JUSTUS-LIEBIG-UNIVERSITÄT GIESSEN

FB09

Wintersemester 2025/26

Stand 7.07.2025

Veranstaltungsverzeichnis

des Fachbereichs 09 - Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Master-Studiengang Profil GT, WW

Informationen über Termine und Räume aller Modulangebote finden Sie in Stud.IP, im aktuellen Vorlesungsverzeichnis oder im Stundenplan des Fachbereichs:

http://www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/studium/msc/stpl

Profilmodule Geisenheim 4
GM-002 Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie 4
GM-007 Ökologischer Weinbau 6
GM-015 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement 8
GM-017 IT-Systeme in der Weinwirtschaft 9
GM-019 Vertrieb und Logistik für Wein 11
GM-024 Spezielle Getränkeanalytik 12
GM-025 Ausgewählte Weinmärkte der Welt 13
GM-026 Weine der Welt 14
GM-030 Produktentwicklung 15
GM-032 Energie und Umwelt 16
GM-033 Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen 17
GM-034 Finanzen und Controlling in der Weinwirtschaft 18
GM-036-EN Advanced Wine Business 19
GM-037 Kaffee 20
GM-038 Tee, Kräuter- und Früchtetee 21
GM-039 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel 22
GM-040 Kakao und Schokolade 24
GM-041 Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement 26
GM-042-EN Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains 28
GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“ 29
GM-045 Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft 30
Profilmodule Gießen 31
MK-032 Lebensmittellehre 31
MK-045 Marktlehre 33
MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement 35
MK-102-EN-DI Global Food Markets 37
MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche 39
MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation 41
MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation 43
MP-016-EN Quality Assessment of Raw Plant Material 45
MP-074 Angewandte Marktforschung 47
MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation 48
MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben 49
MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I 51
MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II 53
MP-145 Methoden der Regionalanalyse und -planung 55
MP-159 Sensorik I 57
MP-160 Sensorik II 59

MP-173 Nachhaltiger Konsum....61
MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics....62
MP-222-EN Introduction to International Trade....64

Profilmodule Geisenheim

<table>
<tr><td>GM-002</td><td>GM-002 Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie

Biotechnology and Genetic Engineering</td><td>6 CP</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pflicht- oder Wahlpflichtmodul</td><td>Hochschule Geisenheim / Institut für Mikrobiologie und Biochemie</td><td rowspan="3">1.-4. Sem.;</td></tr>
<tr><td>erstmals angeboten im</td></tr>
<tr><td>Teilnehmerzahl: nicht limitiert</td></tr>
<tr><td colspan="3">Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester</td></tr>
<tr><td colspan="3">Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Mikrobiologie und Biochemie</td></tr>
<tr><td colspan="3">Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);</td></tr>
<tr><td colspan="3">Teilnahmevoraussetzungen: Keine</td></tr>
<tr><td colspan="3">Qualifikationsziele:
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 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</td></tr>
<tr><td colspan="3">Inhalte:
Vorlesung:
• Techniken zur Charakterisierung und Erzeugung rekombinanter Mikroorganismen und Pflanzen
• Analytische Charakterisierung der mit modifizierten Organismen erzeugten Produkte
• Biotechnologische Produktions- und Aufreinigungsverfahren
• Herstellung, Aufreinigung und Einsatz von Enzymen
• Enzymkinetiken
• Molekularbiologische Methoden zur Charakterisierung weinrelevanter Mikroorganismen
• Gesetzliche Grundlagen zu GVOs
Praktikum:
• Unterschiedliche Methoden zur Identifizierung von Hefen
• Charakterisierung weinrelevanter Hefestämme
• Klonierung und Nachweis eines rekombinanten E. coli-Stammes (Methoden der DNA-Modifikation, Transformation, Selektion, PCR, Southern Blot)</td></tr>
</table>

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar		
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und schriftliche Ausarbeitung (25 - 30 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Klausur (67 %), schriftliche Ausarbeitung (33 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-007	GM-007 Ökologischer Weinbau **Organic Viticulture**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau erstmals angeboten im Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Ökologischer Weinbau

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen die pflanzenbaulichen Unterschiede weinbaulicher Bewirtschaftungs-systeme, die internationalen Unterschiede und Entwicklungen sowie deren Historie;
- können die Anbausysteme rechtlich einordnen;
- besitzen speziell vertiefte Kenntnisse pflanzenbaulicher Anforderungen des ökologischen Weinbaus (Anbautechnik, Bodenpflege und Düngung, Phytomedizin);
- kennen die Richtlinien zur Verarbeitung, Deklaration und Kontrolle ökologisch erzeugter Weine;
- sind befähigt, den ökologischen Weinbau aus ökonomischer Sicht zu bewerten.

Inhalte:

- Nachhaltige Produktionssysteme
- Ökologischer Weinbau (EC 2092/91 u. deutscher Standard)
- Organische u. biodynamische Wirtschaftsweise
- Gesetzliche Vorgaben in Anbau und Verarbeitung
- Geschichte ökologisch - orientierter Anbauverfahren
- Praxis des ökologischen Weinbaus
- Methodik der Umstellung
- Angepasste Bodenbewirtschaftung
- Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau
- Biologische Kontrollverfahren
- Alternative Methoden der Qualitätsbewertung
- Ökonomie und Vermarktung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	15	30
Praktikum		
Übung		
Exkursion	15	30
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und Vortrag (20 Min.)
- Bildung der Modulnote: Klausur (50 %), Vortrag (50%)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-015	GM-015 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement **Personal Developement and Time Management**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft erstmals angeboten im WS 2016/17 Teilnehmerzahl: 16	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Strategisches Management und Beratung

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- lernen Methoden und Anwendungen sich persönlich selbst einzuschätzen und können Methoden des Selbstmanagements anwenden;
- können Methoden der Persönlichkeitsanalyse anwenden;
- können Methoden des Zeitmanagements und der Selbstorganisation anwenden;
- kennen Methoden der kooperativen Mitarbeiterführung;
- entwickeln Ansätze zur Bildung und Führung von Teams;
- können Mitarbeitergespräche planen und durchführen;
- lernen die Übertragung persönlichen Zeitmanagements auf Teams.

Inhalte:

- Grundlagen und Methoden des Zeitmanagements
- Methoden der Persönlichkeitsanalyse
- Methoden der Mitarbeiterführung
- Grundlagen der Teamarbeit und Teamentwicklung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (30 Min.) oder Hausarbeit (15-20 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100 %) oder Hausarbeit (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Hausarbeit oder mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-017	GM-017 IT-Systeme in der Weinwirtschaft	6 CP
	IT Systems in Wine Business	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2017	
	Teilnehmerzahl: 20	

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Internationale Weinwirtschaft

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- haben grundlegendes Verständnis für die verschiedenen Formen der Digitalisierung im Weinbau, in der Önologie, in der Weinwirtschaft, im Marketing und im internationalen Handel;
- verstehen den Informationsfluss entlang der Versorgungskette vom Weinbau über den Kellerbetrieb, die Qualitätskontrolle und den Handel bis hin zum Endverbraucher;
- verstehen die Bedeutung von Informationsstandards für einen effizienten Informationsfluss entlang der Lieferkette und die Datenqualität verstehen;
- verstehen Strategien und Abläufe im digitalen Marketing;
- haben Einblicke in die aktuellen Entwicklungen im E-Commerce und in den sozialen Medien für Wein;
- verstehen der Auswirkungen der Verfügbarkeit von Big Data aus der Digitalisierung auf die Weinmarktforschung;
- können die Eignung verschiedener Digitalisierungsstrategien und -trends für unterschiedliche Weinbetriebsgrößen kritisch beurteilen;
- verstehen der öffentlichkeitswirksamen Auswirkungen der Digitalisierung auf die Marktstruktur von Weinproduzenten.

Inhalte:

- Digitalisierung im Weinbau und in der Weinproduktion
- Digitalisierung von Abläufen und Prozessen in der Weinwirtschaft
- Informationsstandards und Lieferketten
- Kosten und Nutzen der Digitalisierung und Auswirkungen auf die Branchenstruktur
- Elektronischer Handel, soziale Medien, digitales Marketing

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	24	30
Seminar		
Praktikum		
Übung	56	70
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Vortrag (20-30 Min.) und schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag (30 %), schriftliche Ausarbeitung (70 %)
- Wiederholungsprüfung: Schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten)

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch

GM-019	GM-019 Vertrieb und Logistik für Wein **Sales and Logistics for Wine**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft erstmals angeboten im SS 2017 Teilnehmerzahl: 20	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Betriebswirtschaft des Wein- und Getränkesektors

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine (empfohlen: Grundkenntnisse im Marketing, Spezielles Wein- und Getränkemarketing)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- können alternative Vertriebs- und Logistikstrategien und -konzepte erklären und bewerten;
- können Preissetzungsstrategien für Multikanalvertrieb entwerfen;
- können zukünftige Veränderungen im Weinvertrieb evaluieren Handelsstrukturen und analysieren;
- können Vertriebscontrolling darstellen;
- können einfache Verhandlungen führen;
- können Führungsinstrumente im Vertrieb anwenden;
- können Vertrieb und Logistik für Wein durchführen.

Inhalte:
- Vertriebskonzepte für Wein im internationalen Vergleich
- Preissetzungsstrategien
- Führungs- und Controllinginstrumente im Vertrieb
- Grundlagen der Verhandlung
- Category Management
- Supply Chain Management
- Internationale Weinlogistik

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	18	36
Seminar	24	48
Praktikum		
Übung		
Exkursion	18	36
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Vortrag mit Diskussion (30 Min.) oder Hausarbeit (15-20 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100 %) oder Hausarbeit (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch

GM-024	GM-024 Spezielle Getränkeanalytik **Beverage Analysis**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung erstmals angeboten im Teilnehmerzahl: 12	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- haben Kenntnisse über die Analytik primärer und sekundärer Inhaltsstoffe von Getränken;
- kennen moderne Analyseverfahren und können sie bewerten.

Inhalte:
- Automatisierte Messdatenerfassung und Laborinformationssysteme
- Chromatographische Analyseverfahren
- Spektroskopische Methoden
- Probenvorbereitungstechniken
- Analytik von sekundären Pflanzenstoffen
- Analytik von Aromastoffen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	15	30
Praktikum	15	30
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-025	GM-025 Ausgewählte Weinmärkte der Welt **Selected Wine Markets of the World**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft erstmals angeboten im SS 2017 Teilnehmerzahl: 20	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: International Marketing Management

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden:

- analysieren die wichtigsten Weinerzeuger- und -Verbraucherländer und können hieraus Weinmärkte anhand von Kriterien abgrenzen;
- grenzen unterschiedliche Weinmarktentwicklungen voneinander ab, um diese empirisch zu analysieren.

Inhalte:

- Internationales Weinrecht im Vergleich
- Ursachenanalyse unterschiedlicher Weinmarktentwicklungen
- Handelsstrukturen im internationalen Vergleich
- Vergleich von Länder- und Unternehmensstrategien

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Vortrag (20-30 Min.) und schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag (30 %) und schriftliche Ausarbeitung (70 %)
- Wiederholungsprüfung: Schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten)

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch

GM-026	GM-026 Weine der Welt **Wines of the World**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Oenologie erstmals angeboten im WS 2016/17 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Oenologie

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- sind in der Lage, die qualitativen und sensorischen Merkmale von Weinen unterschiedlicher Herkünfte zu erkennen und zu beschreiben;
- verfügen über sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Rot- und Weißweine;
- sind in der Lage, Qualitätspotential, Reifezustand und kommerziellen Wert internationaler Weine zu evaluieren und zu beschreiben;
- haben Kenntnisse über Produktionsbedingungen (Klima, Böden, Weingesetze, Strukturen, Märkte etc.) der Weinbaugebiete der Welt.

Inhalte:
- Internationale Rot- und Weißweinstile
- Spezialweine (Süßweine, aufgespritete Weine, Schaumweine, Spirituosen)
- Produktionsbedingungen der wichtigsten Weinbauländer

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur mit sensorischer Prüfung
- Bildung der Modulnote: Klausur mit sensorischer Prüfung (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-030	GM-030 Produktentwicklung **Beverage and Food Design**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung erstmals angeboten im WS 2016/17 Teilnehmerzahl: 12	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- haben Kenntnisse über die Wirkung und Anwendung von Lebensmittelinhaltsstoffen;
- verstehen die Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe untereinander;
- können bestimmte Lebensmittel nach einem Anforderungsprofil, von der Rohware bis Endprodukt, planen und bis zum fertigen Produkt praktisch umsetzen;
- kennen geeignete Technologien zum Herstellen, Haltbarmachen;
- können eine zweckbestimmte Verpackung wählen;
- können Lebensmittel nach geltendem Recht deklarieren und ausloben;
- kennen Methoden zur Produktoptimierung (systematische Versuchsplanung) und zur Sensorik.

Inhalte:
- Inhaltsstoffe und deren Wechselwirkungen
- Erstellung einer Rezeptur nach einem Anforderungsprofil
- Optimierung von Rezepturen (z.B. Säure, Süße, Aroma)
- Vorbedingungen und Grundzüge des Versuchsdesign mit praktischen Übungen
- Ausmischen von Rezepturen
- Kontrolle der Qualität und der Rezeptur mit physikalisch, chemischen Methoden
- Prüfmethoden zum Bestimmen der Haltbarkeit
- Sensorik

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	15	30
Seminar	21	42
Praktikum		
Übung	24	48
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur oder mündliche Prüfung und Vortrag (45 Min.)
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder mündliche Prüfung (60 %), Vortrag (40 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-032	GM-032 Energie und Umwelt **Energy and Environment**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Technik erstmals angeboten im WS 2016/17 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Technik

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- haben Kenntnisse über Geräte und Verfahren moderner Energietechniken;
- können Verfahrensziele und Verfahrensoptimierungen energetischer Verfahren darstellen und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten;
- kennen die typischen Eigenschaften und Vorzüge der unterschiedlichen regenerativen Energietechniken und können die Grundprobleme des globalen Energiesystems darstellen.

Inhalte:
- Ziele und Aufgaben der Energietechnik
- Rechtsfragen und Qualitätsmanagement
- Verfahrenstechnik fossile Brennstoffe
- Verfahrenstechnik Erdwärme
- Verfahrenstechnik Windkraft
- Verfahrenstechnik Photovoltaik
- Verfahrenstechnik Solarthermie
- Verfahrenstechnik Wasserkraft
- Verfahrenstechnik Biogas
- Verfahrenstechnik Energiepflanzen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	36	72
Seminar	15	30
Praktikum		
Übung		
Exkursion	9	18
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Mündliche Prüfung und Vortrag (45 Min.)
- Bildung der Modulnote: Mündliche Prüfung (67 %), Vortrag (33 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch

GM-033	GM-033 Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen **Valorisation of Fruits and Vegetables**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung erstmals angeboten im WS 2016/17 Teilnehmerzahl: 12	3./4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (3./4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- haben Kenntnisse über die Bedeutung sekundärer Inhaltsstoffe von Früchten und Gemüsen;
- kennen die verfahrenstechnischen Grundlagen zur Anreicherung pflanzlicher Sekundärmetabolite;
- sind in der Lage, Sekundärstoffextrakte zur weiteren Verwendung innerhalb einer Wertschöpfungskette zu gewinnen;
- können die Qualität dieser Produkte chemisch-analytisch bewerten.

Inhalte:
- Aufschlussarten von Früchten und Gemüsen
- Gewinnung sekundärer Pflanzenstoffe aus Maischen und Trester
- Primärextraktgewinnung mittels verschiedener Trenntechniken
- Adsorberharztechnik
- Färbende Lebensmittel
- Analytik von Pflanzenextrakten
- Produktentwicklung im Bereich Functional Food

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	15	30
Praktikum	15	30
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100%)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-034	GM-034 Finanzen und Controlling in der Weinwirtschaft **Finance and Controlling in the Wine Industry**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft erstmals angeboten im WS 2016/17 Teilnehmerzahl: 20	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Business Operation Management

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL, insbesondere Kostenrechnung sowie Investition & Finanzierung)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- können die Wirtschaftlichkeit von Investitionen in der Weinwirtschaft bestimmen und beurteilen;
- können die Vorteilhaftigkeit alternativer Finanzierungsinstrumente bestimmen und beurteilen;
- können eine Planungsrechnung für Unternehmen der Weinwirtschaft erstellen und analysieren;
- können die wesentlichen Treiber für den Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft herausfinden und deren Auswirkungen einschätzen;
- können den langfristigen Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft messen und beurteilen.

Inhalte:
- weiterführende Investitionsrechenverfahren
- Spezifische Finanzierungsinstrumente und -lösungen
- Planungsrechnungen (Budgets, Mehrjahresplanungen)
- Kosten- und Erlösstrukturen von Weingütern
- Wertorientierte Unternehmensführung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Vortrag (30 Min.) und Klausur
- Bildung der Modulnote: Vortrag (50 %), Klausur (50 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch

GM-036-EN	GM-036-EN Advanced Wine Business	6 CP
	Advanced Wine Business	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 20	

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: International Marketing Management

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: None (recommended: Marketing Basics & Strategic Management)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- kennen Methoden des strategischen Managements und der Internationalisierung;
- sind in der Lage, Unternehmens- und Umweltbedingungen zu analysieren;
- sind in der Lage, das Verhalten des Weinmarktes zu verstehen und zu analysieren;
- lernen, Marketingkonzepte zu entwickeln.

Inhalte:
- Methoden des strategischen Managements (insbesondere die markt- und ressourcenbasierte Sichtweise)
- Analyse von Unternehmen und Umwelt
- Methoden des Marketingmanagements, Marketing- und Kommunikationskonzepte
- Konsumentenverhalten und Zielgruppenanalyse
- Winzergenossenschaften
- Methoden der Internationalisierung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Schriftliche Ausarbeitung (15 - 20 Seiten) und Vortrag (20 - 30 Min.)
- Bildung der Modulnote: Schriftliche Ausarbeitung (70 %), Vortrag (30 %)
- Wiederholungsprüfung: Schriftlichen Ausarbeitung (15 - 20 Seiten)

Unterrichts- und Prüfungssprache: Englisch

GM-037	GM-037 Kaffee	6 CP
	Coffee	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit	3./4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2019/20	
	Teilnehmerzahl: 20	

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Getränketechnologie

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (3./4.);

Teilnahmevoraussetzungen:

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, und wissen sie zu bewerten, insbesondere die Klimarelevanz der Anbaumethoden;
- 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;
- die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben.

Inhalte:
- Agrarumfeld tropischer Nutzpflanzen
- Verfahrenstechnik zum Transport, Lagern, Fermentieren, Rösten und Mahlen
- Analytik und sensorische Beschreibung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	45	90
Seminar		
Praktikum		
Übung	15	30
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-038	GM-038 Tee, Kräuter- und Früchtetee Tea, Herbal and Fruit Tea	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit erstmals angeboten im SS 2019 Teilnehmerzahl: 20	3./4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelsicherheit

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (3./4.);

Teilnahmevoraussetzungen: keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- haben Kenntnis über die Anbau-Gebiete und -Bedingungen von Tee (Camelia sinensis) und ausgewählten Kräutern und Früchten für die Herstellung von Kräuter- und Früchtetees (Infusions);
- kennen die Verfahrenstechniken für Anbau, Transport, Trocknen, einschließlich der Fermentation und der Extraktion;
- können die typischen Eigenschaften der Produkte sowie geruchliche und geschmackliche Eigenheiten erkennen und beschreiben;
- können die produkttypische Qualität beurteilen.

Inhalte:
- Teeanbaugebiete und Teesorten, Camelia sinensis sowie ausgesuchte Kräuter und Früchte zur Herstellung von teeähnlichen Getränken (Infusions)
- Verfahrenstechnik z.B. zu Ernte, zum Transport, Lagerung, Fermentation
- Analytik, Mikrobiologie und sensorische Beschreibung
- Praktische Übungen zur Gewinnung pflanzlicher Rohstoffe (z.B. Sprüh-/Gefriertrocknung, Maze-ration/Perkolation, Extraktion)
- Extrakt-Applikationen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar		
Praktikum		
Übung	15	30
Exkursion	15	30
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-039	GM-039 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel **Technology and Chemistry of Selected and Novel Foods**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Getränkeforschung erstmals angeboten im WS 2024/25 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Analytik und Technologie pflanzlichen Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen und verstehen die Prinzipien der Herstellung ausgewählter Lebensmittel mit funktionellen und biologisch aktiven Inhaltsstoffen;
- können diese Lebensmittelinhaltsstoffe hinsichtlich ihrer Bedeutung für die Qualität, die Sicherheit und den ernährungsphysiologischen Wert der jeweiligen Lebensmittel bewerten;
- können diesbezüglich chemische Vorgänge, die während der Verarbeitung und anschließenden Lagerung auftreten, produktübergreifend verstehen und vorhersagen;
- können ihre Kenntnisse in neuen Zusammenhängen zur Problemlösung sowie zur Entwicklung und Bewertung neuartiger Lebensmittel im Sinne der Novel-Food-Verordnung (Verordnung (EU) 2015/2283) anwenden.
- kennen und verstehen dabei zudem die Anforderungen an nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nach der „Health Claims-Verordnung“ (Verordnung (EG) Nr. 1924/2006).

Inhalte:

- Fortgeschrittene Betrachtung lebensmitteltechnologischer Verfahren sowie der dabei ablaufenden chemischen Reaktionen mit Fokus auf ausgewählte pflanzliche Lebensmittel und Stoffklassen
- Lebensmittel mit funktionellen Inhaltsstoffen (z. B. Glucosinolate, Capsaicinoide, Polyphenole, Farbstoffe)
- Lebensmittel mit unerwünschten Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Rückständen (z. B. cyanogene Glykoside, Acrylamid, Schwermetalle)
- Verarbeitung exotischer Rohwaren
- Rechtliche Grundlagen zur Entwicklung und Bewertung neuartiger Lebensmittel (z. B. Verordnung (EU) 2015/2283 vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel und Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel)
- Betrachtung von Fallbeispielen der Zulassung von neuartigen Lebensmitteln

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	45	90
Seminar	15	30
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur oder mündliche Prüfung
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder mündliche Prüfung (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-040	GM-040 Kakao und Schokolade **Cocoa and Chocolate**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit erstmals angeboten im WS 2024/25 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelsicherheit

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- können die Anbaubedingungen für Kakao beschreiben, verstehen und bewerten, insbesondere die Klimarelevanz der Anbaumethoden;
- verstehen die Wertschöpfungskette von Kakao und können diese beurteilen;
- verstehen die Verfahrenstechnik für Fermentation, Trocknung, Lagerung und Transport und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten;
- können die Potenziale und Limitationen solcher Techniken beurteilen;
- können verschiedene experimentelle Verfahren zur Herstellung von Schokolade wie Debakterisierung, Rösten, Brechen, Mahlen, Pressen, Kneten, Walzen, Conchieren, Temperieren, Kühlen, Mischen, Ausformen und Verpacken praktisch anwenden;
- sind in der Lage die wichtigsten (bio-)analytischen Messmethoden, die in der Lebensmittelkontrolle von Kakao(erzeugnissen) und Schokoladen(erzeugnissen) Anwendung finden, zu beschreiben und anzuwenden;
- können die typischen Eigenschaften der Produkte sowie geruchliche und geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben;
- können die Einflüsse der Verfahren auf die Qualität des Endproduktes bewerten.

Inhalte:
Vorlesung:

- Geschichte des Kakaos und der Schokolade
- Kakaobaum als tropische Nutzpflanze, Kakaosorten, (Bio-)Anbau und Ernte
- Kakaohandel und Kakaomarkt, fairer Handel, Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit (Zertifizierungen)
- Wertschöpfungskette
- Nachernteprozesse: Fermentation, Trocknung, Sortieren (Qualitätseinstufung), Lagerung, Transport
- Qualitätskontrolle von Rohkakao: Schnittbildkontrolle, Wassergehalt, Fettgehalt, Geschmack
- Verfahrenstechnik zur Herstellung von Schokolade: Debakterisieren, Rösten, Brechen, Mahlen, Pressen, Kneten, Walzen, Conchieren, Temperieren, Kühlen, Ausformen und Verpacken
- Herstellung spezieller Schokoladen (z. B. Crumb, Ruby, vegan)
- Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kakaopulver, Kakaobutter, Schokoladen (Bitterschokolade, Vollmilchschokolade, weiße Schokolade; vegane Schokoladen) und Schokoladenerzeugnisse
- Qualitätskontrolle von Schokolade(nprodukten) z. B. Kristallisation, Fettreif, Zuckerreif,
- Analytik von Kakao und Schokolade, z. B. Differential Scanning Calorimetry (DSC)
- Sensorische Prüfmethoden von Kakao und Schokolade, Aromarad
- Inhaltsstoffe und ernährungsphysiologische Aspekte (Gesundheit)
- Gesetzliche Vorgaben
- Lebensmittelsicherheit: z. B. Schwermetalle/Leichtmetalle, Polyzyklische
- aromatische Kohlenwasserstoffe, MOSH/MOAH, Salmonellen/coliforme Keime, Schimmelpilze/Mykotoxine

Übung:

- Rösten von Kakaobohnen (verschiedene Provenienzien, Rösttemperaturen, Röstzeiten)
- Herstellung von Kakaoerzeugnissen und Schokoladen (z. B. dunkle Schokolade, Milchschokolade)
- Einfluss des Temperierens (Kristallisation) auf die Qualität von Schokolade und Schokoladenerzeugnissen

- Analytische Beurteilung
- Sensorische Beurteilung (verschiedene Sorten, verschiedene Erzeugnisse)

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar		
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-041	GM-041 Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement	6 CP
	Systemic Corporate Communication and Conflict Management	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2025	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelsicherheit

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- können systemische Ansätze der Unternehmensführung von anderen Ansätzen und Konzepten der Unternehmensführung differenzieren sowie ihre Wirksamkeit in unterschiedlichen Kontexten einschätzen;
- können Handlungsfelder der Unternehmensführung analysieren, bewerten und je nach Unternehmenssituation, Entwicklungsstufe und Kontext priorisieren und in diesen Feldern agieren;
- können systemische Ansätze in der Unternehmensführung sowie Kommunikation und Konfliktmanagement anwenden;
- können Unternehmen als strukturelle, ablauforientierte, kommunikative und interaktive soziale Systeme analysieren, bewerten und verändern;
- können Grundsätze systemischer Führung und systemischer Kommunikation anwenden;
- können die grundlegenden Handlungsfelder und Konzepte der Führungskraft als Coach anwenden;
- können die Grundsätze der Lösungsorientierung anwenden.
- ein Verständnis zu Konflikten und ihrer Dynamik als kommunikative und soziale Interaktion entwickeln.
- die Entstehungsmechanismen Eskalationsdynamiken von Konflikten analysieren und bewerten.
- ihr eigenes Konfliktverhalten analysieren.
- die Grundsätze der Supervision und Mediation in Konflikten anwenden.
- Konfliktlösungsstrategien entwickeln und Konflikte konstruktiv lösen.

Inhalte:
Vorlesung:

- Grundlagen der Unternehmensführung: Übersicht über Ansätze, Konzepte, Modelle und Handlungsfelder – von der Historie bis zu systemischen Ansätzen, von der Strategie zur operativen Umsetzung
- Systemtheoretische, systemische Ansätze und Konzepte zu komplexen und dynamischen Systemen – Unternehmen, Organisationen, Führung und Kommunikation
- Systemische Strategieentwicklung für Unternehmen – Trend- und Kontextanalyse, Visionen, Sinn und Werte, Strategieentwicklung, Einbinden und „Abholen“ der Organisation, Interventionsformen
- Changemanagement, Akzeptanzsicherung – Entwicklung von Unternehmen und Organisationen – Grundsätze systemischer Organisationsentwicklung, agile Organisationen; Interessenanalyse, Soziogramme, „Abholen“ von Personen und Organisationseinheiten
- „Handwerkszeug Führung“ – Konventionelle Führungskonzepte, Grundsätze und Handlungsfelder systemischer Führung – Sinn, Werte, Normen, Handeln
- „Handwerkszeug Führung“ – Die Führungskraft als Coach, Möglichkeiten und Anwendungsfelder des Coachings, Haltung, Ethik, Moral und Werte im Coaching, Unterschiede Coaching zu Therapie und anderen Ansätzen, Systemische Coachingansätze im Businesscoaching, Coachingprozess und Coachinginterventionen
- „Konflikte“ – Übersicht über Definitionen von Konflikten im Arbeitskontext, Konflikte systemisch betrachtet – intrapersonell, interpersonell, im Team, zwischen Teams, in Organisationen, zwischen Organisationen, typische Konfliktthemen, Konfliktdynamik, Konflikteskalation, Konfliktanalyse, Lösungsorientierung in Konflikten
- Konfliktklärung, Supervision und Mediation – Eskalationsdynamik und Konfliktlösungsstrategien, Konstruktive Konfliktklärung, Gewinner, Verlierer, Kompromiss, Konsens – Konfliktklärungsprozess, Grundlagen der Mediation,

Definitionen, Möglichkeiten der Mediation als Konfliktlösung, Mediationsbereitschaft, Mediationsprozess, Mediationslösungsstrategien, Mediationsinterventionen

Seminar:

- Case study Unternehmensführung – Handlungsfelder und Vorgehen
- Übungen zu systemischen Konzepten – Konstruktivismus, Komplexität, Selbstorganisation, Interventionen, Lösungsorientierung, Kommunikationsmuster
- Strategieentwicklung, Umsetzungsplanung, Kommunikationskonzept, Widerstand und seine Bearbeitung, Interventionen in die Organisation
- Eigene Changemuster erfahren, Ambivalenz, Entscheidungssituationen – Dilemmata, Tetralemmata; Entwicklungsstrategien und Kommunikationsstrategien erarbeiten, Widerstandsprävention und Widerstandsbearbeitung, Konfliktprävention
- Das Flow-Konzept, Talente und Stärken stärken, eigene Talente erkennen und bewusst fördern, Mitarbeiter*innen talentgerecht einsetzen und fördern
- Wahrnehmung, Kommunikation, Lösungsorientierung, Perspektivenwechsel, Coachingprozess und Coachinginterventionen
- Analyse eigenes Konfliktverhalten, eigene Konfliktmuster, Einführung in das psycho-dramatische Dreieck, Möglichkeiten Konfliktprävention, Deeskalationsstrategien
- Deeskalation in der Kommunikation, Deeskalation in Konflikten, konstruktive Lösungsstrategien, Verhandlungen, Lösungen; Handlungsfelder Supervision und Mediation – Haltung, Werte, Regeln; Mediationsprozess und Vereinbarungen, Lösungen und Verankerung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-042-EN	**GM-042-EN Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains** **Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains**	**6 CP**
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für angewandte Ökologie erstmals angeboten im WS 2024/25 Teilnehmerzahl: 20	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Nachhaltiger Ressourceneinsatz und Stoffstromanalysen bei Sonderkulturen

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- sind in der Lage, die Methode der Umwelt-Lebenszyklusanalyse (LCA) eigenständig auf Wertschöpfungsketten von Getränken und Lebensmitteln anzuwenden;
- können diese Wertschöpfungsketten hinsichtlich ihrer Materialflüsse und ihrer Umweltwirkungen beschreiben und analysieren;
- sind in der Lage, die Ergebnisse dieser Analysen zu nutzen, um Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Optimierung der jeweiligen Wertschöpfungsketten zu entwickeln;
- können die Ergebnisse kritisch analysieren, diskutieren und bewerten;
- sind in der Lage, die Ergebnisse einer Lebenszyklusanalyse schriftlich und mündlich zu präsentieren.

Inhalte:

- Wertschöpfungsketten von Getränken und Lebensmitteln
- Lebenszyklusdenken
- Grundlagen der ökologischen Nachhaltigkeit
- Methoden der Nachhaltigkeitsbewertung: Lebenszyklusanalyse gemäß ISO 14040/44, CO2-Fußabdruck, Wasserfußabdruck
- Lebenszyklus-Wirkungsbewertung
- Hotspot-Analyse

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	15	30
Praktikum		
Übung	45	90
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Schriftliche Ausarbeitung (20-40 Seiten) und Vortrag (10 Min.) mit Diskussion (10 Min.)
- Bildung der Modulnote: Schriftliche Ausarbeitung (50 %), Vortrag mit Diskussion (50 %)
- Wiederholungsprüfung:

Unterrichts- und Prüfungssprache: Englisch

GM-044	GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“ **Research Project „Sustainability in the Wine and Beverage Business”**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft erstmals angeboten im SS 2025 Teilnehmerzahl: 30	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: International Marketing Management

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- können ein wohldefiniertes und realisierbares Forschungsvorhaben im Kontext der Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft formulieren und niederschreiben;
- sind in der Lage, die Stärken und Schwächen verschiedener Forschungsdesigns/-methoden zu vergleichen;
- sind vertraut mit dem wissenschaftlichen Umfeld mit Betonung der Reflexion der Vorteile als auch der Herausforderungen interdisziplinärer Forschung (zum Beispiel der Verbindung von Natur- und Sozial-/Wirtschaftswissenschaften).

Inhalte:

- Überblick über verschiedene Typen von Forschungsmethoden (Structured Literature Reviews, Metaanalysen, Mixed-Methods-Ansätze)
- Von der Idee zum Formulieren der Forschungsfrage/Hypothese
- Schreiben eines kohärenten wissenschaftlichen Forschungsantrags/-berichts/-papers
- Präsentieren/Verteidigen eines Forschungsvorhabens
- Dos and Don’ts beim wissenschaftlichen Schreiben
- Über die Wichtigkeit Forschungsergebnisse visuell zu illustrieren
- Urheberrechte an geistigem Eigentum/ Predatory Journals/Regelungen der Autorenschaft

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten) und Vortrag (15-20 Min.)
- Bildung der Modulnote: Schriftliche Ausarbeitung (67 %) und Vortrag (33 %)
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung der schriftlichen Ausarbeitung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

GM-045	GM-045 Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft **Internship in the Wine and Beverage Industry**	12 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft erstmals angeboten im WS 2024/25 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS und SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- wenden konkrete -vorher abgeklärte Fragestellungen des Studiums – in der Praxis an;
- haben als Praktikant/innen vertiefte Erfahrungen in künftigen Tätigkeits- und Berufsfeldern gewonnen;
- verfügen über praktische Kenntnisse und Fertigkeiten aus ihren Praktikumsbetrieben und verstehen den Zusammenhang zwischen Studium und Praxis;
- konkretisieren ihre persönlichen berufsbezogenen Perspektiven (Karriereplanung).

Inhalte:

- Transfer von Inhalten des Studiums in die Praxis
- Erschließung von künftigen Berufsfeldern
- Praxiserfahrung in Betrieben der Berufsfelder Weinwirtschaft und Getränkewirtschaft
- Reflexion eigener berufspraktischer Tätigkeit

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar		
Praktikum	360	
Übung		
Exkursion		
Summe:	360	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Praktikumsbericht (10-15 Seiten; Beantwortung einer vorab erstellten Fragestellung sowie Aufgaben, Tätigkeiten, erworbene Kenntnisse und Fertigkeiten, Reflexion). Der Bericht muss mit „bestanden“ bewertet werden.
- Bildung der Modulnote: Unbenotete Leistung
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung des Praktikumsberichts

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch und/oder Englisch

Profilmodule Gießen

MK-032	MK-032 Lebensmittellehre **Food Science**	6 CP
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Fachbereich/Institut erstmals angeboten im SS 2016 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1./2. Sem.; 1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: …

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Master (1./2.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine (empfohlen: BK-066 und BK-011)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- besitzen Kenntnisse über Hauptinhaltstoffe und deren chemischen Veränderungen in der molekularen Ebene;
- können Veränderungen bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung sowie Lagerung von kohlenhydrat-, protein- oder fettreichen Lebensmitteln verstehen (aufbauend auf Modul BK-011);
- haben Kenntnisse der Verarbeitung und Mikrobiologie von Milch und Milchprodukten;
- kennen die Zusammensetzung, Verarbeitungsschritte sowie Qualitäts- und Hygieneanforderungen von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie deren Erzeugnisse;
- können Lebensmittelzusatzstoffe einordnen und bewerten;
- können analytische Untersuchungen und Ergebnisse zu Lebensmittelproben verstehen (aufbauend auf Modul BK-066);
- besitzen die Fähigkeit zur eigenständigen, differenzierten Beurteilung von Lebensmittelprodukten;
- erkennen Betrugs- und Verfälschungsstrategien.

Inhalte:

- Einblick in die molekulare Ebene sowie Mechanismen der Haltbarkeit und Stabilität von Lebensmitteln
- Schmelzverhalten von Fetten und Ölen
- Fette/Öle und Reaktionen, Fettverderbsreaktionen sowie Behandlungsverfahren von Fetten und Ölen, Bedeutung von Minorkomponenten
- Betrugs- und Verfälschungsstrategien an ausgewählten Beispielen
- Zucker und Reaktionen in der Lebensmittelmatrix bzw. mit anderen Inhaltsstoffen
- Vorkommen, Aufbau, Funktion und Einsatz von Polysacchariden bzw. Dickungsmitteln pflanzlichen Ursprungs
- Zusatzstoffe und deren Bedeutung für den Einsatz in Lebensmitteln, Abgrenzung zu weiteren Termini
- Analytik von Lebensmittelinhaltsstoffen und Verständnis zu Lebensmittel-Untersuchungen
- Gewinnung, Be- und Verarbeitung von Milch, Milchinhaltsstoffe, Hygiene der Rohmilch
- Pasteurisierte Milch, H-Milch, Milcherzeugnisse und gesundheitlich relevante Aspekte der Hygiene
- Proteine und Reaktionen, Definitionen von Fleisch und Fleischprodukten, Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale (rigor mortis) und -mängel (Veränderungen post mortem, PSE-/DFD-Syndrom, pathogene Mikroorganismen)
- Technologie von Roh-, Brüh- und Kochwürsten (Erhitzen, Trocknen, Salzen, Pökeln, Räuchern, Starterkulturen) sowie Lagerung
- Fleischhygiene, Lebensmittelüberwachung, amtliche Untersuchungen und rechtliche Grundlagen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MK-045	MK-045 Marktlehre **Market Analysis**	6 CP
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung erstmals angeboten im SS 2016 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1./2. Sem.; 1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Master (1./2.); Profil GT, WW, Master (1.-4.); Agrar- und Ressourcenökonomie, Master (1./2.);

Teilnahmevoraussetzungen: Angewandte Ökonometrie (MK-003)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- beherrschen die mikroökonomischen Methoden zur Analyse von unvollkommenen Märkten;
- sind in der Lage, theoretische und empirische Konzepte zur Messung von Marktmacht darzustellen;
- können die Bedeutung von unvollkommenem Wettbewerb auf Märkten der Agrar- und Ernährungswirtschaft aufzeigen;
- können Literatur zu aktuellen Themen der Marktanalyse auswerten und den Stand der Forschung in einem Vortrag zusammenfassen, darstellen und kritisch reflektieren.

Inhalte:

- Ökonometrische Grundlagen der Marktanalyse/Politikevaluation
- Ökonomische Präferenzen, verhaltensökonomische Konzepte
- mikroökonomische Methoden der Analyse unvollkommener Märkte (spieltheoretische Grundlagen)
- theoretische und empirische Methoden zur Bestimmung von Marktmacht
- Preisbildung auf unvollkommenen Märkten bei alternativen Marktformen (monopolistische Konkurrenz, Oligopol, Oligopson, Teilmonopol)
- Preisdifferenzierung und Preissetzungsstrategien
- Qualitäts-, Innovations- und Kapazitätswettbewerb
- Analyse von Fallstudien aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu den methodischen Konzepten

Seminar:

- Präsentation und kritische Diskussion studentischer Vorträge zu wichtigen inhaltlichen und methodischen Fragen der Marktlehre wie bspw. neue Methoden der experimentellen Wirtschaftsforschung und ihre Anwendung auf Lebensmittelmärkten
- Einführung von Biotechnologien in der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Preisstrategien des Lebensmittelhandels und die Wettbewerbssituation im Handel sowie Wirkungen von Kennzeichnungen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und Vortrag (10 min.) mit schriftlicher Ausarbeitung (5-7 Seiten) oder Klausur und Vortrag (10 min.)
- Bildung der Modulnote: Klausur (50 %) und Vortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (50 %) oder Klausur (50 %) und Vortrag (50 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MK-084	MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement	6 CP
	Decision Support Models and Risk Management	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft	1./2. Sem.; 1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: 30	

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Landwirtschaftliche Produktionsökonomik

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrar- und Ressourcenökonomie, Master (1./2.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- können selbständig betriebliche Entscheidungsprobleme abbilden und lösen;
- sind in der Lage, den Einfluss der einzelnen Rahmenparameter auf betriebliche Entscheidungen zu analysieren und zu quantifizieren;
- beherrschen theoretische und praktischen Verfahren der Risikoanalyse;
- sind in der Lage, theoretische und praxisbezogene Lösungsverfahren computergestützt zu erarbeiten;
- sind in der Lage, Möglichkeiten und Grenzen der dargestellten Verfahren einzuschätzen.

Inhalte:

- Quantitative Entscheidungsverfahren
- Lineare Programmierung (LP: Theorie; Anwendung; Interpretation.)
- Dynamische Betriebsentwicklungsplanung
- Vollständiger Finanzplan
- Dynamisches LP
- Lösgrößenoptimierung
- Netzwerkmodelle (z.B. Logistikprobleme) und ihre Lösungsalgorithmen
- Heuristiken
- Risikoanalyse, -simulation und -optimierung
- Berücksichtigung von Risiko in Betriebsplanungsproblemen
- Die genannten Themen werden anhand von Beispielen aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft demonstriert.

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	80
Seminar		
Praktikum		
Übung	20	40
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MK-102-EN-DI	MK-102-EN-DI Global Food Markets	6 CP
	Global Food Markets	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung	1. Sem.; 1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2021/22	
	Teilnehmerzahl: 45	

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Sustainable Transition, Master (1.); Profil GT, WW, Master (1.-4.); Transition Management, Master (1.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden:

- können globale Trends auf Agrar- und Lebensmittelmärkten und die wichtigsten Treiber des Wandels charakterisieren und verstehen die Beziehungen innerhalb komplexer, globaler Ernährungssysteme;
- kennen die Auswirkungen historisch bedeutender und aktueller Ereignisse auf Angebot und Nachfrage - sowie auf Lebensmittelpreise, Ernährungssicherheit und Lebensmittelsicherheit;
- können die Ursachen und Folgen des internationalen Handels für nachhaltige Entwicklung mit Hilfe ökonomischer Prinzipien und Handelsmodellen beschreiben;
- haben sich kritisch mit der Rolle des internationalen Agrar- und Lebensmittelhandels für die Erreichung der Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) auseinandergesetzt und können mögliche Zielkonflikte identifizieren;
- können die Auswirkungen und Wohlfahrtseffekte ausgewählter Agrarhandelspolitiken (z.B. Zölle und Quoten) und nationaler Politiken (z.B. Subventionen, Steuern) mit Hilfe partieller Gleichgewichtsmodelle analysieren;
- können traditionelle und moderne Organisationsstrukturen von Agrar- und Lebensmittelmärkten skizzieren und über Risiken sowie Chancen von globalen Wertschöpfungsketten kritisch reflektieren;
- wissen um die Rolle von Konsumierenden und multinationaler Organisationen bei der Gestaltung von Lebensmittelmärkten und Wertschöpfungsketten;
- stärken ihre Kommunikations- und Kooperationskompetenz durch Gruppenarbeiten und können die eigenen Ergebnisse und Standpunkte und die der anderen kritisch reflektieren.

Inhalte:

- Globalisierung des Agrar- und Lebensmittelsektor und der Ernährungsgewohnheiten
- konzeptionelle und empirische Analyse des Agrarhandels und der globalen Lebensmittelmärkte
- Ernährungssicherheit, Lebensmittelpreise und SDG 2: Zero Hunger
- Lebensmittelsicherheit und -qualität
- Rolle von Standards in globalen Lebensmittelmärkten
- Rolle der Verbraucher bei der Gestaltung der Lebensmittelmärkte
- ausgewählte Agrarhandels- und Ernährungspolitiken

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und Vortrag (10 min.) mit Diskussion (5 min.) oder Bearbeitung von Aufgaben (5-7 Stück, innerhalb von 24 Stunden) und Vortrag (10 min.) mit Diskussion (5 min.) oder Bearbeitung von Aufgaben (5-7 Stück, innerhalb von 24 Stunden) und schriftliche Ausarbeitung (8-10 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Klausur (50 %) und Vortrag (40 %) mit Diskussion (10 %) oder Bearbeiten von Aufgaben (50 %) und Vortrag (40 %) mit Diskussion (10 %) oder Bearbeitung von Aufgaben (50 %) und schriftliche Ausarbeitung (50 %)
- Wiederholungsprüfung: Bearbeiten von Aufgaben (5 bis 7 Stück)

Unterrichts- und Prüfungssprache: Englisch

MK-113	MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche **Food Technology and Molecular Cooking**	6 CP
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft erstmals angeboten im SS 2016 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1./2. Sem.; 1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Master (1./2.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen wichtigste technologische Prozessschritte der Lebensmittelbe- und verarbeitung;
- kennen verschiedene Verfahren der Aufbereitung, Trocknung, Zerkleinerung (bzw. Mahlen);
- kennen Temperierung, Konzentrierung, Abtrennung, Homogenisation, Fermentation, Agglomeration, Instantisierung, Beschichtung, Extrusion etc.;
- können technologische Verfahren zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln einordnen;
- können wertmindernde Einflüsse in der Lebensmittelbe- und verarbeitung und Elemente des betrieblichen Hygienemanagements einordnen, mögliche Risiken erkennen und in diesem Sinne vorbeugend tätig werden;
- können fermentierte Produkte wie Sauerkraut, Sojasoße, Essig, Bier oder Wein nachvollziehen;
- kennen die Thermodynamik von Fleisch und Wurst;
- verstehen das die Bedeutung des Kolloidgefüges bei Milch und Käse;
- erkennen die molekularen Anforderungen bei der Schokoladenherstellung;
- verstehen die strukturbildenden Prozesse bei Brot und Backwaren etc.

Inhalte:

- Grundoperationen wie Wasserentzug, Zerkleinern, Mahlen, Extrusion, Erhitzen, Kühlen, Verdampfen, Gefrieren, Sprühtrocknen, Vibrationstrocknen, Fallstromtrocknen, Agglomerieren, Instantisieren, Coaten, Pasteurisieren, Sterilisieren, Konservieren, Blanchieren, Ionenaustausch, Membranfiltration, Homogenisieren, Fermentieren etc.
- Müllereitechnologie, Bäckereitechnologie, Teigwarenherstellung
- Kartoffelverarbeitung und Herstellung von Kartoffelprodukten
- Gemüseverarbeitung, -Produkte und Saftgewinnung
- Herstellung von fermentierten Lebensmitteln wie Sauerkraut, Sojasoße, Essig, Bier und Wein
- Fruchtvorbereitung, Saftgewinnung, Getränketechnologie
- Fettgewinnung und Fettbehandlung (Fettmodifikation und Raffinationsverfahren)
- Design hygienischer Anlagen, HACCP-Konzept und intelligente Lebensmittelverpackung
- Ausgewählte Aspekte der Molekularküche und Einblick in die molekulare Ebene bei der Be- und Verarbeitung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MK-118	MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation	6 CP
	Food, Culture and Communication	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Verbraucherforschung, Kommunikation und Ernährungssoziologie	1./2. Sem.; 1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: 45	

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Kommunikation und Beratung in Agrar-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ökotrophologie, Master (1./2.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- haben fachliche Kompetenzen: grundlegende Theorien und Instrumente der sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung, kommunikationswissenschaftlich relevante Kenntnisse, interdisziplinäre Bezüge des Faches;
- haben methodische und analytische Kompetenzen: Grundkenntnisse für die Vernetzung der verschiedenen Perspektiven auf Ernährung, Auseinandersetzung mit komplexe Formen der gesellschaftlichen Kommunikation;
- haben soziale Kompetenzen: erproben das erworbene Wissen eigenständig und in kleinen Gruppen anhand praktischer Fragestellungen (kommunikative Kompetenzen; Fähigkeit zum projekt- und teamorientierten Arbeiten, Entscheidungsbereitschaft).

Inhalte:

- Ernährung als inter- und transdisziplinäres Forschungsfeld
- Grundbegriffe der Kommunikationswissenschaft
- Ernährungskommunikation
- Ernährungs- und Kommunikationskultur im Wandel
- Nachhaltige Ernährung
- Visuelle Kommunikation
- Methoden und Instrumente der Ernährungskommunikation (z.B. Ausstellungkommunikation)
- Praxisnahe Erarbeitung einer kreativen Kommunikationskonzeption

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	40	80
Praktikum	20	40
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Vortrag (5-10 min.) mit schriftlicher Ausarbeitung (1-2 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag (85 %) mit schriftlicher Ausarbeitung (15 %)
- Wiederholungsprüfung: Schriftliche Ausarbeitung (5-7 Seiten)

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MK-126	MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation **Sustainability, Transformation and Organisation**	6 CP
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft erstmals angeboten im SS 2023 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.; 2./3. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Betriebslehre der Ernährungswirtschaft und des Agribusiness

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrar- und Ressourcenökonomie, Master (2./3.); Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Master (2./3.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- haben ein differenziertes Verständnis von Ansätzen des Transformationsmanagements und von Gestaltungs- und Organisationsfragen in der Agrar- und Ernährungsbranche;
- reflektieren die Komplexität von nachhaltigen Ernährungssystemen und der Rolle, die die Agrar- und Ernährungswirtschaft darin hat;
- sind in der Lage, geeignete Organisationsformen für die Herstellung von Gütern und Diensten der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu finden, die einen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten.

Inhalte:

- Nachhaltige Ernährungswirtschaft in global-regionalen Kontexten und in Bezug auf die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals) und weiterer internationaler und nationaler Rahmenwerke
- Transformationsmanagement, Gestaltungsaufgaben in Transformationsprozessen, Multi-Level-Perspektive, Unternehmen als strukturpolitische Akteure, Entrepreneurship for Sustainable Development
- Organisation in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Gestaltung von resilienten Wertschöpfungsketten und nachhaltigen Produktionsnetzwerken
- Technische und soziale Innovationen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft
- Kollektive und gemeinschaftsgetragene Formen des Wirtschaftens in der Agrar- und Ernährungsbranche
- Unternehmen und Eigentum

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	45	90
Seminar		
Praktikum		
Übung	15	30
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur oder Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (20-30 Min.) und schriftliche Ausarbeitung (3-5 Seiten) und Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder Vortrag mit Diskussion (25 %) und schriftliche Ausarbeitung (15 %) und Klausur (60 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur (100 %) oder Klausur (60 %) und schriftl. Ausarbeitung (8-12 Seiten, 40 %) oder Klausur (60 %) und mündliche Prüfung mit Vortrag (30 Min., 40 %)

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-016-EN	MP-016-EN Quality Assessment of Raw Plant Material **Quality Assessment of Raw Plant Material**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung I erstmals angeboten im WS 2015/16 Teilnehmerzahl: 40	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Pflanzenbau und Ertragsphysiologie

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine (empfohlen: Kenntnisse in Nutzpflanzenproduktion und Pflanzlichen Lebensmitteln)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- verfügen über vertiefte Kenntnisse zur chemischen und ernährungsphysiologischen Zusammensetzung pflanzlicher Lebensmittel sowie zu branchenspezifischen Qualitätsanforderungen;
- können eigenständig praktische Laboranalysen an pflanzlichen Rohstoffen durchführen und die Ergebnisse fachlich fundiert beurteilen;
- haben fundierte Kenntnisse über Maßnahmen und Einflussfaktoren auf die Qualität pflanzlicher Lebensmittel während Produktion und Erstverarbeitung, einschließlich landwirtschaftlicher, umweltbedingter, genetischer und verfahrenstechnischer Einflüsse;
- verstehen Aufbau und Funktion ausgewählter Verarbeitungsanlagen und kennen deren Einfluss auf die Eigenschaften und Qualität pflanzlicher Lebensmittel.

Inhalte:

- Vorschriften, Ausrüstung und ISO-Richtlinien für Probenahme und Probenteilung: Verständnis der Normen und des Einsatzes von Ausrüstung für eine genaue und konsistente Probenahme und Probenteilung gemäß ISO-Richtlinien.
- Sensorische Bewertung von Analysematerialien: Durchführung sensorischer Beurteilungen zur Bewertung und Interpretation der Qualitätsmerkmale von analysierten Materialien.
- Indirekte und direkte Methoden zur Produktqualitätsanalyse: Anwendung sowohl indirekter als auch direkter Analysetechniken zur Bewertung der Qualitätsparameter verschiedener Produkte.
- Qualitätsanforderungen und Qualitätssicherungsmaßnahmen für pflanzliche Rohstoffe: Umfassende Kenntnisse der Qualitätsstandards und Qualitätssicherungspraktiken für Getreide, Brau- und Ethanolgetreide, Ölsaaten, Speisehülsenfrüchte, Speise-, Stärke- und Industriekartoffeln, Zuckerpflanzen und Spezialkulturen.
- Technologische Prozesse zur Herstellung von Zuckerrüben und Speiseöl: Verständnis der technologischen Arbeitsabläufe bei der Extraktion und Verarbeitung von Zuckerrüben sowie der Herstellung von Speiseölen.

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar		
Praktikum	30	60
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung: • Prüfung: Klausur • Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) • Wiederholungsprüfung: Klausur		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Englisch		

MP-074	MP-074 Angewandte Marktforschung **Applied Market Research**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung erstmals angeboten im WS 2015/16 Teilnehmerzahl: 20	1.-4. Sem.; 3./4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (3./4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- kennen zentrale methodische Konzepte der Marktforschung und ihre Anwendungsmöglichkeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie;
- stärken ihre Kommunikations- und Kooperationskompetenz durch Gruppenarbeiten;
- können eine empirische Marktforschungsstudie durchführen, das eigene methodische Vorgehen sowie die Ergebnisse präsentieren, sowie die Arbeiten anderer kritisch reflektieren.

Inhalte:
- Primärdatenerhebung in der Marktforschung: Erhebungsmethoden, Stichprobenverfahren;
- Methoden der experimentellen Marktforschung, between- und within-subjects design;
- Auswertungsverfahren von Primärdaten in der Marktforschung: Induktive Statistik; Testtheorie; Faktoren-, Clusteranalyse, Regressionsmodelle;
- Durchführung einer Marktforschungsstudie auf der Grundlage der vermittelten Methoden der Primärerhebung und der multivariaten Auswertung;

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	42	84
Seminar		
Praktikum	18	36
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Vortrag (15 min.) und schriftliche Ausarbeitung (6-8 Seiten) oder mündliche Prüfung und Vortrag (15 min.)
- Bildung der Modulnote: Vortrag (50 %) und schriftliche Ausarbeitung (50 %) oder mündliche Prüfung (50 %) und Vortrag (50 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-107	MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation **Professional Communication Techniques**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Verbraucherforschung, Kommunikation und Ernährungssoziologie erstmals angeboten im SS 2016 Teilnehmerzahl: 30	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Kommunikation und Beratung in Agrar-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden:

- haben fachliche Kompetenzen erlangt: z.B. Konzepte, Methoden und Instrumente der Kommunikation Grundlagen der Moderation und Mediation; Gruppendynamik
- haben methodische und analytische Kompetenzen erlangt: z.B. Fähigkeiten zur Analyse und Beurteilung von Kommunikationssituationen, Fähigkeit praktische Erfahrungen theorie- und methodengeleitet zu reflektieren, Gestaltung professioneller Kommunikationsprozesse;
- verfügen über soziale Kompetenzen: z.B. kommunikative Kompetenzen, teamorientiertes Arbeiten.

Inhalte:

- Grundlagen der Gesprächsführung
- Grundlagen der Moderation und deren Umsetzung
- Konzepte von Beziehungsaufbau und Inhaltsvermittlung im Gespräch
- Analyse und Beurteilung von Kommunikationssituationen und Gruppenprozessen
- Spezifische Formen der Gesprächsführung (z.B. Konfliktgespräch, Mediation)
- Durchführung und Auswertung von Übungen zur mündlichen Kommunikation

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	40	80
Praktikum	20	40
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Vortrag (10-15 Min.) mit schriftlicher Ausarbeitung (3 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung der schriftlichen Ausarbeitung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-119	MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben	6 CP
	Business Analysis and Planning of Farms	
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: 30	

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Landwirtschaftliche Produktionsökonomik

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- haben die Fähigkeit zur Interpretation von Betriebsdaten aus dem betrieblichen Rechnungswesen (Bilanz, G.u.V, Kostenrechnung) und ergänzenden Quellen;
- haben Kenntnisse über die Verfahren der Bodenschätzung und der Herleitung des Einheits- und Wirtschaftswertes eines Betriebes;
- haben einen Überblick über planungsrelevante pflanzenbauliche Zusammenhänge (in einem Beispielsbetrieb;
- haben Kenntnisse über technische Systeme und Verfahren in der Pflanzenproduktion und der Tierhaltung;
- haben Kenntnisse über die betrieblichen Regelkreise zwischen der Tier- und Pflanzenproduktion (Futterbau, organischer Dünger, Düngebilanzen);
- sind in der Lage, die Plankostenleistungsdaten für ein neues Produktionsverfahren unter Verwendung von betrieblichen und statistischen Daten herzuleiten;
- beherrschen die Methoden zur Bestimmung des Produktionsprogramms nach Kalkulation der Produktionszweige und der Optimierung des betrieblichen Faktoreinsatzes;
- sind in der Lage, problemspezifische betriebliche Daten zu erheben und deren Validität einzuschätzen.

Inhalte:

- Interpretation von planungsrelevanten Informationen aus dem betrieblichen Rechnungswesen eines Beispielbetriebes (Inventar, Bilanz, G.u.V., Schlagkartei, Flächenprämienantrag, thematische Karten etc.)
- Bodenschätzung, Ertragspotenziale und Wirtschaftswert
- betriebsspezifische Kostenarten, Deckungsbeitrags- und Vollkostenrechnung
- Datenquellen und deren Nutzungsmöglichkeiten
- Betriebsentwicklungsplanung
- Plankostenleistungsrechnung
- Arbeitsbedarf und Arbeitskapazitäten
- Entwicklung eines neuen Betriebszweiges für einen Beispielbetrieb
- Datenerhebung und Methodenbesprechung zur Erstellung der Seminararbeit

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	20	40
Seminar	10	20
Praktikum		
Übung	10	20
Exkursion	20	40
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Hausarbeit (15-20 Seiten) und Vortrag (10-20 min.)
- Bildung der Modulnote: Hausarbeit (70 %) und Vortrag (30 %)
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung der Hausarbeit und Wiederholung des Vortrags

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-124	MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I Quality Management in Food Industry I	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft erstmals angeboten im SS 2016 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- besitzen dezidierte Kenntnisse zu einschlägigen Normen sowie nationalen und internationalen Regelwerken und geschichtlichen Entwicklung der Qualitätsmethoden;
- kennen die Bedeutung des Qualitätsmanagements in der Lebensmittelindustrie gemäß DIN EN ISO 9000 ff.;
- verstehen Unterscheidungsmerkmale dieser Normenfamilie, das Hygienemanagement sowie HACCP-Grundsätze gemäß EG-Verordnung Nr. 852/2004 f.;
- können zwischen Prozessen und Verfahren unterscheiden sowie Begrifflichkeiten abgrenzen;
- sind vertraut im Umgang mit Prozessen und phasenübergreifenden Methoden;
- kennen Funktionen der Managementsysteme und deren verschiedene Ziele;
- können fachrelevante Statistik anwenden.

Inhalte:

- Bedeutung des Qualitätsmanagements und von Qualität
- Normen des Qualitätsmanagements und der DIN EN ISO 9001 ff. sowie praxisorientierte Interpretationen der Normanforderungen
- Prozessorientiertes Qualitätsmanagement, Prozess, Prozessorientierung und Prozessbeschreibung
- Aufbau eines Integrierten Managementsystems
- Qualitätsmanagement in der Praxis mit Fallbeispielen
- Qualitätsmethoden (FMEA, Ishikawa, Pareto-Analyse etc.), Prüfmethodentechnik und Anwendung
- Fachrelevante Statistik, statistische Prozesslenkung, Qualitätsregelkarten und Prüfmittelüberwachung
- Umsetzungsorientierte Gruppenarbeiten
- Optionaler Erwerb des Zertifikats Qualitätsmanagement-Fachkraft TÜV (QMF-TÜV)

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	90
Seminar		
Praktikum		
Übung	8	20
Exkursion	6	16
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-125	MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II **Quality Management in Food Industry II**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft erstmals angeboten im WS 2015/16 Teilnehmerzahl: nicht limitiert	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I (MP-124)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen rechtliche Aspekte des Qualitätsmanagements und den Begriff Qualitätsplanung einschl. ihrer zeitlichen Abläufe und eingesetzten Methoden;
- kennen konkrete Anforderungen der DIN EN ISO 9001 und 9004;
- erkennen die Notwendigkeit der Ausrichtung der Prozesse auf den Kunden;
- überblicken Auditarten und deren Zielsetzungen sowie die Auditdurchführung;
- kennen die Bedeutung des Lieferantenmanagements als erstes wichtiges Glied der Wertschöpfungskette und der Qualitätssicherungsvereinbarungen.

Inhalte:

- Organisation der Qualitätstätigkeiten, Auditierung, Akkreditierung und Zertifizierung
- Qualitätsplanung, Organisation, Koordination, Messung, Prüfung, Überwachung von Prozessen und Produkten bzw. Qualitätsprüfung, Lenkung von Fehlern etc.
- Anforderungen der DIN EN ISO 9001 und 9004
- Prozess- und Projektmanagement, Aufbau und Implementierung einer prozessorientierten, integrierten Managementdokumentation, Prozessanalyse und -optimierung
- Ermittlung von aussagekräftigen Kennzahlen und Anforderungen an ein wirkungsvolles Kennzahlensystem
- Motivation und Techniken zur Förderung des Qualitätsmanagement-Systems (Kaizen und TQM), Lieferantenmanagement, Qualitätsbezogene Kosten
- Umsetzungsorientierte Gruppenarbeiten
- Optionaler Erwerb des Zertifikats Qualitätsmanagement-Beauftragter TÜV (QMB-TÜV)

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	90
Seminar		
Praktikum		
Übung	8	20
Exkursion	6	16
Summe:	180	
Prüfungsvorleistungen: Keine		
Modulprüfung: • Prüfung: Klausur • Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) • Wiederholungsprüfung: Klausur		
Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch		

MP-145	MP-145 Methoden der Regionalanalyse und -planung **Methods of Regional Analysis and Planning**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung erstmals angeboten im WS 2015/16 Teilnehmerzahl: 30	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.); Profil englisch, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen die Notwendigkeit und den Zweck der Abgrenzung und Differenzierung ländlicher Regionen;
- haben Kenntnisse über die wichtigsten Methoden der Regionaldifferenzierung;
- kennen die wichtigsten analytischen Parameter zur Beschreibung regionaler Strukturen;
- sind dazu in der Lage, quantitative Methoden zur Analyse und Vorhersage regionaler Entwicklungen anzuwenden;
- können die Notwendigkeit der Bewertung im Rahmen der Regional- und Umweltplanung nachvollziehen;
- sind dazu der Lage, die Vor- und Nachteile verschiedener Bewertungsmethoden zu beurteilen;
- sind dazu in der Lage, geeignete Bewertungsmethoden für verschiedene Regional- und Umweltplanungen auszuwählen und anzuwenden;
- können die Grundlagen des Projektmanagements berücksichtigen.

Inhalte:

- Prinzipien der regionalen Gruppierung und Differenzierung
- Methoden der regionalen Abgrenzung
- statistische Parameter der Regionalanalyse
- komplexe Indikatoren zur Beschreibung regionaler Strukturen
- Methoden der regionalen Strukturanalyse
- regionale Modelle
- Grundlagen der Wohlfahrtstheorie
- Bewertungsmethoden
- Anwendung von Bewertungsmethoden auf Beispiele der Regional- und Umweltplanung
- Projektmanagement in der Regional- und Umweltplanung

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	80
Seminar		
Praktikum		
Übung	20	40
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und 2 Vorträge (jeweils 20 min.)
- Bildung der Modulnote: Klausur (50 %) und Vorträge (jeweils 25 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-159	MP-159 Sensorik I **Sensory Analysis I**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft erstmals angeboten im WS 2017/18 Teilnehmerzahl: 120	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen die Grundlagen der sensorischen Bewertung von Lebensmitteln;
- kennen die wesentlichen Methoden der analytischen und hedonischen Sensorik;
- können einschätzen, welche sensorische Tests zuhause (online) durchgeführt werden können;
- überblicken die Anforderungen an sensorische Prüfpersonen (interne und externe Panels) für die sensorischen Methoden auch unter Berücksichtigung der DIN EN ISO 8586 zur Panelschulung;
- kennen die Bedeutung der sensorischen Sprache (sensorisches Fachvokabular) für aussagekräftige Produktbeschreibungen/-profilierungen und die anschließende Bewertung;
- kennen die wesentlichen Bausteine des Sensorikmanagements (sensorisches Projektmanagement) im Unternehmen.

Inhalte:

- Grundlagensensorik: Sinnesphysiologische Grundlagen und aktuelle Forschungsansätze
- Sensorikmanagement: Projektmanagement, Probenmanagement, Gute Laborpraxis, interne/externe Kommunikation
- Analytische Methoden: Überblick über Einsatz- und Anwendungsmöglichkeiten von Diskriminierenden (Unterschieds-) und Deskriptiven (Beschreibenden) Prüfungen
- Hedonische Methoden: Einsatzmöglichkeiten von Beliebtheitstests (Akzeptanzprüfungen) und Präferenzprüfungen in der Verbraucherforschung
- Panelmanagement: Arten von Panels und Prüfpersonen, Grundlagen zum Panelaufbau und zu deren Rollen in der Sensorik
- Bedeutung und Entwicklung der sensorischen Fachsprache für eine einheitliche Verbalisierung von Sinneseindrücken
- Praxisbezogene Gruppenarbeiten
- Optionaler Erwerb des Zertifikats DLG-Sensorikmanager® Junior Basic

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	100
Seminar	4	16
Praktikum		
Übung	4	16
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-160	MP-160 Sensorik II Sensory Analysis II	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft erstmals angeboten im SS 2018 Teilnehmerzahl: 120	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Sensorik I (MP-159)

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- wissen, wie sensorische Projekte im Unternehmen geführt werden;
- überblicken sensorische Schnellmethoden, die in der Praxis angewandt werden;
- können einschätzen, welche sensorische Tests zuhause (online) durchgeführt werden können;
- haben im Zuge des Probenmanagements die richtige Methodenwahl und Zielsetzung erlernt;
- kennen die statistische Auswertung zur Beurteilung der sensorischen Ergebnisse;
- haben spezifisches Wissen in den Bereichen der Textur, Aroma und Farbe von Lebensmitteln;
- überblicken, wie ein funktionierendes Panel in den Unternehmensalltag integriert wird.

Inhalte:

- Analytische Methoden: Vertiefung der Einsatz- und Anwendungsmöglichkeiten von Diskriminierenden (Unterschieds-) und Deskriptiven (Beschreibenden) Prüfungen inklusive sensorischer Schnellmethoden
- Hedonische Methoden: Vertiefung und weiterführende Einsatzmöglichkeiten von Beliebtheitstests (Akzeptanzprüfungen) und Präferenzprüfungen sowie Einsatz weiterer Methoden in der Verbraucherforschung (Interview, Fokusgruppen)
- Panelmanagement: Recruiting, Screening, Auswahl, Schulung, Motivation und Monitoring (DIN EN ISO 8586 Panelschulung)
- Spezialisierung: Methoden zur Textur-, Aroma- und Farbschulung
- Erlernen der Bedeutung, Entwicklung und Anwendung der sensorischen Sprache (sensorisches Fachvokabular) für aussagekräftige Produktbeschreibungen/-profilierungen und die anschließende Bewertung
- Praxisbezogene Gruppenarbeiten
- Optionaler Erwerb des Zertifikats „DLG-Sensorikmanager® Junior“.

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	100
Seminar	4	16
Praktikum		
Übung	4	16
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-173	MP-173 Nachhaltiger Konsum **Sustainable Consumption**	6 CP
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Verbraucherforschung, Kommunikation und Ernährungssoziologie erstmals angeboten im SS 2019 Teilnehmerzahl: 40	1.-4. Sem.;

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Versorgungs- und Verbrauchsforschung

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- haben selbständig die verschiedenen Aspekte der Nachhaltigkeit erarbeitet;
- haben relevantes Konsumentenverhalten im Kontext der Nachhaltigkeit identifiziert;
- können Probleme analysieren und Lösungsansätze entwickeln;
- reflektieren kritisch Strategien zur Verhaltensänderung und entwickeln Problemlösungsansätze.

Inhalte:
- Nachhaltigkeit (ökonomisch, ökologisch, sozial und kulturell) im Konsumbereich
- Einbeziehung des gesamten Konsumprozesses (Kauf, Nutzung, Entsorgung)
- Empirische Studien zur Identifizierung relevanten Konsumverhaltens
- Theorien zur Verhaltensänderung und empirische Anwendungen
- Verantwortung von Verbrauchern sowie anderer relevanter Akteure
- Eigene empirische Studie zum Verstehen und/oder Verändern von Verbraucher:innenverhalten

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	20	40
Seminar	40	80
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Hausarbeit (max. 5 Seiten) und schriftliche Ausarbeitung (Poster) mit Vortrag (5 min.)
- Bildung der Modulnote: Hausarbeit (75 %) und Poster mit Vortrag (25 %)
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung der Hausarbeit

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

MP-208-EN-DI	MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics	6 CP
	Concepts of Ecological Economics	
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2020	
	Teilnehmerzahl: 30	

Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Agrar-, Ernährungs- und Umweltpolitik

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil englisch digital, Master (1.-4.); Profil, Master (1.-4.); Profil GT, WW, Master (1.-4.); Profil englisch, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden

- kennen die ökologische Ökonomie und die politische Ökologie als analytische Konzepte zur Beurteilung von Herausforderungen bei der nachhaltigen Nutzung natürlicher Ressourcen in der Welt, insbesondere von Konflikten bei der Nutzung natürlicher Ressourcen zwischen verschiedenen Akteuren;
- verstehen den Unterschied zwischen neoklassischen Wirtschaftsmodellen, Umweltökonomie und ökologischer Ökonomie;
- können die Grundannahmen der ökologischen Ökonomie erklären;
- können Arbeitsbereiche identifizieren, in denen eine ökologische Ökonomie sinnvoll ist, und Fragen formulieren, die mit ökologisch orientierten Ansätzen beantwortet werden können;
- kennen mit Namen und Grundkonzept mehrere verschiedene Analysemethoden, die in der ökologischen Ökonomie eingesetzt werden;
- kennen sich mit einer Analysemethode aus und sind in der Lage, ihr Wissen an Kollegen weiterzugeben.

Inhalte:

- Einführung in die ökologische Ökonomie und Position im Vergleich zu anderen neoklassischen Ökonomien der natürlichen Ressourcen
- Kontext der Nutzung der ökologischen Ökonomie und Entwicklungsgeschichte: Konflikte bei der Nutzung natürlicher Ressourcen
- Grundannahmen der ökologischen Ökonomie
- Unterschiedliche Methoden und Ansätze in der ökologischen Wirtschaftsforschung
- Rolle der politischen Aspekte bei der Nutzung natürlicher Ressourcen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	20	40
Seminar	40	80
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:

- Prüfung: Vortrag (10-30 min.) mit schriftlicher Ausarbeitung (4-12 Seiten) und Hausarbeit (4-6 Seiten)
- Bildung der Modulnote: Vortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (40 %) und Hausarbeit (60 %)
- Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Englisch

MP-222-EN	MP-222-EN Introduction to International Trade	6 CP
	Introduction to International Trade	
Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2021	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	

Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester

Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Agrar-, Ernährungs- und Umweltpolitik

Verwendbar in folgenden Studiengängen: Profil GT, WW, Master (1.-4.); Profil, Master (1.-4.); Profil englisch, Master (1.-4.);

Teilnahmevoraussetzungen: Keine

Qualifikationsziele:
Die Studierenden
- verstehen die Bedeutung des internationalen Handels mit seinen verschiedenen Facetten für unsere Welt;
- verstehen die Triebkräfte, Mechanismen und Effekte des internationalen Handels;
- verstehen die Verteilungs- und Wohlfahrtseffekte von Handelspolitik;
- können Politiknachrichten mit ihrem Expertenwissen kritisch beurteilen.

Inhalte:
- die Weltwirtschaft: historische Entwicklungen und deskriptive Statistiken des internationalen Handels
- wichtige Exporteure, Importeure und Handelsgüter; die Rolle von Entwicklungsländern und Agrargütern
- grundlegende Modelle des internationalen Handels und graphische Handelspolitikanalyse
- ausländische Direktinvestitionen, technischer Fortschritt, Umwelteffekte, Ideen von erweiterten Handelsmodellen

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	48	72
Seminar		
Praktikum		
Übung	12	48
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: Keine

Modulprüfung:
- Prüfung: Klausur oder Bearbeitung von Aufgaben (4-8 Stück) oder mündliche Prüfung
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder Bearbeitung von Aufgaben (100 %) oder mündliche Prüfung (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder Bearbeitung von Aufgaben (4-8 Stück) oder mündliche Prüfung

Unterrichts- und Prüfungssprache: Englisch