

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 1
--	------------	---------------	------

## Inhaltsverzeichnis

<b>M. Sc. Getränketechnologie</b> .....	<b>2</b>
Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen) .....	2
MK 32 – Lebensmittellehre* .....	2
MK 53 - Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben* .....	2
MK 62 - Angewandte Statistik* .....	2
MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe* .....	2
Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim) .....	3
GM 22 - Mikrobiologie der Getränke .....	3
GM 27 - Anlagenplanung und Prozesstechnik .....	4
GM 28 - Lebensmittelsicherheit .....	5
GM 29 - Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten .....	6
<b>M. Sc. Oenologie</b> .....	<b>7</b>
Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen) .....	7
MK 36 – Umweltchemie* .....	7
MK 57 - Molecular Phytopathology* .....	7
MK 59 - Biochemie in der Pflanzenproduktion* .....	7
MK 62 - Angewandte Statistik* .....	7
Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim) .....	8
GM 01 - Technik und Mikrobiologie in der Oenologie .....	8
GM 02 - Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie .....	9
GM 04 - Verfahrensstrategien im Weinbau .....	10
GM 06 - Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe .....	11
<b>M. Sc. Weinwirtschaft</b> .....	<b>12</b>
Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen) .....	12
MK 01 - Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft* .....	12
MK 03 - Angewandte Ökonometrie* .....	12
MK 45 - Marktlehre für Fortgeschrittene* .....	12
MK 67 - Economic Development and World Agricultural Markets* .....	12
Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim) .....	13
GM 16 - Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft .....	13
GM 18 - Angewandte Weinmarktforschung .....	14
GM 21 - Strategisches Management in der Weinwirtschaft .....	15
GM 25 - Ausgewählte Weinmärkte der Welt .....	16
<b>Profilmodule des ersten Studienjahres (Gießen)</b> .....	<b>17</b>
<b>Profilmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)</b> .....	<b>18</b>
GM 07 - Ökologischer Weinbau .....	18
GM 08 - Phytomedizin im Weinbau .....	19
GM 14 - Spezielle Rebenzüchtung, Rebenvermehrung und Sortenkunde .....	20
GM 15 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement .....	21
GM 17 - IT-Systeme in der Weinwirtschaft .....	22
GM 19 - Vertrieb und Logistik für Wein .....	23
GM 24 - Spezielle Getränkeanalytik .....	24
GM 26 - Weine der Welt .....	25
GM 30 - Getränkeentwicklung .....	26
GM 31 - Kaffee, Tee, Kakao .....	27
GM 32 - Energie und Umwelt .....	28
GM 33 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen .....	29
GM 34 - Weiterführende BWL in der Weinwirtschaft .....	30
GM 35 - Spezielle Oenologie .....	31

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

## **M. Sc. Getränketechnologie**

### **Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)**

**MK 32 – Lebensmittellehre\***

**MK 53 - Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben\***

**MK 62 - Angewandte Statistik\***

**MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe\***

\*Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement“ (MUG: [http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU))

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

### Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

<b>GM 22 - Mikrobiologie der Getränke</b>		<b>3./4. Sem.</b>		<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Microbiology of beverages				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Mikrobiologie & Biochemie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnologie, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Doris Rauhut				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben vertiefte Kenntnisse in der Mikrobiologie der Getränke</li> <li>• haben Einblick in den Umgang der Methoden für mikrobiologische Betriebsüberwachung und Qualitätssicherung</li> <li>• haben Kenntnisse über wichtige Fermentationsprozesse</li> <li>• haben Kenntnisse über die Zusammenhänge von mikrobiologischer Kontamination und Produktschädigung und Risiken</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefte Getränkemikrobiologie</li> <li>• biologische Betriebsüberwachung und Qualitätssicherung</li> <li>• Starterkulturen</li> <li>• Lebensmittelhygiene, Getränkeschädlinge</li> <li>• IFU-Methoden</li> <li>• Fermentation von Getränken und Lebensmitteln</li> <li>• Traditionelle Lebensmittel</li> <li>• Essigherstellung</li> <li>• mikrobiologische Produktion organischer Säuren</li> <li>• Enzymproduktion</li> <li>• Regulation des Stoffwechsels</li> <li>• Grundlagen der Molekularbiologie</li> <li>• Grundlagen der Fermentation</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Praktikum (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden		
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	30		
	Seminar				
	Praktikum	30	30		
	Übung				
	Exkursion				
	Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	60	30	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Protokoll oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Protokoll (50 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	Nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html</a>				

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

<b>GM 27 - Anlagenplanung und Prozesstechnik</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Plant Design and Process Technology				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnologie, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Mark Strobl				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, ein Lastenheft für Neuanlagen zu entwickeln, eine Ausschreibung zu entwerfen, Anlagen zu skizzieren und zu planen sowie die Kapazitäten festzulegen</li> <li>• sind in der Lage, die Arbeitsabläufe und die dafür notwendigen Aufwendungen zu ermitteln</li> <li>• legen den Automatisierungsgrad mit Prozessdatenerfassung, Steuerung und Alarmplänen fest</li> <li>• die energietechnischen, umwelttechnischen, personaltechnischen Rahmenbedingungen werden ermittelt und mit der Anlagenplanung abgeglichen</li> <li>• gesetzliche sicherheitsrelevante und versicherungstechnische Auflagen sind zu ermitteln und planerisch mit einzuarbeiten</li> <li>• die Studenten üben das Einholen von Angeboten</li> <li>• vergleichen und bewerten die Angebote und</li> <li>• führen permanent Wirtschaftlichkeitsberechnung der unterschiedlichen Möglichkeiten und Zwischenstufen durch</li> <li>• die Studierenden erstellen eine Aufsichtsratsvorlage und tragen diese vor</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Rahmen von Team- und Projektarbeit werden pro Arbeitsgruppe (max. 4 Studierende) Anlagen zur Herstellung von Getränken geplant und bis zu einer „Aufsichtsratsvorlage“ ausgearbeitet</li> <li>• die Zwischenstände der Projekte werden im Seminar monatlich berichtet</li> <li>• die Aufsichtsratsvorlage wird präsentiert und vor den Kommilitonen verteidigt</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (20%), Seminar (20%), Übung (60%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	12	15		
	Seminar	12	15		
	Praktikum				
	Übung	36			
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prüfung und Projektarbeit oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Mündliche Prüfung (50 %), Projektarbeit (50 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung, Projektarbeit oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch				

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

<b>GM 28 - Lebensmittelsicherheit</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Food Safety					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Bernd Lindemann					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die gesetzlichen und die privaten Regelwerke einschließlich Normen für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln,</li> <li>• wissen, wie die gesetzlichen Forderungen im Getränkebetrieb umzusetzen und branchentypisch zu bewerten sind,</li> <li>• können HACCP anwenden,</li> <li>• kennen die Grundlagen der Einführung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit im Unternehmen.</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EU Verordnungen für Lebensmittel</li> <li>• ISO 22000</li> <li>• IFS food</li> <li>• BRC</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	15			
	Seminar	30	15			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)					
	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)					
	Bildung der Modulnote					
	Klausur (100 %)					
Form der Ausgleichsprüfung						
Art der Wiederholungsprüfung						
Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung						
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		20				
Unterrichtssprache		Deutsch				

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

<b>GM 29 - Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Food Technology and Process Engineering of Fruits					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränketechnologie					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Helmut Dietrich					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben vertiefte Kenntnisse in der Verfahrenstechnik der Fruchtsaft- und Getränkeherstellung,</li> <li>• kennen alternative Haltbarmachungsmethoden und Trocknungstechniken,</li> <li>• haben Einblick in die Methoden für technische Betriebsüberwachung und Qualitätssicherung,</li> <li>• sind in der Lage, neue Technologien zu beurteilen und Kostenrechnungen zur Einführung in Betriebe durchzuführen.</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Saftgewinnung</li> <li>• Alternative nichtthermische Haltbarmachungsmethoden (u.a. Hochdruckbehandlung, Elektroporation)</li> <li>• Konzentrationsverfahren</li> <li>• Physikalische Klär- und Stabilisierungsmethoden für Getränke und Pürees, alternative Behandlungs- und Stabilisierungsmittel</li> <li>• Trocknungstechniken für Früchte und Gemüse</li> <li>• Herstellung fermentierter alkoholfreier Getränke</li> <li>• Enzymtechnologie in der Lebensmittelindustrie</li> </ul>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (80%), Praktikum (20%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe	
		Vorlesung	48	20		
		Seminar				
		Praktikum	12	10		
		Übung				
		Exkursion				
		Hausaufgaben				
	Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		WiSe	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität		Nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>				

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

## **M. Sc. Oenologie**

### **Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)**

**MK 36 – Umweltchemie\***

**MK 57 - Molecular Phytopathology\***

**MK 59 - Biochemie in der Pflanzenproduktion\***

**MK 62 - Angewandte Statistik\***

Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotröphologie und Umweltmanagement“ (MUG: [http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU))

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

## Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

GM 01 - Technik und Mikrobiologie in der Oenologie		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Advanced Oenology					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Oenologie					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, 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 komplexen Zusammenhänge zwischen technischen und mikrobiologischen Abläufen während der Weinbereitung zu erkennen und qualitätssteigernd zu nutzen</li> <li>• verfügen über fachliche und sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Produktionsverfahren für Weiß- und Rotweine</li> <li>• haben Kenntnisse über die Zusammensetzung und Steuerung mikrobieller Populationen und Enzympräparaten in fermentativ bestimmten Stadien der Weinbereitung und deren Einfluss auf bedeutende Inhaltsstoffe des Weines</li> <li>• sind in der Lage, unter betriebspezifischen Rahmenbedingungen in verschiedenen Qualitätssegmenten bestmögliche Produkte herzustellen.</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internationale Weinbereitungsverfahren und Weinstile</li> <li>• Aromastoffbildung durch Mikroorganismen (de novo Synthese und Modifikation originärer Traubeninhaltsstoffe)</li> <li>• Neue internationale Technologien und deren rechtliche Situation</li> <li>• Steuerung fermentativer Prozesse (alkoholische Gärung, malolaktische Fermentation) und Wirkung neuartiger Enzympräparate</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	30		
		Seminar	30	30		
		Praktikum				
		Übung				
		Exkursion				
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	60	30	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur, Referat oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (50 %), Referat (50 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html</a>				



Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 9
--	------------	---------------	------

<b>GM 02 - Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Biotechnology an genetic engineering					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Mikrobiologie & Biochemie					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Christian von Wallbrunn					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>haben Kenntnisse über die wissenschaftliche Basis zur Charakterisierung und Konstruktion gentechnisch veränderter Mikroorganismen und Pflanzen im Vergleich zu klassischen Züchtungstechniken</li> <li>haben Einblick in den sicheren Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen, aus gentechnisch veränderten Organismen produzierten Enzymen und Agenzien, die rechtliche Situation und die Veränderungen in den bisherigen produktionstechnischen Verfahren und Endprodukten</li> <li>haben Kenntnisse zur Bedeutung und Anwendungstechniken von Enzymen in der Lebensmittelindustrie</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Techniken zur Charakterisierung und Erzeugung rekombinanter Mikroorganismen und Pflanzen</li> <li>Analytische Charakterisierung der mit modifizierten Organismen erzeugten Produkte</li> <li>Biotechnologische Produktions- und Aufreinigungsverfahren</li> <li>Herstellung, Aufreinigung und Einsatz von Enzymen</li> <li>Enzymkinetiken</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	30		
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung		30	30		
	Hausaufgaben					
Workload insgesamt		60	60	30	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur, Protokolle oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (67 %), Protokolle (33 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus			WiSe		Dauer 1 Semester	
Aufnahmekapazität			nicht limitiert			
Unterrichtssprache			deutsch			
Homepage			<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html</a>			

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

<b>GM 04 - Verfahrenstrategien im Weinbau</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Processing strategies in viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse über den Wasserhaushalt von Boden und Pflanze</li> <li>• haben Kenntnisse über spezielle Anbausysteme, Methoden der Bestandsdiagnostik, Precision Management, Standortbewertung und Terroir</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahren zur Steuerung von Bewässerungssystemen</li> <li>• Verfahren zur Standortbewertung</li> <li>• Bewertungsverfahren zur Qualitätsbeurteilung im Weinberg</li> <li>• GIS, GPS, automatische Ertragserfassung, Kartierungsverfahren,</li> <li>• Funktionsweise verschiedener Anbausysteme</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	30			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	30	30			
	Exkursion					
	Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	60	30	30	<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html</a>					

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

<b>GM 06 - Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Eco-physiology and plant nutrition of grapes					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben theoretische Kenntnisse in öko- und ertragsphysiologischen Aspekten perennierender Kulturen</li> <li>• haben Kenntnisse über spezielle Aspekte der Ernährung von Reben</li> <li>• kennen Forschungsmethoden der Ökophysiologie und Ertragsphysiologie bei perennierenden Arten</li> <li>• kennen die Grundlagen der Stressphysiologie</li> <li>• haben Kenntnisse über die Source-Sink Verhältnisse</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung und Qualitätsbildung bei Reben</li> <li>• Physiologie der Inhaltsstoffbildung</li> <li>• Anwendung ökophysiologischer Meßmethoden</li> <li>• Physiologische Anpassungsreaktionen bei abiotischem Stress</li> <li>• Bedeutung von Source-Sink Reaktionen</li> <li>• Moderne Analyseverfahren zur Kultursteuerung</li> </ul>					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (75%), Seminar (25%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
		Vorlesung	45	40		
		Seminar	15	20		
		Praktikum				
		Übung				
		Exkursion				
		Hausaufgaben				
	Workload insgesamt	60	60	30	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html</a>					

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

## **M. Sc. Weinwirtschaft**

### **Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)**

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

**MK 03 - Angewandte Ökonometrie\***

**MK 45 - Marktlehre für Fortgeschrittene\***

**MK 67 - Economic Development and World Agricultural Markets\***

\* Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement“ (MUG: [http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU))

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

### Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

GM 16 - Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Cooperatives in Wine Business				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Jon Hanf				
Teilnahmevoraussetzungen	Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft (MK 01); Marktlehre für Fortgeschrittene (MK 45)				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die strategische Wirkungen von Kooperation abschätzen</li> <li>• verschiedene Kooperationsformen voneinander abgrenzen</li> <li>• Genossenschaften und das Genossenschaftswesen im Allgemeinen verstehen und speziell ihre (derzeitige und zukünftige) Bedeutung im und für den nationalen und internationalen Weinsektor einordnen</li> <li>• Besonderheiten des Genossenschaftsmanagements skizzieren und analysieren</li> <li>• eigenständig Lösungen für deren Probleme erstellen.</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• theoretische Ansätze zu Kooperation</li> <li>• Experimente zum Thema kooperativer Informationsaustausch und Fairness</li> <li>• Genossenschaftstheorie und Managementlehre</li> <li>• Genossenschaftsstrukturen im Weinmarkt</li> <li>• Managementansätze für Genossenschaften im Allgemeinen und im Speziellen für Weingenossenschaften</li> <li>• Vergleich von Genossenschaften zwischen Sektoren und Ländern</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)				
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	15		
	Seminar	30	15		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Vortrag (mit PP-Präsentation), mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), mündliche Prüfung (70 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	deutsch und englisch				

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

<b>GM 18 - Angewandte Weinmarktforschung</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung		Applied Wine Market Research				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Weinwirtschaft, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Simone Loose				
Teilnahmevoraussetzungen		Angewandte Ökonometrie (MK 03)				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können empirische Fragestellungen zu Weinmärkten in ökonometrische Modelle einbringen,</li> <li>• können empirische Erhebungskonzepte für konkrete Fragestellungen entwerfen und umsetzen,</li> <li>• können erhobene Daten unter Anwendung ökonometrischer und / oder anderer statistischer Methoden auswerten und interpretieren,</li> <li>• können Ergebnisse qualitativer und quantitativer Untersuchungen auswerten und Handlungsempfehlungen für die Getränkewirtschaft daraus ableiten</li> </ul>				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitative und quantitative Methoden für den Weinmarkt</li> <li>• Entwicklung von Erhebungskonzepten bei Weinkonsumenten</li> <li>• Methoden der Stichprobenziehung</li> <li>• Statistische Auswertung mit verfügbarer Software</li> <li>• Anschauliche Darstellung der Ergebnisse und Interpretation</li> <li>• Erstellen eines Beitrages zur Veröffentlichung</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (30%), Seminar (20%), Übung (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		18	18		
	Seminar		12	12		
	Praktikum					
	Übung		30			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Vortrag (mit PP-Präsentation), Verteidigung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Vortrag (30 %), Verteidigung (70 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		20				
Unterrichtssprache		deutsch und englisch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html</a>				

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

<b>GM 21 - Strategisches Management in der Weinwirtschaft</b>			<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Strategic Management in Wine Business					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Robert Anton Göbel					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine					
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Methoden zur Analyse des wirtschaftlichen Umfelds innerhalb der Weinwirtschaft anwenden</li> <li>• können strategischer Instrumente zur Unternehmensentwicklung einsetzen</li> <li>• kennen die Methoden zur strategischen Positionierung eines Unternehmens in der Weinwirtschaft</li> <li>• können Produkte und Sortimente in der Weinwirtschaft entwickeln</li> </ul>					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markt- und Umfeldanalyse</li> <li>• Strategieentwicklung</li> <li>• Produkt- und Sortimentsentwicklung</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	15			
	Praktikum					
	Übung	30	15			
	Exkursion					
	Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Hausarbeit, Präsentation oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Hausarbeit (50 %), Präsentation (50 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Überarbeitung der Hausarbeit und Wiederholung der Präsentation oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	18					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html</a>					

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

<b>GM 25 - Ausgewählte Weinmärkte der Welt</b>			<b>3./4. Sem.;</b>	<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Selected Wine Markets of the World				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Schweickert				
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse in Marktanalyse)				
Kompetenzziele	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wichtigsten Weinerzeuger- und -verbraucherländer beschreiben</li> <li>• ausgewählte Weinmärkte anhand von Kriterien abgrenzen</li> <li>• Weinmarktentwicklungen theoretisch und empirisch analysieren</li> <li>• weinrechtliche Rahmenbedingungen vergleichen und ihre ökonomischen Wirkungen analysieren</li> </ul>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internationaler Weinmarkt</li> <li>• Internationales Weinrecht im Vergleich</li> <li>• Ursachenanalyse unterschiedlicher Weinmarktentwicklungen</li> <li>• Handelsstrukturen im internationalen Vergleich</li> <li>• Vergleich von Länder- und Unternehmensstrategien</li> </ul>				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (30%), Exkursion (40%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	18	15		
	Seminar	18	15		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	24			
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Vortrag (mit PP-Präsentation) und mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), mündliche Prüfung (70 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html</a>				



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

## **Profilmodule des ersten Studienjahres (Gießen)**

Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement“ (MUG: [http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](http://www.uni-giessen.de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU))

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

## Profilmodule des zweiten Studienjahrs (Geisenheim)

<b>GM 07 - Ökologischer Weinbau</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Organic viticulture				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen 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 Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	60		
	Seminar	15	30		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	15	30		
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Seminarvortrag oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Seminarvortrag (50%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html</a>				

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

<b>GM 08 - Phytomedizin im Weinbau</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Phytopathology in viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Angewandte Biologie / Institut für Phytomedizin					
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 Rebkrankheiten 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 (25%), Seminar (25%), Praktikum (50%)					
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	15	30		
		Praktikum	30	60		
		Übung				
		Exkursion				
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	120		<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Fachgespräch, Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung, Praktikumsprotokoll oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Fachgespräch (30%), Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (30%), Praktikumsprotokoll (40%)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus			WiSe			
Aufnahmekapazität			nicht limitiert			
Unterrichtssprache			Deutsch			
Homepage			<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-phytomedizin.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-phytomedizin.html</a>			

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

<b>GM 14 - Spezielle Rebenzüchtung, Rebenvermehrung und Sortenkunde</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Grapevinebreeding					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Angewandte Biologie / Institut für Rebenzüchtung					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Ernst Rühl					
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, Standort ansprüche 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)	a) Mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-rebenzuechtung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-rebenzuechtung.html</a>					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 4. Beschlusses vom 27.01.2016	17.09.2016	7.36.09 Nr. 3	S. 21
--	------------	---------------	-------

<b>GM 15 - 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 / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing			
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 sich selbst einzuschätzen und können Methoden des Selbstmanagements anwenden</li> <li>• können Methoden der Persönlichkeitsanalyse anwenden</li> <li>• können Methoden des Zeitmanagements und der Selbstorganisation anwenden</li> <li>• sammeln praktische Erfahrung in der Anwendung von Methoden der kooperativen Mitarbeiterführung</li> <li>• trainieren Teams zu bilden und zu führen</li> <li>• können Mitarbeitergespräche planen und durchführen</li> </ul>			
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeitmanagement</li> <li>• Persönlichkeitsanalyse</li> <li>• Mitarbeiterführung</li> <li>• Teamarbeit</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)	a) Hausarbeit und/oder Präsentation oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)		
	Bildung der Modulnote	Hausarbeit (50%) , Präsentation (50%)		
	Form der Ausgleichsprüfung			
	Art der Wiederholungsprüfung	Hausarbeit und Präsentation oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung		
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	18			
Unterrichtssprache	Deutsch			
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html</a>			

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

<b>GM 17 - 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 / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing					
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 können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Anbieter und Lösungen der am Markt angebotenen Systeme für die Weinwirtschaft identifizieren</li> <li>• die verschiedenen IT-Systeme für die Weinwirtschaft voneinander abgrenzen</li> <li>• im Auswahlverfahren eines geeigneten IT-Systems die vom Verwendungszweck abhängigen</li> <li>• Kriterien bewerten</li> <li>• die Erstellung eines groben Lasten- und Pflichtenheftes durchführen</li> <li>• das Waschen von Daten ausführen</li> <li>• den Migrations- und Implementierungsprozess bezüglich Tätigkeiten und Aufwände abschätzen</li> <li>• die zukünftigen Anforderungen an IT-Systeme in der Weinwirtschaft abschätzen</li> <li>• Grundlegende Buchungen in ausgewählten IT-Systemen durchführen und die Hintergründe dazu erklären</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)		a) Mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		mündliche Prüfung (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		20				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html</a>				

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

<b>GM 19 - 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 / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung			
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)			
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Simone Loose			
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse im Marketing)			
Kompetenzziele	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• alternative Vertriebs- und Logistikstrategien und -konzepte erklären und erarbeiten</li> <li>• Vertriebscontrolling durchführen,</li> <li>• Handelsstrukturen analysieren,</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>• Internationale Weinlogistik</li> <li>• Controllinginstrumente im Vertrieb</li> <li>• IT in Vertrieb und Logistik</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)	a) Hausarbeit mit PP-Präsentation; mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)		
	Bildung der Modulnote	Hausarbeit mit PP-Präsentation (50 %), mündliche Prüfung (50 %)		
	Form der Ausgleichsprüfung			
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung		
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20			
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch			
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html</a>			

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

<b>GM 24 - Spezielle Getränkeanalytik</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Beverage Analysis					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkeforschung					
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 Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung			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)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	12					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>					



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

<b>GM 26 - Weine der Welt</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung		Wines of the world				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für 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)		a) Klausur und sensorische Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur und sensorische Prüfung (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html</a>				

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

<b>GM 30 - Getränkeentwicklung</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Beverage Design					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkeforschung					
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	15			
	Seminar	21	15			
	Praktikum					
	Übung	24				
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prüfung und Projektarbeit oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Mündliche Prüfung (60 %), Projektarbeit (40 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung, Projektarbeit oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung					
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	12					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>					

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

<b>GM 31 - Kaffee, Tee, Kakao</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>	
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	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, Tee, Kakao und wissen sie zu bewerten.</li> <li>• kennen die Verfahrenstechnik für Transportieren, Reinigen, Trocknen, Rösten und Mahlen, einschließlich der Fermentation und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten.</li> <li>• kennen die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und 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				
Modulprüfung	Hausaufgaben				
	Workload insgesamt		60	120	<b>180 / 6 CP</b>
	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)		
	Bildung der Modulnote		Klausur (100%)		
Form der Ausgleichsprüfung					
Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus			WiSe		
Aufnahmekapazität			Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität			16		
Unterrichtssprache			Deutsch		
Homepage			<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>		

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

<b>GM 32 - Energie und Umwelt</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>	
Englische Modulbezeichnung	Energy and Environment				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotoxologie und Umweltmanagement / Institut für Landtechnik / Landtechnik				
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)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute-ags/technik.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute-ags/technik.html</a>				

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

<b>GM 33 - 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 / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkeforschung					
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	30			
	Seminar	15	30			
	Praktikum	15	30			
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	90		30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	12					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</a>					

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

<b>GM 34 - 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 / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Andreas Kurth					
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: 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 beurteilen</li> <li>• die Vorteilhaftigkeit alternativer Finanzierungsinstrumente beurteilen</li> <li>• eine Planungsrechnung für Unternehmen der Weinwirtschaft analysieren und erstellen</li> <li>• die wesentlichen Treiber für den Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft herausarbeiten</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	15			
	Seminar	30	15			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Vortrag mit PP-Präsentation und mündliche oder schriftliche Prüfung (70 %) oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden siehe (SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), mündliche oder schriftliche Prüfung (70 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	deutsch und englisch					
Homepage	<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html</a>					

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

<b>GM 35 - Spezielle Oenologie</b>		<b>3./4. Sem.;</b>		<b>6 CP</b>		
Englische Modulbezeichnung	Special aspects of enology					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für 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>• 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	30		
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung		30			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	30	60	30	<b>180 / 6 CP</b>
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden siehe (SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch oder Englisch				
Homepage		<a href="http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html">http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html</a>				