

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 1
--	------------	----------------------	------

Gültig ab SoSe 2018

Inhaltsverzeichnis

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 2
--	------------	----------------------	------

Gültig ab SoSe 2018

M. Sc. Getränketechnologie

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 32 – Lebensmittellehre*

MK 53 - Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben*

MK 62 - Angewandte Statistik*

MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe*

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 3
--	------------	---------------	------

Gültig ab SoSe 2018

Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 4
--	------------	---------------	------

Gültig ab SoSe 2018

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 5
--	------------	---------------	------

Gültig ab SoSe 2018

GM 28 - Lebensmittelsicherheit		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Food Safety				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Getränketechnologie, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Bernd Lindemann				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die gesetzlichen und die privaten Regelwerke einschließlich Normen für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln, • wissen, wie die gesetzlichen Forderungen im Getränkebetrieb umzusetzen und branchentypisch zu bewerten sind, • können HACCP anwenden, • kennen die Grundlagen der Einführung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit im Unternehmen. 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • EU Verordnungen für Lebensmittel • ISO 22000 • IFS food • BRC 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	15		
	Seminar	30	15		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Modulprüfung	Hausaufgaben				
	Workload insgesamt	60	30	60	30
					180 / 6 CP
	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
Wiederholungsprüfung	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semetser		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 6
--	------------	---------------	------

Gültig ab SoSe 2018

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 7
--	------------	----------------------	------

Gültig ab SoSe 2018

M. Sc. Oenologie

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 36 – Umweltchemie*

MK 57 - Molecular Phytopathology*

MK 59 - Biochemie in der Pflanzenproduktion*

MK 62 - Angewandte Statistik*

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 8
--	------------	----------------------	------

Gültig ab SoSe 2018

Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 9
--	------------	---------------	------

Gültig ab SoSe 2018

GM 02 - Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie		3./4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Biotechnology an genetic engineering			
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Mikrobiologie & Biochemie			
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)			
Modulverantwortliche/r	Dr. Christian von Wallbrunn			
Teilnahmevoraussetzungen	keine			
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 			
Modulinhalte	<p>Vorlesung:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) 			
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung	Summe
	Vorlesung	30	30	
	Seminar			
	Praktikum			
	Übung	30	30	
	Exkursion			
Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	60	30	30
				180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Protokolle oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)		
	Bildung der Modulnote	Klausur (67 %), Protokolle (33 %)		
	Form der Ausgleichsprüfung			
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung		
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert			
Unterrichtssprache	deutsch			
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html			

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 10
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 04 - Verfahrensstrategien im Weinbau		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Processing strategies in viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> haben Kenntnisse über den Wasserhaushalt von Boden und Pflanze haben Kenntnisse über spezielle Anbausysteme, Methoden der Bestandsdiagnostik, Precision Management, Standortbewertung und Terroir 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren zur Steuerung von Bewässerungssystemen Verfahren zur Standortbewertung Bewertungsverfahren zur Qualitätsbeurteilung im Weinberg GIS, GPS, automatische Ertragserfassung, Kartierungsverfahren, Funktionsweise verschiedener Anbausysteme 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	25	35			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	25	35			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	50	70	30	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	deutsch					
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 11
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 06 - Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Eco-physiology and plant nutrition of grapes					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben theoretische Kenntnisse in öko- und ertragsphysiologischen Aspekten perennierender Kulturen • haben Kenntnisse über spezielle Aspekte der Ernährung von Reben • kennen Forschungsmethoden der Ökophysiologie und Ertragsphysiologie bei perennierenden Arten • kennen die Grundlagen der Stressphysiologie • haben Kenntnisse über die Source-Sink Verhältnisse 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung und Qualitätsbildung bei Reben • Physiologie der Inhaltsstoffbildung • Anwendung ökophysiologischer Meßmethoden • Physiologische Anpassungsreaktionen bei abiotischem Stress • Bedeutung von Source-Sink Reaktionen • Moderne Analysenverfahren zur Kultursteuerung • Einfluss Standortfaktoren auf das Gärverhalten von Mosten/Weinen • Einfluss Standortfaktoren auf das Alterungsverhalten von Weinen • Abhängigkeit der Inhaltsstoffe und Zusammensetzung des Weines von Standortfaktoren 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
		Vorlesung	30	30		
		Seminar	30	30		
		Praktikum				
		Übung				
		Exkursion				
		Hausaufgaben				
	Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		deutsch				
Homepage		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 12
--	------------	----------------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

M. Sc. Weinwirtschaft

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 01 - Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft*

MK 03 - Angewandte Ökonometrie*

MK 45 - Marktlehre für Fortgeschrittene*

MK 67 - Economic Development and World Agricultural Markets*

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 13
--	------------	----------------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 14
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 18 - Angewandte Weinmarktforschung		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Applied Wine Market Research				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Simone Loose				
Teilnahmevoraussetzungen	Angewandte Ökonometrie (MK 03) (empfohlen: Grundkenntnisse Marktforschung)				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können empirische Fragestellungen zu Weinmärkten mit ökonometrischen Modellen lösen, • können empirische Erhebungskonzepte für konkrete Fragestellungen entwerfen und umsetzen, • können erhobene Daten unter Anwendung ökonometrischer und / oder anderer statistischer Methoden auswerten und interpretieren, • können grundlegende Software für qualitative und quantitative Datenanalyse anwenden, • können Ergebnisse qualitativer und quantitativer Untersuchungen auswerten und Handlungsempfehlungen für die Getränkewirtschaft daraus ableiten, • können Ergebnisse geeignet visualisieren und für Branchenvertreter zur Umsetzung geeignet kommunizieren. 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitative und quantitative Methoden der Marktforschung • Entwicklung von Erhebungskonzepten bei Weinkonsumenten • Methoden der Stichprobenziehung • Statistische Auswertung mit verfügbarer Software • Anschauliche Darstellung der Ergebnisse und Interpretation (Visualisierung und Storytelling) • Erstellen eines Beitrages zur Veröffentlichung • Präsentation der Ergebnisse und Handlungsempfehlungen an Branchenvertreter 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (20%), Übung (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	18	18		
	Seminar	12	12		
	Praktikum				
	Übung	30			
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat mit Diskussion oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Referat (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	deutsch und englisch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 15
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 16
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 25 - Ausgewählte Weinmärkte der Welt		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Selected Wine Markets of the World					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Paola Corsinovi					
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse in Marktanalyse)					
Kompetenzziele	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> • analysieren die wichtigsten Weinerzeuger- und -Verbraucherländer und können hieraus Weinmärkte anhand von Kriterien abgrenzen • grenzen unterschiedliche Weinmarktentwicklungen voneinander ab, um diese empirisch analysieren 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Internationales Weinrecht im Vergleich t • Ursachenanalyse unterschiedlicher Weinmarktentwicklungen • Handelsstrukturen im internationalen Vergleich • Vergleich von Länder- und Unternehmensstrategien 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	30	15			
	Seminar	30	15			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion	24				
	Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat und mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Referat (30 %), mündliche Prüfung (70 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch					
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 17
--	------------	----------------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

Profilmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

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

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 18
--	------------	----------------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

Profilmodule des zweiten Studienjahrs (Geisenheim)

GM 07 - Ökologischer Weinbau		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Organic viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein-& Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Randolph Kauer					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • 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 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Exkursion (25%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
		Vorlesung	30	60		
		Seminar	15	30		
		Praktikum				
		Übung				
		Exkursion	15	30		
		Hausaufgaben				
	Workload insgesamt	60	120		180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur und Seminarvortrag oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (50 %), Seminarvortrag (50%)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 19
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 08 - Phytomedizin im Weinbau		3./4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Pest management in viticulture			
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Angewandte Biologie / Institut für Phytomedizin			
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)			
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Annette Reineke			
Teilnahmevoraussetzungen	Kenntnisse der Ursachen abiotischer und biotischer Schäden an Kulturpflanzen sowie den Grundlagen und der Durchführung von Pflanzenschutzmaßnahmen, wie sie z.B. in dem Modul „Phytomedizin“ des BSc Studiengangs „Weinbau & Oenologie“, Hochschule Geisenheim vermittelt werden.			
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die wichtigsten Prozesse, die bei der Besiedelung und Infektion der Rebe durch Phytopathogene bzw. herbivore Insekten eine Rolle spielen • sind in der Lage, die Zusammenhänge bei der Entstehung von Resistenzerscheinungen der Rebe gegenüber Schaderregern als Grundlage für spezifische Bekämpfungsmaßnahmen zu beurteilen • kennen spezielle Rebkrankheiten und Schädlinge der europäischen und außereuropäischen Weinbaugebiete und haben sich mit den dazugehörigen aktuellen Forschungsansätzen befasst • können Laboruntersuchungen zur Wirkungsweise von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger der Rebe durchführen 			
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse der Wechselwirkungen zwischen Pathogenen bzw. herbivoren Insekten und der Rebe (Wirtsfindung, Besiedelung, Infektion, Rolle von chemischen Signalstoffen, Abwehrmechanismen der Rebe, Resistenzerscheinungen) • Krankheiten und Schädlinge in europäischen und außereuropäischen Weinbaugebieten • Experimentelle Methoden zur Überprüfung der Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger an der Rebe • Seminar über aktuelle Forschungsthemen im Rebschutz 			
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (40%), Praktikum (30%)			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung	Summe
	Vorlesung	18	36	
	Seminar	24	48	
	Praktikum	18	36	
	Übung			
	Exkursion			
Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	120		180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Fachgespräch und Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung, Praktikumsprotokoll oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)		
	Bildung der Modulnote	Fachgespräch (60%), Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (40%)		
	Form der Ausgleichsprüfung			
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung		
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert			
Unterrichtssprache	Deutsch			
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-phytomedizin.html			

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 20
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 14 - Spezielle Rebenzüchtung, Rebenvermehrung und Sortenkunde		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung		Grapevinebreeding				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Angewandte Biologie / Institut für Rebenzüchtung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Ernst Rühl				
Teilnahmevoraussetzungen		keine				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben vertiefende Kenntnisse von Züchtungsmethoden der Rebe • haben Kenntnisse der Resistenzzüchtung bei Edelreis- und Unterlagssorten • haben Kenntnisse über Strategien der Klonenselektion in Deutschland und anderen Weinbauländern • kennen die Bedeutung genetischer Ressourcen und Möglichkeiten deren Erhaltung • haben Kenntnisse der Gesetzgebung im Sorten- und Pflanzgutrecht • haben vertiefende Kenntnisse von Veredlungs- und Vermehrungsmethoden • haben Kenntnisse über wichtige internationale Rebsorten, deren Aussehen, Eigenschaften, Standortansprüche und Verbreitung 				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren der Resistenzzüchtung und Klonenselektion • Verfahrenstechniken der Rebenvermehrung und –veredlung • in vitro-Vermehrungsverfahren und deren Anwendung in der Rebenzüchtung • Sorten- und pflanzgutrechtliche Bestimmungen • International wichtige Sorten, deren Aussehen, Eigenschaften, Standort ansprüche und Verbreitung 				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (50%), Übung (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		30	60		
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung		30	60		
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	120		180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		mündliche Prüfung (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-rebenzuechtung.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 21
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 15 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Personality Development and Time Management				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Robert Anton Göbel				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • lernen Methoden und Anwendungen sich persönlich selbst einzuschätzen und können Methoden des Selbstmanagements anzuwenden • lernen Methoden der Persönlichkeitsanalyse anwenden • können Methoden des Zeitmanagements und der Selbstorganisation anwenden • lernen von Methoden der kooperativen Mitarbeiterführung • entwickeln Ansätze zur Bildung und Führung von Teams • können Mitarbeitergespräche planen und durchführen • lernen die Übertragung persönlichen Zeitmanagements auf Teams 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Methoden des Zeitmanagements • Methoden der Persönlichkeitsanalyse • Methoden der Mitarbeiterführung • Grundlagen der Teamarbeit und Teamentwicklung 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Seminar (50%), Übung (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung				
	Seminar	30	60		
	Praktikum				
	Übung	30	60		
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat mit Diskussion oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Referat (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	18				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 22
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 17 - IT-Systeme in der Weinwirtschaft		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	IT Systems in Wine Business					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Schweickert					
Teilnahmevoraussetzungen	Keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL (insbesondere Kostenrechnung und Buchführung), IT und Weinrecht)					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> identifizieren die Anbieter und Lösungen der am Markt angebotenen Systeme für die Weinwirtschaft lernen die verschiedenen IT-Systeme für die Weinwirtschaft voneinander abzugrenzen bewerten Auswahlverfahren eines geeigneten IT-Systems, die vom Verwendungszweck abhängigen erstellen ein groben Lasten- und Pflichtenheft lernen den Migrations- und Implementierungsprozess bezüglich Tätigkeiten und Aufwände abzuschätzen schätzen die zukünftigen Anforderungen an IT-Systeme in der Weinwirtschaft ab führen grundlegende Buchungen in ausgewählten IT-Systemen durch und erklären die Hintergründe dazu. 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> Marktübersicht über die IT-Systeme für die Weinwirtschaft Darstellung der Unterschiede zwischen Vollintegrierten- und Inselsystemen Strukturen und Aufbau der Systeme sowie der einzelnen Module Beispielhafte Durchführung eines kompletten Auswahl- und Migrationsprozesses 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Übung (70%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	24	30			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	56	70			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	80	100			180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	mündliche Prüfung (100%)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch					
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/oekonomie.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 23
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 19 - Vertrieb und Logistik für Wein		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Sales and Logistics for Wine				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Simone Loose				
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse im Marketing, Spezielles Wein und Getränkemarketing)				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alternative Vertriebs- und Logistikstrategien und -konzepte erklären und bewerten • zukünftige Veränderungen im Weinvertrieb evaluieren, Handelsstrukturen analysieren • Preissetzungsstrategien für Multikanalvertrieb entwerfen • Vertriebscontrolling darstellen • Vertrieb und Logistik für Wein durchführen 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Vertriebskonzepte für Wein im internationalen Vergleich • Preissetzungsstrategien • Internationale Weinlogistik • Controllinginstrumente im Vertrieb • Category Management • Supply Chain Management • Efficient Consumer Response Management (ECR) 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (40%), Exkursion (30%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	18	36		
	Seminar	24	48		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	18	36		
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat und mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Referat (50 %), mündliche Prüfung (50 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 24
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 24 - Spezielle Getränkeanalytik		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Beverage Analysis				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkforschung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Dr. Bianca May				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> haben Kenntnisse über die Analytik primärer und sekundärer Inhaltsstoffe von Getränken kennen moderne Analyseverfahren und können sie bewerten 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> Automatisierte Messdatenerfassung und Laborinformationssysteme Chromatographische Analyseverfahren Spektroskopische Methoden Probenvorbereitungstechniken Analytik von sekundären Pflanzenstoffen Analytik von Aromastoffen 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenz- stunden	b Vor-/Nach- bereitung		Summe
	Vorlesung	30	90		
	Seminar	15	15		
	Praktikum	15	15		
	Übung				
	Exkursion				
	Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	120		180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	12				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 25
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 26 - Weine der Welt		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Wines of the world				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Oenologie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Monika Christmann				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, Reifenzustand und kommerziellen Wert internationaler Weine zu evaluieren und zu beschreiben • haben Kenntnisse über Produktionsbedingungen (Klima, Böden, Weingesetze, Strukturen, Märkte etc.) der Weinbaugebiete der Welt 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Internationale Rot- und Weißweinstile • Spezialweine (Süßweine, aufgespritzte Weine, Schaumweine, Spirituosen) • Produktionsbedingungen der wichtigsten Weinbauländer 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	60		
	Seminar	30	60		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur mit sensorischer Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur mit sensorischer Prüfung (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 26
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 30 - Getränkeentwicklung		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Beverage Design					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkforschung					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Claus-Dieter Patz					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse über die Wirkung und Anwendung von Getränkeinhaltsstoffen • verstehen die Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe untereinander • können ein Getränk nach einem Anforderungsprofil, von der Rohware bis Endprodukt, planen und praktisch umsetzen • kennen geeignete Technologien zum Herstellen und Abfüllen • können eine zweckbestimmte Verpackung wählen • können Getränke nach geltendem Recht deklarieren und ausloben • kennen Methoden zur Produktoptimierung und zur Sensorik 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe und deren Wechselwirkungen • Erstellung einer Rezeptur nach einem Anforderungsprofil • Optimierung von Rezepturen (z.B. Säure, Süße, Aroma) • Ausmischen von Rezepturen • Kontrolle der Qualität und der Rezeptur mit physikalisch, chemischen Methoden • Prüfmethode zum Bestimmen der Haltbarkeit • Sensorik 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (25%), Seminar (35%), Übung (40%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
		Vorlesung	15	15		
		Seminar	21	15		
		Praktikum				
		Übung	24			
		Exkursion				
		Hausaufgaben				
	Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Mündliche Prüfung und Projektarbeit oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Mündliche Prüfung (60 %), Projektarbeit (40 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Mündliche Prüfung, Projektarbeit oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		12				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 27
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 31 - Kaffee, Tee, Kakao		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Coffee, Tea, Cocoa				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Bernd Lindemann				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Anbaubedingungen für Kaffee, Tee, Kakao und wissen sie zu bewerten. • 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. • kennen die typischen Eigenschaften der Produkte und können geruchliche und geschmackliche Fehler erkennen und beschreiben. 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Agrarumfeld tropischer Nutzpflanzen • Verfahrenstechnik zum Transport, Lagern, Fermentieren, Rösten und Mahlen • Analytik und sensorische Beschreibung 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (75%), Übung (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	45	90		
	Seminar				
	Praktikum				
	Übung	15	30		
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	16				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 28
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 32 - Energie und Umwelt		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Energy and Environment				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement / Institut für Landtechnik / Landtechnik				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • 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 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (60%), Seminar (25%), Exkursion (15%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	36	72		
	Seminar	15	30		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	9	18		
	Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	120		180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute-ags/technik.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 29
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 33 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen		3./4. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Valorisation of Fruits and Vegetables				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränketechnologie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Frank Will				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> 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 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	30		
	Seminar	15	30		
	Praktikum	15	30		
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	90		30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	12				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 30
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 34 - Weiterführende BWL in der Weinwirtschaft		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Advanced Business Management in the Wine Industry					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Andreas Kurth					
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL (insbesondere Kostenrechnung sowie Investition & Finanzierung))					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Wirtschaftlichkeit von Investitionen in der Weinwirtschaft bestimmen und beurteilen • die Vorteilhaftigkeit alternativer Finanzierungsinstrumente bestimmen und beurteilen • eine Planungsrechnung für Unternehmen der Weinwirtschaft erstellen und analysieren • die wesentlichen Treiber für den Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft herausfinden und deren Auswirkungen einschätzen • den langfristigen Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft messen und beurteilen 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • weiterführende Investitionsrechenverfahren • Spezifische Finanzierungsinstrumente und -lösungen • Planungsrechnungen (Budgets, Mehrjahresplanungen) • Kosten- und Erlösstrukturen von Weingütern • Wertorientierte Unternehmensführung 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	30	15			
	Seminar	30	15			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Referat und mündliche oder schriftliche Prüfung (70 %) oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden siehe (SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Referat (30 %), mündliche oder schriftliche Prüfung (70 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20					
Unterrichtssprache	deutsch und englisch					
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html					

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 31
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 35 - Spezielle Oenologie		3./4. Sem.;		6 CP		
Englische Modulbezeichnung		Special aspects of enology				
FB / Institut / Professur		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Oenologie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Monika Christmann				
Teilnahmevoraussetzungen		keine				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> haben umfassend Kenntnis über die technischen und mikrobiologischen Abläufen ab dem Stadium der Traubenlese bis zur Flaschenfüllung der Weine planen in Zusammenführung dieser Kenntnisse die Verfahrensschritte der Weinbereitung setzen diese in qualitätsorientiert, auf den jeweiligen Weintyp individuell abgestimmt kontrolliert um verfügen umfassend über fachliche und sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Produktionsverfahren für Weiß- und Rotweinstile haben Kenntnisse über die Zusammensetzung und Steuerung mikrobieller Prozesse und Enzympräparaten in fermentativ bestimmten Stadien der Weinbereitung und deren Einfluss auf bedeutende Inhaltsstoffe des Weines sind in der Lage unter betriebsbedingten Rahmenbedingungen in verschiedenen Qualitätssegmenten bestmöglich konsumentenorientierte Produkte herzustellen. 				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> Anpassung der oenologischen Verfahren (Technologie und Mikrobiologie) an klimatisch bedingte Veränderung des Weinbau-Managements Gesichtspunkte einer nachhaltigen Weinproduktion Umfassende Gegenüberstellung: konventionelle, traditionelle, ökologische und biodynamische Weinherstellungsverfahren Anpassung der Weinproduktionsverfahren an sich verändernde Marktbedingungen und Konsumentenerwartungen. 				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (50%), Übung (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		30	30		
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung		30			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden siehe (SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch oder Englisch				
Homepage		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html				

Spezielle Ordnung der Studiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie Anlage 2: Modulbeschreibungen In der Fassung des 5. Beschlusses vom 24.01.2018	09.04.2018	7.36.09 Nr. 3	S. 32
--	------------	---------------	-------

Gültig ab SoSe 2018

GM 36 - Advanced Business			3./4. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Advanced Business				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke / Institut für Oenologie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Jon Hanf				
Teilnahmevoraussetzungen	none (recommended: Marketing Basics & Strategic Management)				
Kompetenzziele	The Students <ul style="list-style-type: none"> • know methods of strategic management and internationalization • are able to analyze firm and environmental conditions • are able to understand and analyze the wine market behavior • learn to develop marketing concepts 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Methods of strategic management (particularly Market based View and Resource based View) • analysis of firm and environment • methods of marketing management, marketing and communication concepts • consumer behavior and target group analysis • Wine cooperatives • Methods of Internationalization 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	30	15		
	Seminar	30	15		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
	Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Seminar paper and presentation or b) other examinations conducted by the teaching staff (see SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Seminar paper (70 %), Presentation (30 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Repeat of the seminar paper or repeat/revision of the examination as described in b).			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	English				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-oenologie.html				