



**Mitteilungen der
Justus-Liebig-Universität Gießen**

Ausgabe vom
07.03.2025

7.36.09 Nr. 3

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge
„Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und
der Hochschule Geisenheim

**Erster Beschluss
zur Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge
„Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der
Hochschule Geisenheim**

Aufgrund von § 50 Abs. 1 Nr. 1 des Hessischen Hochschulgesetzes vom 14. Dezember 2021 (GVBl. S. 931) haben der Fachbereichsrat des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – am 11.12.2024 und der Senat der Hochschule Geisenheim University am 11.02.2025 den nachstehenden Beschluss gefasst:

**Art. 1
Änderungen**

Die Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ vom [17.01.2024] erfährt die im Anhang dargestellten Änderungen.

**Art. 2
Inkrafttreten**

Dieser Beschluss tritt am Tage nach seiner Verkündung in Kraft. Der neue Wortlaut der geänderten Ordnung wird in den Mitteilungen der Universität Gießen bekannt gemacht.

Gießen, den 07.03.2025
Prof. Dr. Katharina Lorenz
Präsidentin der Justus-Liebig-Universität Gießen

Anhang:

Darstellung der Änderungen

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Anhang: Darstellung der Änderungen

§ 4 Zugang zum Master-Studium (zu § 5 AllB)

~~(1) (4)~~-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~~wenn diese neben mathematisch-naturwissenschaftlichen Grundlagen fundierte Kenntnisse aus den folgenden Bereichen umfassen:-~~

1. im M. Sc. Getränketechnologie:

- a) mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen,
- b) Mikrobiologie,
- c) Getränke,
- d) Lebensmitteltechnologie,
- e) Füll- und Verpackungstechnik,
- f) Verfahrenstechnik,
- g) Rohstoffkunde pflanzlicher Lebensmittel;

2. im M.Sc. Weinwirtschaft:

- a) mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen,
- b) Wirtschaftswissenschaften,
- c) Weinbau oder Pflanzenbau,
- d) Oenologie oder Verarbeitung von Lebensmitteln,
- e) 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

§ 7 Module (zu § 8 AllB)

- (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 Studiengängen 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 Lehrenden oder dem anbietenden Dekanat zugelassen werden.

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

(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 Profilmulplan, der die geplante Abfolge der Profilmodule und ihre Zuordnung zu den weiteren Studiensemestern benennt. Zur Erstellung des Profilmulplanes kann die oder der Studierende auf Wunsch eine Studienfachberatung in Anspruch nehmen. Der Profilmulplan kann von den Studierenden geändert werden. Bereits abgelegte Profilmodule ~~und Profilmodule, von deren Prüfung keine Abmeldung mehr möglich ist (§ 12 Abs. 3)~~ können nicht mehr aus dem Profilmulplan herausgenommen werden. ~~Damit können Profilmodule nach ihrem endgültigen Nichtbestehen nicht mehr gewechselt werden.~~ Nicht bestandene Profilmodule dürfen bereits nach dem ersten Prüfungsversuch gewechselt werden.

(6) Die Studierenden können sich im Wahlpflichtbereich auf Wunsch in zusätzlichen Profilmulmodulen einer Prüfung unterziehen. Diese so genannten freiwilligen Zusatzleistungen ~~sind keine regulären Profilmulmodule 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 ~~in~~zu den Modulen anmelden.

(2) In Modulen mit begrenzter Teilnehmerzahl werden die verfügbaren Plätze anhand der Profilmulpläne (§ 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.

§ 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 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 AII B)

In den Studiengängen sind folgende Prüfungsformen vorgesehen:

- a) Klausuren (s. § 23 AII B): beinhalten die Beantwortung einer Aufgabenstellung oder mehrerer Fragen. Die Dauer beträgt mindestens 45 und höchstens 90 Minuten.
- b) mündliche Prüfungen (s. § 24 AII B): 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 AII B); Bearbeitungszeit: 12 bis 14 Wochen;
- d) Vortrag: mündliche Darstellung der Ergebnisse ggf. unterstützt mit einer Präsentation;

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

- e) *Diskussion: mündliche Stellungnahme mit Kommentaren und Fragen;*
- f) *Schriftliche Ausarbeitung: schriftliche Darstellung zu ~~einer~~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 Lehrinheit: 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 AIB)

(1) Modulprüfungen werden innerhalb der im Anschluss an das Modul stattfindenden Prüfungszeiträume abgelegt. Es sind ~~drei-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 der letzten beiden Woche vor Beginn der Vorlesungszeit des folgenden Semesters.*
3. *~~Der dritte Prüfungszeitraum liegt sechs Wochen nach Beginn der Vorlesungszeit des Folgesemesters.~~*

(2) Die Studierenden können ihre modulabschließenden Prüfungen innerhalb des ersten oder innerhalb des zweiten Prüfungszeitraums wahrnehmen. ~~Im dritten Prüfungszeitraum sind nur Wiederholungsprüfungen und Nachholprüfungen möglich.~~ 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 AIB)

~~(1) Soweit nicht anders bestimmt, muss die Anmeldung zur Wiederholungsprüfung am nächsten möglichen Termin erfolgen.~~

~~(2) Bestandene Prüfungen können nicht wiederholt werden.~~

~~Wird die erste Wiederholungsprüfung im zweiten Prüfungszeitraum nach § 12 Abs. 1 abgelegt und nicht bestanden, so kann die oder der Studierende beantragen, die zweite Wiederholungsprüfung erst nach erneuter Teilnahme an dem Modul im darauffolgenden ersten Prüfungszeitraum abzulegen. Der Antrag muss spätestens zehn Tage vor Beginn des dritten Prüfungszeitraums dem Prüfungsamt vorliegen.~~

§ 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.

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

(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 Zuhörer-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.

§ 19§ 18 Anerkennung von Leistungen (zu § 27 A11B)

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. Eine Kennzeichnung der Die erfolgte Anerkennung ist im Zeugnis ist vorzusehen zu kennzeichnen.

§ 20§ 19 Inkrafttreten

(1) Diese Ordnung tritt zum Wintersemester 2024/25 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.

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „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

1. Sem	Mikrobiologie der Getränke (GM-022) 6 CP	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM-027) 6 CP	Lebensmittel-technologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (GM-029) 6 CP	Profilmodul 6 CP	Profilmodul 6 CP	30 CP
2. Sem	Profilmodul 6 CP	Profilmodul 6 CP	Profilmodul 6 CP	Profilmodul 6 CP	Profilmodul 6 CP	30 CP
3. Sem	Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung (MK-114) 6 CP	Angewandte Statistik MK-002 6 CP	Praktikum biochemischer Methoden-Spezielle Biochemie (AMK-020 MP-110) 6 CP	Praktikum Ernährungsphysiologie (MK-028) 6 CP	Profilmodul 6 CP	30 CP
4. Sem.	Lebensmittel-sicherheit (GM-028) 6 CP	Master-Thesis 24 CP				30 CP

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Anlage 2: Modulbeschreibungen

~~Modulverzeichnis~~

~~des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement~~

~~Master-Studiengänge Getränketechnologie und Weinwirtschaft~~

~~Informationen über Termine und Räume aller Modulangebote finden Sie in Stud.IP, im aktuellen Vorlesungsverzeichnis oder im Stundenplan des Fachbereichs:~~

~~<http://www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/studium/msc/stpl>~~

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/>

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

GM-028	GM-028 Lebensmittelsicherheit	6 CP
	Food Safety	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit	3./4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 20	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Getränketechnologie		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Getränketechnologie, Master (3./4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>sind in der Lage, relevante gesetzliche und private Regelwerke sowie Normen zur Lebensmittelsicherheit zu identifizieren und deren Anwendung im praktischen Kontext zu erläutern.</u> • <u>können die gesetzlichen Anforderungen im Getränkebetrieb bewerten und branchenspezifische Maßnahmen zur Umsetzung formulieren.</u> • <u>sind befähigt, die HACCP-Methode anzuwenden, um potenzielle Risiken im Lebensmittelprozess zu erkennen und zu minimieren.</u> • <u>können die Grundlagen eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit analysieren und dessen Einführung im Unternehmen strategisch planen.</u> • <u>sind in der Lage, die Wirksamkeit von Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen zu überprüfen und kontinuierliche Verbesserungsprozesse zu initiieren.</u> • kennen die gesetzlichen und die privaten Regelwerke einschließlich Normen für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln; • wissen, wie die gesetzlichen Forderungen im Getränkebetrieb umzusetzen und branchentypisch zu bewerten sind; • können HACCP anwenden; • kennen die Grundlagen der Einführung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit im Unternehmen. 		
Inhalte:		
<ul style="list-style-type: none"> • EU Verordnungen für Lebensmittel • ISO 22000 • IFS food • BRC 		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung: Klausur • Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) • Wiederholungsprüfung: Klausur 		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch		

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-studienqaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

~~MK-020 Spezielle Biochemie~~ MP-110 Praktikum biochemischer Methoden

Es wird auf das Modul ~~MK-020 Spezielle Biochemie~~ MP-110 Praktikum biochemischer Methoden der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökologietrophologie 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

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-studienqaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

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

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
<i>Vorlesung</i>	30	60
<i>Seminar</i>	30	60
<i>Praktikum</i>		
<i>Übung</i>		
<i>Exkursion</i>		
<i>Summe:</i>	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		

GM-018 Angewandte Weinmarktforschung

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

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

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

GM-043	GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung	6 CP
	Organization and Modern Organizational Development	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2024/25	
	Teilnehmerzahl: 16	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: <u>Strategisches Management und Beratung/Ökologischer Weinbau</u>		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Weinwirtschaft, Master (1.-4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>sind in der Lage, verschiedene Organisationsmodelle zu analysieren und deren Stärken sowie Schwächen differenziert zu bewerten;</u> • <u>können Ansätze der Unternehmensorganisation kritisch beurteilen und deren Relevanz für unterschiedliche Kontextsituationen einschätzen;</u> • <u>sind befähigt, organisatorische Konzepte zu entwickeln und erfolgreich in die Praxis zu übertragen;</u> • <u>verstehen die Prinzipien moderner Organisationsentwicklung und können deren Anwendung auf aktuelle Herausforderungen in Unternehmen evaluieren;</u> • <u>sind in der Lage, agile Organisationsformen zu gestalten, zu analysieren und deren Potenziale für die Verbesserung der Zusammenarbeit zu identifizieren.</u> • können Organisationsmodelle analysieren und differenzieren; • können Ansätze der Unternehmensorganisation beurteilen; • können organisatorische Konzepte in die Praxis übertragen; • kennen Prinzipien moderner Organisationsentwicklung; • können Prinzipien agiler Organisationsformen entwickeln und analysieren. 		
Inhalte:		
<ul style="list-style-type: none"> • Ansätze zur Organisationstheorie • Organisatorische Differenzierung und Integration • Organisationskonzepte in der Unternehmenspraxis • Moderne Organisationsentwicklung • Agile Organisation 		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
<i>Vorlesung</i>		
<i>Seminar</i>	30	60
<i>Praktikum</i>		
<i>Übung</i>	30	60
<i>Exkursion</i>		
<i>Summe:</i>	180	
Prüfungsvorleistungen:		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung: Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (30 Min), oder Hausarbeit (15-20 Seiten); • Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100 %) oder Hausarbeit (100%) • Wiederholungsprüfung: Hausarbeit oder mündliche Prüfung 		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch		

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/>

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

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/>

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/>

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

GM-026	GM-026 Weine der Welt	6 CP
	Wines of the World	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Oenologie	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Oenologie		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>sind in der Lage, die qualitativen und sensorischen Merkmale von Weinen unterschiedlicher Herkünfte zu erkennen, zu analysieren und präzise zu beschreiben;</u> • <u>verfügen über fundierte sensorische Kenntnisse im Bereich internationaler Rot- und Weißweine und können deren Geschmacksprofile differenziert bewerten;</u> • <u>sind befähigt, das Qualitätspotential, den Reifzustand und den kommerziellen Wert internationaler Weine kompetent zu evaluieren und darzustellen;</u> • <u>haben umfassende Kenntnisse über die Produktionsbedingungen in den globalen Weinbaugebieten, einschließlich Klima, Böden und Weingesetzen, und können deren Einfluss auf die Weinqualität erläutern;</u> • <u>sind in der Lage, die Märkte für internationale Weine zu analysieren und strategische Empfehlungen zur Vermarktung zu formulieren.</u> • sind in der Lage, die qualitativen und sensorischen Merkmale von Weinen unterschiedlicher Herkünfte zu erkennen und zu beschreiben; • verfügen über sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Rot- und Weißweine; • sind in der Lage, Qualitätspotential, Reifzustand und kommerziellen Wert internationaler Weine zu evaluieren und zu beschreiben; • haben Kenntnisse über Produktionsbedingungen (Klima, Böden, Weingesetze, Strukturen, Märkte etc.) der Weinbaugebiete der Welt. 		
Inhalte:		
<ul style="list-style-type: none"> • Internationale Rot- und Weißweinstile • Spezialweine (Süßweine, aufgespritzte Weine, Schaumweine, Spirituosen) • Produktionsbedingungen der wichtigsten Weinbauländer 		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
<i>Vorlesung</i>	30	60
<i>Seminar</i>	30	60
<i>Praktikum</i>		
<i>Übung</i>		
<i>Exkursion</i>		
<i>Summe:</i>	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung: Klausur mit sensorischer Prüfung • Bildung der Modulnote: Klausur mit sensorischer Prüfung (100 %) • Wiederholungsprüfung: Klausur 		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

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

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
<i>Vorlesung</i>	15	30
<i>Seminar</i>	21	42
<i>Praktikum</i>		
<i>Übung</i>	24	48
<i>Exkursion</i>		
<i>Summe:</i>	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		

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/>

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

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

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
<i>Vorlesung</i>	30	60
<i>Seminar</i>	30	60
<i>Praktikum</i>		
<i>Übung</i>		
<i>Exkursion</i>		
<i>Summe:</i>	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung: Vortrag (30 Min.) und Klausur • Bildung der Modulnote: Vortrag (50 %), Klausur (50 %) • Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung 		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch		

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-studienqaenge/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-studienqaenge/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-studienqaenge/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.

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

<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/>

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/>

GM-043	GM-043-Organisation und moderne Organisationsentwicklung	6-CP
	Organization and modern organizational development	
<i>Pflicht-/ Wahlpflichtmodul</i>	<i>Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau</i>	<i>1.-4. Sem.;</i>
	<i>erstmalig angeboten im WS 2024/25</i>	
	<i>Teilnehmerzahl: 16</i>	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Ökologischer Weinbau		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Weinwirtschaft, Master (1.-4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden		
<ul style="list-style-type: none"> • können Organisationsmodelle analysieren und differenzieren; • können Ansätze der Unternehmensorganisation beurteilen; • können organisatorische Konzepte in die Praxis übertragen; • kennen Prinzipien moderner Organisationsentwicklung; 		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

<ul style="list-style-type: none"> • können Prinzipien agiler Organisationsformen entwickeln und analysieren. 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Ansätze zur Organisationstheorie • Organisatorische Differenzierung und Integration • Organisationskonzepte in der Unternehmenspraxis • Moderne Organisationsentwicklung • Agile Organisation 		
Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
<i>Vorlesung</i>		
<i>Seminar</i>	30	60
<i>Praktikum</i>		
<i>Übung</i>	30	60
<i>Exkursion</i>		
<i>Summe:</i>		180
Prüfungsvorleistungen:		
Modulprüfung: <ul style="list-style-type: none"> • Prüfung: Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (30 Min), oder Hausarbeit (15-20 Seiten); • Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100%) oder Hausarbeit (100%) • Wiederholungsprüfung: Hausarbeit oder mündliche Prüfung 		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

GM-044	GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“	6 CP
	Research Project „Sustainability in the Wine and Beverage Business“	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im SS 2025	
	Teilnehmerzahl: 30	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: International Marketing Management		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>sind in der Lage, ein klar definiertes und umsetzbares Forschungsvorhaben im Bereich Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft zu entwickeln und schriftlich zu dokumentieren;</u> • <u>können die Stärken und Schwächen verschiedener Forschungsdesigns und -methoden analysieren und fundierte Entscheidungen für ihr eigenes Projekt treffen;</u> • <u>sind befähigt, die Prinzipien interdisziplinärer Forschung zu reflektieren, insbesondere hinsichtlich der Integration von Natur- sowie Sozial- und Wirtschaftswissenschaften;</u> • <u>verstehen die ethischen und methodologischen Herausforderungen, die mit der Durchführung von Forschungsprojekten in der Nachhaltigkeit verbunden sind, und können angemessene Lösungen entwickeln;</u> • <u>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.</u> • können ein wohldefiniertes und realisierbares Forschungsvorhaben im Kontext der Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft formulieren und niederschreiben; • sind in der Lage, die Stärken und Schwächen verschiedener Forschungsdesigns/-methoden zu vergleichen; • <u>sind vertraut mit dem wissenschaftlichen Umfeld mit Betonung der Reflexion der Vorteile als auch der Herausforderungen interdisziplinärer Forschung (zum Beispiel der Verbindung von Natur- und Sozial-/Wirtschaftswissenschaften).</u> 		
Inhalte:		
<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über verschiedene Typen von Forschungsmethoden (Structured Literature Reviews, Metaanalysen, Mixed-Methods-Ansätze) • Von der Idee zum Formulieren der Forschungsfrage/Hypothese • Schreiben eines kohärenten wissenschaftlichen Forschungsantrags/-berichts/-papers • Präsentieren/Verteidigen eines Forschungsvorhabens • Dos and Don'ts beim wissenschaftlichen Schreiben • Über die Wichtigkeit Forschungsergebnisse visuell zu illustrieren • Urheberrechte an geistigem Eigentum/ Predatory Journals/Regelungen der Autorenschaft 		

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	07.03.2025	7.36.09 Nr. 3
---	------------	---------------

Veranstaltung:	<i>Präsenzstunden</i>	<i>Vor- und Nachbereitung</i>
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		

MK-086 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

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

Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „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