

# Veranstungsverzeichnis

des Fachbereichs 09 - Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Profilmodule in Geisenheim für die Master-Studiengänge  
Getränketechnologie, Oenologie und Weinwirtschaft

GM 007 - Ökologischer Weinbau .....	3
GM 008 - Phytomedizin im Weinbau .....	4
GM 014 - Spezielle Rebenzüchtung, Rebenvermehrung und Sortenkunde .....	5
GM 015 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement.....	6
GM 017 - IT-Systeme in der Weinwirtschaft.....	7
GM 019 - Vertrieb und Logistik für Wein.....	8
GM 024 - Spezielle Getränkeanalytik.....	9
GM 026 - Weine der Welt .....	10
GM 030 - Getränkeentwicklung.....	11
GM 032 - Energie und Umwelt .....	12
GM 033 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen.....	13
GM 034 - Weiterführende BWL in der Weinwirtschaft .....	14
GM 035 - Spezielle Oenologie .....	15
GM 036 - Advanced Business.....	16
GM 037 - Kaffee .....	17
GM 038 - Tee, Kräuter- und Früchtetee.....	18

GM 007 - Ökologischer Weinbau			3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Organic Viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau / Ökologischer Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Randolph Kauer					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die pflanzenbaulichen Unterschiede weinbaulicher Bewirtschaftungs-systeme, die internationalen Unterschiede und Entwicklungen sowie deren Historie,</li> <li>• können die Anbausysteme rechtlich einordnen,</li> <li>• besitzen speziell vertiefte Kenntnisse pflanzenbaulicher Anforderungen des ökologischen Weinbaus (Anbautechnik, Bodenpflege und Düngung, Phytomedizin),</li> <li>• kennen die Richtlinien zur Verarbeitung, Deklaration und Kontrolle ökologisch erzeugter Weine,</li> <li>• sind befähigt, den ökologischen Weinbau aus ökonomischer Sicht zu bewerten</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachhaltige Produktionssysteme</li> <li>• Ökologischer Weinbau (EC 2092/91 u. deutscher Standard)</li> <li>• Organische u. biodynamische Wirtschaftsweise</li> <li>• Gesetzliche Vorgaben in Anbau und Verarbeitung</li> <li>• Geschichte ökologisch - orientierter Anbauverfahren</li> <li>• Praxis des ökologischen Weinbaus</li> <li>• Methodik der Umstellung</li> <li>• Angepasste Bodenbewirtschaftung</li> <li>• Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau</li> <li>• Biologische Kontrollverfahren</li> <li>• Alternative Methoden der Qualitätsbewertung</li> <li>• Ökonomie und Vermarktung</li> </ul>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Exkursion (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	30	60			
	Seminar	15	30			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion	15	30			
Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>
Modul-prüfung	Prüfungsform(en)	Klausur und Seminarvortrag				
	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Seminarvortrag (50%)				
	Form der Ausgleichs-prüfung					
	Art der Wiederholungs-prüfung	Klausur				
Angebotsrhythmus	SS		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html</a>					

<b>GM 008 - Phytomedizin im Weinbau</b>				<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung		Pest Management in Viticulture				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Institut für Phytomedizin / Phytomedizin im Wein- und Gartenbau				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Annette Reineke				
Teilnahmevoraussetzungen		Kenntnisse der Ursachen abiotischer und biotischer Schäden an Kulturpflanzen sowie den Grundlagen und der Durchführung von Pflanzenschutzmaßnahmen, wie sie z.B. in dem Modul „Phytomedizin“ des BSc Studiengangs „Weinbau & Oenologie“, Hochschule Geisenheim vermittelt werden.				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die wichtigsten Prozesse, die bei der Besiedelung und Infektion der Rebe durch Phytopathogene bzw. herbivore Insekten eine Rolle spielen</li> <li>• sind in der Lage, die Zusammenhänge bei der Entstehung von Resistenzerscheinungen der Rebe gegenüber Schaderregern als Grundlage für spezifische Bekämpfungsmaßnahmen zu beurteilen</li> <li>• kennen spezielle Reberkrankheiten und Schädlinge der europäischen und außereuropäischen Weinbaugebiete und haben sich mit den dazugehörigen aktuellen Forschungsansätzen befasst</li> <li>• können Laboruntersuchungen zur Wirkungsweise von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger der Rebe durchführen</li> </ul>				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse der Wechselwirkungen zwischen Pathogenen bzw. herbivoren Insekten und der Rebe (Wirtsfindung, Besiedelung, Infektion, Rolle von chemischen Signalstoffen, Abwehrmechanismen der Rebe, Resistenzerscheinungen)</li> <li>• Krankheiten und Schädlinge in europäischen und außereuropäischen Weinbaugebieten</li> <li>• Experimentelle Methoden zur Überprüfung der Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger an der Rebe</li> <li>• Seminar über aktuelle Forschungsthemen im Rebschutz</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (30%), Seminar (40%), Praktikum (30%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		18	36		
	Seminar		24	48		
	Praktikum		18	36		
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		Fachgespräch und Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung			
	Bildung der Modulnote		Fachgespräch (60%), Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (40%)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Mündliche Prüfung			
Angebotsrhythmus		WS		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-phytomedizin.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-phytomedizin.html</a>				

<b>GM 014 - Spezielle Rebenzüchtung, Rebenvermehrung und Sortenkunde</b>		<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Grapevinebreeding			
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / alt-Zentrum für Angewandte Biologie / alt-Institut für Rebenzüchtung			
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)			
Modulverantwortliche/r	N.N. (Geisenheim)			
Teilnahmevoraussetzungen	Keine			
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben vertiefende Kenntnisse von Züchtungsmethoden der Rebe</li> <li>• haben Kenntnisse der Resistenzzüchtung bei Edelreis- und Unterlagssorten</li> <li>• haben Kenntnisse über Strategien der Klonenselektion in Deutschland und anderen Weinbauländern</li> <li>• kennen die Bedeutung genetischer Ressourcen und Möglichkeiten deren Erhaltung</li> <li>• haben Kenntnisse der Gesetzgebung im Sorten- und Pflanzgutrecht</li> <li>• haben vertiefende Kenntnisse von Veredlungs- und Vermehrungsmethoden</li> <li>• haben Kenntnisse über wichtige internationale Rebsorten, deren Aussehen, Eigenschaften, Standortansprüche und Verbreitung</li> </ul>			
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahren der Resistenzzüchtung und Klonenselektion</li> <li>• Verfahrenstechniken der Rebenvermehrung und –veredlung</li> <li>• in vitro-Vermehrungsverfahren und deren Anwendung in der Rebenzüchtung</li> <li>• Sorten- und pflanzgutrechtliche Bestimmungen</li> <li>• International wichtige Sorten, deren Aussehen, Eigenschaften, Standortansprüche und Verbreitung</li> </ul>			
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung	Summe
	Vorlesung	30	60	
	Seminar			
	Praktikum			
	Übung	30	60	
	Exkursion			
Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	120	<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Mündliche Prüfung		
	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung (100 %)		
	Form der Ausgleichsprüfung			
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung		
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert			
Unterrichtssprache	Deutsch			
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-rebenzuechtung.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-rebenzuechtung.html</a>			

<b>GM 015 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement</b>				<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung		Personality Development and Time Management				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau / Ökologischer Weinbau				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Robert Anton Göbel				
Teilnahmevoraussetzungen		Keine				
Kompetenzziele		Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen Methoden und Anwendungen sich persönlich selbst einzuschätzen und können Methoden des Selbstmanagements anwenden</li> <li>• lernen Methoden der Persönlichkeitsanalyse anzuwenden</li> <li>• können Methoden des Zeitmanagements und der Selbstorganisation anwenden</li> <li>• lernen von Methoden der kooperativen Mitarbeiterführung</li> <li>• entwickeln Ansätze zur Bildung und Führung von Teams</li> <li>• können Mitarbeitergespräche planen und durchführen</li> <li>• lernen die Übertragung persönlichen Zeitmanagements auf Teams</li> </ul>				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen und Methoden des Zeitmanagements</li> <li>• Methoden der Persönlichkeitsanalyse</li> <li>• Methoden der Mitarbeiterführung</li> <li>• Grundlagen der Teamarbeit und Teamentwicklung</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)		Seminar (50%), Übung (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung					
	Seminar		30	60		
	Praktikum					
	Übung		30	60		
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		Referat mit Diskussion			
	Bildung der Modulnote		Referat mit Diskussion (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Mündliche Prüfung			
Angebotsrhythmus		WS		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		18				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html</a>				

<b>GM 017 - IT-Systeme in der Weinwirtschaft</b>			<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	IT Systems in Wine Business					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft / Internationale Weinwirtschaft					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Schweickert					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL (insbesondere Kostenrechnung und Buchführung), IT und Weinrecht)					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>identifizieren die Anbieter und Lösungen der am Markt angebotenen Systeme für die Weinwirtschaft</li> <li>lernen die verschiedenen IT-Systeme für die Weinwirtschaft voneinander abzugrenzen</li> <li>bewerten Auswahlverfahren eines geeigneten IT-Systems, die vom Verwendungszweck abhängen</li> <li>erstellen ein grobes Lasten- und Pflichtenheft</li> <li>lernen den Migrations- und Implementierungsprozess bezüglich Tätigkeiten und Aufwände abzuschätzen</li> <li>schätzen die zukünftigen Anforderungen an IT-Systeme in der Weinwirtschaft ab</li> <li>führen grundlegende Buchungen in ausgewählten IT-Systemen durch und erklären die Hintergründe dazu</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marktübersicht über die IT-Systeme für die Weinwirtschaft</li> <li>Darstellung der Unterschiede zwischen Vollintegrierten- und Inselsystemen</li> <li>Strukturen und Aufbau der Systeme sowie der einzelnen Module</li> <li>Beispielhafte Durchführung eines kompletten Auswahl- und Migrationsprozesses</li> </ul>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Übung (70%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	24	30			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	56	70			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	80	100			<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Mündliche Prüfung				
	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung (100%)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung				
Angebotsrhythmus	SS		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html</a>					

<b>GM 019 - Vertrieb und Logistik für Wein</b>				<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>
Englische Modulbezeichnung	Sales and Logistics for Wine				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft / Betriebswirtschaft des Wein- und Getränkesektors				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Simone Loose				
Teilnahmevoraussetzungen	Keine (empfohlen: Grundkenntnisse im Marketing, Spezielles Wein- und Getränkemarketing)				
Kompetenzziele	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• alternative Vertriebs- und Logistikstrategien und -konzepte erklären und bewerten</li> <li>• zukünftige Veränderungen im Weinvertrieb evaluieren Handelsstrukturen analysieren,</li> <li>• Preissetzungsstrategien für Multikanalvertrieb entwerfen</li> <li>• Vertriebscontrolling darstellen</li> <li>• Vertrieb und Logistik für Wein durchführen</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertriebskonzepte für Wein im internationalen Vergleich</li> <li>• Preissetzungsstrategien</li> <li>• Internationale Weinlogistik</li> <li>• Controllinginstrumente im Vertrieb</li> <li>• Category Management</li> <li>• Supply Chain Management</li> <li>• Efficient Consumer Response Management (ECR)</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (40%), Exkursion (30%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	18	36		
	Seminar	24	48		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	18	36		
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Referat und mündliche Prüfung			
	Bildung der Modulnote	Referat (50 %), mündliche Prüfung (50 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung			
Angebotsrhythmus	SS		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch				
Homepage	www.hs-geisenheim.de				



GM 024 - Spezielle Getränkeanalytik			3./4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Beverage Analysis				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung / Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Dr. Bianca May				
Teilnahmevoraussetzungen	Keine				
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>haben Kenntnisse über die Analytik primärer und sekundärer Inhaltsstoffe von Getränken</li> <li>kennen moderne Analyseverfahren und können sie bewerten</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Automatisierte Messdatenerfassung und Laborinformationssysteme</li> <li>Chromatographische Analyseverfahren</li> <li>Spektroskopische Methoden</li> <li>Probenvorbereitungstechniken</li> <li>Analytik von sekundären Pflanzenstoffen</li> <li>Analytik von Aromastoffen</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	90		
	Seminar	15	15		
	Praktikum	15	15		
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung			
Angebotsrhythmus	SS	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	12				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>				

<b>GM 026 - Weine der Welt</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Wines of the World					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Oenologie / Oenologie					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Monika Christmann					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, die qualitativen und sensorischen Merkmale von Weinen unterschiedlicher Herkünfte zu erkennen und zu beschreiben</li> <li>• verfügen über sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Rot- und Weißweine</li> <li>• sind in der Lage, Qualitätspotential, Reifezustand und kommerziellen Wert internationaler Weine zu evaluieren und zu beschreiben</li> <li>• haben Kenntnisse über Produktionsbedingungen (Klima, Böden, Weingesetze, Strukturen, Märkte etc.) der Weinbaugebiete der Welt</li> </ul>					
Modulinhalte	<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>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	30	60			
	Seminar	30	60			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur mit sensorischer Prüfung				
	Bildung der Modulnote	Klausur mit sensorischer Prüfung (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur				
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester				
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html</a>					

GM 030 - Getränkeentwicklung			3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Beverage Design					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung / Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Claus-Dieter Patz					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse über die Wirkung und Anwendung von Geträneinhaltsstoffen</li> <li>• verstehen die Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe untereinander</li> <li>• können ein Getränk nach einem Anforderungsprofil, von der Rohware bis Endprodukt, planen und praktisch umsetzen</li> <li>• kennen geeignete Technologien zum Herstellen und Abfüllen</li> <li>• können eine zweckbestimmte Verpackung wählen</li> <li>• können Getränke nach geltendem Recht deklarieren und ausloben</li> <li>• kennen Methoden zur Produktoptimierung und zur Sensorik</li> </ul>					
Modulinhalte	<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>• 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>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (25%), Seminar (35%), Übung (40%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	15	30			
	Seminar	21	42			
	Praktikum					
	Übung	24	48			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Mündliche Prüfung und Projektarbeit				
	Bildung der Modulnote	Mündliche Prüfung (60 %), Projektarbeit (40 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung, Projektarbeit				
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester				
Aufnahmekapazität	12					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>					

GM 032 - Energie und Umwelt			3./4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Energy and Environment				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Technik / Technik				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz				
Teilnahmevoraussetzungen	Keine				
Kompetenzziele	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>				
Modulinhalte	<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>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (60%), Seminar (25%), Exkursion (15%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	36	72		
	Seminar	15	30		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	9	18		
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung			
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute-ags/technik.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute-ags/technik.html</a>				

<b>GM 033 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen</b>				<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung		Valorisation of Fruits and Vegetables				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung / Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Frank Will				
Teilnahmevoraussetzungen		Keine				
Kompetenzziele		Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse über die Bedeutung sekundärer Inhaltsstoffe von Früchten und Gemüsen</li> <li>• kennen die verfahrenstechnischen Grundlagen zur Anreicherung pflanzlicher Sekundärmetabolite</li> <li>• sind in der Lage, Sekundärstoffextrakte zur weiteren Verwendung innerhalb einer Wertschöpfungskette zu gewinnen</li> <li>• können die Qualität dieser Produkte chemisch-analytisch bewerten</li> </ul>				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufschlussarten von Früchten und Gemüsen</li> <li>• Gewinnung sekundärer Pflanzenstoffe aus Maischen und Trester</li> <li>• Primärextraktgewinnung mittels verschiedener Trenntechniken</li> <li>• Adsorberharztechnik</li> <li>• Färbende Lebensmittel</li> <li>• Analytik von Pflanzenextrakten</li> <li>• Produktentwicklung im Bereich Functional Food</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		30	60		
	Seminar		15	30		
	Praktikum		15	30		
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		Klausur			
	Bildung der Modulnote		Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur			
Angebotsrhythmus		WS		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		12				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>				

<b>GM 034 - Weiterführende BWL in der Weinwirtschaft</b>			<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Advanced Business Management in the Wine Industry					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft / Business Operation Management					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Andreas Kurth					
Teilnahmevoraussetzungen	Grundkenntnisse in BWL (insbesondere Kostenrechnung sowie Investition & Finanzierung)					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Wirtschaftlichkeit von Investitionen in der Weinwirtschaft bestimmen und beurteilen</li> <li>• die Vorteilhaftigkeit alternativer Finanzierungsinstrumente bestimmen und beurteilen</li> <li>• eine Planungsrechnung für Unternehmen der Weinwirtschaft erstellen und analysieren</li> <li>• die wesentlichen Treiber für den Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft herausfinden und deren Auswirkungen einschätzen</li> <li>• den langfristigen Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft messen und beurteilen</li> </ul>					
Modulinhalte	<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>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	30	60			
	Seminar	30	60			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Referat und mündliche oder schriftliche Prüfung (70 %)				
	Bildung der Modulnote	Referat (30 %), mündliche oder schriftliche Prüfung (70 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung				
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester				
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	deutsch und englisch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html</a>					

GM 035 - Spezielle Oenologie			3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Special Aspects of Enology					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Oenologie / Oenologie					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Matthias Schmitt					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben umfassend Kenntnis über die technischen und mikrobiologischen Abläufen ab dem Stadium der Traubenlese bis zur Flaschenfüllung der Weine</li> <li>• planen in Zusammenführung dieser Kenntnisse die Verfahrensschritte der Weinbereitung</li> <li>• setzen diese in qualitätsorientiert, auf den jeweiligen Weintyp individuell abgestimmt kontrolliert um</li> <li>• verfügen umfassend über fachliche und sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Produktionsverfahren für Weiß- und Rotweinstile</li> <li>• haben Kenntnisse über die Zusammensetzung und Steuerung mikrobieller Prozesse und Enzympräparaten in fermentativ bestimmten Stadien der Weinbereitung und deren Einfluss auf bedeutende Inhaltsstoffe des Weines</li> <li>• sind in der Lage unter betriebsbedingten Rahmenbedingungen in verschiedenen Qualitätssegmenten bestmöglich konsumentenorientierte Produkte herzustellen.</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anpassung der oenologischen Verfahren (Technologie und Mikrobiologie) an klimatisch bedingte Veränderung des Weinbau-Managements</li> <li>• Gesichtspunkte einer nachhaltigen Weinproduktion</li> <li>• Umfassende Gegenüberstellung: konventionelle, traditionelle, ökologische und biodynamische Weinherstellungsverfahren</li> <li>• Anpassung der Weinproduktionsverfahren an sich verändernde Marktbedingungen und Konsumentenerwartungen.</li> </ul>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	30	60			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	30	60			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur				
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester				
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch oder Englisch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html">www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html</a>					

GM 036 - Advanced Business				. Sem.;	6 CP
Englische Modulbezeichnung	Advanced Business				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft / International Marketing Management				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Jon Hanf				
Teilnahmevoraussetzungen	None (recommended: Marketing Basics & Strategic Management)				
Kompetenzziele	<p>The Students</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• know methods of strategic management and internationalization</li> <li>• are able to analyse firm and environmental conditions</li> <li>• are able to understand and analyse the wine market behavior</li> <li>• learn to develop marketing concepts</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methods of strategic management (particularly Market based View and Resource based View)</li> <li>• analysis of firm and environment</li> <li>• methods of marketing management, marketing and communication concepts</li> <li>• consumer behavior and target group analysis</li> <li>• Wine cooperatives</li> <li>• Methods of Internationalization</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	60		
	Seminar	30	60		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Seminar paper and presentation			
	Bildung der Modulnote	Seminar paper (70 %), Presentation (30 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Repeat of the seminar paper			
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	English				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html</a>				



GM 037 - Kaffee			3./4. Sem.;	6 CP		
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					
Teilnahmevoraussetzungen						
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, und wissen sie zu bewerten, insbesondere die Klimarelevanz der Anbaumethoden;</li> <li>• kennen die Verfahrenstechnik für Transportieren, Reinigen, Trocknen, Rösten und Mahlen, einschließlich der Fermentation und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten;</li> <li>• die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben.</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agrarumfeld tropischer Nutzpflanzen</li> <li>• Verfahrenstechnik zum Transport, Lagern, Fermentieren, Rösten und Mahlen</li> <li>• Analytik und sensorische Beschreibung</li> </ul>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (75%), Übung (25%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	45	90			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	15	30			
	Exkursion					
Hausaufgaben		0				
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung				
Angebotsrhythmus	WS	Dauer 1 Semester				
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	Deutsch					

<b>GM 038 - Tee, Kräuter- und Fruchtee</b>				<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>
Englische Modulbezeichnung	Tea, Herbal and Fruit Tea				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit / Lebensmittelsicherheit				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Dr. Eva Spindler-Raffel				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 Fruchteees (Infusions)</li> <li>• kennen die Verfahrenstechniken für Anbau, Transport, Trocknen, einschließlich der Fermentation und der Extraktion</li> <li>• können die typischen Eigenschaften der Produkte sowie geruchliche und geschmackliche Eigenheiten erkennen und beschreiben</li> <li>• können die produkttypische Qualität beurteilen</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teeanbaugebiete und Teesorten, <i>Camelia sinensis</i> sowie ausgesuchte Kräuter und Früchte zur Herstellung von teeähnlichen Getränken (Infusions)</li> <li>• Verfahrenstechnik z.B. zu Ernte, zum Transport, Lagerung, Fermentation</li> <li>• Analytik, Mikrobiologie und sensorische Beschreibung</li> <li>• Praktische Übungen zur Gewinnung pflanzlicher Rohstoffe (z.B. Sprüh-/Gefriertrocknung, Maze-ration/Perkolatation, Extraktion)</li> <li>• Extrakt-Applikationen</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (25%), Exkursion (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	60		
	Seminar				
	Praktikum				
	Übung	15	30		
	Exkursion	15	30		
	Hausaufgaben		0		
Workload insgesamt	60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung			
Angebotsrhythmus	SS			Dauer 1 Semester	
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch				