



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

Ausgabe vom
##.2019

7.36.09 Nr.3

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge
„Weinwirtschaft“, „Oenologie“ und „Getränketechnologie“

**Sechster Beschluss
zur Änderung der Speziellen Ordnung des Fachbereichs 09
– Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement –
der Justus-Liebig-Universität
und der Hochschule Geisenheim
für die Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“, „Oenologie“ und
„Getränketechnologie“**

Aufgrund von § 44 Abs. 1 des Hessischen Hochschulgesetzes vom 14. Dezember 2009 hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – am 16.10.2019 die nachstehenden Änderungen beschlossen:

**Art. 1
Änderungen**

Die Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“, „Oenologie“ und „Getränketechnologie“, zuletzt geändert durch Beschluss vom 27.01.2016 und 02.02.2016, wird wie folgt geändert:

- 1. Das Modul GM 031 Kaffee, Tee, Kakao wird durch folgende Module ersetzt:**

GM-031—Kaffee, Tee, Kakao		3./4. Sem.;		6-CP	
Englische Modulbezeichnung		Coffee, Tea, Cocoa			
FB/ Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit			
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)			
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Bernd Lindemann			
Teilnahmevoraussetzungen		Keine			
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <p>kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, Tee, Kakao und wissen sie zu bewerten.</p> <p>kennen die Verfahrenstechnik für Transportieren, Reinigen, Trocknen, Rösten und Mahlen, einschließlich der Fermentation und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten.</p> <p>kennen die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben.</p>			
Modulinhalte		<p>Agrarumfeld tropischer Nutzpflanzen</p> <p>Verfahrenstechnik zum Transport, Lagern, Fermentieren, Rösten und Mahlen</p> <p>Analytik und sensorische Beschreibung</p>			
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (75%), Übung (25%)			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	

		a-Präsenz- stunden	b-Vor- /Nach- bereitung			Summe
	Vorlesung	45	90			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	15	30			
	Exkursion					
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	Klausur				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)				
	Form der Ausgleichs- prüfung					
	Art der Wiederholungs- prüfung	Klausur oder mündliche Prüfung				
Angebotsrhythmus	WS			Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	16					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html					

GM 037 - Kaffee		<u>3./4. Sem.;</u>	<u>6 CP</u>
Englische Modulbezeichnung	Coffee		
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit / Getränketechnologie		
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Bernd Lindemann		

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“, „Oenologie“ und „Getränketechnologie“	#.#.2019	7.36.09 Nr.3
---	----------	--------------

<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>		Keine			
<u>Kompetenzziele</u>		<u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, und wissen sie zu bewerten, insbesondere die Klimarelevanz der Anbaumethoden;</u> • <u>kennen die Verfahrenstechnik für Transportieren, Reinigen, Trocknen, Rösten und Mahlen, einschließlich der Fermentation und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten;</u> • <u>kennen die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben.</u> 			
<u>Modulinhalte</u>		<ul style="list-style-type: none"> • <u>Agrarumfeld tropischer Nutzpflanzen</u> • <u>Verfahrenstechnik zum Transport, Lagern, Fermentieren, Rösten und Mahlen</u> • <u>Analytik und sensorische Beschreibung</u> 			
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>		Vorlesung (75%), Übung (25%)			
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	180 Stunden			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenz-stunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	45	90		
	<u>Seminar</u>				
	<u>Praktikum</u>				
	<u>Übung</u>	15	30		
	<u>Exkursion</u>				
	<u>Hausaufgaben</u>				
	<u>Workload insgesamt</u>	60	120		180 / 6 CP
<u>Modul- prüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	Klausur oder mündliche Prüfung			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	Klausur (100%) oder mündliche Prüfung (100 %)			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	Klausur oder mündliche Prüfung			
<u>Angebotsrhythmus</u>	WiSe		Dauer 1 Semester		
<u>Aufnahmekapazität</u>	20				
<u>Unterrichtssprache</u>	Deutsch				

<u>GM 038 - Tee, Kräuter- und Früchtetee</u>		<u>3./4. Sem.;</u>	<u>6 CP</u>
<u>Englische Modulbezeichnung</u>	Tea, Herbal and Fruit Tea		
<u>FB / Institut / Professur</u>	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit / Professur für Lebensmittelsicherheit		
<u>Verwendet in Studiengang (Sem.)</u>	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)		
<u>Modulverantwortliche/r</u>	Dr. Eva Spindler-Raffel		
<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>	Keine		
<u>Kompetenzziele</u>	<u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>haben Kenntnis über die Anbau-Gebiete und -Bedingungen von Tee (<i>Camelia sinensis</i>) und ausgewählten Kräutern und Früchten für die Herstellung von Kräuter- und Früchtetees (Infusions)</u> 		

	<ul style="list-style-type: none"> • kennen die Verfahrenstechniken für Anbau, Transport, Trocknen, einschließlich der Fermentation und der Extraktion • können die typischen Eigenschaften der Produkte sowie geruchliche und geschmackliche Eigenheiten erkennen und beschreiben • können die produkttypische Qualität beurteilen 				
<u>Modulinhalte</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Teeanbaugebiete und Teesorten, Camelia sinensis sowie ausgesuchte Kräuter und Früchte zur Herstellung von teeähnlichen Getränken (Infusions) • Verfahrenstechnik z.B. zu Ernte, zum Transport, Lagerung, Fermentation • Analytik, Mikrobiologie und sensorische Beschreibung • Praktische Übungen zur Gewinnung pflanzlicher Rohstoffe (z.B. Sprüh-/Gefriertrocknung, Mazeration/Perkolat, Extraktion) • Extrakt-Applikationen 				
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>	Vorlesung (75%), Übung (25%)				
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	180 Stunden			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenz-stunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	30	60		
	<u>Seminar</u>				
	<u>Praktikum</u>				
	<u>Übung</u>	15	30		
	<u>Exkursion</u>	15	30		
	<u>Hausaufgaben</u>				
	<u>Workload insgesamt</u>	60	120		180 / 6 CP
<u>Modulprüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	Klausur oder mündliche Prüfung			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	Klausur (100%) oder mündliche Prüfung (100 %)			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	Klausur oder mündliche Prüfung			
<u>Angebotsrhythmus</u>	SoSe		Dauer 1 Semester		
<u>Aufnahmekapazität</u>	20				
<u>Unterrichtssprache</u>	Deutsch				

2. § 29 wird wie folgt neu gefasst:

~~(1)~~ Diese Ordnung in der Fassung des 5. Änderungsbeschlusses vom 16.10.2019 gilt für alle Studierenden ab dem Sommersemester 2020. Bis dahin gelten die bisherigen Bestimmungen fort.

**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 21.01.2020
Prof. Joybrato Mukherjee
Präsident der Justus-Liebig-Universität Gießen