

**Mitteilungen der  
Justus-Liebig-Universität Gießen**Ausgabe vom  
**07.03.2025****7.36.09 Nr. 3**Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie  
und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule  
Geisenheim**Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und  
„Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotropologie  
und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen und der  
Hochschule Geisenheim University****Vom 17.01.2024**

(1) Diese Ordnung tritt zum Sommersemester 2025 in Kraft und findet auf alle Studierenden Anwendung, die im Wintersemester 2024/25 oder später das Studium aufnehmen.

(2) Für Studierende, die Ihr Studium vor dem Wintersemester 2024/2025 aufgenommen haben, gilt weiterhin die spezielle Ordnung der Master-Studiengänge "Weinwirtschaft", "Oenologie" und "Getränketechnologie" vom 28.9.2011 in der 6. Änderungsfassung, jedoch nicht länger als bis zum Ende des Sommersemesters 2027, danach tritt diese Ordnung außer Kraft. Ausgenommen sind § 7, § 8, § 12 und § 13 sowie die Anlagen 2; diese gelten für alle Studierenden in der Fassung dieser Ordnung.

(3) Studierende der Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“ und „Getränketechnologie“ nach der vorherigen Speziellen Ordnung haben jederzeit das Recht, ihr Studium nach dieser Ordnung fortzusetzen und abzuschließen. Hierzu bedarf es einer verbindlichen Erklärung gegenüber dem Prüfungsausschuss.

*Bisherige Fassungen:*

	Fachbereichsrat	Senat	Präsidium	Verkündung
Urfassung	17.01.2024	05.06.2024	11.06.2024	03.07.2024
1. Änderung	11.12.2024	12.02.2025	18.02.2025	07.03.2025

**Inhaltsverzeichnis**

§ 1 Anwendungsbereich (zu § 1 A1IB).....	2
§ 2 Akademischer Grad (zu § 3 A1IB) .....	2
§ 3 Studienbeginn (zu § 5 A1IB) .....	2
§ 4 Zugang zum Master-Studium (zu § 5 A1IB).....	2
§ 5 Arbeitsaufwand und Regelstudienzeit (zu § 6 A1IB).....	3

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

§ 6 Aufbau des Studiums (zu § 7 AIB)	3
§ 7 Module (zu § 8 AIB)	4
§ 8 Veranstaltungen (zu § 9 AIB)	4
§ 9 Prüfungsausschuss (zu § 13 AIB)	4
§ 10 Prüfungsvorleistungen (zu § 17 Abs. 3 AIB)	4
§ 11 Modulprüfungen (zu § 18 Abs. 7 AIB)	5
§ 12 Prüfungstermine und Meldefristen (zu § 25 AIB)	5
§ 13 Wiederholung von Prüfungen (zu § 19 AIB)	5
§ 14 Masterprüfung (zu § 20 AIB)	6
§ 15 Thesis (zu § 21 AIB)	6
§ 16 Thesis – schriftlicher Teil (zu § 21 AIB)	6
§ 17 Thesis – mündlicher Teil und Bewertung (zu § 21 AIB)	7
§ 18 Anerkennung von Leistungen (zu § 27 AIB)	7
§ 19 Inkrafttreten	7
Anlage 1: Studienverlaufsplan	9
Anlage 2: Modulbeschreibungen	10
Anlage 3: Einschlägige Studiengänge	39

## Abschnitt I: Allgemeines

### § 1 Anwendungsbereich (zu § 1 AIB)

In Ergänzung der Allgemeinen Bestimmungen für Bachelor- und Masterstudiengänge der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20. Februar 2019 (AIB) regelt diese Ordnung das Studium und die Prüfungen in den Masterstudiengängen Getränketechnologie und Weinwirtschaft.

### § 2 Akademischer Grad (zu § 3 AIB)

Nach bestandener Master-Prüfung verleihen der Fachbereich 09 der Justus-Liebig-Universität Gießen und die Hochschule Geisenheim University gemeinsam den akademischen Grad „Master of Science“, abgekürzt „M.Sc.“.

### § 3 Studienbeginn (zu § 5 AIB)

Beide Master-Studiengänge können zum Winter- oder zum Sommersemester begonnen werden.

### § 4 Zugang zum Master-Studium (zu § 5 AIB)

(1) Zugangsvoraussetzung ist ein einschlägiger Bachelorabschluss oder ein vergleichbarer ausländischer Abschluss. In Anlage 3 sind anerkannte einschlägige Abschlüsse aufgeführt. Der Prüfungsausschuss kann weitere Studiengänge als inhaltlich gleichwertig zu den dort aufgeführten Studiengängen anerkennen, wenn diese insgesamt Kenntnisse im Umfang von mind. 18 CP aus folgenden Bereichen umfassen

1. im M. Sc. Getränketechnologie:

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

- mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen,
- Mikrobiologie,
- Getränke,
- Lebensmitteltechnologie,
- Füll- und Verpackungstechnik,
- Verfahrenstechnik,
- Rohstoffkunde pflanzlicher Lebensmittel;

2. im M.Sc. Weinwirtschaft:

- mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen,
- Wirtschaftswissenschaften,
- Weinbau oder Pflanzenbau,
- Oenologie oder Verarbeitung von Lebensmitteln,
- Sensorik.

(2) Zur Prüfung der Voraussetzungen nach Abs. 1 wird für jeden Studiengang vom Prüfungsausschuss eine Zulassungskommission berufen. Sie besteht aus zwei Professorinnen oder Professoren. Die jeweilige Zulassungskommission prüft die eingegangenen Bewerbungen und erstellt einen Entschließungsvorschlag für den Prüfungsausschuss. Über das Vorliegen der Voraussetzungen nach Abs. 1 entscheidet der Prüfungsausschuss.

## **Abschnitt II: Studium**

### **§ 5 Arbeitsaufwand und Regelstudienzeit (zu § 6 AII B)**

Beide Master-Studiengänge haben eine Regelstudienzeit von vier Semestern und einen Umfang von 120 CP.

### **§ 6 Aufbau des Studiums (zu § 7 AII B)**

(1) Es werden zwei Studiengänge mit dem Abschluss Master of Science angeboten:

1. Getränketechnologie,
2. Weinwirtschaft.

(2) Das Master-Studium besteht:

1. im Studiengang Getränketechnologie aus:

- 8 Kernmodulen à 6 CP,
- 8 Profilmodulen à 6 CP und
- Master-Thesis (1 Modul à 24 CP);

2. im Studiengang Weinwirtschaft aus:

- 9 Kernmodulen à 6 CP,
- 7 Profilmodulen à 6 CP und
- Master-Thesis (1 Modul à 24 CP).

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **§ 7 Module (zu § 8 AII B)**

- (1) Das Studium ist in einen Pflichtbereich (Kernmodule) und einen Wahlpflichtbereich (Profilmodule) gegliedert.
- (2) Die Kernmodule sind im jeweiligen Studienverlaufsplan (Anlage 1) aufgeführt.
- (3) Die Profilmodule sind aus dem Verzeichnis in Anlage 2 zu dieser Ordnung auszuwählen. Bis zu 30 CP können Module aus anderen Studiengänge der JLU oder der Hochschule Geisenheim University eingebracht werden, wenn die Module eine Modulprüfung umfassen, der Master-Niveaustufe Studiengangs entsprechen und die Studierenden zu diesen Modulen von den jeweiligen Lehrende oder dem anbietenden Dekanat zugelassen werden.
- (4) Eines der Profilmodule kann sich aus geprüften und benoteten Lehrveranstaltungen aus dem Bereich der außerfachlichen Kompetenzen der JLU im Umfang von 6 CP zusammensetzen.
- (5) Über die Wahl der Profilmodule erstellen die Studierenden einen Profilmodulplan, der die geplante Abfolge der Profilmodule und ihre Zuordnung zu den weiteren Studiensemestern benennt. Zur Erstellung des Profilmodulplanes kann die oder der Studierende auf Wunsch eine Studienfachberatung in Anspruch nehmen. Der Profilmodulplan kann von den Studierenden geändert werden. Bereits abgelegte Profilmodule können nicht mehr aus dem Profilmodulplan herausgenommen werden. Nicht bestandene Profilmodule dürfen bereits nach dem ersten Prüfungsversuch gewechselt werden.
- (6) Die Studierenden können sich im Wahlpflichtbereich auf Wunsch in zusätzlichen Profilmodulen einer Prüfung unterziehen. Diese so genannten freiwilligen Zusatzleistungen sind keine Profilmodule nach Abs. 5 und werden nicht auf die zu erbringende Creditleistung angerechnet und gehen nicht in die Bildung der Gesamtnote ein. Das erfolgreiche Bestehen freiwilliger Zusatzleistungen wird in einem Zusatzzeugnis ausgewiesen.

### **§ 8 Veranstaltungen (zu § 9 AII B)**

- (1) Die Anmeldung zu den Modulen erfolgt im Vorsemester. Studienanfängerinnen und Studienanfänger können sich zu Beginn der Vorlesungszeit zu den Modulen anmelden.
- (2) In Modulen mit begrenzter Teilnehmerzahl werden die verfügbaren Plätze anhand der Profilmodulpläne (§ 7 Abs. 5) vergeben. Hierbei werden Studierende in höheren Semestern vorrangig berücksichtigt, bis zum Erreichen der Regelstudienzeit. Bei gleicher Semesterzahl und nicht ausreichenden Plätzen entscheidet das Los.

### **§ 9 Prüfungsausschuss (zu § 13 AII B)**

Der Prüfungsausschuss besteht aus:

1. zwei Mitglieder der Professorenschaft des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotröphologie und Umweltmanagement der JLU,
  2. zwei Mitglieder der Professorenschaft der Hochschule Geisenheim,
  3. eine wissenschaftliche Mitarbeiterin bzw. ein wissenschaftlicher Mitarbeiter,
  4. zwei Studierenden des Studienganges
- sowie jeweils einer Stellvertretung.

### **§ 10 Prüfungsvorleistungen (zu § 17 Abs. 3 AII B)**

- (1) In Modulen oder Modulteilen, die als Seminar, Praktikum, Übung oder Projekt durchgeführt werden, ist eine regelmäßige Teilnahme Prüfungsvorleistung. Die regelmäßige Teilnahme ist immer dann gegeben, wenn mindestens die Hälfte der Lehrveranstaltungstermine wahrgenommen wurde und nicht mehr als zwei Veranstaltungen ohne Nachweis eines nicht von der oder dem Studierenden zu vertretenden Grundes versäumt werden. Bei darüberhinausgehenden, unverschuldeten Fehlzeiten entscheidet die oder der Lehrende, ob und in welcher

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

Weise sie durch Äquivalenzleistungen oder den Besuch anderer Lehrveranstaltungstermine ausgeglichen werden können. Darüberhinausgehende Prüfungsvorleistungen sind in den jeweiligen Modulbeschreibung angegeben.

(2) Abweichende Regelungen, die die Anwesenheitspflicht weiter reduzieren, können veranstaltungsbezogen von der oder dem Lehrenden getroffen und in der ersten Modulveranstaltung bekanntgegeben werden.

### **§ 11 Modulprüfungen (zu § 18 Abs. 7 AllB)**

In den Studiengängen sind folgende Prüfungsformen vorgesehen:

- a) Klausuren (s. § 23 AllB): beinhalten die Beantwortung einer Aufgabenstellung oder mehrerer Fragen. Die Dauer beträgt mindestens 45 und höchstens 90 Minuten.
- b) mündliche Prüfungen (s. § 24 AllB): werden von zwei Prüferinnen oder Prüfern als Einzelprüfung oder Gruppenprüfung abgehalten. Die Dauer der mündlichen Prüfung eines Moduls soll mindestens 15 Minuten und höchstens 30 Minuten je Kandidatin bzw. Kandidat betragen.
- c) Hausarbeit (s. § 22 AllB); Bearbeitungszeit: 12 bis 14 Wochen;
- d) Vortrag: mündliche Darstellung der Ergebnisse ggf. unterstützt mit einer Präsentation;
- e) Diskussion: mündliche Stellungnahme mit Kommentaren und Fragen;
- f) Schriftliche Ausarbeitung: schriftliche Darstellung zu vorgegebenen Fragestellung, (z.B. Protokoll, Poster, Faktenblatt, Portfolio) ggf. mit Präparaten; Bearbeitungszeit: 6 bis 8 Wochen;
- g) Multimediale Ausarbeitung: Multimedia-Element, welches die geforderten Inhalte aufbereitet, (z.B. Video, Blog, Podcast) ggf. mit Präparaten; Bearbeitungszeit: 6 bis 8 Wochen;
- h) Bearbeitung von Aufgaben: ausführliche, vollständige und richtige Darlegung des geforderten Inhalts; Bearbeitungszeit: 1 bis 2 Wochen;
- i) Durchführung einer Lehreinheit: eigenständige Vorbereitung, Moderation und Nachbereitung eines Veranstaltungstermins.

Abweichungen in der Bearbeitungszeit sind in der Modulbeschreibung (Anhang 2a und 2b) angegeben.

### **§ 12 Prüfungstermine und Meldefristen (zu § 25 AllB)**

(1) Modulprüfungen werden innerhalb der im Anschluss an das Modul stattfindenden Prüfungszeiträume abgelegt. Es sind zwei Prüfungszeiträume vorgesehen:

1. Der erste Prüfungszeitraum liegt in der Regel in der letzten Woche der Vorlesungszeit und in der ersten Woche der vorlesungsfreien Zeit des Semesters.
2. Der zweite Prüfungszeitraum liegt in der Regel in den letzten beiden Wochen vor Beginn der Vorlesungszeit des folgenden Semesters.

(2) Die Studierenden können ihre modulabschließenden Prüfungen innerhalb des ersten oder innerhalb des zweiten Prüfungszeitraums wahrnehmen. Die Prüfungszeiträume werden vom Prüfungsausschuss festgelegt.

(3) Die Meldefristen für die Prüfungen werden vom Prüfungsausschuss festgelegt und vom Prüfungsamt bekannt gegeben. Für Blockmodule oder die Erbringung von Teilleistungen in einem Modul können die Anmeldefristen vom Prüfungsausschuss verkürzt und verschoben werden.

### **§ 13 Wiederholung von Prüfungen (zu § 19 AllB)**

(1) Soweit nicht anders bestimmt, muss die Anmeldung zur Wiederholungsprüfung nicht zum nächstmöglichen Termin erfolgen.

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

(2) Bestandene Prüfungen können nicht wiederholt werden.

### **§ 14 Masterprüfung (zu § 20 AIIb)**

(1) Der Master-Studiengang ist insgesamt bestanden, wenn sämtliche Module jeweils mit mindestens „ausreichend“ bewertet sind.

(2) Die Gesamtnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten der nach §6 Abs.2 absolvierten Module. Dazu werden die Notenpunkte mit den jeweiligen CP des Moduls multipliziert und die Summe durch die Gesamtzahl der benoteten CP dividiert.

(3) Zusätzlich geprüfte Module gemäß § 7 Abs.6 gehen nicht in die Berechnung der Gesamtnote ein.

### **§ 15 Thesis (zu § 21 AIIb)**

(1) Die Thesis besteht aus einem schriftlichen Teil und einem mündlichen Teil (Kolloquium). Die Thesis soll zeigen, dass die Studierenden in der Lage sind, innerhalb einer gegebenen Frist eine eng umgrenzte Aufgabenstellung selbständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.

(2) Die Thesis kann frühestens angemeldet werden, wenn sechs Kernmodule absolviert sind sowie die ggf. zur Zulassung zum Master-Studiengang erteilten Auflagen erfolgreich absolviert sind.

(3) Der oder dem Studierenden ist Gelegenheit zu geben, ein Thema vorzuschlagen. Auf Antrag sorgt die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses dafür, dass die oder der Studierende spätestens innerhalb eines Monats ab Antragstellung ein Thema erhält. Arbeitsthema und Datum der Ausgabe sind vom Prüfungsamt aktenkundig zu machen.

(4) Der Bearbeitungszeitraum der Thesis beträgt sechs Monate. Das Thema ist so einzugrenzen, dass sie mit einem Arbeitsaufwand von 720 Stunden abgearbeitet werden kann.

### **§ 16 Thesis – schriftlicher Teil (zu § 21 AIIb)**

(1) Der schriftliche Teil der Thesis ist fristgerecht bei der Betreuerin oder dem Betreuer abzugeben. Der Abgabzeitpunkt ist aktenkundig zu machen. Die oder der Studierende hat schriftlich mit der Abgabe der Arbeit zu versichern, dass diese selbständig verfasst wurde, alle benutzten Quellen und Hilfsmittel in der Arbeit angegeben sind und die Arbeit elektronisch auf Plagiate untersucht werden kann. Es sind insbesondere alle Stellen der Arbeit, die wörtlich oder sinngemäß aus Veröffentlichungen oder aus anderen fremden Mitteilungen entnommen wurden, als solche einzeln kenntlich zu machen. Ferner ist zu erklären, dass die Arbeit noch nicht in einem anderen Studiengang als Prüfungsleistung verwendet wurde.

(2) Wird die Arbeit nicht fristgerecht abgegeben, gilt sie als mit „nicht ausreichend“ bewertet.

(3) Die Thesis wird von zwei Prüferinnen bzw. Prüfern gem. § 22 Abs. 2 HessHG bewertet. Mindestens eine der beiden prüfenden Personen muss einer der folgenden Gruppen angehören: Professorinnen und Professoren, Privatdozentinnen und Privatdozenten, dauerhaft an der JLU oder der Hochschule Geisenheim beschäftigte Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler mit Promotion, Leiterinnen und Leiter von Nachwuchsgruppen mit Promotion. Eine der beiden prüfenden Personen muss die Prüfungsberechtigung an der JLU besitzen, die andere an der Hochschule Geisenheim University.

(3) Die Bewertung der schriftlichen Thesis muss von beiden Prüfenden unverzüglich, spätestens sechs Wochen nach Einreichung, erfolgen. Die Note ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel beider Beurteilungen.

(4) Wurde der schriftliche Teil mit „nicht ausreichend“ bewertet, kann dieser innerhalb von drei Monaten überarbeitet oder eine zweite Arbeit mit einem anderen Thema angefertigt werden. Die Vergabe eines neuen Themas muss spätestens binnen drei Monaten beim Prüfungsamt beantragt werden. Bei Versäumnis dieser Frist erlischt

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

der Prüfungsanspruch, es sei denn die oder der Studierende hat das Versäumnis nicht zu vertreten. § 15 gilt entsprechend. Eine zweite Wiederholung ist ausgeschlossen.

### **§ 17 Thesis – mündlicher Teil und Bewertung (zu § 21 AIB)**

(1) Wurde der schriftliche Teil der Thesis mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet, hat die Verfasserin bzw. der Verfasser die wesentlichen Ergebnisse der Arbeit in einem Kolloquium zu präsentieren. Das Kolloquium wird von den beiden Prüfenden im Sinne von § 16 Abs. 3 bewertet.

(2) Das Kolloquium dauert mindestens 30 und maximal 45 Minuten. Den Termin bestimmen die Prüfenden.

(3) Wurde das Kolloquium mit „nicht ausreichend“ bewertet, so kann es einmal wiederholt werden; eine Wiederholung der Thesis ist in diesem Fall ausgeschlossen.

(4) Studierende desselben Studiengangs sind berechtigt, bei dem Kolloquium zuzuhören. Dies gilt nicht für die Beratung und Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse. Andere Mitglieder und Angehörige der Universität sind als Zuhörende zugelassen, sofern die bzw. der Studierende nicht widerspricht.

(5) Die Gesamtnote der Thesis ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten des schriftlichen Teils der Thesis und des Kolloquiums, wobei die Note des schriftlichen Teils dreifach und die Note des Kolloquiums einfach gewichtet wird. Die Thesis ist bestanden, wenn der schriftliche Teil und das Kolloquium jeweils mindestens mit der Note "ausreichend" bewertet worden sind.

### **§ 18 Anerkennung von Leistungen (zu § 27 AIB)**

Werden Studien- und Prüfungsleistungen anerkannt, sind die Noten – soweit die Notensysteme vergleichbar sind – zu übernehmen und nach Maßgabe der Prüfungsordnung in die Berechnung der Gesamtnote einzubeziehen. Bei unvergleichbaren Notensystemen wird der Vermerk „bestanden“ aufgenommen. Die erfolgte Anerkennung ist im Zeugnis zu kennzeichnen.

### **§ 19 Inkrafttreten**

(1) Diese Ordnung tritt zum Sommersemester 2025 in Kraft und findet auf alle Studierenden Anwendung, die im Wintersemester 2024/25 oder später das Studium aufnehmen.

(2) Für Studierende, die Ihr Studium vor dem Wintersemester 2024/2025 aufgenommen haben, gilt weiterhin die spezielle Ordnung der Master-Studiengänge "Weinwirtschaft", "Oenologie" und "Getränketechnologie" vom 28.9.2011 in der 6. Änderungsfassung, jedoch nicht länger als bis zum Ende des Sommersemesters 2027, danach tritt diese Ordnung außer Kraft. Ausgenommen sind § 7, § 8, § 12 und § 13 sowie die Anlagen 2; diese gelten für alle Studierenden in der Fassung dieser Ordnung.

(3) Studierende der Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“ und „Getränketechnologie“ nach der vorherigen Speziellen Ordnung haben jederzeit das Recht, ihr Studium nach dieser Ordnung fortzusetzen und abzuschließen. Hierzu bedarf es einer verbindlichen Erklärung gegenüber dem Prüfungsausschuss.

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## **Anhang**

Anlage 1: Studienverlaufsplan

Anlage 2: Modulbeschreibungen

Anlage 3: Einschlägige Studiengänge

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## Anlage 1: Studienverlaufsplan

### Idealtypischer Studienverlauf

#### Studienverlauf Master Getränketechnologie

<b>1. Sem</b>	<b>Mikrobiologie der Getränke</b> (GM-022) 6 CP	<b>Anlagenplanung und Prozesstechnik</b> (GM-027) 6 CP	<b>Lebensmittel-technologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten</b> (GM-029) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>2. Sem</b>	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>3. Sem</b>	<b>Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung</b> (MK-114) 6 CP	<b>Angewandte Statistik</b> MK-002 6 CP	<b>Praktikum biochemischer Methoden</b> (MP-110) 6 CP	<b>Praktikum Ernährungsphysiologie</b> (MK-028) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>4. Sem.</b>	<b>Lebensmittel-sicherheit</b> (GM-028) 6 CP	<b>Master-Thesis</b> 24 CP				<b>30 CP</b>

#### Studienverlauf Master Weinwirtschaft

<b>1. Sem</b>	<b>Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft</b> (GM-016) 6 CP	<b>Organisation und moderne Organisationsentwicklung</b> (GM-043) 6 CP	<b>Angewandte Weinmarktforschung</b> (GM-018) 6 CP	<b>Spezielle Oenologie</b> (GM-035) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>2. Sem</b>	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>3. Sem</b>	<b>Angewandte Ökonomie</b> (MK-003) 6 CP	<b>Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung</b> (MK-125) 6 CP	<b>Unternehmenskommunikation</b> (MK-049) 6 CP	<b>Internationale Agrar- und Ernährungspolitik</b> (MK-097) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>4. Sem.</b>	<b>Verfahrensstrategien im Weinbau</b> (GM-004) 6 CP	<b>Master-Thesis</b> 24 CP				<b>30 CP</b>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## Anlage 2: Modulbeschreibungen

GM-022 Mikrobiologie der Getränke .....	12
GM-027 Anlagenplanung und Prozesstechnik .....	12
GM-028 Lebensmittelsicherheit.....	13
GM-029 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten .....	14
MK-002 Angewandte Statistik.....	14
MP-110 Praktikum biochemischer Methoden .....	14
MK-028 Praktikum Ernährungsphysiologie .....	14
MK-114 Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung .....	14
GM-004 Verfahrensstrategien im Weinbau .....	15
GM-016 Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft .....	16
GM-018 Angewandte Weinmarktforschung .....	18
GM-035 Spezielle Oenologie.....	18
GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung.....	19
MK-003 Angewandte Ökonometrie .....	20
MK-049 Unternehmenskommunikation.....	20
MK-097 Internationale Agrar- und Ernährungspolitik.....	20
MK-125 Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung.....	20
GM-002 Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie .....	21
GM-007 Ökologischer Weinbau .....	21
GM-015 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement .....	21
GM-017 IT-Systeme in der Weinwirtschaft.....	21
GM-019 Vertrieb und Logistik für Wein .....	21
GM-024 Spezielle Getränkeanalytik.....	22
GM-025 Ausgewählte Weinmärkte der Welt .....	22
GM-026 Weine der Welt .....	23
GM-030 Produktentwicklung .....	24
GM-032 Energie und Umwelt.....	26
GM-033 Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen .....	27
GM-034 Finanzen und Controlling in der Weinwirtschaft.....	28
GM-036-EN Advanced Wine Business.....	30
GM-037 Kaffee .....	30
GM-038 Tee, Kräuter- und Fruchtee .....	30
GM-039 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel.....	30
GM-040 Kakao und Schokolade .....	30
GM-041 Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement.....	30

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

GM-042-EN Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains.....	31
GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“ .....	32
GM-045 Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft.....	34
MK-032 Lebensmittellehre.....	35
MK-045 Marktlehre.....	35
MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement.....	35
MK-102-EN-DI Global Food Markets .....	35
MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche .....	36
MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation.....	36
MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation.....	36
MP-008 Beratungs- und Bildungsprojektmanagement.....	36
MP-016 Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe .....	36
MP-074 Angewandte Marktforschung .....	36
MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation .....	37
MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben .....	37
MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I .....	37
MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II .....	37
MP-145-EN Methods of Regional Analysis and Planning .....	37
MP-159 Sensorik I .....	37
MP-160 Sensorik II .....	38
MP-173 Nachhaltiger Konsum.....	38
MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics.....	38
MP-222-EN Introduction to International Trade .....	38

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## **Kernmodule M. Sc. Getränketechnologie**

### **GM-022 Mikrobiologie der Getränke**

Es wird auf das Modul Mikrobiologie der Getränke im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-027 Anlagenplanung und Prozesstechnik**

Es wird auf das Modul Anlagenplanung und Prozesstechnik im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-028</b>	<b>GM-028 Lebensmittelsicherheit</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Food Safety</b>		
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit		3./4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: 20		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> SS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Getränketechnologie			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Getränketechnologie, Master (3./4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, relevante gesetzliche und private Regelwerke sowie Normen zur Lebensmittelsicherheit zu identifizieren und deren Anwendung im praktischen Kontext zu erläutern.</li> <li>• können die gesetzlichen Anforderungen im Getränkebetrieb bewerten und branchenspezifische Maßnahmen zur Umsetzung formulieren.</li> <li>• sind befähigt, die HACCP-Methode anzuwenden, um potenzielle Risiken im Lebensmittelprozess zu erkennen und zu minimieren.</li> <li>• können die Grundlagen eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit analysieren und dessen Einführung im Unternehmen strategisch planen.</li> <li>• sind in der Lage, die Wirksamkeit von Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen zu überprüfen und kontinuierliche Verbesserungsprozesse zu initiieren.</li> <li>•</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EU Verordnungen für Lebensmittel</li> <li>• ISO 22000</li> <li>• IFS food</li> <li>• BRC</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	30	60	
Seminar	30	60	
Praktikum			
Übung			
Exkursion			
Summe:		180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Klausur</li> <li>• Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Klausur</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-029 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten**

Es wird auf das Modul Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik pflanzlicher Lebensmittel im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **MK-002 Angewandte Statistik**

Es wird auf das Modul MK-002 Angewandte Statistik der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-110 Praktikum biochemischer Methoden**

Es wird auf das Modul MP-110 Praktikum biochemischer Methoden der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-028 Praktikum Ernährungsphysiologie**

Es wird auf das Modul MK-028 Praktikum Ernährungsphysiologie der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-114 Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung**

Es wird auf das Modul MK-114 Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## **Kernmodule M. Sc. Weinwirtschaft**

### **GM-004 Verfahrensstrategien im Weinbau**

Es wird auf das Modul Verfahrensstrategien im Weinbau im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-016</b>	<b>GM-016 Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Cooperatives in Wine Business</b>	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	3./4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 20	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> International Marketing Management		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Weinwirtschaft, Master (3./4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, verschiedene Kooperationsformen voneinander abzugrenzen und deren Anwendung im praktischen Kontext zu erläutern.</li> <li>• können strategische Wirkungen von Kooperation abschätzen und branchenspezifische Maßnahmen zur Umsetzung formulieren.</li> <li>• sind befähigt, Genossenschaften und das Genossenschaftswesen im Allgemeinen zu verstehen</li> <li>• sind in der Lage, die (derzeitige und zukünftige) Bedeutung von Genossenschaften im und für den nationalen und internationalen Weinsektor herauszuarbeiten</li> <li>• können die Besonderheiten des Genossenschaftsmanagements analysieren,</li> <li>• und sind in der Lage, eigenständig Lösungen für deren Probleme zu erstellen.</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• theoretische Ansätze zu Kooperation</li> <li>• Experimente zum Thema kooperativer Informationsaustausch und Fairness</li> <li>• Genossenschaftstheorie und Managementlehre</li> <li>• Genossenschaftsstrukturen im Weinmarkt</li> <li>• Managementansätze für Genossenschaften im Allgemeinen und im Speziellen für Winzergenossenschaften</li> <li>• Vergleich von Genossenschaften zwischen Sektoren und Ländern</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	<b>Präsenzstunden</b>	<b>Vor- und Nachbereitung</b>
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine		

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

**Modulprüfung:**

- Prüfung: Vortrag (20-30 Min.) und schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag (30 %), schriftliche Ausarbeitung (70 %)
- Wiederholungsprüfung: Schriftliche Ausarbeitung

**Unterrichts- und Prüfungssprache:** Deutsch und/oder Englisch

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-018 Angewandte Weinmarktforschung**

Es wird auf das Modul Angewandte Weinmarktforschung im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-035 Spezielle Oenologie**

Es wird auf das Modul Spezielle Oenologie im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-043</b>	<b>GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Organization and Modern Organizational Development</b>	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2024/25	
	Teilnehmerzahl: 16	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Strategisches Management und Beratung		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Weinwirtschaft, Master (1.-4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, verschiedene Organisationsmodelle zu analysieren und deren Stärken sowie Schwächen differenziert zu bewerten;</li> <li>• können Ansätze der Unternehmensorganisation kritisch beurteilen und deren Relevanz für unterschiedliche Kontextsituationen einschätzen;</li> <li>• sind befähigt, organisatorische Konzepte zu entwickeln und erfolgreich in die Praxis zu übertragen;</li> <li>• verstehen die Prinzipien moderner Organisationsentwicklung und können deren Anwendung auf aktuelle Herausforderungen in Unternehmen evaluieren;</li> <li>• sind in der Lage, agile Organisationsformen zu gestalten, zu analysieren und deren Potenziale für die Verbesserung der Zusammenarbeit zu identifizieren.</li> <li>•</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansätze zur Organisationstheorie</li> <li>• Organisatorische Differenzierung und Integration</li> <li>• Organisationskonzepte in der Unternehmenspraxis</li> <li>• Moderne Organisationsentwicklung</li> <li>• Agile Organisation</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b>		
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (30 Min), oder Hausarbeit (15-20 Seiten);</li> <li>• Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100 %) oder Hausarbeit (100%)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Hausarbeit oder mündliche Prüfung</li> </ul>		
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch		

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MK-003 Angewandte Ökonometrie**

Es wird auf das Modul MK-003 Angewandte Ökonometrie der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-049 Unternehmenskommunikation**

Es wird auf das Modul MK-049 Unternehmenskommunikation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-097 Internationale Agrar- und Ernährungspolitik**

Es wird auf das Modul MK-097 Internationale Agrar- und Ernährungspolitik der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-125 Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung**

Es wird auf das Modul MK-125 Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## Profilmodule

### **GM-002 Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie**

Es wird auf das Modul Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-007 Ökologischer Weinbau**

Es wird auf das Modul Ökologischer Weinbau im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-015 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement**

Es wird auf das Modul Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-017 IT-Systeme in der Weinwirtschaft**

Es wird auf das Modul IT-Systeme in der Weinwirtschaft im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-019 Vertrieb und Logistik für Wein**

Es wird auf das Modul Vertrieb und Logistik für Wein im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-024 Spezielle Getränkeanalytik**

Es wird auf das Modul Spezielle Getränkeanalytik im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-025 Ausgewählte Weinmärkte der Welt**

Es wird auf das Modul Ausgewählte Weinmärkte der Welt im Modulhandbuch des M. Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-026</b>	<b>GM-026 Weine der Welt</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Wines of the World</b>		
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Oenologie		1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Oenologie			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, die qualitativen und sensorischen Merkmale von Weinen unterschiedlicher Herkünfte zu erkennen, zu analysieren und präzise zu beschreiben;</li> <li>• verfügen über fundierte sensorische Kenntnisse im Bereich internationaler Rot- und Weißweine und können deren Geschmacksprofile differenziert bewerten;</li> <li>• sind befähigt, das Qualitätspotential, den Reifzustand und den kommerziellen Wert internationaler Weine kompetent zu evaluieren und darzustellen;</li> <li>• haben umfassende Kenntnisse über die Produktionsbedingungen in den globalen Weinbaugebieten, einschließlich Klima, Böden und Weingesetzen, und können deren Einfluss auf die Weinqualität erläutern;</li> <li>• sind in der Lage, die Märkte für internationale Weine zu analysieren und strategische Empfehlungen zur Vermarktung zu formulieren.</li> <li>•</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internationale Rot- und Weißweinstile</li> <li>• Spezialweine (Süßweine, aufgespritzte Weine, Schaumweine, Spirituosen)</li> <li>• Produktionsbedingungen der wichtigsten Weinbauländer</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	30	60	
Seminar	30	60	
Praktikum			
Übung			
Exkursion			
Summe:		180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Klausur mit sensorischer Prüfung</li> <li>• Bildung der Modulnote: Klausur mit sensorischer Prüfung (100 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Klausur</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-030</b>	<b>GM-030 Produktentwicklung</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Beverage and Food Design</b>		
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Extern / Extern		1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: 12		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Extern			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verfügen über fundierte Kenntnisse zur Wirkung und Anwendung von Lebensmittelinhaltsstoffen und deren Bedeutung für die Produktentwicklung;</li> <li>• verstehen die Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe untereinander und können diese gezielt zur Optimierung von Lebensmitteln nutzen;</li> <li>• sind in der Lage, Lebensmittel nach einem spezifischen Anforderungsprofil zu planen und von der Rohware bis zum fertigen Produkt praktisch umzusetzen;</li> <li>• kennen geeignete Technologien zur Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln und können diese adäquat auswählen und anwenden;</li> <li>• kennen Methoden zur Produktoptimierung, einschließlich systematischer Versuchsplanung, sowie zur sensorischen Bewertung von Lebensmitteln und sind befähigt, diese Methoden in der Produktentwicklung anzuwenden;</li> <li>• sind befähigt, eine zweckbestimmte Verpackung auszuwählen und Lebensmittel gemäß den geltenden rechtlichen Anforderungen korrekt zu deklarieren und auszuloben.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe und deren Wechselwirkungen</li> <li>• Erstellung einer Rezeptur nach einem Anforderungsprofil</li> <li>• Optimierung von Rezepturen (z.B. Säure, Süße, Aroma)</li> <li>• Vorbedingungen und Grundzüge des Versuchsdesigns mit praktischen Übungen</li> <li>• Ausmischen von Rezepturen</li> <li>• Kontrolle der Qualität und der Rezeptur mit physikalisch, chemischen Methoden</li> <li>• Prüfmethode zum Bestimmen der Haltbarkeit</li> <li>• Sensorik</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	15	30	
Seminar	21	42	
Praktikum			
Übung	24	48	
Exkursion			
Summe:	180		
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

**Modulprüfung:**

- Prüfung: Klausur oder mündliche Prüfung und Vortrag (45 Min.)
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder mündliche Prüfung (60 %), Vortrag (40 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung

**Unterrichts- und Prüfungssprache:** Deutsch

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-032</b>	<b>GM-032 Energie und Umwelt</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Energy and Environment</b>		
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Technik		1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Technik			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse über Geräte und Verfahren moderner Energietechniken;</li> <li>• können Verfahrensziele und Verfahrensoptimierungen energetischer Verfahren darstellen und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten;</li> <li>• kennen die typischen Eigenschaften und Vorzüge der unterschiedlichen regenerativen Energietechniken und können die Grundprobleme des globalen Energiesystems darstellen.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele und Aufgaben der Energietechnik</li> <li>• Rechtsfragen und Qualitätsmanagement</li> <li>• Verfahrenstechnik fossile Brennstoffe</li> <li>• Verfahrenstechnik Erdwärme</li> <li>• Verfahrenstechnik Windkraft</li> <li>• Verfahrenstechnik Photovoltaik</li> <li>• Verfahrenstechnik Solarthermie</li> <li>• Verfahrenstechnik Wasserkraft</li> <li>• Verfahrenstechnik Biogas</li> <li>• Verfahrenstechnik Energiepflanzen</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	36	72	
Seminar	15	30	
Praktikum			
Übung			
Exkursion	9	18	
Summe:	180		
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Mündliche Prüfung und Vortrag (45 Min.)</li> <li>• Bildung der Modulnote: Mündliche Prüfung (67 %), Vortrag (33 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch und/oder Englisch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-033 Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen**

Es wird auf das Modul Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-034</b>	<b>GM-034 Finanzen und Controlling in der Weinwirtschaft</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Finance and Controlling in the Wine Industry</b>	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränke- wirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 20	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> SS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Business Operation Management		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL, insbesondere Kostenrechnung sowie Investition & Finanzierung)		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, die Wirtschaftlichkeit von Investitionen in der Weinwirtschaft zu bestimmen und fundierte Beurteilungen über deren Rentabilität abzugeben;</li> <li>• können die Vorteilhaftigkeit alternativer Finanzierungsinstrumente analysieren und deren Auswirkungen auf die finanzielle Stabilität von Weingütern bewerten;</li> <li>• sind befähigt, Planungsrechnungen für Unternehmen der Weinwirtschaft zu erstellen und diese kritisch zu analysieren, um strategische Entscheidungen zu unterstützen;</li> <li>• können die wesentlichen Erfolgsfaktoren für Unternehmen der Weinwirtschaft identifizieren und deren Auswirkungen auf die Unternehmensentwicklung einschätzen;</li> <li>• sind in der Lage, den langfristigen Erfolg von Unternehmen in der Weinwirtschaft zu messen, zu beurteilen und geeignete Maßnahmen zur Performance-Optimierung zu empfehlen.</li> <li>•</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weiterführende Investitionsrechenverfahren</li> <li>• Spezifische Finanzierungsinstrumente und -lösungen</li> <li>• Planungsrechnungen (Budgets, Mehrjahresplanungen)</li> <li>• Kosten- und Erlösstrukturen von Weingütern</li> <li>• Wertorientierte Unternehmensführung</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine		

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

**Modulprüfung:**

- Prüfung: Vortrag (30 Min.) und Klausur
- Bildung der Modulnote: Vortrag (50 %), Klausur (50 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

**Unterrichts- und Prüfungssprache:** Deutsch und/oder Englisch

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-036-EN Advanced Wine Business**

Es wird auf das Modul Advanced Wine Business (Product- and Project Management in Wine Business) im Modulhandbuch des M. Sc. Vinifera Euromaster der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/en/studies/students/study-organization-examinations/master-studiengaenge/vinifera-euromaster-msc/>

### **GM-037 Kaffee**

Es wird auf das Modul Kaffee im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-038 Tee, Kräuter- und Früchtetee**

Es wird auf das Modul Tee, Kräuter- und Früchtetee im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-039 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel**

Es wird auf das Modul Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-040 Kakao und Schokolade**

Es wird auf das Modul Kakao und Schokolade im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-041 Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement**

Es wird auf das Modul Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-042-EN Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains**

Es wird auf das Modul Life cycle assessment of beverage and food value chains im Modulhandbuch des M. Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-044</b>	<b>GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Research Project „Sustainability in the Wine and Beverage Business“</b>	
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im SS 2025	
	Teilnehmerzahl: 30	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> SS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> International Marketing Management		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, ein klar definiertes und umsetzbares Forschungsvorhaben im Bereich Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft zu entwickeln und schriftlich zu dokumentieren;</li> <li>• können die Stärken und Schwächen verschiedener Forschungsdesigns und -methoden analysieren und fundierte Entscheidungen für ihr eigenes Projekt treffen;</li> <li>• sind befähigt, die Prinzipien interdisziplinärer Forschung zu reflektieren, insbesondere hinsichtlich der Integration von Natur- sowie Sozial- und Wirtschaftswissenschaften;</li> <li>• verstehen die ethischen und methodologischen Herausforderungen, die mit der Durchführung von Forschungsprojekten in der Nachhaltigkeit verbunden sind, und können angemessene Lösungen entwickeln;</li> <li>• sind in der Lage, die Ergebnisse ihrer Forschung klar zu präsentieren und kritisch zu diskutieren, um einen Beitrag zur Weiterentwicklung nachhaltiger Praktiken in der Wein- und Getränkewirtschaft zu leisten.</li> <li>•</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über verschiedene Typen von Forschungsmethoden (Structured Literature Reviews, Metaanalysen, Mixed-Methods-Ansätze)</li> <li>• Von der Idee zum Formulieren der Forschungsfrage/Hypothese</li> <li>• Schreiben eines kohärenten wissenschaftlichen Forschungsantrags/-berichts/-papers</li> <li>• Präsentieren/Verteidigen eines Forschungsvorhabens</li> <li>• Dos and Don'ts beim wissenschaftlichen Schreiben</li> <li>• Über die Wichtigkeit Forschungsergebnisse visuell zu illustrieren</li> <li>• Urheberrechte an geistigem Eigentum/ Predatory Journals/Regelungen der Autorenschaft</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

**Prüfungsvorleistungen:** Keine

**Modulprüfung:**

- Prüfung: Schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten) und Vortrag (15-20 Min.)
- Bildung der Modulnote: Schriftliche Ausarbeitung (67 %) und Vortrag (33 %)
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung der schriftlichen Ausarbeitung

**Unterrichts- und Prüfungssprache:** Deutsch

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-045</b>	<b>GM-045 Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft</b>		<b>12 CP</b>
	<b>Internship in the Wine and Beverage Industry</b>		
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Fachbereich/Institut		1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2024/25		
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS und SS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Studienleitung HGU der entsprechenden Studiengänge			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>wenden konkrete -vorher abgeklärte Fragestellungen des Studiums – in der Praxis an;</li> <li>haben als Praktikant/innen vertiefte Erfahrungen in künftigen Tätigkeits- und Berufsfeldern gewonnen;</li> <li>verfügen über praktische Kenntnisse und Fertigkeiten aus ihren Praktikumsbetrieben und verstehen den Zusammenhang zwischen Studium und Praxis;</li> <li>konkretisieren ihre persönlichen berufsbezogenen Perspektiven (Karriereplanung).</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Transfer von Inhalten des Studiums in die Praxis</li> <li>Erschließung von künftigen Berufsfeldern</li> <li>Praxiserfahrung in Betrieben der Berufsfelder Weinwirtschaft und Getränkewirtschaft</li> <li>Reflexion eigener berufspraktischer Tätigkeit</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung			
Seminar			
Praktikum	360		
Übung			
Exkursion			
Summe:		360	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfung: Praktikumsbericht (10-15 Seiten; Beantwortung einer vorab erstellten Fragestellung sowie Aufgaben, Tätigkeiten, erworbene Kenntnisse und Fertigkeiten, Reflexion). Der Bericht muss mit „bestanden“ bewertet werden.</li> <li>Bildung der Modulnote: Unbenotete Leistung</li> <li>Wiederholungsprüfung: Überarbeitung des Praktikumsberichts</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch und/oder Englisch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MK-032 Lebensmittellehre**

Es wird auf das Modul MK-032 Lebensmittellehre der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-045 Marktlehre**

Es wird auf das Modul MK-045 Marktlehre der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement**

Es wird auf das Modul MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-102-EN-DI Global Food Markets**

Es wird auf das Modul MK-102-EN-DI Global Food Markets der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche**

Es wird auf das Modul MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation**

Es wird auf das Modul MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation**

Es wird auf das Modul MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-008 Beratungs- und Bildungsprojektmanagement**

Es wird auf das Modul MP-008 Beratungs- und Bildungsprojektmanagement der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-016 Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe**

Es wird auf das Modul MK-086 Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-074 Angewandte Marktforschung**

Es wird auf das Modul MP-074 Angewandte Marktforschung der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation**

Es wird auf das Modul MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben**

Es wird auf das Modul MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I**

Es wird auf das Modul MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II**

Es wird auf das Modul MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-145-EN Methods of Regional Analysis and Planning**

Es wird auf das Modul MP-145-EN Methods of Regional Analysis and Planning der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-159 Sensorik I**

Es wird auf das Modul MP-159 Sensorik I der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-160 Sensorik II**

Es wird auf das Modul MP-160 Sensorik II der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-173 Nachhaltiger Konsum**

Es wird auf das Modul MP-173 Nachhaltiger Konsum der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics**

Es wird auf das Modul MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-222-EN Introduction to International Trade**

Es wird auf das Modul MP-222-EN Introduction to International Trade der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **Anlage 3: Einschlägige Studiengänge**

Für die beiden Master-Studiengänge Getränketechnologie und Weinwirtschaft werden folgende einschlägige Studiengänge definiert als Voraussetzung für die Zulassung zum Studium:

**M. Sc. Getränketechnologie:**

- Einschlägige B. Sc.:
- Getränketechnologie
  - Brauereiwesen
  - Weinbau und Oenologie

**M. Sc. Weinwirtschaft**

- Einschlägige B. Sc.:
- Agrarökonomie
  - Agrarwirtschaft
  - Internationale Weinwirtschaft
  - Weinbetriebswirtschaft
  - Weinbau und Oenologie