

#### Fünfter Beschluss

zur Änderung der Speziellen Ordnung des Fachbereichs 09

– Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement –

der Justus-Liebig-Universität

und der Hochschule Geisenheim

für die Masterstudiengänge "Weinwirtschaft", "Oenologie" und "Getränketechnologie"

Aufgrund von § 44 Abs. 1 Nr. 1 des Hessischen Hochschulgesetzes vom 14. Dezember 2009 hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – am 24.1.2018 die nachstehenden Änderungen beschlossen:

# Art. 1 Änderungen

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

#### 1. Das Modul GM 01 wird wie folgt geändert:

GM 01 - Technik und Mil	3./4. Sem.;	6 CP			
Englische Modulbezeichnung	Advanced Oenology				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verf Institut für Oenologie	ahrenstechnologie der Ge	tränke /		
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Monika Christmann				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	Die Studierenden				
	<ul> <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> </ul>				
	<ul> <li>haben Kenntnisse über die Zusammensetzung und Steuerung mikrobieller Populationen ur Enzympräparaten in fermentativ bestimmten Stadien der Weinbereitung und deren Einflus auf bedeutende Inhaltsstoffe des Weines</li> </ul>				
	<ul> <li>sind in der Lage, unter betriebsspezifischen Rahmenb Qualitätssegmenten bestmögliche Produkte herzuste</li> </ul>	0 0	nen		
Modulinhalte	Internationale Weinbereitungsverfahren und Weinsti	e			
	<ul> <li>Aromastoffbildung durch Mikroorganismen (de novo Traubeninhaltsstoffe)</li> </ul>	Synthese und Modifikatio	n originärer		

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.09 NI. 3

		<ul> <li>Steueru</li> </ul>		ogien und deren recht zesse (alkoholische Gä äparate		Fermentation) und
Lehrver	anstaltungsform(en)	Vorlesung (50%),	Seminar (50%)			
Workload insgesamt		180 Stunden				
<u></u>		A Lehrveranstaltu	ngen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
Workload in Stunden		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe
n S	Vorlesung	30	30			
j De	Seminar	30	30			
Ş	Praktikum					
or S	Übung					
≥	Exkursion					
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP
	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Ret	ferat oder b) Prüfung	sleistung nach Maßgal	be des Lehrenden (si	iehe SpezO § 8)
1 00	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Re	ferat (50 %)			
Modul- prüfung	Form der Ausgleichs- prüfung					
<b>4</b> d	Art der Wiederholungs- prüfung	Klausur oder Wied	derholung/Überarbei	tung der in b) festgese	tzten Prüfungsleistu	ng
Angebo	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester	
Aufnahr	nekapazität	nicht limitiert				
	htssprache	Deutsch und engli	sch			
Homepa	age	www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html				

## 2. Das Modul GM 02 wird wie folgt geändert:

GM 02 - Biotechnologie ( Getränketechnologie	und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und	3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung FB / Institut / Professur	Biotechnology an genetic engineering  Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikro & Biochemie	bbiologie / Institut für N	/likrobiologie		
Verwendet in Studiengang (Sem.) Modulverantwortliche/r	Oenologie, Master (3./4.) Dr. Christian von Wallbrunn				
Teilnahmevoraussetzungen Kompetenzziele	Dr. Christian von Wallbrunn keine  Die Studierenden  • haben Kenntnisse über die wissenschaftliche Basis zur Charakterisierung und Konstruktion gentechnisch veränderter Mikroorganismen und Pflanzen im Vergleich zu klassischen Züchtungstechniken  • haben Einblick in den sicheren Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen, aus gentechnisch veränderten Organismen produzierten Enzymen und Agenzien  • wissen die rechtliche Situation zu bewerten  • können die Veränderungen in bisherigen weinbaulichen und oenologischen Verfahren zu bewerten  • Sind in der Lage mit GVOs produzierte Weine zu bewerten  • haben Kenntnisse zur Bedeutung und Anwendungstechniken von Enzymen in der Lebensmittelindustrie und speziell in der Oenologie				
Modulinhalte	Vorlesung:  Techniken zur Charakterisierung und Erzeugung rekombi Pflanzen  Analytische Charakterisierung der mit modifizierten Orga Biotechnologische Produktions- und Aufreinigungsverfah Herstellung, Aufreinigung und Einsatz von Enzymen Enzymkinetiken  Molekularbiologische Methoden zur Charakterisierung w Gesetzliche Grundlagen zu GVOs Praktikum:	nismen erzeugten Prod ren	dukte		

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.09 NI. 3

		Unterso	hiedliche Methoden	zur Identifizierung von	Hefen		
			Charakterisierung weinrelevanter Hefestämme				
		-					
			-	nes rekombinanten E. o		hoden der DNA-	
		Modifik	ation, Transformatio	n, Selektion, PCR, Sout	hern Blot)		
Lehrver	anstaltungsform(en)	Vorlesung (50%),	Ubung (50%)				
	Workload insgesamt	180 Stunden					
L.		A Lehrveranstaltu	ngen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung		
βρι		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Summe	
ţ		stunden	bereitung				
<u>ا</u> د	Vorlesung	30	30				
р	Seminar						
Sos	Praktikum						
Workload in Stunden	Übung	30	30				
≥	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP	
	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Pro	otokolle oder b) Prüf	ungsleistung nach Maß	gabe des Lehrende	en (siehe SpezO § 8)	
, 50	Bildung der Modulnote	Klausur (67 %), Pr	otokolle (33 %)				
la du	Form der Ausgleichs-						
Modul- prüfung	prüfung						
_ 0	Art der Wiederholungs-	Klausur oder Wied	derholung/Überarbe	itung der in b) festgese	tzten Prüfungsleist	tung	
	prüfung						
Angebo	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester		
Aufnahi	mekapazität	nicht limitiert				·	
Unterri	chtssprache	deutsch					
Homepage		www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html					

#### 3. Das Modul GM 04 wird wie folgt geändert:

GM 04 - Verfahrensstrat		egien im Wein	ıbau		3./4.	Sem.;	6 CP
Englisch	ne Modulbezeichnung	Processing strate	gies in vitivulture		l		
	titut / Professur			Wein-& Gartenbau / I	nstitut für allgeme	inen und ö	kologischen
,		Weinbau	,	,			
Verwer	ndet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Maste	er (3./4.)				
	verantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll	<u> </u>				
Teilnah	mevoraussetzungen	keine					
	tenzziele	Die Studierenden					
•		● hahen l	Canntnissa ühar dan	Wasserhaushalt von Bo	nden und Pflanze		
							-#:I.
			•	ielle Anbausysteme, M		nasalagno	Stik,
N 4 I - I ! :	- l l			ndortbewertung und Te			
Moduli	nnaite	<ul> <li>Verfahr</li> </ul>	en zur Steuerung vor	n Bewässerungssystem	en		
		Verfahren zur Standortbewertung					
		Bewertungsverfahren zur Qualitätsbeurteilung im Weinberg					
		GIS, GPS, automatische Ertragserfassung, Kartierungsverfahren,					
		Funktionsweise verschiedener Anbausysteme					
Lohrvor	ranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)					
Leniver	Workload insgesamt	180 Stunden					
	Workload Insgesamit	A Lehrveranstaltu	ıngon	B selbst	C Prüfung		
_		A Leniveranstant	ingen	gestaltete Arbeit	Crititing		
Workload in Stunden		a Präsenz-	b Vor-/Nach-	J		Sumr	ne
Ĕ		stunden	bereitung				
n S	Vorlesung	25	35				
<u>p</u>	Seminar						
<u>8</u>	Praktikum						
충	Übung	25	35				
≥	Exkursion						
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	50	70	30	30	180 /	/ 6 CP
Σοτ	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b	) Prüfungsleistung na	ch Maßgabe des Lehre	nden (siehe SpezO	§ 8)	
200	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			•	•	

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	00 04 2019	7.26.00 Nr. 2
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3

	Form der Ausgleichs- prüfung			
	Art der Wiederholungs- prüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in	b) festgesetzten Prüfungsleistung	
Angebo	tsrhythmus	SoSe	Dauer 1 Semester	
Aufnahr	nekapazität	nicht limitiert		
Unterrio	chtssprache	deutsch		
Homepage		www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html		

## 4. Das Modul GM 06 wird wie folgt geändert:

GM 0	06 - Ökophysiologie	und spezielle Ernährungsfragen der Rebe			3./4.	3./4. Sem.; 6 CP	
Englisch	he Modulbezeichnung		d plant nutrition of a				•
FB / Ins	titut / Professur	Hochschule Geiser Weinbau	nheim / Zentrum für	Wein-& Gartenbau / Ir	nstitut für allgem	einen und ö	kologischen
Verwen	ndet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master	(3./4.)				
Moduly	verantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll					
Teilnah	mevoraussetzungen	keine					
Kompet	tenzziele	Die Studierenden					
Modulii	nhalte	Kulturen  haben Ko kennen I perennie kennen G haben Ko  Ernährur Physiolo Anwend Physiolo	enntnisse über spez Forschungsmethode erenden Arten die Grundlagen der S enntnisse über die S ng und Qualitätsbild gie der Inhaltsstoffb ung ökophysiologisc	ource-Sink Verhältnisse ung bei Reben ildung her Meßmethoden eaktionen bei abiotisch	rung von Reben ınd Ertragsphysio		rennierender
		<ul><li>Einfluss 9</li><li>Einfluss 9</li></ul>	Standortfaktoren au Standortfaktoren au	zur Kultursteuerung f das Gärverhalten von f das Alterungsverhalte fe und Zusammensetzu	en von Weinen		faktoren
Lehrver	ranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), S	Seminar (50%)				
	Workload insgesamt	180 Stunden					
ue		A Lehrveranstaltur		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung		
nd		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Sumr	ne
Workload in Stunden		stunden	bereitung		1		
.⊑	Vorlesung	30	30				
ad	Seminar	30	30				
칫	Praktikum		-		1		
Vor	Übung						
>	Exkursion		-		1		
	Hausaufgaben						
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 /	6 CP
	Prüfungsform(en)		Prutungsleistung na	ch Maßgabe des Lehre	nden (siehe Spezi	U § 8)	
Modul- prüfung	Bildung der Modulnote Form der Ausgleichs- prüfung Art der Wiederholungs-	,	Klausur (100 %)  mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
A 1:	prüfung	W.C.		D 4	Cama anta ::		
	otsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester		
	mekapazität	nicht limitiert					
	chtssprache	deutsch	do /fo!	/::		:l · · · · · ·	lance lateral
Homep	age	www.ns-geisennei	iii.de/forschungszei	ntren/institut-fuer-allge	ememen-oekolog	ischen-wein	inau.ntmi

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.09 NI. 3

## 5. Das Modul GM 08 wird wie folgt geändert:

English	08 - Phytomedizin in	n Weinbau	<u> </u>				
	he Modulbezeichnung	Pest management					
	stitut / Professur			Angewandte Biologie /	<sup>/</sup> Institut für Phyt	tomedizin	
	ndet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, W					
	verantwortliche/r	Prof. Dr. Annette I					
Teilnah	nmevoraussetzungen	und der Durchfüh	rung von Pflanzensch	nd biotischer Schäden nutzmaßnahmen, wie s gie", Hochschule Geise	ie z.B. in dem Mo	odul "Phytor	
Kompe	etenzziele	Die Studierenden					
Moduli	inhalte	<ul> <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 dazugehörenden aktuellen Forschungsansätzen befasst</li> <li>können Laboruntersuchungen zur Wirkungsweise von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger der Rebe durchführen</li> <li>Analyse der Wechselwirkungen zwischen Pathogenen bzw. herbivoren Insekten und der</li> </ul>					
		Rebe (W Abwehri • Krankhe • Experim Schader	/irtsfindung, Besiede mechanismen der Re siten und Schädlinge entelle Methoden zu reger an der Rebe	lung, Infektion, Rolle von be, Resistenzerscheinun in europäischen und au ur Überprüfung der Wir nungsthemen im Rebsc	on chemischen S Ingen) Ißereuropäische kung von Pflanz	signalstoffen, en Weinbaug	, ebieten
Lehrve	ranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (40%), Praktikum (30%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden					
<u></u>		A Lehrveranstaltu	ngen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung		
əpur		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung			Sumr	me
Stu	Vorlesung	18	1				
ın Stı			36				
ad in Stu	Seminar	24	48				
Kload in Stl	Seminar Praktikum						
Vorkload in Stl	Seminar Praktikum Übung	24	48				
Workload in Stu	Seminar Praktikum Übung Exkursion	24	48				
Workload in Stu	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben	24 18	48 36				I C CD
Workload in Stu	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt	24 18 60	48 36 120			180 /	
	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)	24 18 60 a) Fachgespräch ui Maßgabe des Lehr	48 36 120 nd Seminarvortrag menden (siehe SpezO				
	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichs- prüfung	24 18 60 a) Fachgespräch ur Maßgabe des Lehr Fachgespräch (60%	120 nd Seminarvortrag menden (siehe Spezo %), Seminarvortrag m	§ 8) nit schriftlicher Ausarbe	eitung (40%)	üfungsleistu	ng nach
Modul- prüfung	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung	24 18 60 a) Fachgespräch ui Maßgabe des Lehr Fachgespräch (609 Mündliche Prüfung	120 nd Seminarvortrag menden (siehe Spezo %), Seminarvortrag m	§ 8) nit schriftlicher Ausarbe g/Überarbeitung der in	b) festgesetzten	üfungsleistu	ng nach
Modul- prutung	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung otsrhythmus	24 18 60 a) Fachgespräch un Maßgabe des Lehr Fachgespräch (609 Mündliche Prüfung	120 nd Seminarvortrag menden (siehe Spezo %), Seminarvortrag m	§ 8) nit schriftlicher Ausarbe g/Überarbeitung der in	eitung (40%)	üfungsleistu	ng nach
Modul-prutung Modul-brutung Modul-Angebo	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung otsrhythmus	24 18 60 a) Fachgespräch un Maßgabe des Lehr Fachgespräch (609 Mündliche Prüfung WiSe nicht limitiert	120 nd Seminarvortrag menden (siehe Spezo %), Seminarvortrag m	§ 8) nit schriftlicher Ausarbe g/Überarbeitung der in	b) festgesetzten	üfungsleistu	ng nach
Aufnah	Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung otsrhythmus	24 18 60 a) Fachgespräch un Maßgabe des Lehr Fachgespräch (609 Mündliche Prüfung	120 nd Seminarvortrag menden (siehe Spezo %), Seminarvortrag m	§ 8) nit schriftlicher Ausarbe g/Überarbeitung der in	b) festgesetzten	üfungsleistu	ng na

## 6. Das Modul GM 15 wird wie folgt geändert:

GM 15 - Persönlichkeitse	3./4. Sem.;	6 CP			
Englische Modulbezeichnung	Personality Developement and Time Management				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Man	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				

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.09 NI. 3

Teilnahr	mevoraussetzungen	keine						
	tenzziele	Die Studierenden						
-		<ul> <li>lernen Methoden und Anwendungen sich persönlich selbst einzuschätzen und können Methoden des Selbstmanagements anwenden</li> </ul>						
		Iernen Methoden der Persönlichkeitsanalyse anzuwenden						
				nanagements und der S		anwandan		
				•	•	anwenuen		
				operativen Mitarbeite	_			
				ng und Führung von Te				
				e planen und durchfüh				
		• lernen d	ie Übertragung pers	önlichen Zeitmanagem	ents auf Teams			
Modulin	nhalte	• Grundlag	gen und Methoden (	des Zeitmanagements				
		<ul> <li>Methode</li> </ul>	en der Persönlichkei	tsanalyse				
		<ul> <li>Methode</li> </ul>	en der Mitarbeiterfü	hrung				
				und Teamentwicklung				
		- Grandingen der reamarbeit und reamentwicklung						
Lehrver	anstaltungsform(en)	Seminar (50%), Üb	ung (50%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden						
<u>_</u>		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
nde		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Summe		
) tui		stunden	bereitung					
.⊑	Vorlesung							
ad	Seminar	30	60					
호	Praktikum	-						
Workload in Stunden	Übung Exkursion	30	60					
	Hausaufgaben			+				
	Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP		
	Prüfungsform(en)			<u> </u>	ahe des Lehrende	,		
	Bildung der Modulnote	Referat (100 %)	assion out by i full	TIDSICISCOTO HACH IVIAISE	Sase des Echiende	11 (SICIIC SPCZO 3 0)		
-ing	Form der Ausgleichs-	1.5.0.00 (200 /0)						
Modul- prüfung	prüfung							
_	Art der Wiederholungs-	Mündliche Prüfung	g oder Wiederholung	g/Überarbeitung der in	b) festgesetzten P	rüfungsleistung		
prüfung								
	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
	mekapazität	18						
	chtssprache	Deutsch						
Homepa	age	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html						

## 7. Das Modul GM 16 wird wie folgt geändert:

GM 16 - Genossenschafts		3./4. Sem.;	6 CP				
Englische Modulbezeichnung	Cooper	Cooperatives in Wine Business					
FB / Institut / Professur	Hochscl	nule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für N	/lanag	ement & Marketing			
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwi	rtschaft, Master (3./4.)		-			
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr	. Jon Hanf					
Teilnahmevoraussetzungen		ehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft ( chrittene (MK 45)	(MK 0:	1); Marktlehre für			
Kompetenzziele	Die Stud	lierenden:					
	•	schätzen die strategische Wirkung von Kooperation al	b				
	•	lernen verschiedene Kooperationsformen voneinande	er abzu	ıgrenzen			
	•	<ul> <li>verstehen Genossenschaften und das Genossenschaftswesen im Allgemeinen und ordnen speziell ihre (derzeitige und zukünftige) Bedeutung im und für den nationalen und internationalen Weinsektor ein</li> </ul>					
	•	<ul> <li>analysieren die Besonderheiten des Genossenschaftsmanagements, um eigenständig Lösungen für deren Probleme erstellen.</li> </ul>					
Modulinhalte	•	theoretische Ansätze zu Kooperation					
	Experimente zum Thema kooperativer Informationsaustausch und Fairness						
	•	Genossenschaftstheorie und Managementlehre					
	•	Genossenschaftsstrukturen im Weinmarkt					

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.09 NI. 3

Managementansätze für Genossenschaften im Allgemeinen und im Speziellen für						ziellen für
			genossenschaften			
		Verglei	ch von Genossenscha	ften zwischen Sektorer	n und Ländern	
		Vergier	en von Genossensena	ten zwisenen sektorei	Tana Lanacini	
Lehrver	anstaltungsform(en)	Vorlesung (50%),	Seminar (50%)			
	Workload insgesamt	180 Stunden				
Ē		A Lehrveranstalt	ıngen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
Workload in Stunden		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung			Summe
n S	Vorlesung	30	15			
i þ	Seminar	30	15			
100	Praktikum					
or.	Übung					
>	Exkursion					
	Hausaufgaben					
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat und mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
ıüf	Bildung der Modulnote	Referat (30 %), m	nündliche Prüfung (70	%)		
d-	Form der Ausgleichs-					
l Ip	prüfung					
Š	Art der Wiederholungs- prüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebo	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester	
	nekapazität	20				
	chtssprache	deutsch und eng	isch			

## 8. Das Modul GM 17 wird wie folgt geändert:

GM 17 - IT-System	e in der Weinwirtsc	haft		3./4.	Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnur	ng IT Systems in W	ine Business		I		1		
FB / Institut / Professur		senheim / Zentrum fü	ir Ökonomie / Institut fi	ür Management &	Marketing			
Verwendet in Studiengang	(Sem.) Profil GT, OEN, V	NW, Master (3./4.)						
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Scl	Prof. Dr. Erik Schweickert						
Teilnahmevoraussetzungen	Keine (empfohle Weinrecht)	Keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL (insbesondere Kostenrechnung und Buchführung), IT und Weinrecht)						
Kompetenzziele	Die Studierende	n:						
		fizieren die Anbieter virtschaft	und Lösungen der am M	1arkt angebotenen	Systeme f	ür die		
	• lerner	die verschiedenen I	Γ-Systeme für die Wein\	wirtschaft voneina	nder abzug	renzen		
		<ul> <li>bewerten Auswahlverfahren eines geeigneten IT-Systems, die vom Verwendungszweck abhängigen</li> </ul>						
	• erstell	en ein groben Lasten	- und Pflichtenheft					
		Iernen den Migrations- und Implementierungsprozess bezüglich Tätigkeiten und Aufwände						
		chätzen			,			
			nforderungen an IT-Sys	teme in der Weinu	irtschaft a	h		
		_	= -					
		<ul> <li>führen grundlegende Buchungen in ausgewählten IT-Systemen durch und erklären die Hintergründe dazu</li> </ul>						
Modulinhalte	• Markt	Marktübersicht über die IT-Systeme für die Weinwirtschaft						
	• Darste	Darstellung der Unterschiede zwischen Vollintegrierten- und Inselsystemen						
		Strukturen und Aufbau der Systeme sowie der einzelnen Module						
		Beispielhafte Durchführung eines kompletten Auswahl- und Migrationsprozesses						
_ehrveranstaltungsform(en	) Vorlesung (30%	, Übung (70%)						
_ Workload insgesa	mt 180 Stunden							
Morkload in Stunden	A Lehrveranstal	tungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung				
출	a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Sumi	ne		
 N	stunden	bereitung						
Vorlesung	24	30				<del></del>		

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	00 04 2019	7.26.00 Nr. 2	l
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	ĺ

	Seminar							
	Praktikum							
	Übung	56	70					
	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	80	100				180 / 6 CP	
	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prü	ifung oder b) Prüfi	ungsleistung nach	n Maßgabe des Le	ehrenden (sieh	e SpezO § 8)	
1 00	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfu	mündliche Prüfung (100%)					
Modul- prüfung	Form der Ausgleichs-							
or Tü	prüfung							
_ 0	Art der Wiederholungs-	mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung						
	prüfung							
Angebotsrhythmus		SoSe Dauer 1 Semester						
Aufnahmekapazität		20						
Unterri	chtssprache	Deutsch und Englisch						
Homepage		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html						

## 9. Das Modul GM 18 wird wie folgt geändert:

GM 18 -	M 18 - Angewandte Weinmarktforschung				3./4.	Sem.;	6 CP		
Englische M	lodulbezeichnung	Applied Wine Ma	rket Research		I		1		
	/ Professur	Hochschule Geise	nheim / Zentrum für	Ökonomie / Institut fü	r Betriebswirtscha	ift und Mai	ktforschun		
	in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, N		,					
	ntwortliche/r	Prof. Dr. Simone L	_oose						
Teilnahmev	oraussetzungen	"Angewandte Öko	onometrie" (MK 03)	(empfohlen: Grundkenr	ntnisse Marktforso	chung)			
Kompetenz	ziele	Die Studierenden							
		<ul> <li>können</li> </ul>	empirische Frageste	llungen zu Weinmärkte	n mit ökonometri	schen Mod	lellen lösen		
		<ul> <li>können umsetze</li> </ul>	•	gskonzepte für konkret	e Fragestellungen	entwerfer	und		
		• können	Sekundärstatistiken	und erhobene Daten k	ritisch hinterfrage	n und beur	teilen		
				er Anwendung ökonon	_				
				verten und interpretier		dei alluere			
				· ·	•				
				are für qualitative und	•	•			
				ver und quantitativer U	-		nd		
				r die Getränkewirtschaf					
		können Ergebnisse geeignet visualisieren und für Branchenvertreter zur Umsetzung geeignet							
		kommu	nizieren						
Modulinhal	te	Qualitative und quantitative Methoden der Marktforschung							
		Entwicklung von Erhebungskonzepten bei Weinkonsumenten							
		Methoden der Stichprobenziehung     Stabilitische Ausgestung meilt vorfügbenen Software							
		Statistische Auswertung mit verfügbarer Software							
		<ul> <li>Anschauliche Darstellung der Ergebnisse und Interpretation (Visualisierung und Storytelling)</li> </ul>							
		Erstellen eines Beitrages zur Veröffentlichung							
		Präsentation der Ergebnisse und Handlungsempfehlungen an Branchenvertreter							
ehrveranst	altungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (20%), Übung (50%)							
	orkload insgesamt	180 Stunden	(==,-,,, ====	-8 (					
	<u> </u>	A Lehrveranstaltu	ngen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung				
Workload in Stunden		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Sumr	ne		
jt L		stunden	bereitung						
.⊆ Vo	orlesung	18	18						
g Se	eminar	12	12						
<u> </u>	aktikum								
<u> ნ</u>	bung	30							
	kursion								
	ausaufgaben								
	orkload insgesamt	60	30	60	30	180 /			
	üfungsform(en)	•	skussion oder b) Prüf	ungsleistung nach Maß	gabe des Lehrend	en (siehe S	pezO § 8)		
- Bi	ldung der Modulnote	Referat (100 %)							

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	00 04 2019	7.26.00 Nr. 2
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3

Form der Ausgleichs- prüfung			
Art der Wiederholungs- prüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbei	tung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung	
Angebotsrhythmus	SoSe	Dauer 1 Semester	
Aufnahmekapazität	20		
Unterrichtssprache	deutsch und englisch		
Homepage	www.hs-geisenheim.de/		

## 10. Das Modul GM 19 wird wie folgt geändert:

GM 1	Լ9 - Vertrieb und Log	gistik für Wein			3./4	1. Sem.;	6 CP			
Englisch	he Modulbezeichnung	Sales and Logistics for Wine								
	stitut / Professur		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung							
	ndet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)							
	verantwortliche/r		Prof. Dr. Simone Loose							
Teilnah	mevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse im Marketing, Spezielles Wein- und Getränkemarketing)								
	tenzziele	Die Studierenden k		<u> </u>						
•		alternativ	ve Vertriehs- und Log	istikstrategien und -k	onzente erkläre	n und hewer	ten			
				Weinvertrieb evaluie						
		1	,		•	ukturen anar	ysieren,			
				ultikanalvertrieb entv	verten					
		<ul> <li>Vertriebs</li> </ul>	scontrolling darsteller	า						
		• Vertrieb	und Logistik für Wein	durchführen						
Moduli	nhalte	Vertriebs	skonzepte für Wein in	n internationalen Ver	gleich					
		<ul> <li>Preissetz</li> </ul>	ungsstrategien							
		Internation	onale Weinlogistik							
		Controlling	nginstrumente im Ve	rtrieb						
		Category Management								
		<ul> <li>Supply Chain Management</li> <li>Efficient Consumer Response Management (ECR)</li> </ul>								
		• Efficient	Consumer Response	Management (ECR)						
Lehrver	ranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (40%), Exkursion (30%)								
	Workload insgesamt	180 Stunden								
		A Lehrveranstaltun	igen	B selbst	C Prüfung					
Workload in Stunden			T	gestaltete Arbeit						
pu		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Sumi	ne			
Stu		stunden	bereitung							
.⊑	Vorlesung	18	36							
ad	Seminar	24	48							
충	Praktikum									
νον	Übung	10								
>	Exkursion	18	36							
	Hausaufgaben	60	120			400	1000			
	Workload insgesamt	60	120	h\ D			/ 6 CP			
gun	Prüfungsform(en)	SpezO § 8)	ndliche Prufung oder	b) Prüfungsleistung na	ach Maisgabe de	es Lenrenden	(siene			
ü	Bildung der Modulnote	Referat (50 %), müi	ndliche Prüfung (50 %	6)						
Modul- prüfung	Form der Ausgleichs- prüfung									
Moo	Art der Wiederholungs- prüfung	mündliche Prüfung	oder Wiederholung/	Überarbeitung der in	b) festgesetzte	n Prüfungslei	stung			
		WiSe Dauer 1 Semester								
Angeho	otsrnytnmus									
Angebo Aufnah				Dade: 1						
Aufnah	mekapazität chtssprache	20 Deutsch und Englis	ch	Dudei 1						

## 11. Das Modul GM 21 wird wie folgt geändert:

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.09 NI. 3	

<b>GM 2</b>	1 - Strategisches Ma	anagement in	der Weinwirt	schaft	3./4.	Sem.;	6 CP	
Englisch	ne Modulbezeichnung	Strategic Manag	l					
	titut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management &						
Verwen	idet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft,		·				
	rerantwortliche/r	Prof. Dr. Robert	Anton Göbel					
	mevoraussetzungen	Keine						
Kompet	tenzziele	Die Studierender	า					
Kompetenzziele  Modulinhalte		<ul> <li>lernen die Differenzierung grundlegender Typen unternehmerischer Strategien</li> <li>können strategischer Instrumente zur Unternehmensentwicklung analysieren und Entwicklungsalternativen ableiten</li> <li>kennen die Methoden zur strategischen Positionierung eines Unternehmens in der Weinwirtschaft</li> <li>können Produkte und Sortimente in der Weinwirtschaft entwickeln</li> <li>können eine interne und externe Unternehmenskommunikation im Hinblick auf strategische Unternehmensziele entwickeln</li> <li>Analyse und Entwicklung von Unternehmensstrategien in der Weinwirtschaft</li> <li>Instrumente der Positionierung und Profilierung für Unternehmen der Weinwirtschaft</li> <li>Produkt- und Sortimentsentwicklung</li> </ul>						
		• Strateg	gische Kommunikatio	isenewickiang				
Lehrver	anstaltungsform(en)	Seminar (50%), Ü	Jbung (50%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden	<u> </u>					
<u></u>		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung			Sumr	ne	
.⊑	Vorlesung							
pe	Seminar	30	15					
9	Praktikum							
/or	Übung	30	15					
≥	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 /	6 CP	
	Prüfungsform(en)	a) Hausarbeit un	d Referat oder b) Prü	fungsleistung nach Maí	gabe des Lehren	den (siehe S	SpezO § 8)	
ı b.0	Bildung der Modulnote	Hausarbeit (50 %	s), Referat (50 %)					
Modul- prüfung	Form der Ausgleichs- prüfung							
<u>- a</u>	Art der Wiederholungs- prüfung	mündliche Prüfu	ng oder Wiederholun	g/Überarbeitung der in	b) festgesetzten	Prüfungslei	stung	
Angebo	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
	mekapazität	18		1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	chtssprache	Deutsch						
		www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html						

## 12. Das Modul GM 25 wird wie folgt geändert:

GM 25 - Ausgewählte We	3./4. Sem.;	6 CP					
Englische Modulbezeichnung	•	•					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing						
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)						
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Paola Corsinovi						
Teilnahmevoraussetzungen	Grundkenntnisse in Marktanalyse						
Kompetenzziele	Die Studierenden:						
	<ul> <li>analysieren die wichtigsten Weinerzeuger- und -Verbraucherländer und könne Weinmärkte anhand von Kriterien abgrenzen</li> <li>grenzen unterschiedliche Weinmarktentwicklungen voneinander ab, um diese analysieren</li> </ul>						
Modulinhalte	Internationales Weinrecht im Vergleich						
	Ursachenanalyse unterschiedlicher Weinmarktentwick	klungen					
	Handelsstrukturen im internationalen Vergleich						
	Vergleich von Länder- und Unternehmensstrategien						

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2016	7.30.03 NI. 3

Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (50%), Seminar (50%),						
_	Workload insgesamt	180 Stunden	180 Stunden					
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
Stunden		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Summe		
) tu		stunden	bereitung					
	Vorlesung	30	15					
ре	Seminar	30	15					
l e	Praktikum							
Workload in	Übung							
≥	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat und m SpezO § 8)	ündliche Prüfung oder	b) Prüfungsleistung n	ach Maßgabe des Lel	nrenden (siehe		
'n	Bildung der Modulnote	Referat (30 %), m	ündliche Prüfung (70 %	6)				
d-	Form der Ausgleichs-							
l lp	prüfung							
Š	Art der Wiederholungs-	Mündliche Prüfu	ng oder Wiederholung/	Überarbeitung der ir	n b) festgesetzten Prü	fungsleistung		
	prüfung							
Angebo	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
Aufnahr	nekapazität	20			-			
Unterrio	chtssprache	Deutsch und Engl	lisch					
Homepa	age	http://www.hs-g	eisenheim.de/forschun	gszentren/oekonomi	e.html	·		

## 13. Das Modul GM 26 wird wie folgt geändert:

<b>GM 2</b>	6 - Weine der Welt				3./4.	Sem.;	6 CP	
Englisch	e Modulbezeichnung	Wines of the wor	ld		I		1	
	itut / Professur	Hochschule Geise Institut für Oenol		· Weinforschung und Ve	erfahrenstechnolog	gie der Ge	tränke /	
Verwen	det in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, W						
	erantwortliche/r	Prof. Dr. Monika						
Teilnahr	nevoraussetzungen	keine						
Kompet	enzziele	Die Studierenden						
Modulin	halte	<ul> <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> <li>Internationale Rot- und Weißweinstile</li> <li>Spezialweine (Süßweine, aufgespritete Weine, Schaumweine, Spirituosen)</li> </ul>						
		• Produk	tionsbedingungen de	r wichtigsten Weinbau	ander			
Lehrvera	anstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden	- Commun (5070)					
<u>_</u>		A Lehrveranstaltu	ıngen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung			
Workload in Stunden		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung			Sumi	ne	
n S	Vorlesung	30	60					
. pg	Seminar	30	60					
Ö	Praktikum							
or,	Übung							
≥	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	120			180 /	' 6 CP	
Mod ul- prüf	Prüfungsform(en)	SpezO § 8)		ler b) Prüfungsleistung	nach Maßgabe des			
	Bildung der Modulnote	Klausur mit senso	rischer Prüfung (100	%)				

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	00 04 2019	7.26.00 Nr. 2
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3

Form der Ausgleichs- prüfung			
Art der Wiederholungs- prüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung	der in b) festgesetzten Prüfungsleistung	
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester	
Aufnahmekapazität	nicht limitiert		
Unterrichtssprache	Deutsch		
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html		

## 14. Das Modul GM 27 wird wie folgt geändert:

JIVI 2	27 - Anlagenplanung	und Prozesste	chnik		3./4.	Sem.;	6 CP
Englisch	he Modulbezeichnung	Facility Design and	•		•		
	stitut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit					
Verwer	ndet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnologie, Master (3./4.)					
	verantwortliche/r	Prof. Dr. Mark Stro					
	nmevoraussetzungen	keine					
	tenzziele	Die Studierenden					
Modulii	inhalte	<ul> <li>sind in de</li> <li>legen de fest</li> <li>die energ werden e</li> <li>gesetzlich planerisch</li> <li>die Stude</li> <li>vergleich</li> <li>führen progrescher</li> <li>die Studie</li> </ul>	er Lage, die Arbeitsa n Automatisierungs gietechnischen, umv ermittelt und mit de he sicherheitsreleva h mit einzuarbeiten enten üben das Einh en und bewerten di ermanent Wirtschaf istufen durch erenden erstellen e en von Team- und F	olen von Angeboten	otwendigen Aufwerfassung, Steuerunaltechnischen Raglichen technische Auflagder unterschiedliche und tragen diesero Arbeitsgruppe e	endungen ing und Ala ihmenbedi en sind zu o nen Möglic e vor	zu ermitteln irmplänen ngungen ermitteln un hkeiten und dierende)
		ausgearb	eitet				
Lehrver	ranstaltungsform(en)	• die Aufsi	chtsratsvorlage wird	ekte werden im Semina d präsentiert und vor de ng (60%)			
Lehrver	ranstaltungsform(en)  Workload insgesamt	• die Aufsi	-	d präsentiert und vor de			
		• die Aufsi Vorlesung (20%), S	chtsratsvorlage wird eminar (20%), Übur	d präsentiert und vor de			
		• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden	chtsratsvorlage wird eminar (20%), Übur	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen		me
		• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur	chtsratsvorlage wird eminar (20%), Übur Igen	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
		<ul><li>die Aufsi</li><li>Vorlesung (20%), S</li><li>180 Stunden</li><li>A Lehrveranstaltur</li><li>a Präsenz-</li></ul>	eminar (20%), Übur gen b Vor-/Nach-	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
	Workload insgesamt	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden	eminar (20%), Übur gen b Vor-/Nach- bereitung	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
	Vorlesung Seminar Praktikum	<ul> <li>die Aufsi</li> <li>Vorlesung (20%), S</li> <li>180 Stunden</li> <li>A Lehrveranstaltur</li> <li>a Präsenz- stunden</li> <li>12</li> </ul>	eminar (20%), Übur gen b Vor-/Nach- bereitung	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
	Workload insgesamt  Vorlesung Seminar	<ul> <li>die Aufsi</li> <li>Vorlesung (20%), S</li> <li>180 Stunden</li> <li>A Lehrveranstaltur</li> <li>a Präsenz- stunden</li> <li>12</li> </ul>	eminar (20%), Übur gen b Vor-/Nach- bereitung	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12	eminar (20%), Übur gen b Vor-/Nach- bereitung	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
orkload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12	eminar (20%), Übur gen b Vor-/Nach- bereitung	d präsentiert und vor den g (60%)  B selbst	en Kommilitonen	verteidigt	me
orkload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	Sumi	/ 6 CP
Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	Sumi	/ 6 CP
Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36  60  a) Mündliche Prüfu SpezO § 8)	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30	B selbst gestaltete Arbeit  60  60  it oder b) Prüfungsleist	C Prüfung	Sumi	/ 6 CP
Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36  60  a) Mündliche Prüfu SpezO § 8)	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30  Ing und Projektarbe	B selbst gestaltete Arbeit  60  60  it oder b) Prüfungsleist	C Prüfung	Sumi	/ 6 CP
Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en) Bildung der Modulnote	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36  60  a) Mündliche Prüfu SpezO § 8)	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30  Ing und Projektarbe	B selbst gestaltete Arbeit  60  60  it oder b) Prüfungsleist	C Prüfung	Sumi	/ 6 CP
orkload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungs-	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36  60  a) Mündliche Prüfus SpezO § 8)  Mündliche Prüfung	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30  Ing und Projektarbe	B selbst gestaltete Arbeit  60  60  it oder b) Prüfungsleist	C Prüfung  30 tung nach Maßgak	Sumi 180 /	<b>' 6 CP</b> enden (sieh
Modul- prüfung Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungsprüfung	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36  60  a) Mündliche Prüfus SpezO § 8)  Mündliche Prüfung Prüfungsleistung	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30  Ing und Projektarbe	B selbst gestaltete Arbeit  60 60 60 it oder b) Prüfungsleist	C Prüfung  30 tung nach Maßgak	Sumi 180 /	<b>' 6 CP</b> enden (sieh
Workload in Stunden  Workload in Stunden	Vorlesung Seminar Praktikum Übung Exkursion Hausaufgaben Workload insgesamt Prüfungsform(en)  Bildung der Modulnote Form der Ausgleichsprüfung Art der Wiederholungs-	• die Aufsi  Vorlesung (20%), S  180 Stunden  A Lehrveranstaltur  a Präsenz- stunden  12  12  36  60  a) Mündliche Prüfus SpezO § 8)  Mündliche Prüfung	eminar (20%), Übur gen  b Vor-/Nach- bereitung  15  15  30  Ing und Projektarbe	B selbst gestaltete Arbeit  60 60 60 it oder b) Prüfungsleist	C Prüfung  30 tung nach Maßgak	Sumi 180 /	<b>' 6 CP</b> enden (sieh

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	00 04 2019	7.26.00 Nr. 2
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3

## 15. Das Modul GM 34 wird wie folgt geändert:

GM 3	4 - Weiterführende	BWL in der We	einwirtschaft			3./4. Sem.;	6 CP	
Englisch	e Modulbezeichnung	Advanced Business Management in the Wine Industry  Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforsch						
FB / Inst	titut / Professur	Hochschule Geisen	heim / Zentrum für	Ökonomie / Institut fü	ir Betriebs	wirtschaft und Mar	ktforschung	
Verwen	det in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WV						
Modulverantwortliche/r Prof. Dr. Andreas Kurth								
Teilnahr	nevoraussetzungen	Grundkenntnisse ir	n BWL (insbesonder	e Kostenrechnung sow	ie Investiti	on & Finanzierung)		
Kompet	enzziele	Die Studierenden k						
•		die Wirts	chaftlichkeit von In	vestitionen in der Weir	wirtschaft	hestimmen und h	eurteilen	
				iver Finanzierungsinstr				
			· ·	Internehmen der Wein				
			-					
				den Erfolg von Untern	enmen de	r weinwirtschaft ne	eraustingen	
			n Auswirkungen eir					
		• den langf	ristigen Erfolg von	Unternehmen der Weir	nwirtschaf	t messen und beur	teilen	
Modulin	nhalte	• weiterfül	nrende Investitions	echenverfahren				
		<ul> <li>Spezifisch</li> </ul>	ne Finanzierungsins	trumente und -lösunge	en			
		<ul> <li>Planungs</li> </ul>	rechnungen (Budge	ts, Mehrjahresplanung	gen)			
		_						
		<ul><li>Kosten- und Erlösstrukturen von Weingütern</li><li>Wertorientierte Unternehmensführung</li></ul>						
		vveitorie	intierte Onternemm	ensiumung				
Lehrvera	anstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)						
	Workload insgesamt	180 Stunden						
		A Lehrveranstaltungen		B selbst	C Prüfu	ng		
eu				gestaltete Arbeit				
nd		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Sumn	ne	
Stu		stunden	bereitung					
.⊑	Vorlesung	30	15					
ad	Seminar	30	15					
Workload in Stunden	Praktikum							
/or	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 /		
Bu	Prüfungsform(en)	a) Referatund münd Lehrenden siehe (S		che Prüfung (70 %) ode	er b) Prüfui	ngsleistung nach M	aßgabe des	
üfu	Bildung der Modulnote	Referat (30 %), müi		iche Prüfung (70 %)				
pri	Form der Ausgleichs-	neierat (30 %), Illui	ומוונווב טעבו אנווווונו	iche Fruiung (70 %)				
-h	prüfung							
Modul- prüfung	Art der Wiederholungs-	Mündliche Prüfung	oder Wiederholung	g/Überarbeitung der in	h) festaes	atztan Priifungslais	tung	
Σ	prüfung	Widifuliche Fruitung	ouci wiedernolung	5/ Obcidibellulig del III	b) lesiges	Ctzten Fruiungsieis	lung	
Angebot	tsrhythmus	WiSe		Dauer 1	Semester			
	nekapazität	20		•				
Unterrio	: chtssprache	deutsch und eglisch	1					
Homepa	•	http://www.hs-geis	senheim.de/forschu	ngszentren/institut-fu	er-betrieb:	swirtschaft-		
		marktforschung.htr	111					

## 16. Das Modul GM 36 wird in das Modulverzeichnis aufgenommen:

GM 36 - Advanced Busine	3./4. Sem.;	6 CP				
Englische Modulbezeichnung	Advanced Business					
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. Jon Hanf					
Teilnahmevoraussetzungen	none (recommended: Marketing Basics & Strategic Management)					
Kompetenzziele	The Students					
	<ul> <li>know methods of strategic management and internationalization</li> </ul>					

Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3
"Weinwirtschaft". "Oenologie" und "Getränketechnologie"	09.04.2018	

		are able	to analyze firm and	environmental condition	ns .			
		are able to are 1,20 mm and crim of methods						
		are able to understand and analyze the wine market behavior						
		learn to develop marketing concepts						
Modulinhalte		<ul> <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>						
Lehrver	anstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), S	Seminar (50%)					
	Workload insgesamt	180 Stunden						
		A Lehrveranstaltu	ngen	B selbst	C Prüfung			
Workload in Stunden				gestaltete Arbeit				
		a Präsenz-	b Vor-/Nach-			Summe		
		stunden	bereitung					
	Vorlesung	30	15					
	Seminar	30	15					
δ	Praktikum							
/or	Übung							
>	Exkursion							
	Hausaufgaben							
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP		
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Seminar paper and presentation or b) other examinations conducted by the teaching staff (see SpezO § 8).						
	Bildung der Modulnote	Seminar paper (70 %), Presentation (30 %)						
<u>a</u>	Form der Ausgleichs-							
j j	prüfung							
Мос	Art der Wiederholungs-	Repeat of the seminar paper or repeat/revision of the examination as described in b).						
	prüfung							
Angebotsrhythmus		WiSe Dauer 1 Semester						
	nekapazität	20						
Unterrio	chtssprache	English						
Homepa	age	http://www.hs-gei	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html					

#### 17. § 29 wird wie folgt neu gefasst:

"§ 29 In-Kraft-Treten

Diese Ordnung in der Fassung des 5. Änderungsbeschlusses gilt für alle Studierenden ab dem Sommersemester 2018."

# Art. 2 Inkrafttreten

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

Gießen, den 28.03.2018 Prof. Joybrato Mukherjee Präsident der Justus-Liebig-Universität Gießen