenschaften im Allgemeinen und im Speziellen für						
		Weingenossenschaften						
		Vergleich von Genossenschaften zwischen Sektoren und Ländern      (7000)						
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Se	minar (50%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden			0.0 "(			
en		A Lehrveranstaltung		B selbst gestaltete Arbeit	e C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach-			Summe		
Str			bereitung					
<u>=</u> .	Vorlesung	30	15					
оас	Seminar	30	15					
ž	Praktikum Übung							
Š	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
۵0	Prüfungsform(en)			dliche Prüfung oder b)				
fun		Maßgabe des Lehrei			0	0		
orü	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), mündliche Prüfung (70 %)						
lng dn	Form der Ausgleichsprüfung							
Modulprüfung	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung						
Ange	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer :	L Semester			
	ahmekapazität	20		1 5.55				
	errichtssprache	deutsch und englisc	h					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 14
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	5. 17
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	18 - Angewandte Weinma	arktforschung		3./4.	Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung Applied Wine Market Researc				<u>'</u>		•	
FB / I	nstitut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und					
		Marktforschung					
Verw	rendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Ma	aster (3./4.)				
	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Simone Lo	ose				
Teiln	ahmevoraussetzungen	Angewandte Ökono	ometrie (MK 03)				
Komj	petenzziele	Die Studierenden					
		können empirisc	he Fragestellunger	n zu Weinmärkten in ök	onometrische	Modelle	
		einbringen,	0 0				
			he Frhehungskonz	epte für konkrete Frage	stellungen ent	werfen und	
		umsetzen,	ne Emebangskonz	epte far konkrete frage	stellangen ent	werren ana	
		,	o Daton unter Anu	vendung ökonometrisch	or und / odor	andoror	
				und interpretieren,	er unu / ouer	anderei	
				•	l	ata a consid	
				l quantitativer Untersuc		erten und	
N 4 = =1	و خاره و دارین		_	etränkewirtschaft darau			
IVIOU	ulinhalte		•	oden für den Weinmarkt			
		Entwicklung von Erhebungskonzepten bei Weinkonsumenten					
		Methoden der Stichprobenziehung					
		Statistische Auswertung mit verfügbarer Software					
		Anschauliche Darstellung der Ergebnisse und Interpretation					
		Erstellen eines Beitrages zur Veröffentlichung					
Lehry	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (20%), Übung (50%)					
Lem	Workload insgesamt	180 Stunden	2070), 000	118 (3070)			
		A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestaltete	C Prüfung		
'n				Arbeit			
nde		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-			Summe	
štu			bereitung				
in (	Vorlesung	18	18				
ad	Seminar	12	12				
klo	Praktikum						
Workload in Stunden	Übung	30					
>	Exkursion						
	Hausaufgaben					ļ	
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP	
ıng	Prüfungsform(en)			eidigung oder b) Prüfun	gsleistung nac	n Maßgabe des	
üfu	Dildung den Meduleste	Lehrenden (siehe S					
Modulprüfung	Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung	Vortrag (30 %), Ver	telaigung (70 %)				
odu	Art der	Mündliche Prüfung	odor Wiodorholun	g/Überarbeitung der in	h) fostgosotzt	an .	
Š	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung	oder wiedernoldi	ig/ Oberarbeitung der in	b) lesigeseizi	211	
Angebotsrhythmus		SoSe Dauer 1 Semester					
	ahmekapazität	20		Dadel 1			
	rrichtssprache	deutsch und englisch					
	epage			ungszentren/institut-fue	er-betriebswirt	schaft-	
	. •	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft- marktforschung.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 15
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.50.05 NI. 5	5. 15
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM 2	21 - Strategisches Manag	ement in der Wei	nwirtschaft	3./4	. Sem.;	6 CP		
Englis	che Modulbezeichnung	Strategic Managem	Strategic Management in Wine Business					
FB / Ir	nstitut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für	Ökonomie / Institut fü	r Management	& Marketing		
Verwe	endet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Ma	aster (3./4.)					
Modu	ilverantwortliche/r	Prof. Dr. Robert An						
Teilna	hmevoraussetzungen	Keine						
Komp	etenzziele	Die Studierenden						
		• können Methode Weinwirtschaft a	·	wirtschaftlichen Umfel	ds innerhalb de	r		
		<ul> <li>können strategis</li> </ul>	cher Instrumente zi	ur Unternehmensentw	ricklung einsetze	en		
		kennen die Meth Weinwirtschaft	noden zur strategisc	hen Positionierung eir	ies Unternehme	ens in der		
			e und Sortimente in	der Weinwirtschaft er	ntwickeln			
Modu	llinhalte	Markt- und Umfe	eldanalyse					
		<ul> <li>Strategieentwick</li> </ul>	lung					
		Produkt- und Sortimentsentwicklung						
Lehrv	eranstaltungsform(en)	Seminar (50%), Übung (50%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden						
۵ د		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
.⊑	Vorlesung							
aq	Seminar	30	15					
용	Praktikum							
/or	Übung	30	15					
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Hausarbeit, Präse SpezO § 8)	entation oder b) Prü	ifungsleistung nach Ma	aßgabe des Leh	renden (siehe		
orü	Bildung der Modulnote	Hausarbeit (50 %), I	Präsentation (50 %)					
<u>=</u>	Form der Ausgleichsprüfung							
400	Art der	Überarbeitung der I	Hausarbeit und Wie	derholung der Präsent	ation oder			
	Wiederholungsprüfung	Wiederholung/Übe	rarbeitung der in b)	festgesetzten Prüfung	sleistung			
	ootsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
Aufna	hmekapazität	18						
Unter	richtssprache	Deutsch						
Home	page	http://www.hs-geis	enheim.de/forschu	ngszentren/oekonomi	e.html			

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 16
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	5. 10
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM 25 - Ausgewählte Weinmärkte der W				3./4	l. Sem.;	6 CP	
Engli	sche Modulbezeichnung	Selected Wine Mar	kets of the World	•		•	
	Institut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für	Ökonomie / Institut f	ir Managemen	t & Marketing	
Verw	vendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Ma	aster (3./4.)				
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Schwe	eickert				
	ahmevoraussetzungen	keine (empfohlen:	Grundkenntnisse in	Marktanalyse)			
Kom	petenzziele	Die Studierenden k	önnen:				
		• die wichtigsten \	Weinerzeuger- und	-verbraucherländer be	schreiben		
		ausgewählte We	inmärkte anhand v	on Kriterien abgrenze	า		
		<ul> <li>Weinmarktentw</li> </ul>	icklungen theoretis	ch und empirisch anal	ysieren		
		weinrechtliche R	ahmenbedingunge	n vergleichen und ihre	ökonomischen	. Wirkungen	
		analysieren		· ·		J	
Mod	ulinhalte	Internationaler	Weinmarkt				
		<ul> <li>Internationales</li> </ul>	Weinrecht im Vergl	eich			
		Ursachenanalyse unterschiedlicher Weinmarktentwicklungen					
		Handelsstrukturen im internationalen Vergleich					
		Vergleich von Länder- und Unternehmensstrategien					
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), So					
	Workload insgesamt	180 Stunden					
u		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-			Summe	
Str		10	bereitung				
.⊑	Vorlesung	18	15				
oac	Seminar	18	15				
돋	Praktikum						
٥	Übung	1 24					
_	Exkursion	24					
	Hausaufgaben		20		20	400 / 6 00	
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	b) Prüfungsleistung	nach Maßgabe des	nündliche Prüfung ode Lehrenden (siehe Spe			
prü	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), müi	ndliche Prüfung (70	%)			
₫	Form der Ausgleichsprüfung						
ĕ	Art der	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten					
	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung					
	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester		
	ahmekapazität	20					
Unte	errichtssprache	Deutsch und Englise					
Hom	epage	http://www.hs-geis	enheim.de/forschu	ingszentren/ag-manag	ement-marketi	ing.html	

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 17
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.50.05 NI. 5	5. 17
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

## Profilmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 "Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement" (MUG: <a href="http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7">http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7</a> 36 09 1 AOeU)

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 18
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 10
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

# Profilmodule des zweiten Studienjahrs (Geisenheim)

	GM 07 - Ökologischer Weinbau				4. Sem.;	6 CP	
	sche Modulbezeichnung	Organic viticulture					
FB / I	nstitut / Professur	Hochschule Geisen ökologischen Wein		r Wein-& Gartenbau	/ Institut für allg	emeinen und	
Verw	endet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WV					
	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Randolf K	auer				
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine					
	oetenzziele	Die Studierenden					
		<ul> <li>kennen die pflanzenbaulichen Unterschiede weinbaulicher Bewirtschaftungs-systeme, die internationalen Unterschiede und Entwicklungen sowie deren Historie,</li> <li>können die Anbausysteme rechtlich einordnen,</li> <li>besitzen speziell vertiefte Kenntnisse pflanzenbaulicher Anforderungen des ökologisch Weinbaus (Anbautechnik, Bodenpflege und Düngung, Phytomedizin),</li> <li>kennen die Richtlinien zur Verarbeitung, Deklaration und Kontrolle ökologisch erzeugte</li> </ul>					
		Weine,	n äkologischen We	sinhau aus äkonomis	char Sicht zu hau	vorton	
Mad.	ulinhalte			einbau aus ökonomis	cher Sicht zu bev	verten	
ivioui	ummatte	Nachhaltige Prod	· ·				
		Ökologischer We	einbau (EC 2092/91	. u. deutscher Standa	ard)		
		Organische u. bi	odynamische Wirts	schaftsweise			
		Gesetzliche Vorg	gaben in Anbau und	d Verarbeitung			
				_			
		Geschichte ökologisch - orientierter Anbauverfahren     Drovis des äkologischen Weinbaus					
		Praxis des ökologischen Weinbaus     Nachhadil, dan Huntallung					
		Methodik der Umstellung					
		Angepasste Bodenbewirtschaftung					
		Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau					
		Biologische Kontrollverfahren					
		Alternative Metl	hoden der Qualität	sbewertung			
		Ökonomie und \		-			
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), S		rsion (25%)			
	Workload insgesamt	180 Stunden	(==,=,,, =====				
	Tronwood mogeodine	A Lehrveranstaltun	igen	B selbst gestalte	ete C Prüfung		
L.			0 -	Arbeit			
Vorkload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe	
in	Vorlesung	30	60				
aq	Seminar	15	30				
엉	Praktikum						
/or	Übung						
>	Exkursion	15	30				
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Sem (siehe SpezO § 8)	inarvortrag oder b)	Prüfungsleistung na	ich Maßgabe des	Lehrenden	
orü	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Sen	ninarvortrag (50%)				
lnk	Form der Ausgleichsprüfung						
Мос	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiede	erholung/Überarbe	itung der in b) festge	esetzten Prüfung:	sleistung	
Ange	botsrhythmus	SoSe		Daue	r 1 Semester		
	ahmekapazität	nicht limitiert		1 2 3 4 6			
	rrichtssprache	Deutsch					
	epage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen					
	· <del>-</del>	weinbau.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 19
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 13
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	08 - Phytomedizin im We	inbau		3./	4. Sem.;	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Phytopathology in	viticulture	•		•		
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für	Angewandte Biologi	ie / Institut für Ph	nytomedizin		
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)						
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Annette R	eineke					
Teiln	ahmevoraussetzungen	Kenntnisse der Ursachen abiotischer und biotischer Schäden an Kulturpflanzen sowie den Grundlagen und der Durchführung von Pflanzenschutzmaßnahmen, wie sie z.B. in dem Modul "Phytomedizin" des BSc Studiengangs "Weinbau & Oenologie", Hochschule Geisenheim vermittelt werden.						
Kom	petenzziele	Die Studierenden						
		Phytopathogene	bzw. herbivore Ins	ie bei der Besiedelun ekten eine Rolle spie	elen			
		<ul> <li>sind in der Lage, die Zusammenhänge bei der Entstehung von Resistenzerscheinungen der Rebe gegenüber Schaderregern als Grundlage für spezifische Bekämpfungsmaßnahmen zu beurteilen</li> </ul>						
			en Weinbaugebiet	nd Schädlinge der eu e und haben sich mit		nden aktueller		
		<ul> <li>können Laboruntersuchungen zur Wirkungsweise von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger der Rebe durchführen</li> </ul>						
Mod	ulinhalte	Rebe (Wirtsfindu Abwehrmechani  Krankheiten und Experimentelle N	ing, Besiedelung, Ir smen der Rebe, Re Schädlinge in euro Methoden zur Über	schen Pathogenen b: nfektion, Rolle von ch sistenzerscheinungen päischen und außere prüfung der Wirkung	emischen Signals n) europäischen We	stoffen, inbaugebieten		
		Schaderreger an der Rebe • Seminar über aktuelle Forschungsthemen im Rebschutz						
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (25%), Se	eminar (25%), Prak	tikum (50%)				
	Workload insgesamt	180 Stunden		<u> </u>		_		
en		A Lehrveranstaltun		B selbst gestalte Arbeit	te C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
.⊑	Vorlesung	15	30					
ad	Seminar	15	30					
Ž	Praktikum	30	60					
οN	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben		100					
g <sub>C</sub>	Workload insgesamt Prüfungsform(en)			   chriftlicher Ausarbei   Labrandan (siaba Si		180 / 6 CP protokoll oder		
Modulprüfung	Bildung der Modulnote	b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)  Fachgespräch (30%), Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (30%),  Praktikumsprotokoll (40%)						
npo	Form der Ausgleichsprüfung		, ,					
Ĭ	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung						
Ange	ebotsrhythmus	WiSe						
	ahmekapazität	nicht limitiert						
	errichtssprache	Deutsch						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 20
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 20
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GΜ	14 - Spezielle Rebenzücht	ung, Rebenverme	ehrung und Sort	enkunde 3	./4. Sem.;	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Grapevinebreeding						
FB / I	Institut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für	Angewandte Biolog	gie / Institut für Re	ebenzüchtung		
Verw	rendet in Studiengang (Sem.)	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Angewandte Biologie / Institut für Rebenzüchtung Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)						
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Ernst Rühl						
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine						
Komj	petenzziele	Die Studierenden						
		haben vertiefe	ende Kenntnisse voi	n Züchtungsmethoo	den der Rebe			
			isse der Resistenzzi	_		orten		
			isse über Strategier	-	_			
		Weinbaulände	ern					
		<ul> <li>kennen die Be</li> </ul>	deutung genetische	er Ressourcen und I	Möglichkeiten der	en Erhaltung		
		<ul> <li>haben Kenntn</li> </ul>	isse der Gesetzgebi	ung im Sorten- und	Pflanzgutrecht			
		haben vertiefe	ende Kenntnisse voi	n Veredlungs- und \	/ermehrungsmeth	oden		
		haben Kenntn	isse über wichtige i	nternationale Rebs	orten. deren Aussi	ehen. Eigen-		
			dortansprüche und					
Mod	ulinhalte	<ul> <li>Verfahren der</li> </ul>	Resistenzzüchtung	und Klonenselektio	on			
		<ul> <li>Verfahrenstec</li> </ul>	hniken der Rebenve	ermehrung und –ve	redlung			
		in vitro-Vermehrungsverfahren und deren Anwendung in der Rebenzüchtung						
		Sorten- und pflanzgutrechtliche Bestimmungen						
		International wichtige Sorten, deren Aussehen, Eigenschaften, Standort ansprüche						
		und Verbreitung						
ehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden	24.18 (20/0)					
		A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestalt	ete C Prüfung			
L S				Arbeit				
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-			Summe		
Stu			bereitung					
Ë	Vorlesung	30	60					
ad	Seminar							
.klc	Praktikum							
Vor	Übung	30	60					
>	Exkursion							
	Hausaufgaben		100			100 / 0 00		
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP		
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prüfu		Lahrandan (si-h-	Sport 6 9)			
Üft.	Pildung der Medulasta	b) Prüfungsleistung		Lenrenden (siene :	spezO 9 8)			
ll br	Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung	mündliche Prüfung	(100 %)					
ρqι	Art der	mündliche Prüfung	adar Wiadarhaluna	t/Ühorarhoitung da	r in h) fostgosotzta	an .		
ž	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung	ouer wieuernolung	g oberarbeitung de	i iii b) lestgesetzti	<b>=11</b>		
Δησρ	botsrhythmus	SoSe		Dane	er 1 Semester			
""EC	ahmekapazität	_		Daue	i I Jennester			
Aufn		nicht limitiert  Deutsch						
	rrichtssprache	Deutsch						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 21
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.50.05 NI. 5	J. ZI
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	15 - Persönlichkeitsentwi	cklung und Zeitma	anagement	3./4	. Sem.;	6 CP	
Engli	sche Modulbezeichnung	Personality Develop	pement and Time M	anagement			
	Institut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für (	Ökonomie / Institut fü	ir Management	& Marketing	
Verw	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)				
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Robert An	ton Göbel				
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine					
Kom	petenzziele	Die Studierenden					
		lernen sich selb	st einzuschätzen un	d können Methoden o	des Selbstmana	gements	
		anwen-den					
		können Method	den der Persönlichke	eitsanalyse anwenden			
				ments und der Selbsto		wenden	
			_	er Anwendung von Me	_		
		Mitarbeiterführ	-	er Anwendung von Mi	etiloueli uel koi	operativen	
			_				
			ns zu bilden und zu f				
		können Mitarbe	eitergespräche plane	en und durchführen			
Mod	ulinhalte	Zeitmanagement					
		Persönlichkeitsanalyse					
		Mitarbeiterführung					
		Teamarbeit					
Lehr	veranstaltungsform(en)	Seminar (50%), Übung (50%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden					
<u>_</u>	<u> </u>	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-			Summe	
įţ			bereitung				
.⊑	Vorlesung						
ad	Seminar	30	60				
챵	Praktikum						
Vor	Übung	30	60				
>	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Hausarbeit und/o			-O 5 0)		
Üf.	Bildung der Modulnote	Hausarbeit (50%) , I		Lehrenden (siehe Spe	20 9 8)		
렼	Form der Ausgleichsprüfung	Hausarbeit (50%), i	rasentation (50%)				
odı	Art der	Hausarheit und Prä	sentation oder Wied	lerholung/Überarbeit	ung der in h) fe	staesetzten	
Σ	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung	Schlation out: Wiet	ici ilolulig/ Obci di bell	ung uci iii b) ie:	318030121011	
Ange	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester		
	ahmekapazität	18		1 20001 1			
	errichtssprache	Deutsch					
	epage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 22
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	5. 22
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	17 - IT-Systeme in der We	inwirtschaft		3.	./4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung IT Systems in Wine Business						II.	
	Institut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum füı	r Ökonomie / Institu	t für Managemen	t & Marketing	
	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW		·			
	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Schwe					
	ahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Buchführung ), IT u		n BWL (insbesondere	Kostenrechnung	gund	
Kom	petenzziele	Die Studierenden k					
	•	die Anbieter u	nd Lösungen der a	m Markt angeboten	en Systeme für di	۵	
			ft identifizieren	iii warki angeboten	en systeme far al	C	
				r dia Wainwirtechaft	vanainandar aha	ronzon	
				r die Weinwirtschaft			
		im Auswahlve     abhängigen	rfanren eines geeig	gneten IT-Systems di	e vom Verwendu	ngszweck	
		Kriterien bewe	erten				
		die Erstellung	eines groben Laste	en- und Pflichtenheft	es durchführen		
			von Daten ausführe				
				erungsprozess bezü <sub>l</sub>	alich Tätigkeiten i	ınd Aufwände	
		abschätzen	is- und implementi	erungsprozess bezug	giich ratigkeiten t	ilia Aulwaliae	
		die zukünftigen Anforderungen an IT-Systeme in der Weinwirtschaft abschätzen					
		Grundlegende Buchungen in ausgewählten IT-Systemen durchführen und die					
	P. L. D.	Hintergründe dazu erklären					
Mod	ulinhalte	Marktübersicht über die IT-Systeme für die Weinwirtschaft					
		Darstellung der Unterschiede zwischen Vollintegrierten- und Inselsystemen					
		Strukturen und Aufbau der Systeme sowie der einzelnen Module					
		Beispielhafte Durchführung eines kompletten Auswahl- und Migrationsprozesses					
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Übung (70%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden	<u> </u>				
_		A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestalte Arbeit	ete C Prüfung		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-	711 0010		Summe	
ţ			bereitung				
n S	Vorlesung	24	30				
ad .	Seminar						
Š	Praktikum						
/orl	Übung	56	70				
>	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	80	100			180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	<ul><li>a) Mündliche Prüfu</li><li>b) Prüfungsleistung</li></ul>		s Lehrenden (siehe S	pezO § 8)		
prü	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung	(100%)				
Inp	Form der Ausgleichsprüfung			-			
Мõ	Art der	_	oder Wiederholun	g/Überarbeitung de	r in b) festgesetzt	en	
	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung					
	botsrhythmus	SoSe		Daue	r 1 Semester		
	ahmekapazität	20					
	rrichtssprache	Deutsch <a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html</a>					
Hom	epage	http://www.hs-geis	senheim.de/forschu	ungszentren/ag-mar	<u>iagement-market</u>	<u>ing.html</u>	

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 23
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 23
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	19 - Vertrieb und Logistik	für Wein		3./4	. Sem.;	6 CP	
Engli	sche Modulbezeichnung	Sales and Logistics for Wine					
FB /	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung					
/erv	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)				
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Simone Lo	ose				
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine (empfohlen:	Grundkenntnisse im	Marketing)			
ίom	petenzziele	Die Studierenden k	önnen:				
		alternative Vert	triebs- und Logistiks	trategien und -konzep	te erklären und	d erarbeiten	
		Vertriebscontro	olling durchführen,				
		Handelsstruktu	ren analysieren,				
		Vertrieb und Lo	gistik für Wein durc	hführen			
Лod	ulinhalte	Vertriebskonze	pte für Wein im inte	rnationalen Vergleich			
		Internationale \	•	· ·			
			-				
		<ul> <li>Controllinginstrumente im Vertrieb</li> <li>IT in Vertrieb und Logistik</li> </ul>					
		Supply Chain Management					
		Efficient Consumer Response Management (ECR)					
ohr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (40%), Exkursion (30%)					
Leiliv	Workload insgesamt	180 Stunden					
-	Workload Hisgosamic	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete	C Prüfung	1	
L)		7. Zeim Ferdinstantanigen		Arbeit			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-			Summe	
Stu			bereitung				
⊆	Vorlesung	18	36				
ad	Seminar	24	48				
Ž	Praktikum						
<u> </u>	Übung						
>	Exkursion	18	36				
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP	
<u></u>	Prüfungsform(en)			ndliche Prüfung oder	1		
II C				Lehrenden (siehe Spe			
<u></u>	Bildung der Modulnote	Hausarbeit mit PP-F	rasentation (50 %),	mündliche Prüfung (5	U %)		
D D	Form der Ausgleichsprüfung			<i>17</i> 0			
Modulprurung	Art der		oder Wiederholung,	/Überarbeitung der in	b) testgesetzte	en	
	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung		T			
	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester		
	ahmekapazität	20					
	rrichtssprache	Deutsch und Englisch				1. 6	
Iom	epage			ngszentren/institut-fu	<u>er-betriebswirt</u>	schatt-	
		<u>marktforschung.html</u>					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 24
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	J. 24
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM 24 - Spezielle Getränkeanalytik				3./4	. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung Beverage Analysis							
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkeforschung					
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	, Master (3./4.)				
Mod	lulverantwortliche/r	Dr. Bianca May					
Teiln	nahmevoraussetzungen	keine					
Kom	petenzziele	Die Studierenden					
		haben Kenntni	sse über die Analytil	k primärer und sekun	därer Inhaltsst	offe von	
		Getränken	•	•			
		kennen moder	ne Analyseverfahrei	n und können sie bew	verten		
Mod	lulinhalte	Automatisierte	Messdatenerfassur	ng und Laborinformat	ionssysteme		
		<ul> <li>Chromatograp</li> </ul>	hische Analyseverfa	hren			
		<ul> <li>Spektroskopiso</li> </ul>	•				
		· ·					
		<ul><li>Probenvorbereitungstechniken</li><li>Analytik von sekundären Pflanzenstoffen</li></ul>					
		·					
Lohr	veranstaltungsform(en)	<ul> <li>Analytik von Aromastoffen</li> <li>Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)</li> </ul>					
Leiliv	Workload insgesamt	180 Stunden					
	Workload Hisgesaint	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete	C Prüfung		
<u>_</u>		A Letii veranstattungen		Arbeit	Cirarang		
Workload in Stunden		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach-			Summe	
Stu			bereitung				
.⊑	Vorlesung	30	90				
ad	Seminar	15	15				
충	Praktikum	15	15				
Vor	Übung						
>	Exkursion						
	Hausaufgaben		100			100 / 0 00	
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP	
띪	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder	nach Maßgaha das I	ahrandan (siaha Cna	-0.5.0)		
ιïf	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)	nacii iviaisgabe des i	Lehrenden (siehe Spe	20 9 8)		
Modulprüfung	Form der Ausgleichsprüfung	Mausui (100/0)					
lod	Art der	Mündliche Prüfung	oder Wiederholung	Überarbeitung der in	b) festgesetzt	en	
Σ	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung	caci.iioidii6/	act in	_, .co.pcoct2t		
Angebotsrhythmus		SoSe Dauer 1 Semester					
	, nahmekapazität	12					
Unte	errichtssprache	Deutsch					
Hom	nepage			gszentren/institut-fu	er-weinanalyti	<u>k-</u>	
		getraenkeforschung	<u>.html</u>				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 25
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.50.05 NI. 5	3. 23
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	26 - Weine der Welt			3./	4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung Wines of the world						•	
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Oenologie					
	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)				
Mod	lulverantwortliche/r	Prof. Dr. Monika Ch	nristmann				
	ahmevoraussetzungen	keine					
Kom	petenzziele	Die Studierenden					
		unterschiedlic	her Herkünfte zu erk	nd sensorischen Merl ennen und zu beschr sse im Bereich der in	eiben		
		Weißweine					
				l, Reifezustand und kon n und zu beschreiber		Vert	
				nsbedingungen (Klima paugebiete der Welt	a, Böden, Wein	gesetze,	
Mod	lulinhalte	Strukturen, Märkte etc.) der Weinbaugebiete der Welt  Internationale Rot- und Weißweinstile					
		- Spezialweine (Suisweine, dangespritete Weine, Sendamweine, Spiritussen)					
Labor		Produktionsbedingungen der wichtigsten Weinbauländer  Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
Lenr	veranstaltungsform(en)	180 Stunden	eminar (50%)				
-	Workload insgesamt				C Prüfung	1	
u		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	Crititing		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe	
.⊑	Vorlesung	30	60				
aq	Seminar	30	60				
용	Praktikum						
νoν	Übung						
>	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	b) Prüfungsleistung		ehrenden (siehe Spe	zO § 8)		
þri	Bildung der Modulnote	Klausur und sensori	sche Prüfung (100 %	)			
пр	Form der Ausgleichsprüfung						
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung					
	ebotsrhythmus	SoSe Dauer 1 Semester					
	ahmekapazität	nicht limitiert					
Unte	errichtssprache	Deutsch					
Hom	epage	http://www.hs-geis	enheim.de/forschun	gszentren/institut-fu	<u>er-oenologie.h</u>	<u>:ml</u>	

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 26
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 20
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	30 - Getränkeentwicklung	<u> </u>		3./	4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung Beverage Design				•		•	
FB/	Institut / Professur			r Analytische Chemie	& Mikrobiologie	/ Institut für	
		Weinanalytik & Get					
	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)				
	ulverantwortliche/r	Dr. Claus-Dieter Pa	tz				
	ahmevoraussetzungen	keine					
Kom	petenzziele	Die Studierenden					
		<ul> <li>haben Kenntnis</li> </ul>	se über die Wirkur	ng und Anwendung vo	n Getränkeinha	ltsstoffen	
		<ul> <li>verstehen die V</li> </ul>	Vechselwirkungen	der Inhaltsstoffe unte	reinander		
		• können ein Get	ränk nach einem A	inforderungsprofil, vo		ois Endprodukt,	
			ktisch umsetzen		Call		
			_	um Herstellen und Ab	fullen		
		<ul> <li>können eine zw</li> </ul>	eckbestimmte Ver	packung wählen			
		<ul> <li>können Getränl</li> </ul>	ke nach geltendem	n Recht deklarieren un	d ausloben		
		kennen Method	den zur Produktopt	timierung und zur Sen	sorik		
Mod	ulinhalte	Inhaltsstoffe un	nd deren Wechselw	virkungen			
		Erstellung einer Rezeptur nach einem Anforderungsprofil					
		Optimierung von Rezepturen (z.B. Säure, Süße, Aroma)					
		,	•	Saure, Saise, 7 ii oiria,			
		, tastinosii en ven tiezeptaren					
		Kontrolle der Qualität und der Rezeptur mit physikalisch, chemischen Methoden					
		Prüfmethoden zum Bestimmen der Haltbarkeit					
		Sensorik					
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (25%), Seminar (35%), Übung (40%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden		I = 11 · · · · ·	0.5 "6	1	
_		A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestaltet	e C Prüfung		
deı		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-	Arbeit		Summe	
Ë		a Frasenzstunden	bereitung			Summe	
n St	Vorlesung	15	15				
. <u>=</u>	Seminar	21	15				
loa	Praktikum						
Workload in Stunden	Übung	24					
≥	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP	
BL	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prüfu					
rüfung				s Lehrenden (siehe Sp	ezO § 8)		
prċ	Bildung der Modulnote	Mündliche Prüfung	(60 %), Projektarb	eit (40 %)			
Inp	Form der Ausgleichsprüfung						
Modulp	Art der	Mündliche Prüfung, Projektarbeit oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festges				b) festgesetzte	
	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung					
	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer	1 Semester		
	ahmekapazität	12 Doutsch					
			enheim de/forsch	ungszentren/institut f	uer-weinanalyti	k-	
110111	chage			ungszenti en/mstitut-i	uer-weilidildiyli	<u>K-</u>	
	errichtssprache epage	Deutsch http://www.hs-geis getraenkeforschung		ungszentren/institut-f	uer-weinanalyti	<u>k-</u>	

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 27
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	5. 27
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	31 - Kaffee, Tee, Kakao			3./4.	Sem.;	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Coffee, Tea, Cocoa						
FB/	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit						
Verv	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)					
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Bernd Lind	lemann					
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine						
Kompetenzziele		Die Studierenden						
		kennen die Anb	aubedingungen für K	Kaffee, Tee, Kakao und	l wissen sie zu	bewerten.		
		<ul> <li>kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, Tee, Kakao und wissen sie zu bewerten.</li> <li>kennen die Verfahrenstechnik für Transportieren, Reinigen, Trocknen, Rösten und Mahlen, einschließlich der Fermentation und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten.</li> <li>kennen die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und</li> </ul>						
		geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben.						
Mod	ulinhalte	Agrarumfeld tro	ppischer Nutzpflanze	n				
		Verfahrenstechnik zum Transport, Lagern, Fermentieren, Rösten und Mahlen						
		Analytik und sensorische Beschreibung						
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (75%), Übung (25%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden						
u		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
.⊑	Vorlesung	45	90					
aq	Seminar							
8	Praktikum							
/or	Übung	15	30					
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP		
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	<ul><li>a) Klausur oder</li><li>b) Prüfungsleistung</li></ul>	nach Maßgabe des L	ehrenden (siehe Spez	O § 8)			
prü	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			·	<u> </u>		
П	Form der Ausgleichsprüfung							
δ	Art der		iche Prüfung oder W	iederholung/Überarb	eitung der in b	) festgesetzte		
	Wiederholungsprüfung	Prüfungsleistung						
	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 S	Semester			
	ahmekapazität	16						
	errichtssprache	Deutsch						
Hom	epage			gszentren/institut-fue	<u>r-weinanalytik</u>	<u>&lt;-</u>		
		getraenkeforschung	<u>ş.ntml</u>					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 28
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 20
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GN	1 32 - Energie und Umwelt				3./4.	Sem.;	6 CP	
Eng	lische Modulbezeichnung	ment	•			•		
FB /	'Institut / Professur	Agrarwissenschafte / Landtechnik	en, Ökotrophologie	und Umweltman	agemer	nt / Institut fü	ir Landtechnik	
Ver	wendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)					
	dulverantwortliche/r	Prof. Dr. Hans-Pete						
Teil	nahmevoraussetzungen	keine						
Kon	npetenzziele	Die Studierenden						
		<ul> <li>haben Kenntnisse über Geräte und Verfahren moderner Energietechniken</li> </ul>						
		darstellen und s  kennen die typi	rensziele und Verfa sind in der Lage, die schen Eigenschafte en und können die	e geeignete Techr en und Vorzüge de	nik ausz er untei	uwählen und schiedlichen	zu bewerten regenerativen	
		darstellen						
Mo	dulinhalte	<ul> <li>Ziele und Aufga</li> </ul>	ben der Energieted	chnik				
		Rechtsfragen uit	nd Qualitätsmanag	gement				
		<ul> <li>Verfahrenstech</li> </ul>	nik fossile Brennst	offe				
		Verfahrenstech	nik Erdwärme					
		Verfahrenstechnik Windkraft						
		Verfahrenstechnik Photovoltaik						
		Verfahrenstechnik Solarthermie						
		Verfahrenstechnik Wasserkraft						
		Verfahrenstechnik Biogas						
		Verfahrenstechnik Energiepflanzen						
Leh	rveranstaltungsform(en)	Vorlesung (60%), Seminar (25%), Exkursion (15%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden					1	
en		A Lehrveranstaltun		B selbst gesta Arbeit	altete	C Prüfung		
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach-				Summe	
Stı			bereitung					
l in	Vorlesung	36	72					
эас	Seminar	15	30					
rk	Praktikum							
Wo	Übung Exkursion	9	18					
	Hausaufgaben	9	10					
	Workload insgesamt	60	120				180 / 6 CP	
ng	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder	-				100 / 0 Ci	
üfu	Dill I ad I I	b) Prüfungsleistung	nach Maßgabe de	s Lehrenden (sieh	e SpezC	) § 8)		
ılpr	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)						
Modulprüfu	Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzte						
	l l l l l l l l l l l l l l l l l l l	Prüfungsleistung						
	ebotsrhythmus nahmekapazität	WiSe Dauer 1 Semester						
	errichtssprache	nicht limitiert Deutsch						
	nepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute- ags/technik.html						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 29
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 23
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	33 - Wertstoffgewinnung	aus Früchten und	d Gemüsen	3	./4. Sem.;	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Valorisation of Frui	ts and Vegetables	•				
FB/I	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für						
		Weinanalytik & Getränkeforschung						
	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW						
Mod	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Frank Will						
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine						
Kom	petenzziele	Die Studierenden						
		haben Kenntnisse über die Bedeutung sekundärer Inhaltsstoffe von Früchten und Gemüsen						
		Sekundärme	tabolite	_	-			
			age, Sekundärstoffex Ingskette zu gewinn		Verwendung ini	nerhalb einer		
		-	Qualität dieser Produ		tisch bewerten			
Mod	ulinhalte	<ul> <li>Aufschlussar</li> </ul>	ten von Früchten un	d Gemüsen				
		Gewinnung s	ekundärer Pflanzen:	stoffe aus Maischen	und Trester			
		Primärextraktgewinnung mittels verschiedener Trenntechniken						
		Adsorberharztechnik						
		Färbende Lebensmittel						
		Analytik von Pflanzenextrakten						
		Produktentwicklung im Bereich Functional Food						
Lehr	veranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden						
en		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltet Arbeit	e C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor- /Nachbereitung			Summe		
.⊑	Vorlesung	30	30					
aq	Seminar	15	30					
용	Praktikum	15	30					
/or	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	90		30	180 / 6 CP		
dulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung	nach Maßgabe des	Lehrenden (siehe Sr	ezO § 8)			
örü	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)	<u> </u>	, '	•			
黄	Form der Ausgleichsprüfung	,						
Moc	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung						
Ange	ebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
	ahmekapazität	12						
	rrichtssprache	Deutsch						
	epage	http://www.hs-geis	senheim.de/forschur	ngszentren/institut-	uer-weinanalyti	<u>k-</u>		
	. •	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 30
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 30
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GM	34 - Weiterführende BWL	. in der Weinwirts	chaft	3./4.	Sem.;	6 CP		
Engli	sche Modulbezeichnung	Advanced Business	Management in the	e Wine Industry				
FB / I	Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und						
		Marktforschung						
Verw	vendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW	/, Master (3./4.)					
	ulverantwortliche/r	Prof. Dr. Andreas K						
Teiln	ahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: 0	Grundkenntnisse in	BWL (insbesondere Ko	stenrechnung:	sowie		
		Investition & Finanz						
Kom	petenzziele	Die Studierenden k	önnen:					
		<ul> <li>die Wirtschaft</li> </ul>	lichkeit von Investit	ionen in der Weinwirts	chaft beurteile	n		
		<ul> <li>die Vorteilhaft</li> </ul>	igkeit alternativer F	- inanzierungsinstrumer	nte beurteilen			
		eine Planungsi erstellen	rechnung für Unteri	nehmen der Weinwirts	chaft analysier	en und		
		die wesentlichen Treiber für den Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft herausarbeiten						
		den langfristigen Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft messen und beurteiler						
Mod	ulinhalte	weiterführende Investitionsrechenverfahren						
		Spezifische Finanzierungsinstrumente und -lösungen						
		Planungsrechnungen (Budgets, Mehrjahresplanungen)						
		Kosten- und Erlösstrukturen von Weingütern						
		Wertorientierte Unternehmensführung						
Lohn	veranstaltungsform(en)							
Lemi	Workload insgesamt	Vorlesung (50%), Seminar (50%) 180 Stunden						
	Workload Hisgesame	A Lehrveranstaltung	gen	B selbst gestaltete	C Prüfung			
L.		/ Lem veranstatean	5011	Arbeit	Ciraiang			
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
in §	Vorlesung	30	15					
ad	Seminar	30	15					
klo	Praktikum							
/or	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CF		
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	b) Prüfungsleistung	nach Maßgabe des	ndliche oder schriftlich Lehrenden siehe (Spez		%) oder		
þri	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), mür	ndliche oder schriftl	iche Prüfung (70 %)				
qn	Form der Ausgleichsprüfung							
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung						
	botsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
	ahmekapazität	20						
	rrichtssprache	deutsch und eglisch						
Hom	epage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft- marktforschung.html						

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft,			
Oenologie und Getränketechnologie	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 31
Anlage 2: Modulbeschreibungen	17.03.2010	7.30.03 NI. 3	3. 31
In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016			

GΝ	1 35 - Spezielle Oenologie				3./4. Sem.;	6 CP		
Eng	lische Modulbezeichnung	Special aspects of e	enology	<u>u</u>		•		
FB /	/ Institut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für	· Weinforschung und	l Verfahrenstech	nologie der		
		Getränke / Institut	für Oenologie					
Ver	wendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW						
	dulverantwortliche/r	Prof. Dr. Monika Ch	nristmann					
	nahmevoraussetzungen	keine						
Kon	npetenzziele	Die Studierenden						
				ie technischen und i		n Abläufen ab		
		dem Stadium d	er Traubenlese bis	zur Flaschenfüllung	der Weine			
		<ul> <li>planen in Zusar</li> <li>Weinbereitung</li> </ul>	-	er Kenntnisse die Ve	rfahrensschritte o	ler		
		setzen diese in kontrolliert um		auf den jeweiligen \	Weintyp individue	ell abgestimmt		
		<ul> <li>verfügen umfas</li> </ul>	ssend über fachlich	ne und sensorische K nren für Weiß- und R		eich der		
		<ul> <li>internationalen Produktionsverfahren für Weiß- und Rotweinstile</li> <li>haben Kenntnisse über die Zusammensetzung und Steuerung mikrobieller Prozesse und Enzympräparaten in fermentativ bestimmten Stadien der Weinbereitung und deren Einfluss auf bedeutende Inhaltsstoffe des Weines</li> </ul>						
		• sind in der Lage unter betriebsbedingten Rahmenbedingungen in verschiedenen Qualitätssegmenten bestmöglich konsumentenorientierte Produkte herzustellen.						
Мо	dulinhalte	<ul> <li>Anpassung der oenologischen Verfahren (Technologie und Mikrobiologie) an klimatisch bedingte Veränderung des Weinbau-Managements</li> </ul>						
		Gesichtspunkte einer nachhaltigen Weinproduktion						
		<ul> <li>Umfassende Gegenüberstellung: konventionelle, traditionelle, ökologische und</li> </ul>						
		biodynamische Weinherstellungsverfahren						
		Anpassung der Weinproduktionsverfahren an sich verändernde Marktbedingungen und Konsumentenerwartungen						
Ιρh	rveranstaltungsform(en)	Konsumentenerwartungen.  Vorlesung (50%), Übung (50%)						
LCII	Workload insgesamt	180 Stunden	bung (50%)					
	Workload Inspesante	A Lehrveranstaltun	gen	B selbst gestalte	ete C Prüfung			
Ľ.			8	Arbeit				
Workload in Stunden		a Präsenzstunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe		
ij.	Vorlesung	30	30					
ad	Seminar							
Ϋ́	Praktikum							
Vor	Übung	30						
>	Exkursion							
	Hausaufgaben					1		
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
Ing	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder	nach Mag-al-	a Lobrondor alaba 10	no-70 & 61			
Modulprüfung	Bildung der Modulnote	b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden siehe (SpezO § 8) Klausur (100 %)						
Mod	Form der Ausgleichsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.						
	Art der Wiederholungsprüfung		ernolung/Uberarbei			leistung.		
	gebotsrhythmus	WiSe Dauer 1 Semester						
	nahmekapazität	nicht limitiert						
	errichtssprache	Deutsch oder Englis		inggranting in the state of	fuor constants to	+m.l		
пor	nepage	intp://www.ns-gels	sermeim.de/Torschu	ungszentren/institut	<u>-ruer-oeriologie.n</u>	<u>uill</u>		