

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

Idealtypischer Studienverlauf

Studienverlauf Master Getränketechnologie

1. Sem	Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben (MK 53)	Angewandte Statistik (MK 62)	Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe (MK 86)	Profilmodul	Profilmodul
2. Sem	Lebensmittellehre (MK 32)	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul
3. Sem	Mikrobiologie der Getränke (GM22)	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM 27)	Lebensmittelsicherheit (GM 28)	Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (GM 29)	Profilmodul
4. Sem.	Profilmodul	Master Thesis			

Studienverlauf Master Oenologie

1. Sem	Molecular Phytopathology (MK 57)	Biochemie in der Pflanzenproduktion (MK 59)	Angewandte Statistik (MK 62)	Umweltchemie (MK 36)	Profilmodul
2. Sem	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul
3. Sem	Technik und Mikrobiologie in der Oenologie (GM 01)	Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie (GM 02)	Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe (GM 06)	Profilmodul	Profilmodul
4. Sem.	Verfahrensstrategien im Weinbau (GM 04)	Master Thesis			

Studienverlauf Master Weinwirtschaft

1. Sem	Angewandte Ökonometrie (MK 03)	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul
2. Sem	Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft (MK 01)	Marktlehre für Fortgeschrittene (MK 45)	Economic Development and World Agricultural Markets (MK 67)	Profilmodul	Profilmodul
3. Sem	Strategisches Management in der Weinwirtschaft (GM 21)	Ausgewählte Weinmärkte der Welt (GM 25)	Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft (GM 16)	Profilmodul	Profilmodul
4. Sem.	Angewandte Weinmarktforschung (GM 18)	Master Thesis			