

## Übersicht ECTS Prüfungsleistungen Getränketechnologie - PO 2023

<b>Pflichtmodule 1. Studienjahr (1. und 2. Semester)</b>		
0000 - Betriebswirtschaft	4 ECTS	
0000 - Chemie I	6 ECTS	
0000 - Chemie II	6 ECTS	
0000 - Grundlagen Marketing	4 ECTS	
0000 - Lebensmittel- und Weinrecht	5 ECTS	
0000 - Mathematik und Statistik	6 ECTS	
0000 - Physik und Elektrotechnik	6 ECTS	
0000 - Rohwarenkunde	6 ECTS	
0000 - Sensorik	3 ECTS	
0000 - Wasser	6 ECTS	Im 1. Studienjahr
0000 - Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen	4 ECTS	<b>= 56 ECTS</b>
<b>Pflichtmodule 2. Studienjahr (3. und 4. Semester)</b>		
0000 - Apparate und Maschinen	6 ECTS	
0000 - Brauerei	6 ECTS	
0000 - Erfrischungsgetränke	6 ECTS	
0000 - Fachfremdsprachen	6 ECTS	
0000 - Frucht- und Gemüsesäfte	6 ECTS	
0000 - Getränkechemie	6 ECTS	
0000 - Mikrobiologie	6 ECTS	
0000 - Oenologie	6 ECTS	Im 2. Studienjahr
0000 - Projekt Fruchtsaft	3 ECTS	<b>= 51 ECTS</b>
<b>Pflichtmodule 3. Studienjahr (5. und 6. Semester)</b>		
0000 - Alkoholische Getränke	6 ECTS	
0000 - Bachelor Thesis	12 ECTS	
0000 - Berufspraktisches Studium	12 ECTS	
0000 - Kolloquium zur Bachelor Thesis	3 ECTS	
0000 - Seminar für Getränketechnologie	5 ECTS	Im 3. Studienjahr
0000 - Verfahrenstechnik	3 ECTS	<b>= 41 ECTS</b>
<b>Für den Abschluss</b> zu erbringende Pflichtmodule:		<b>148 ECTS</b>
und zu erbringende Wahlpflicht-/Wahlmodule:		<b>32 ECTS</b>
		<b>= 180 ECTS</b>

**Für die Erstellung des Abschlusszeugnisses und die Gesamtberechnung beachten Sie bitte Ziffer 3.6. der Prüfungsordnung vom 07.02.2023.**

Um die für den Abschluss notwendigen **180 ECTS Credits** zu erreichen, müssen Sie aus nachfolgender Liste mindestens **32 ECTS Credits** an Wahlpflicht- und Wahlmodulen einbringen.

**Achtung:** Aus den **Wahlmodulen** können nur **max. 18 Credits** für die Gesamtnotenberechnung ausgewählt werden.

	Credits	Eingang in die Gesamtnote (180 Credits)	Zusätzliche Aufnahme ins Zeugnis (über 180 Credits)
<b>Wahlpflichtmodule</b>			
0000 Recht	6		
0000 Suchtprävention	2		
0000 Volkswirtschaftslehre	4		
0000 Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung	4		
0000 Berufspraktisches Studium Ausland	6		
0000 Investition, Finanzierung, Steuerlehre	4		
0000 Projekt Bier	3		
0000 Projekt Sektherstellung	3		
0000 Unternehmensführung	4		
0000 Weinbeurteilung	4		
0000 Weinchemie	6		
0000 Wein- und Getränkemarketing	4		
0000 Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe	3		
0000 Ausgewählte Kapitel der Chemie	2		
0000 Betriebstechnik	6		
0000 Biotechnologie	4		
0000 Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie	6		
0000 Füll- und Verpackungstechnik	6		
0000 Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor	3		
0000 Projekt Spirituosen	3		
0000 Qualitätsmanagement	3		
0000 Unternehmensplanspiel	6		
0000 Verfahrenstechnik Praktikum	3		
<b>Wahlmodule (max. 18 Credits)</b>			
0000 Economic, Agriculture and Consumer Politics	4		
0000 Projekt Neue Medien	3		
0000 Electronic Commerce	2		
0000 Große Exkursion	2		
0000 Konsumenten- und Marktforschung	6		
0000 Arbeits- und Berufspädagogik	3		
0000 Beratung und Kommunikation	6		
0000 Business Plan	6		
0000 Entrepreneurship	2		
0000 Grundlagen des Weintourismus	6		
0000 Projekt Strategische Planung	6		
0000			