



## **Modulhandbuch**

# **Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.)**

**Stand: 23.11.2023**

# Modulverzeichnis Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.)

## Basisstudium

### 1. Semester

<b>Pflichtmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Betriebswirtschaftslehre I	6	6	5
Logistik I	6	6	8
Mathematik und Statistik I	6	6	10
Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte	6	6	12
Warenkunde und Sensorik	6	6	14

### 2. Semester

<b>Pflichtmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Betriebswirtschaftslehre II	6	6	16
Grundlagen der Pflanzen- und Tierproduktion	6	6	18
Lebensmittelqualität und Sicherheit	4	4	21
Logistik II	4	4	24
Mathematik und Statistik II	6	6	26
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation	4	4	29

### 3. Semester

<b>Pflichtmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Digitalisierung	6	6	32
Fach- und Wirtschaftsenglisch <sup>1</sup>	4	6	34
Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	4	4	36
Grundlagen Marketing	4	4	38
Qualitätsmanagement und Standards	6	6	41
Recht	6	6	43
Supply Chain Management	6	6	45

<sup>1</sup> Modul geht über 3. und 4. Semester

## Basisstudium/Profilstudium

### 4. Semester

<b>Pflichtmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Handelsmanagement	4	4	47
Logistik der Frischprodukte	4	4	49
Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft	4	4	51
Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelrecht	5	6	53

<b>Wahlpflichtmodule (Profil)</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Lebensmittelproduktion und Logistik in Entwicklungsländern	5	6	55
Produktions- und Prozessmanagement	5	6	57
Marketingmanagement für Lebensmittel	4	6	59

## Profilstudium

### 5. Semester

<b>Pflichtmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Berufspraktisches Studium	1	12	61

<b>Wahlpflichtmodule (Profil)</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
IT-gestützte Supply Chain Optimierung und Steuerung	5	6	63
Nacherntephysiologie, Lagerung und Verpackungstechnologie	6	6	65
Organisation, Führung und Personal	4	6	68
Projekt	5	9	70

<b>Wahlmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Studium Generale		Max. 6	72
Arbeits- & Berufspädagogik	3	3	73
Beratungsmethodik	3	3	75
Business Simulation (in English)	3	3	77
E-Commerce (in English)	2	2	79
Fach- und Wirtschaftsfranzösisch <sup>2</sup>	6	6	80
Fachfremdsprache Italienisch <sup>2</sup>	6	6	81
Fachfremdsprache Spanisch <sup>2</sup>	6	6	82
Große Exkursion	3	3	83
Grundlagen der Fachfremdsprache Niederländisch	2	3	84

Investition & Finanzierung	4	6	85
Seminar Aktuelle Themen	2	3	87

<sup>2</sup> Modul geht über 5. und 6. Semester

## 6. Semester

<b>Pflichtmodul</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Bachelor-Kolloquium	1	3	88
Bachelor-Thesis	1	12	90

<b>Wahlmodule</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Seite</b>
Business Plan (in English)	3	3	91
Economic, Agricultural and Consumer Politics (in English)	4	4	92
World Wine Markets (in English)	4	4	94

## Anmerkungen

Maximale Teilnehmer in den Lehrveranstaltungen:

Lehrveranstaltungstyp	Anzahl
Vorlesung (V)	300
Seminaristischer Unterricht (SU)	35
Seminar (S)	15
Übung (Ü)	20
Praktikum (Pr)	15
Betreuung Projekt (BP)	8
Betreuung Bachelorthesis (BBA)	8

## Abkürzungen

Begriff	Abkürzung
Prüfungsleistung	PL
Studienleistung	SL

# Basisstudium

## 1. Semester

### Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>Betriebswirtschaftslehre I</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	1		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	2 SWS/30h	30h
	V Einführung in das Rechnungswesen	1 SWS/15h	15h
	Ü Übungen zur Betriebswirtschaftslehre (SL)	1 SWS/15h	15h
	S Management-Planspiel (SL)	2 SWS/30h	30h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke, Lehberger		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gegenstand und Methoden der Betriebswirtschaftslehre und Grundlagen des ökonomischen Handelns kennen</li> <li>- die volkswirtschaftliche, die betriebswirtschaftliche und die steuerliche Sicht des Betriebes kennen</li> <li>- die wesentlichen Strukturmerkmale der Wertschöpfungskette gartenbaulicher Produkte und (frischer) Lebensmittel kennen</li> <li>- die wesentlichen Einflussfaktoren auf die Entwicklung</li> </ul>		

	<p>Gartenbau-, Agrar- und Ernährungssektors kennen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung der Unternehmensrechtsformen kennen und beurteilen können</li> <li>- über Grundkenntnisse von Rechtsgeschäften verfügen</li> <li>- über Grundkenntnisse der Standortlehre verfügen</li> </ul> <p><u>Einführung in das Rechnungswesen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung des externen und internen Rechnungswesens für die Unternehmensführung darstellen</li> <li>- die Technik der doppelten Buchführung verstehen und anwenden</li> <li>- Grundlagen der Kostentheorie und die gängigen Methoden und Verfahren der Kosten- und Leistungsrechnung beschreiben</li> <li>- Voll- und Teilkostenrechnungen durchführen und unterscheiden</li> <li>- Möglichkeiten der Implementierung von Kostenrechnungssystemen in Betrieben ableiten können</li> <li>- Grundannahmen von Kalkulationsverfahren kennen und beurteilen können</li> </ul> <p><u>Management-Planspiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundständige Unternehmensprozesse benennen und in den Gesamtzusammenhang der Unternehmung einordnen</li> <li>- Die unterschiedlichen Einflussfaktoren, die auf Unternehmen einwirken analysieren</li> <li>- Wesentliche Zusammenhänge zwischen organisationsinternen und –externen Entscheidungen erkennen</li> <li>- Die Ursachen des Unternehmenserfolgs z verstehen</li> <li>- Unternehmerische Entscheidungen und deren Folgen abschätzen</li> <li>- Ihre entwickelte unternehmensorientierte Problemlösefähigkeit artikulieren</li> <li>- Ihre kommunikative Kompetenz in Teams bewusst einzusetzen</li> <li>- Ein Bewusstsein für unterschiedliche Rollen in Teams und den daraus entstehenden Anforderungen an effektive Teamarbeit entwickeln</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die Methoden und Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre</li> <li>- Der Betrieb aus volkswirtschaftlicher, aus betriebswirtschaftlicher und aus steuerlicher Sicht</li> <li>- Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Gartenbau-, Agrar- und Ernährungssektors</li> <li>- Strukturmerkmale und Entwicklung des Gartenbau-, Agrar- und Ernährungssektors</li> <li>- Grundlagen des Rechtssystems, Vertragsrecht und Unternehmensrechtsformen</li> <li>- Grundlagen der Standortlehre</li> </ul>

	<p><u>Einführung in das Rechnungswesen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des internen und externen Rechnungswesens</li> <li>- Grundlagen der Buchführung</li> <li>- Kosten- und Leistungsrechnung</li> <li>- Voll- und Teilkostenrechnung</li> </ul> <p><u>Management-Planspiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Management eines Unternehmens durch Studierende</li> <li>- Zusammenhänge ausgewählter Unternehmensbereiche: Produktion, Logistik, Marketing, Marktforschung, Beschaffung, Finanzierung und Investition</li> <li>- Vermittlung, Vertiefung und praxisorientierte Anwendung von betriebswirtschaftlichem Fach- und Methodenwissen</li> <li>- Abhängigkeit der Unternehmensentscheidungen von Konkurrenten und Marktsituation</li> <li>- Abhängigkeit von Unternehmensentscheidungen der gesellschaftlichen Teilsysteme wie Recht und Politik</li> </ul>
<p>Studien- /Prüfungsleistungen:</p>	<p>Studienleistungen (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Übungen zur Betriebswirtschaftslehre: Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</li> <li>- Management-Planspiel: Anwesenheit in 75% der Termine</li> </ul> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
<p>Medienformen:</p>	<p>Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP, Unternehmensplanspielsoftware</p>
<p>Literatur:</p>	<p>Bahn Müller, H., et al. "Gartenbauliche Betriebslehre, Produktionsgartenbau Dienstleistungsgartenbau, 6." Aufl., Stuttgart (2011).</p> <p>Odening, Martin, and Wolfgang Bokelmann. Agrarmanagement: Landwirtschaft, Gartenbau; 58 Tabellen. Ulmer, 2000.</p> <p>Mußhoff, Oliver, and Norbert Hirschauer. "Modernes Agrarmanagement." Betriebswirtschaftliche Analyse-und Planungsverfahren (2016).</p> <p>Reymann, Detlev. Kostenrechnung und Anbauplanung für den Produktions-und Dienstleistungsgartenbau. Reymann, 2010.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Logistik I</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	1. Semester		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Logistik: Grundprinzipien und Planungsproblem	3 SWS/ 45 h	45 h
	Ü Übung zu Grundlagen der Logistik (SL)	3 SWS/ 45 h	45 h
	Summe	6 SWS/ 90 h	90 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel, Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verstehen die Grundprinzipien und Planungsfragen der Logistik Management.</li> <li>- lernen die Planungsfragen der Logistik zu systematisieren,</li> <li>- lernen Basismethoden des Logistikmanagements kennen und wenden diese auf ausgewählte Planungsfragen an,</li> <li>- erlangen die Fähigkeit, Analyse- und Entscheidungssituationen in der betrieblichen Praxis einzuordnen und zu diskutieren.</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Begriffliche Grundlagen der Logistik</li> <li>- Gestaltungsprinzipien der Logistik</li> <li>- Einführung in die Logistikplanung</li> <li>- Grundlagen der logistischen Projektplanung</li> <li>- Grundlagen der Distributionslogistik <ul style="list-style-type: none"> <li>o Standortplanung</li> <li>o Transportplanung</li> <li>o Rundreiseplanung</li> </ul> </li> <li>- Grundlagen der Materialbedarfs- und Bestellmengenplanung <ul style="list-style-type: none"> <li>o Materialbedarfsplanung</li> <li>o Bestellmengenplanung</li> </ul> </li> </ul>		

Studien- /Prüfungsleistungen:	Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben. Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 90 Minuten)
Medienformen:	Studienbegleitende Foliensätze und Literatur, Gruppenarbeit, Exkursionen
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pfohl, Logistiksysteme, 8. Auflage, Springer: Heidelberg, 2010.</li> <li>- Ihde und Janz, Gestaltungsprinzipien der Logistik, in: WISU, 29(3), S. 332-341, 2000.</li> <li>- Günther und Tempelmeier, Produktion und Logistik, 12. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2016.</li> <li>- Günther und Tempelmeier, Übungsbuch Produktion und Logistik, 9. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2017.</li> </ul> Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.

Modulbezeichnung:	<b>Mathematik und Statistik I</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	1		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Mathematik	2 SWS / 30 h	30 h
	Ü Übungen zur Mathematik	1 SWS / 15 h	15 h
	V Statistik	2 SWS / 30 h	30 h
	Ü Übungen zur Statistik	1 SWS / 15 h	15 h
	Summe	6 SWS / 90 h	90 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Velten		
Dozent(in):	Velten		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Mathematik:</p> <p>Die Studierenden verfügen über ein grundlegendes Verständnis, Rechenmethoden bei wirtschaftswissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Fragestellungen anzuwenden.</p> <p>Nach der Teilnahme sind die Studierenden in der Lage, Szenarien aus Lebensmittellogistik und -management mit Hilfe von mathematischen Modellen zu beschreiben und zu analysieren.</p> <p>Sie können das erworbene mathematische Fachwissen einsetzen, um ein Verständnis für wirtschaftswissenschaftliche und naturwissenschaftliche Prozesse entwickeln zu können.</p> <p>Statistik:</p>		

	<p>Die Studierenden sind nach erfolgreichem Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Fragestellung aus Lebensmittellogistik und -management, einer Problembeschreibung und eines Datensatzes eine geeignete statistische Methode auszuwählen.</li> <li>- Verfahren der beschreibenden und schließenden Statistik eigenständig auf gegebene Datensätze anzuwenden.</li> <li>- aus Ergebnissen der statistischen Verfahren Aussagen zu den zugrundeliegenden wirtschaftswissenschaftlichen Fragestellungen abzuleiten.</li> <li>- für gegebene Problembeschreibungen oder Datensätze die Eignung statistischer Verfahren und die Vollständigkeit der notwendigen Angaben kritisch zu beurteilen.</li> <li>- verschiedener Optionen in der statistischen Auswertung zu diskutieren, zu verstehen, zu erläutern und anzuwenden.</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Mathematik:</u></p> <p>Gleichungen, Optimierung, Lineare Algebra, Differential- und Integralrechnung, mathematische Software</p> <p><u>Statistik:</u></p> <p>Deskriptive Statistik, Wahrscheinlichkeitsrechnung, Induktive Statistik, Statistiksoftware</p>
Studien- /Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)
Medienformen:	Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sydsaeter, Hammond, Strom, Carvajal, Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler: Basiswissen mit Praxisbezug, 5. Auflage, Pearson Studium, 2018</li> <li>- M. Günther, K. Velten, Mathematische Modellbildung und Simulation, Wiley-VHC, 2014.</li> </ul> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Volkswirtschaftslehre	4SWS/60h	60 h
	S Lebensmittelmärkte (SL)	2SWS/30h	30 h
	Summe	6SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Lehberger		
Dozent(in):	Loose, Lehberger		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.): Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Volkswirtschaftslehre</u> einen Einblick in das ökonomische Denken haben</li> <li>- die Grundlagen der Volkswirtschaftslehre kennen</li> <li>- die Zusammenhänge volkswirtschaftlicher Ziele und Zielsysteme kennen</li> <li>- die Beziehungen zwischen volkswirtschaftlichen Rahmenbedingungen und den wirtschaftlichen kennen</li> </ul> <p><u>Lebensmittelmärkte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die deutschen Lebensmittelmärkte charakterisieren können</li> <li>- die zentralen Konsum- und Produktionsländer von (unverarbeiteten) Lebensmitteln benennen können</li> <li>- mögliche soziale Folgen der Internationalisierung von Lebensmittelmärkten erläutern können</li> <li>- die zentralen Gründe und Folgen der globalen Umstrukturierung von Agrarsystemen verstehen</li> <li>- die Grundzüge der EU-Agrarpolitik verstehen</li> <li>- Folgen der Instrumente der EU-Außenhandelspolitik</li> </ul>		

	bewerten können
Inhalt:	<u>VWL</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettbewerbstheorie</li> <li>- Grundlagen Mikroökonomie</li> <li>- Grundlagen der Makroökonomie</li> <li>- Faktormärkte und Einkommensverteilung</li> <li>- Produktionsfaktoren, Produktionstheorie, Kostentheorie</li> <li>Theorie der Preisbildung</li> <li>- Grundlagen der Wirtschaftspolitik</li> <li>- Grundlagen der Agrar- und Weinwirtschaftspolitik</li> </ul> <u>Lebensmittelmärkte</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die deutschen Lebensmittelmärkte (Produktion, Konsum, Handel, Absatzkanäle)</li> <li>- Internationale Lebensmittelmärkte</li> <li>- Globale Umstrukturierung der Agrarsysteme</li> <li>- EU-Agrarpolitik und -handel</li> <li>- Instrumente der Außenhandelspolitik</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbild, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Bofinger, P.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre.</p> <p>Mankiw, G.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre.</p> <p>Koester, U.: Grundzüge der landw. Marktlehre.</p> <p>Veröffentlichungen von Statistikbehörden.</p> <p>Jeweils die neusten Auflagen.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Warenkunde und Sensorik</b>		
Modulniveau:	Bachelor –Basisstudium		
Studiensemester:	1		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Inhaltsstoffe und Grundlagen der Warenkunde tierischer Produkte	3 SWS/45h	45h
	V Warenkunde pflanzlicher Produkte	2 SWS/30h	30h
	Ü Grundlagen der Sensorik (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Schmidt, Kreyenschmidt, Niet, Jung, Schüßler		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefte Kenntnisse über nationale und internationale Produkte sowie zum Sortiment der wichtigsten Rohwarengruppen haben</li> <li>- die wichtigsten Gruppen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln kennen</li> <li>- wichtige wirtschaftliche Kennzahlen der pflanzlichen und tierischen Lebensmittel benennen</li> <li>- Grundkenntnisse über Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln besitzen</li> <li>- Qualitätskriterien von unterschiedlichen Lebensmitteln wiedergeben</li> <li>- warengruppenspezifische Merkmale und deren sensorische Eigenschaften analysieren und bewerten</li> <li>- über Grundkenntnisse der sensorischen Beurteilung von</li> </ul>		

	<p>Lebensmitteln verfügen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fortgeschrittene Kenntnisse im Themenfeld Geschmack/Aroma haben</li> <li>- Rohwaren beurteilen können im Hinblick auf die Anforderungen bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung</li> <li>- Die Verbindung zwischen Rohwaren und Endprodukten analysieren und beurteilen</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelchemische Grundlagen (Chemischer Aufbau und Eigenschaften von Eiweiß, Kohlenhydraten, Lipiden und pflanzlichen Sekundärstoffen, Vitaminen, Mineralstoffen)</li> <li>- Warengruppen</li> <li>- Inhaltsstoffliche Zusammensetzung und ernährungsphysiologische Bedeutung</li> <li>- Qualitätsanforderungen</li> <li>- Sortenspezifische Produktmerkmale pflanzlicher Produkte</li> <li>- Tierrassenspezifische Produktmerkmale</li> <li>- Wirtschaftliche Bedeutung (v.a. Produktions- und Verbrauchszahlen)</li> </ul> <p>Behandelt werden:</p> <p>Lebensmittel tierischer Herkunft: Milch, Käse und andere Molkereiprodukte, Eier und Eierprodukte, Fleisch und Wurstwaren, Fisch und Fischerzeugnisse, Honig, tierische Fette</p> <p>Lebensmittel pflanzlicher Herkunft: Getreide, Hülsenfrüchte, pflanzliche Speisefette und Speiseöle, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Nüsse, Pilze, Gewürze, Kräuter, Zucker, Kaffee, Tee, Kakao, alkoholische Getränke (Bier, Wein, Spirituosen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in sensorische Analysen</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen.</p> <p>Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
Medienformen:	<p>Präsenzstudium, Vortrag, Tafelbild, elektronische Präsentations- und Lehrtechniken, praktische Übungen</p>
Literatur:	<p>Rimbach, G., Möhring, J., und Ebersdorfer, H.F.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.</p>

## 2. Semester

### Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>Betriebswirtschaftslehre II</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Externes Rechnungswesen und Controlling	2 SWS/30h	30h
	V Strategisches Management	2 SWS/30h	30h
	Ü Fallstudien und Übungen zur Betriebswirtschaft des Lebensmittelsektors (SL)	2 SWS/30h	30h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Externes Rechnungswesen und Controlling</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Funktionsweise eines Jahresabschlusses ausführen</li> <li>- Internationale Aspekte der Rechnungslegung darlegen</li> <li>- Elemente eines Jahresabschlusses (GuV, Bilanz) erstellen</li> <li>- Die Bedeutung des Controllings herausstellen</li> <li>- Wesentliche Kennzahlen zur Erfolgsanalyse berechnen und analysieren</li> <li>- Den Erfolg eines Unternehmens im Kennzahlenvergleich beurteilen</li> <li>- Grundzüge des Steuersystems ausführen und Schlüsse für die Besteuerung eines Unternehmens ableiten</li> </ul>		

	<p><u>Strategisches Management</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedeutung und Inhalt einer Unternehmensstrategie herausstellen</li> <li>- Instrumente der strategischen Analyse und Planung anwenden und die Ergebnisse analysieren</li> <li>- Strategische Konzepte entwerfen und kritisch bewerten</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Externes Rechnungswesen und Controlling</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des externen Rechnungswesens</li> <li>- Bilanzierung und Jahresabschluss</li> <li>- Exkurs internationale Rechnungslegungsvorschriften (IFRS)</li> <li>- Theorien und Begrifflichkeiten des Controllings</li> <li>- Controllingaufgaben und Controllinginstrumente</li> <li>- Kennzahlen und Kennzahlenvergleich</li> <li>- Grundlagen des Steuersystems</li> <li>- Unternehmensrelevante Steuern</li> </ul> <p><u>Strategisches Management</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des strategischen Managements</li> <li>- Markt- und Unternehmensanalyse</li> <li>- Strategiekonzeption</li> </ul> <p><u>Fallstudien und Übungen zur Betriebswirtschaft des Lebensmittelsektors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anwendung von Instrumenten des Rechnungswesens, Controllings und strategischen Managements in Fallstudien aus dem Agrar-, Ernährungs- und Lebensmittelsektor</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Bahn Müller, H., et al. "Gartenbauliche Betriebslehre, Produktionsgartenbau Dienstleistungsgartenbau, 6." Aufl., Stuttgart (2011).</p> <p>Erdmann, Georg, und Michael Krupp. Betriebswirtschaftslehre. Pearson, 2018.</p> <p>Odening, Martin, und Wolfgang Bokelmann. Agrarmanagement: Landwirtschaft, Gartenbau; 58 Tabellen. Ulmer, 2000.</p> <p>Mußhoff, Oliver, und Norbert Hirschauer. "Modernes Agrarmanagement." Betriebswirtschaftliche Analyse- und Planungsverfahren (2016).</p> <p>Reymann, Detlev. Kostenrechnung und Anbauplanung für den Produktions- und Dienstleistungsgartenbau. Reymann, 2010.</p> <p>Straub, Thomas. Einführung in die allgemeine Betriebswirtschaftslehre. Pearson, 2015.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Grundlagen der Pflanzen- und Tierproduktion</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Grundlagen Pflanzenproduktion	3 SWS/45h	45h
	V Grundlagen der Tierproduktion	3 SWS/45h	45h
	Summe	6 SWS/90h	6 SWS/90h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Adler, Braun, Kleber, Kunz,, Neuhoff, Kreyenschmidt, Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.): Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Grundlagen Pflanzenproduktion</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Vielfalt der Obst-, Gemüse und Zierpflanzenproduktion verstehen</li> <li>- Kenntnisse der ökophysiologischen und biologischen Grundlagen der Pflanzenproduktion haben</li> <li>- Grundkenntnisse über Pflanzenkrankheiten und Pflanzenschutzmittel haben</li> <li>- Über allgemeine Kenntnisse zu Anbau-, Ernte- und Nachernteverfahren wichtiger gärtnerischer und landwirtschaftlicher Kulturen verfügen</li> <li>- Wichtige gesetzliche Rahmenbedingungen bei der Pflanzenproduktion erläutern können</li> <li>- Verständnis für wichtige Produktions- und Steuerungsfaktoren gewinnen und Anhand von Modellkulturen intensive und extensive Produktionsverfahren beschreiben können</li> <li>- Unterschiedliche Produktionsverfahren ökonomisch und ökologische bewerten können</li> </ul> <p><u>Grundlagen der Tierproduktion</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Grundlegenden Abläufe in der Tierhaltung sowie unterschiedliche Haltungsverfahren verstehen</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktionsabläufe in den wichtigsten Tierhaltungssystemen darlegen können</li> <li>- Grundlagen des Tierwohls, des präventiven Gesundheitsmanagements und der Tierhygiene erläutern können</li> <li>- Einflussfaktoren auf Leistungsparameter in der Tierzucht, -haltung beschreiben und bewerten können</li> <li>- Einflussgrößen der Primärproduktion auf die Qualität und Sicherheit von Tieren stammenden Lebensmitteln beurteilen und bewerten können</li> <li>- Gesetzliche Grundlagen bei Tiertransporten erörtern können</li> <li>- Verschiedene Produktionsverfahren im gesellschaftlichen und ökologischen Kontext diskutieren können</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Grundlagen Pflanzenproduktion</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anbauverfahren für wichtige gärtnerische und landwirtschaftliche Kulturpflanzen im Freiland und Gewächshaus</li> <li>- Intensivproduktion und Extensivproduktion</li> <li>- Komponenten, Strategien und technische Einrichtungen zur Kultursteuerung</li> <li>- Obst und Gemüse: Standort, Klima, ökophysiologische Ansprüche</li> <li>- Erzeugungsstrukturen und Absatzformen, Qualitätsbeeinflussende Maßnahmen</li> <li>- Methoden der Ernte und Nacherntebehandlung, ökologische und ökonomische Standortfaktoren,</li> <li>- Gesetze, Qualitätsstandards und -sicherung, Aspekte der Vermarktung</li> </ul> <p><u>Produktionssysteme der Nutztierhaltung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomie und Physiologie der Nutztierhaltung</li> <li>- Produktionssysteme der Nutztierhaltung: Milchvieh-, Rinder-, Geflügel-, Schweine, kleine Wiederkäuer, Fischzucht</li> <li>- Haltungsformen, Abläufe und Funktionsbereiche der wichtigsten Betriebszweige der Tierproduktion</li> <li>- Einflussfaktoren der Primärproduktion auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln: Fütterung, Haltung, Rasse, Zoonosen, Medikamente, Transport</li> <li>- Wechselwirkungen der Nutztierhaltung mit Gesellschaft und Umwelt</li> <li>- Gesetzliche Rahmenbedingungen bei Tiertransporten</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbild, Exkursion
Literatur:	Krug H., Liebig H.-P. und Stützel H. Gemüseproduktion.  Parey, Berlin Wonneberger, C. und Keller, F. Gemüsebau.

	<p>Büchele (Hrsg.) Luca's Anleitung zum Obstbau.</p> <p>Keppel, H., Pieber, K., Weiss, J. OBSTBAU - Biologisch und integriert.</p> <p>Hoy S., gauly M., Krieter J. Nutztierhaltung und –hygiene.</p> <p>Damme K. &amp; Hildebrand R. A. Legehennenhaltung und Eierproduktion.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.</p>
--	--

Modulbezeichnung:	<b>Lebensmittelqualität und Sicherheit</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Grundlagen der Lebensmittelsicherheit und Hygiene	2 SWS/3 0h	30h
	V Grundlagen der Lebensmittelqualität	1 SWS/15h	15h
	P Mikrobiologie und Hygiene (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	4 SWS/60h	4 SWS/60h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Kreyenschmidt, Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.): Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biologische, chemische und physikalische Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen, kennen</li> <li>- Grundlagen der Betriebs-, Prozess- und Personalhygiene darlegen</li> <li>- Einflussfaktoren auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln entlang der Supply Chain beschreiben und bewerten</li> <li>- Wichtige Qualitäts- und Sicherheitsparameter für unterschiedliche Lebensmittel auf Basis der Produktfaktoren ableiten</li> <li>- die Funktion, die Eigenschaften und die Bedeutung von Lebensmittelrelevanten Mikroorganismen und Viren darlegen</li> <li>- mikrobiologische Wachstumskinetiken beschreiben und Einflussparameter auf das Wachstum von Mikroorganismen erläutern</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungs- und Desinfektionsmethoden in Hinblick auf unterschiedliche Anwendungsgebiete vergleichen und bewerten</li> </ul> <p><u>Praktikum</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrobiologische und sterile Arbeitstechniken beherrschen und sorgfältig anwenden</li> <li>- Keimgehalte von Mikroorganismen in unterschiedlichen Lebensmitteln bestimmen</li> <li>- Methoden zur Bestimmung des Hygienestatus von Oberflächen und der Luft kennen</li> <li>- Experimente dokumentieren, auswerten und präsentieren</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chemische, mikrobiologische, biochemische und physikalische Qualitäts- und Sicherheitsparameter</li> <li>- Einflussfaktoren auf die Lebensmittelqualität und -sicherheit: tier-, produkt-, prozess-, umweltspezifische Faktoren</li> <li>- Aufbau, Funktion und Vermehrung von Mikroorganismen</li> <li>- Übertragungswege von Mikroorganismen und Einflussfaktoren auf die Wachstumsrate</li> <li>- Bedeutung von Mikroorganismen in unterschiedlichen Lebensmitteln</li> <li>- Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte;</li> <li>- Reinigung, Desinfektion, Sterilisation,</li> <li>- Bauliche Anforderungen an Betriebsstätten</li> <li>- Verankerung von Lebensmittelqualität und Sicherheit im europäischen und nationalen Lebensmittelrecht</li> </ul> <p><u>Praktikum:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sterile Arbeitstechniken</li> <li>- Kultivierung von Mikroorganismen</li> <li>- strukturelle Eigenschaften von Bakterien</li> <li>- Lebendkeimzahlbestimmungen</li> <li>- Bestimmung von Keimzahlen in unterschiedlichen Lebensmitteln</li> <li>- Untersuchungen zum Einfluss unterschiedlicher Parameter auf das Wachstum von Mikroorganismen</li> <li>- Bestimmung von Oberflächen- und Luftkeimzahl</li> <li>- Wirksamkeitsprüfung von R&amp;D Maßnahmen und Antibiotika</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten) oder Klausur (Dauer: 90 Minuten). Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbild
Literatur:	<p>Krämer: Lebensmittelmikrobiologie</p> <p>Keweloh: Mikroorganismen in Lebensmitteln: Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene</p>

	Weitere Literatur wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.
--	---

Modulbezeichnung:	<b>Logistik II</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Logistik: Bestands- und Transportmanagement	2 SWS/ 30 h	30 h
	Ü Übungen zum Bestands- und Transportmanagement (SL)	2 SWS/ 30 h	30 h
	Summe	4 SWS/ 60 h	60 h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Abgeschlossene Module: - Logistik I - Mathematik und Statistik I		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden - erfassen die aktuellen Methoden der Logistikplanung im Bereich der Bestände und Transporte. - lernen die relevanten Aspekte des Bestands- und Transportmanagements kennen und diskutieren diese, - erarbeiten sich einen praxisorientierten Einblick in die operativen Prozesse im Bestands- und Transportmanagement, - erlangen die Fähigkeit, das erlernte Wissen im Zuge von Analyse- und Entscheidungssituationen in der betrieblichen Praxis umzusetzen.		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Bestellmengenplanung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestellmengenplanung bei Mengenrabatt</li> <li>- Bestellmengenplanung mit Lagerrestriktion</li> <li>- Bestellmengenplanung für Produktgruppen</li> </ul> </li> <li>- Grundlagen des Bestandsmanagements <ul style="list-style-type: none"> <li>- Losgrößenbestände</li> <li>- Systembestände</li> <li>- Sicherheitsbestände</li> <li>- Lagerkennwerte und Servicegrade</li> </ul> </li> <li>- Lagerhaltungspolitiken</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Transportplanung</li> <li>- Problem des kürzesten Weges</li> <li>- Packprobleme</li> <li>- Tourenplanung</li> <li>- Grundlagen der operativen Transportlogistik</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 90 Minuten)</p>
Medienformen:	Studienbegleitende Foliensätze und Literatur, Gruppenarbeit, Exkursionen
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempelmeier, Bestandsmanagement in Supply Chains, 5. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2015</li> <li>- Günther und Tempelmeier, Produktion und Logistik, 12. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2016.</li> <li>- Günther und Tempelmeier, Übungsbuch Produktion und Logistik, 9. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2017.</li> <li>- Vahrenkamp: Quantitative Logistik für das Supply Chain Management, Oldenbourg: München, 2003.</li> <li>- Domschke und Scholl: Logistik: Rundreisen und Touren, 5. Aufl., Oldenbourg: München, 2010.</li> </ul> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung	<b>Mathematik und Statistik II</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Mathematik	2 SWS / 30 h	30 h
	Ü Übungen zur Mathematik	1 SWS / 15 h	15 h
	V Statistik	2 SWS / 30 h	30 h
	Ü Übungen zur Statistik	1 SWS / 15 h	15 h
	Summe	6 SWS / 90 h	90 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Velten		
Dozent(in):	Velten		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	- Abgeschlossene Module: Mathematik und Statistik I		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Mathematik:</p> <p>Die Studierenden verfügen über ein vertieftes Verständnis, mathematische Methoden bei wirtschaftswissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Fragestellungen anzuwenden.</p> <p>Nach der Teilnahme sind sie in der Lage, Fragestellungen aus Lebensmittellogistik und -management mit Hilfe von angemessenen mathematischen Modellen zu beschreiben und zu analysieren.</p> <p>Sie können das erworbene mathematische Fachwissen einsetzen, um ein vertieftes Verständnis für wirtschaftswissenschaftliche und naturwissenschaftliche Prozesse entwickeln zu können.</p> <p>Statistik:</p>		

	<p>Die Studierenden sind nach erfolgreichem Abschluss des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-bei komplexen Fragestellung aus Lebensmittellogistik und -management, einer Problembeschreibung und eines Datensatzes eine geeignete statistische Methode auszuwählen.</li> <li>-Verfahren der beschreibenden und schließenden Statistik eigenständig auf gegebene, umfangreiche Datensätze anzuwenden.</li> <li>-aus Ergebnissen der statistischen Verfahren sinnvolle Aussagen zu den wesentlichen wirtschaftswissenschaftlichen Fragestellungen abzuleiten.</li> <li>-für gegebene Problembeschreibungen oder Datensätze die Eignung statistischer Verfahren und die Vollständigkeit der notwendigen Angaben kritisch zu beurteilen.</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Mathematik:</u></p> <p>Einführung vertiefter mathematischer Methoden anhand wirtschaftswissenschaftlicher Anwendungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vertiefung multivariate Differenzial- und Integralrechnung</li> <li>- Multivariate Optimierung</li> <li>- Optimierung unter Nebenbedingungen (Lagrange Optimierung)</li> <li>- Intervallsuchverfahren</li> <li>- mathematische Modellbildung</li> </ul> <p><u>Statistik:</u></p> <p>Vertiefte Methoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- der deskriptiven Statistik (hochdimensionale Daten, Machine learning)</li> <li>- von Versuchsanlagen und deren Auswertung (Randomisierung, Blockbildung, hierarchische Randomisierungsstrukturen, Auswertung mittels linearer Modelle)</li> <li>- statistischer Testverfahren (multivariate Statistik, multiples Testen und Mehrgruppenvergleiche, generalisierte und gemischt linear Modelle)</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)
Medienformen:	Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte
Literatur:	- Sydsaeter, Hammond, Strom, Carvajal, Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler: Basiswissen mit Praxisbezug,

	<p>5. Auflage, Pearson Studium, 2018 - M. Günther, K. Velten, Mathematische Modellbildung und Simulation, Wiley-VHC, 2014.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>
--	---

Modulbezeichnung:	<b>Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	2		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Wissenschaftliches Arbeiten	1,5 SWS/22,5h	22,5h
	Ü IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen (E-LEARNING) (SL)	1,5 SWS/22,5h	22,5h
	Ü Schlüsselqualifikationen (SL)	1 SWS/ 15h	15h
	Summe	4 SWS/ 60h	60h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Franßen		
Dozent(in):	Franßen, Kreyenschmidt, Lehberger, Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Wissenschaftliches Arbeiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens kennen</li> <li>- Methodenkenntnisse und Befähigung zum wissenschaftlichen Arbeiten aufweisen</li> <li>- mit der Problematik des Plagiarismus vertraut sein</li> <li>- selbständig wissenschaftliche Literatur zu einem vorgegebenen Thema in Fachdatenbanken etc. recherchieren</li> <li>- die Regeln wissenschaftlichen Zitierens beherrschen und anwenden</li> <li>- Grundlagen der Versuchsplanung, -aufbaus, -auswertung und Dokumentation anwenden</li> <li>- befähigt sein, wissenschaftliche Texte zu erarbeiten und kritisch zu bewerten</li> </ul>		

	<p><u>IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen (E-LEARNING)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umfangreiche Ausarbeitungen mit Textverarbeitungsprogrammen erstellen und verwalten</li> <li>- Grundlagen und weiterführende Möglichkeiten der Tabellenkalkulation kennen und anwenden</li> <li>- Große Datengrundlagen mit Hilfe von Funktionen und Darstellungstools analysieren</li> <li>- Präsentationen mit Hilfe von Präsentationstools erstellen</li> </ul> <p><u>Schlüsselqualifikationen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung von Lernen und Kommunikation für das alltägliche Handeln und Erfolg im Studienverlauf erkennen</li> <li>- Lerntechniken und Zeitmanagementtechniken für das Studium anwenden</li> <li>- befähigt sein, Handlungsempfehlungen aus den unterschiedlichen Formen von Lerntypen für das eigene Lernen zu ziehen</li> <li>- eigenes individuelles Studienziel entwickeln</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Wissenschaftliches Arbeiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze guter wissenschaftlicher Praxis</li> <li>- Literaturrecherche</li> <li>- Lesetechniken</li> <li>- Aufbau, Struktur und Gestaltung wissenschaftlicher Texte</li> <li>- Zitieren wissenschaftlicher Arbeiten</li> <li>- Zitieren und Belegen von Aussagen im Text</li> <li>- Literaturverzeichnisse</li> <li>- Einführung in zentrale Methoden wissenschaftlichen Denkens (z.B. Induktion, Deduktion, Hermeneutik) und wissenschaftlicher Grundpositionen</li> <li>- Grundlagen experimentellen Arbeitens</li> <li>- Wissenschaftliche Texte schreiben</li> <li>- gute Laborpraxis</li> </ul> <p><u>IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen (E-LEARNING)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Textverarbeitung: Formatierung von Schrift, Absatz und Seiten, Anwendung von Inhalts-, Abbildungs-, Tabellen- und Quellenverzeichnissen, komplexer Seitennummerierung</li> <li>- Seriendruck, Dokumentenkontrolle und Publishing</li> <li>- Grundlagen der Dateiverwaltung</li> <li>- Tabellenkalkulation: arithmetische und logische Operationen, relative und absolute Bezüge, Funktionen, Datenauswertung</li> <li>- Präsentationstechnik: Anwendung und Anpassung von Folienvorlagen und Mastern gestalten, Animationen zielgerichtet einsetzen, Grundlagen der Präsentationstechnik und Informationsstrukturierung</li> </ul> <p><u>Schlüsselqualifikationen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lernen und Gedächtnis</li> <li>- Lerntechniken</li> <li>- Motivation und Persönlichkeit</li> <li>- Selbstorganisation und Selbstreflexion</li> <li>- Zeitmanagement</li> <li>- Grundlagen der Kommunikation und Teamarbeit</li> </ul>

	- Arbeiten in Gruppen
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistungen (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</li> <li>- Schlüsselqualifikationen: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</li> </ul> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer 90 Minuten), mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP, E-Learning
Literatur:	<p>Frank und Stary: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens: Eine praktische Anleitung.</p> <p>Balzert, Schröder und Schäfer: Wissenschaftliches Arbeiten: Wissenschaft, Quellen, Artefakte, Organisation, Präsentation.</p> <p>Heesen: Wissenschaftliches Arbeiten: Vorlagen und Techniken für das Bachelor-, Master-, und Promotionsstudium.</p> <p>Theisen: Wissenschaftliches Arbeiten: Erfolgreich bei Bachelor- und Masterarbeit. Plagiatfrei zum Erfolg.</p> <p>Jeweils die neusten Auflagen.</p>

### 3. Semester

#### Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>Digitalisierung</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	3		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Grundlagen der IT Systeme und Datenanalyse	4 SWS/ 60 h	60 h
	Ü ERP Systeme in der Praxis (SL)	2 SWS/ 30 h	30 h
	Summe	6 SWS/ 90 h	90 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Kramer, Franßen, Obermair		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verstehen was Rechner leisten und wie Informationen dargestellt, gespeichert und übertragen werden</li> <li>- haben ein Grundverständnis über Aufbau und Arbeitsweise eines Rechensystems (Hard- und Software)</li> <li>- haben ein Grundverständnis von digitaler Kommunikation und Internet</li> <li>- sind sensibilisiert für die Aspekte der Informationssicherheit und den Umgang mit personenbezogenen und vertraulichen Daten.</li> <li>- können die Grundlagen von IT-Systeme in Unternehmen, des E-Business und des Geschäftsprozessmanagements skizzieren</li> <li>- verstehen wie Datenbanken funktionieren und wenden Analysemethoden an.</li> </ul> <p>Nach Abschluss des Kurses verfügen die Studierenden über ein umfangreiches, theoretisches und praktisches Wissen über einzelne Elemente von ERP-Systemen. Sie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- können die technischen Aspekte, den organisatorischen</li> </ul>		

	<p>Aufbau und die Integration einer Vielzahl von Geschäftsprozessen und Funktionsbereichen beschreiben,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verstehen die Funktionsweise von ERP Systemen,</li> <li>- wenden die erlernten Kenntnisse praktisch an.</li> </ul>
Inhalt:	<p>Grundlagen der IT Systeme und Datenanalyse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Darstellung, Speicherung und Verarbeitung von Informationen</li> <li>- Grundlagen digitaler Kommunikation und Internet - Hard- und Softwaregrundlagen, Betriebssysteme</li> <li>- Informationssicherheit und Datenschutz</li> <li>- Grundlagen betriebswirtschaftlicher IT Systeme</li> <li>- Grundlagen des E-Business und der Digital Economy</li> <li>- Geschäftsprozessmanagement und ERP Systeme</li> <li>- Datenbanken und Datenanalyse</li> </ul> <p>ERP Systeme in der Praxis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Überblick über Enterprise Resource Planning Systeme</li> <li>- Fallstudien zu den Funktionsbereichen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einkauf</li> <li>- Bestandsführung</li> <li>- Lagerverwaltung</li> <li>- Inventur</li> <li>- Produktionssteuerung</li> <li>- Vertrieb und Transport</li> <li>- Projektmanagement</li> </ul> </li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 90 Minuten)</p>
Medienformen:	<p>Elektronische Lehrmedien, ERP Anwendungssoftware, studienbegleitende Foliensätze</p>
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gumm, Sommer, Einführung in die Informatik, Oldenbourg, De Gruyter Studium, 2013.</li> <li>- Ernst, Schmidt, Beneken, Grundkurs Informatik: Grundlagen und Konzepte für die erfolgreiche IT-Praxis, Gabler, Betriebswirt.-Vlg, 2016</li> <li>- Heuer, Saake, Sattler, Datenbanken - Konzepte und Sprachen, 6. Auflage, Mitp-Verlag: Bonn, 2018</li> <li>- Schütte und Vering, Erfolgreiche Geschäftsprozesse durch moderne Warenwirtschaftssysteme. Springer: Berlin, Heidelberg, 2011.</li> <li>- Hertel, Zentes, Schramm-Klein, Supply-Chain-Management und Warenwirtschaftssysteme im Handel. Springer: Berlin, Heidelberg, 2011.</li> </ul> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Fach- und Wirtschaftsenglisch</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	3-4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Fach- und Wirtschaftsenglisch	2 SWS/30h	90h
	Ü Fach- und Wirtschaftsenglisch (SL)	2 SWS/30h	30h
	Summe	4 SWS/60h	120h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Gledhill-Schmidt		
Dozent(in):	Taylor		
Sprache:	Englisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse in Englisch		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschäftsentenglisch in der beruflichen Praxis anwenden</li> <li>- Fachenglisch in der beruflichen Praxis anwenden</li> <li>- Ihre Sprachfertigkeit so verbessern, dass sie ein englischsprachiges Auslandssemester erfolgreich absolvieren</li> <li>- Diskussionen in englischer Sprache führen</li> <li>- Sich in englischen Gesprächen mit Muttersprachlern und Nicht-Muttersprachlern sicher fühlen</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diskussion berufsbezogener Themen in Partner- und Gruppenarbeit</li> <li>- Intensives Textstudium mit authentischen Quellen</li> <li>- Wiederholung ausgewählter grammatischer Strukturen</li> <li>- Definieren von berufsrelevanten Fachbegriffen</li> </ul> <p>The course offers practice in the reading, speaking, listening and writing skills necessary for coping successfully in an international business environment where English is the main language of communication. It also refreshes useful grammatical structures and introduces a wide range of business-related vocabulary,</p>		

	<p>while technical vocabulary will be developed through the use of relevant texts.</p> <p>Students will also have the opportunity to practice their English presentation skills!</p>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Benotete Studienleistung (1/3 der Modulnote): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Business English</p> <p>Jeweils neueste Auflagen. Dozent/in gibt weitere Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	3		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Lebensmittelverarbeitung und Gerätetechnik	3SWS/45h	45h
	Ü Verfahren der Lebensmittelverarbeitung (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	4 SWS/60h	4 SWS/60h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Kreyenschmidt		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Lebensmittelqualität und Sicherheit		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wichtige mechanische und thermische Verarbeitungsverfahren und Prozesstechniken für die Herstellung von Lebensmittel kennen</li> <li>- Grundlegende Verfahren zur Konservierung und Haltbarmachung von Lebensmitteln wiedergeben</li> <li>- Bedeutung von Mikroorganismen und Enzymen bei der Lebensmittelverarbeitung erläutern</li> <li>- die Wirkung relevanter Zusatzstoffe kennen</li> <li>- den Einfluss der Lebensmittelverarbeitung auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln beurteilen</li> <li>- Funktionsprinzip von Geräten bei der Lebensmittelverarbeitung erklären</li> <li>- Grundprinzipien der Kontrolle von Prozessparametern verständlich darlegen</li> <li>- verfahrenstechnische Versuche experimentell durchführen, interpretieren und diskutieren</li> <li>- die Bedeutung relevanter Lebensmittelverarbeitungsprozesse für die Value Chain beurteilen und bewerten</li> </ul>		

Inhalt:	<p>thermische, mechanische, chemische und biochemische Grundprozesse der Lebensmittelverarbeitung;  traditionelle und neue Prozesse zur Haltbarmachung von Lebensmitteln  Verfahrenstechnische Grundlagen und die jeweilige Geräatechnik: Trocknung, Agglomerieren, Granulieren, Extrusion, Homogenisieren, Emulgieren und Schäumen, Pasteurisierung, Sterilisieren, Kühlen und Gefrieren  Steuerung von Prozessparametern  Aufbau und Funktionsprinzip relevanter Verarbeitungsgeräte  Durchführung, Protokollierung, Auswertung und Bewertung von Versuchen in der Lebensmittelverarbeitung</p>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen.  Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten), Klausur (Dauer: 90 Minuten) oder Ausarbeitung.  Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbild, praktische Übungen, Exkursion
Literatur:	<p>Heiss: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung</p> <p>Schuchmann und Schuchmann:  Lebensmittelverfahrenstechnik: Rohstoffe, Prozesse, Produkte</p> <p>Tscheuschner: Grundzüge der Lebensmitteltechnik</p>

Modulbezeichnung:	<b>Grundlagen Marketing</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Pflichtmodul		
Studiensemester:	3		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Grundlagen und operatives Marketing	1,5 SWS/22,5h	15h
	V Grundlagen Konsumentenverhalten und Marktforschung	1,5 SWS/22,5h	15h
	Ü Marketingplanung (SL)	0,5 SWS/7,5h	22,5h
	Ü Markt- und Verbraucherforschung (SL)	0,5 SWS/7,5h	7,5h
	Summe	4 SWS/60h	60h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Grundlagen und operatives Marketing</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Grundlagen der Marketingtheorie benennen</li> <li>- Die grundlegenden Marktinstrumente erläutern</li> <li>- Ein Marketingkonzept für ausgewählte Frischprodukte und andere Lebensmittel konzipieren</li> <li>- Marketingmaßnahmen der Lebensmittelwirtschaft analysieren</li> </ul> <p><u>Grundlagen Konsumentenverhalten und Marktforschung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die psychischen und sozialen Bestimmungsfaktoren des Verbraucherverhaltens und deren Anwendung auf Konsumgüter, insbesondere (frische) Lebensmittel verstehen</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlegende Instrumente der Markt- und Betriebsinformationsgewinnung erläutern</li> <li>- Marktforschungsprojekte konzipieren</li> <li>- Die unterschiedlichen Methoden und Instrumente bewerten</li> <li>- Unterschiedliche Methoden und Instrumente auswählen, um eine Problemstellung zu lösen</li> <li>- Ihren Informationsbedarf gegenüber zuständigen Marktforschungsinstituten oder -abteilungen verständlich artikulieren</li> <li>- Für eine Problemstellung das passende statistische Testverfahren auswählen</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Grundlagen und operatives Marketing</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlegende Instrumente des Marketings</li> <li>- Marketingmix</li> <li>- Marketingplanung und -strategien</li> <li>- Sektorales Marketing: B2B-Marketing, B2C-Marketing, Service-Marketing, Non-Profit-Marketing</li> <li>- Online-Marketing</li> <li>- Interkulturelles Marketing</li> <li>- Marketing-Controlling</li> <li>- Innovationsmanagement</li> </ul> <p><u>Grundlagen Konsumentenverhalten und Marktforschung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des Konsumentenverhaltens</li> <li>- Grundlagen der Marktforschung</li> <li>- Ziele (Trends, Chancen, Risiken)</li> <li>- Zentrale Erkenntnisbereiche (Marktposition, Kundenzufriedenheit, -loyalität etc.)</li> <li>- Gütekriterien (Objektivität, Reliabilität, Repräsentativität)</li> <li>- Ablauf und Phasen eines Marktforschungsprojekts</li> <li>- Instrumente der Marktforschung: Quantitative und qualitative Methoden</li> <li>- Der Planungsprozess eines Marktforschungsprojekts</li> <li>- Ziele und Aufbau von Marktforschungsexperimenten</li> <li>- Datengewinnung: Primär- und Sekundärforschung, Stichprobenauswahl, Datenerhebungsmethoden und -qualität</li> <li>- Datenaufbereitung</li> <li>- Datenanalyse</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung oder Anwesenheit in 75% der Termine. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Benotete Studienleistung (1/4 der Modulnote): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP

Literatur:	<p>Bruhn, Manfred. Marketing: Grundlagen für Studium und Praxis. Springer-Verlag, 2013.</p> <p>Berekoven, Ludwig, Werner Eckert, und Peter Ellenrieder. Marktforschung: methodische Grundlagen und praktische Anwendung. Springer-Verlag, 2009.</p> <p>Kuß, Alfred, und Michael Kleinaltenkamp. "Marktforschung." Marketing-Einführung. Springer Gabler, Wiesbaden, 2013. 93-114.</p> <p>Solomon, Michael. Konsumentenverhalten. Pearson-Verlag, 2016.</p>
------------	--

Modulbezeichnung:	<b>Qualitätsmanagement und Standards</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	3		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Grundlagen des Qualitätsmanagements	3 SWS/45h	45h
	Ü Qualitätsmanagement Übung (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	4 SWS/60h	60h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Kreyenschmidt		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -Management (B.Sc.): Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Lebensmittelqualität und Sicherheit, Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden sind in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundbegriffe des Qualitätsmanagements (QM), der Auditierung und Zertifizierung fachgerecht anzuwenden</li> <li>- die Inhalte, die Ziele, Struktur und Anwendungsbereiche relevanter QM Normen/Standards zu beschreiben</li> <li>- rechtliche Regelungen sowie die wichtigen Organisationen und Akteure im QM Bereich wiederzugeben</li> <li>- unterschiedliche Methoden und Werkzeuge des QM, deren Auswahl und Anwendungen sowie die Grundlagen der statistischen Prozesskontrolle und Anforderungen an Prüfmittel anzuwenden</li> <li>- die Relevanz systematischer qualitätsorientierter Betrachtungen aus Sicht unterschiedlicher Akteure und Kunden zu definieren</li> <li>- die Bedeutung von Lieferantenauswahl und -management zu erklären</li> <li>- Grundgedanken zu KVP und TQM in den betrieblichen Alltag einzubringen</li> <li>- Inhalte von relevanten QM Normen/Standards selbstständig auf Fallbeispiele in unterschiedlichen Stufen einer Wertschöpfungskette anzuwenden</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eigenverantwortlich und selbstständig das Erlernte in den Kontext von QM-Ansätzen zu setzen und in der Praxis anzuwenden</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- geschichtliche Entwicklung des Qualitätswesens</li> <li>- Grundlagen des QM und QM-Systeme (Begriffe, Ziele, Konzepte)</li> <li>- Arbeiten mit gängigen Normen und Regelwerken, u.a. DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22 000, IFS, BRC, Global-Gap</li> <li>- Rechtliche Forderungen im Kontext von QM</li> <li>- Zertifizierung, Auditierung im Unternehmen</li> <li>- Ausgewählte Methoden, Techniken und Werkzeuge des QMs</li> <li>- Anforderungen an Prüfmittel,- methoden, Prüfpläne und Dokumentation</li> <li>- Prozessbeschreibungen und Monitoring</li> <li>- Statistische Prozesskontrolle</li> <li>- Qualitätsmanagement in Wertschöpfungsketten (Kunden-Lieferanten Beziehungen, Lieferantenbewertung, Rückverfolgbarkeit)</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine, Referate/Präsentationen oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten) oder Klausur (Dauer: 90 Minuten) Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbilder
Literatur:	<p>Petersen, Nüssel et al.: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft,</p> <p>Pöchtrager, S.: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft,</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Recht</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Pflichtmodul		
Studiensemester:	3		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Recht	2 SWS/30h	30h
	V Unternehmensrecht	4 SWS/60h	60h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Diemer-De Schepper		
Dozent(in):	Diemer-De Schepper		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Recht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die wesentlichen Bestimmungen des Rechts und deren Bedeutung für die Tätigkeit als Entscheidungsträger in Betrieben der Wein- und Getränkewirtschaft kennen</li> </ul> <p><u>Unternehmensrecht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- das System der deutschen Besteuerung kennen</li> <li>- über einen Überblick über die steuerlichen Rahmenbedingungen in den Staaten der EU und den USA verfügen</li> <li>- über branchenspezifische Kenntnisse in Fragen der Besteuerung und des Steuerrechts von Unternehmen verschiedener Rechtsformen verfügen</li> <li>- einen Überblick über die für Unternehmen relevanten Rechtsgrundlagen, die grundlegenden Rechtsmethoden und ihre Anwendung haben</li> <li>- die rechtlichen Rahmenbedingungen des branchenspezifischen nationalen und internationalen Wirtschaftsverkehrs kennen</li> </ul>		

Inhalt:	<p><u>Recht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in das Deutsche Rechtssystem, Rechtsgrundlagen und Ihre Anwendungsgebiete,</li> <li>- Grundlagen des Wirtschaftsrechts und des Steuerrechts</li> </ul> <p><u>Unternehmensrecht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des Steuerrechts; Begriff, Abgrenzung und Zweck der Steuern</li> <li>- Zusammenhang von Steuerrecht, Finanzwirtschaft und betriebswirtschaftlicher Steuerlehre</li> <li>- Beteiligte und Systematik der Besteuerung</li> <li>- Steuerarten und Besteuerungsverfahren</li> <li>- Internationales Steuerrecht</li> <li>- Einkunftsarten und Grundlagen der Einkommensermittlung</li> <li>- Unternehmensbesteuerung nach Rechtsform</li> <li>- Grundlagen des Wirtschaftsrechts</li> <li>- Immaterialgüterrecht; Recht des internationalen Wirtschaftsverkehrs</li> <li>- Wettbewerbs- und Kartellrecht</li> <li>- Vertragsrecht und Vertragsgestaltung</li> <li>- Arbeitsrecht und Arbeitsvertragsrecht</li> <li>- Ehe- und Erbschaftsrecht</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	Beck Texte: BGB, HGB

Modulbezeichnung:	<b>Supply Chain Management</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	3		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Supply Chain Management	3 SWS/ 45 h	75 h
	Ü Übungen zum Supply Chain Management (SL)	3 SWS/ 45 h	15 h
	Summe	6 SWS/ 90 h	90 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel, Wörner		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Abgeschlossene Module: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Logistik I</li> <li>- Logistik II</li> </ul>		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Können die Grundlagen, Entscheidungen und Zusammenhänge im Supply Chain Management praxisorientiert skizzieren.</li> <li>- erlernen die Fähigkeit die Einflüsse und Konsequenzen von Entscheidungen im Supply Chain Management zu verstehen und zu reflektieren.</li> <li>- üben sich in der Fähigkeit zur anwendungsorientierten Präsentation von selbstständig erarbeiteten Inhalten.</li> </ul> <p>Ein Schwerpunkt der Kompetenzvermittlung bildet die Arbeit in überfachlichen Teams.</p>		
Inhalt:	<p>Das Modul beinhaltet eine innovative Kombination aus der Vermittlung theoretischen Hintergrundwissens und der praktischen Anwendung und Erfahrung mithilfe einer Unternehmenssimulation. Im Einzelnen werden behandelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen und Entscheidungsbereiche des Supply Chain Managements</li> <li>- Zulieferermanagement</li> <li>- Nachfragemanagement</li> <li>- Kapazitäts- und Produktionsmanagement</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestandsmanagement und Planung</li> <li>- Supply Chain Mapping und Komponentencharakteristika</li> <li>- Supply Chain Strategie</li> <li>- Stellschrauben und KPI's auf strategischer und taktischer Ebene</li> <li>- Externe Kooperationen</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Benotete Studienleistung (1/3): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 60 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Studienbegleitende Foliensätze und Literatur, webbasierte Supply Chain Unternehmenssimulation und Lernumgebung, Gruppenarbeit, Exkursion
Literatur:	<p>Chopra und Meindl, Supply Chain Management, Pearson Deutschland, 5. Auflage, 2014.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

## Basisstudium/Profilstudium

### 4. Semester

#### Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>Handelsmanagement</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Handelsmanagement	2 SWS/ 30 h	30 h
	Ü Übung zum Handelsmanagement (SL)	2 SWS/ 30 h	30 h
	Summe	60 h	60 h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel, Sternbeck		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung des Handels und die verschiedenen Handelsformate und Geschäftsmodelle kennen,</li> <li>- die Funktionsbereiche und Herausforderungen des Handelsmanagements verstehen.</li> </ul> <p>Sie lernen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkzeuge für die Kernkompetenzen im Handelsmanagement anzuwenden und praktische Fragestellungen zu diskutieren,</li> <li>- Strukturen, Planungsprobleme und Handlungsfelder in der Handelslogistik zu benennen und einzuordnen,</li> <li>- die Besonderheiten des Lebensmittel- und Omni-Channel-Handels zu reflektieren.</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des Handelsmanagements</li> <li>- Kompetenzen und Ziele im Handelsmanagement</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kernkompetenzen im Handelsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>o Strategiekompetenz</li> <li>o Kundenkompetenz</li> <li>o Verkaufskompetenz</li> <li>o Logistikkompetenz</li> <li>o Beschaffungskompetenz</li> </ul> </li> <li>- Omni-Channel Handel</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 90 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Foliensätze, Exkursionen
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rudolph, Modernes Handelsmanagement, 3. Auflage Schäffer Poeschel Verlag: Stuttgart, 2013.</li> <li>- Kuhn und Sternbeck, Logistik im Lebensmitteleinzelhandel, KU Eichstätt-Ingolstadt: Ingolstadt, 2011.</li> <li>- Kuhn, Hübner, Holzapfel, Logistik im Multi-Channel-Handel, KU Eichstätt-Ingolstadt: Ingolstadt, 2013.</li> </ul> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Logistik der Frischprodukte</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Frischproduktlogistik: Logistikplanung und Kühlkettenmanagement	2 SWS/ 30 h	30 h
	Ü Übung zur Frischproduktlogistik (SL)	2 SWS/ 30 h	30 h
	Summe	4 SWS/ 60 h	60 h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel, Kreyenschmidt		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Abgeschlossene Module: - Logistik I - Logistik II		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden sind in der Lage  - die Anforderungen von pflanzlichen und tierischen Frischprodukten im Hinblick auf die Logistikkette zu reflektieren - die besonderen Charakteristika von Frischprodukten in der Logistikplanung zu berücksichtigen - Lösungsansätze zur Optimierung des Kühlkettenmanagements in nationalen und internationalen Supply Chains zu entwickeln - Ihre vertieften Kenntnisse der Frischel Logistik auf Fallstudien anzuwenden - Risikoindikatoren in der Frischel Logistik zu erkennen - die bisherigen Logistikkompetenzen im Studienverlauf mit diesem Modul zu kombinieren.		
Inhalt:	- Grundlagen der Logistikplanung für Frischprodukte - Netzwerkgestaltung und Distributionskonzepte für Frischprodukte - Prognoseverfahren zur Nachfrageplanung - Bedarfsplanung nach der Newsvendor-Logistik - Besonderheiten und Probleme der Logistik von pflanzlichen		

	<p>und tierischen Frischprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktionsplanung und -steuerung der Logistik von pflanzlichen und tierischen Frischprodukten</li> <li>- Grundlagen des Kühlkettenmanagements</li> <li>- Spezielle Technologien und Prozesse in der Frischelogsistik</li> <li>- Temperaturüberwachung in nationalen und internationalen Supply Chains</li> <li>- Modelle und zur Vorhersage der Produktqualität und -sicherheit</li> <li>- Logistische Abläufe in nationalen und internationalen Supply Chains</li> <li>- Risikomanagement in der Frischelogsistik</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 90 Minuten), mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Foliensätze, Exkursionen
Literatur:	<p>Kuhn und Sternbeck, Logistik im Lebensmitteleinzelhandel, KU Eichstätt-Ingolstadt: Ingolstadt, 2011.</p> <p>Tempelmeier, Bestandsmanagement in Supply Chains, 5. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2015</p> <p>Günther und Tempelmeier, Produktion und Logistik, 12. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2016.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Ressourcenökonomie und Ökobilanzierung	2 SWS/ 30h	30h
	V Nachhaltige Unternehmensführung und Corporate Social Responsibility	2 SWS/ 30h	30h
	Summe	4 SWS/ 60h	60h
Arbeitsaufwand:	120 h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Lehberger		
Dozent(in):	Lehberger, Wagner		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Basisstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <p><u>Ressourcenökonomie und Ökobilanzierung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indikatoren und Kennzahlen wie z.B. den CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Tonnen-km, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck oder die Global Warming Potential Kennzahlen interpretieren und benutzen können</li> <li>- den Nachhaltigkeitsdiskurs und die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Logistik im Kontext der Herausforderungen des Klimawandels nachvollziehen können.</li> <li>- Umweltgüter charakterisieren können</li> <li>- die zentralen Allokationsprobleme verstehen</li> <li>- Möglichkeiten der Internalisierung von externen Effekten kennen</li> </ul> <p><u>Nachhaltige Unternehmensführung und Corporate Social Responsibility</u></p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- die zentralen CSR Managementansätze kennen</li> <li>- einen Überblick über die Strategien zur nachhaltige Unternehmensführung haben</li> <li>- die Bedeutung und die Möglichkeiten zur Steigerung der ökonomischen, ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit verstehen</li> <li>- die besonderen Herausforderungen der CSR und der Nachhaltigkeit in KMUs und in der Lebensmittellogistik kennen</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Ressourcenökonomie und Ökobilanzierung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indikatoren und Kennzahlen der Ökobilanzierung bzw. der Treibhausgas-Potentiale</li> <li>- Grundlagen der Umweltökonomie</li> <li>- Charakterisierung von Umweltgütern</li> <li>- Allokationsproblem in der Marktwirtschaft: Effizienz, externe Effekte, öffentliche Güter</li> <li>- Internalisierung von externen Effekten</li> </ul> <p><u>Nachhaltige Unternehmensführung und Corporate Social Responsibility</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CSR Managementansätze</li> <li>- CSR in KMUs und in der Lebensmittellogistik</li> <li>- Nachhaltigkeit bei Werten und Führung</li> <li>- Nachhaltigkeit in Beschaffung und Produktion</li> <li>- Nachhaltigkeit im Marketing und Personalmanagement</li> <li>- Nachhaltigkeit in der Unternehmensumwelt</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten).
Medienformen:	Präsenzstudium, elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Wiesmeth, H. : Umweltökonomie. Theorie und Praxis im Gleichgewicht, Springer.</p> <p>Schneider, A., Schmidpeter, R. (Hrsg.). Corporate Social Responsibility: Verantwortungsvolle Unternehmensführung in Theorie und Praxis, Springer-Gabler.</p> <p>Tokarski, K.O., Schellinger, J., Berchtold, P. (Hrsg.): Nachhaltige Unternehmensführung, Springer-Gabler.</p> <p>Wittenbrink, P.: Green Logistics: Konzept, aktuelle Entwicklungen und Handlungsfelder zur Emissionsreduktion im Transportbereich (essentials), Taschenbuch, Springer-Gabler.</p> <p>Jeweils die neusten Auflagen.  Weitere Literatur wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelrecht</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Basisstudium		
Studiensemester:	4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Analytik	3 SWS/45h	45h
	V Lebensmittelrecht	2 SWS/30h	30h
	P Praktikum (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Diemer. Kreyenschmidt, Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.): Pflichtmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelqualität und Sicherheit		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls <u>Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Analytik, Praktikum</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Über umfassende Kenntnisse über die Herstellungsprozesse von unterschiedlichen Lebensmitteln verfügen</li> <li>- Das in den „Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung“ aufgebaute Wissen innerhalb ausgewählter Lebensmittelherstellungsprozesse fachgerecht anwenden</li> <li>- Einflussfaktoren des Herstellungsprozesses auf die spezifischen Produkteigenschaften und Inhaltsstoffe fachgerecht deuten</li> <li>- (bio)chemische Reaktionen, die bei der Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln auftreten und die daraus ergebenden Konsequenzen für die Qualität/Sicherheit des Lebensmittels erörtern und bewerten</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsequenzen des Herstellungsprozesses und der Produkteigenschaften auf die Distribution und Vermarktung einschätzen und beurteilen</li> <li>- Relevante Analytik zur Prüfung der Produktqualität, Sicherheit und Produkteigenschaften beurteilen</li> <li>- Potential für Produktentwicklung und Innovation bewerten</li> <li>- können komplexe Fragestellungen des Fachgebietes kompetent anwenden, analysieren, diskutieren sowie mündlich als auch schriftlich kommunizieren</li> </ul> <p><u>Lebensmittelrecht:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- allgemeinen rechtlichen Bestimmungen des Lebensmittelrechts im beruflichen Alltag anwenden können</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktionsprozesse ausgewählter Produkte aus unterschiedlichen Lebensmittelgruppen: Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Zucker, Honig, Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Speisefette und -öle, Getreideerzeugnisse und Backwaren, Kaffee, Tee, Kakao, Convenienceprodukte</li> <li>- Analytik zur Kontrolle von Prozess, Qualität und Sicherheitsbeamter sowie Produkteigenschaften</li> <li>- Herstellung unterschiedlicher Lebensmittel nach unterschiedlichen Herstellungstechniken und Prüfung relevanter Parameter</li> <li>- Durchführung, Protokollierung, Auswertung und Bewertung von Versuchen in der Lebensmittelherstellung</li> <li>- Lebensmittelrecht, Rechtsvorschriften, Buchführungsverfahren</li> <li>- Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU-Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine, Praktische Tätigkeiten/Übungen oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbild, Exkursion
Literatur:	<p>Heiss: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung</p> <p>Schuchmann und Schuchmann: Lebensmittelverfahrenstechnik: Rohstoffe, Prozesse, Produkte</p> <p>Tscheuschner: Grundzüge der Lebensmitteltechnik</p> <p>Spreer: Technologie der Milchverarbeitung.</p>

## Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>Lebensmittelproduktion und Logistik in Entwicklungsländern</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Lebensmittelproduktion und Logistik	3 SWS/45h	45h
	BP Projektarbeit (SL)	2 SWS/30h	60h
	Summe	5 SWS/75	105h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Kreyenschmidt		
Dozent(in):	Kreyenschmidt, Dürr, Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management Wahlpflichtmodul im Profil Frischproduktlogistik		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine		
Empfohlene Voraussetzungen:			
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenntnisse über Anbauverfahren in unterschiedlichen Ländern haben</li> <li>- Die Grundlegenden Abläufe in der Tierhaltung und Verarbeitung von Tieren stammenden Lebensmitteln in unterschiedlichen Ländern kennen</li> <li>- Verständnis für wichtige Produktions- und Steuerungsfaktoren in unterschiedlichen Klimazonen gewinnen</li> <li>- Anbau-, Ernte- und Nachernteverfahren wichtiger Kulturen in unterschiedlichen Ländern wiedergeben</li> <li>- Einflussfaktoren der Primärproduktion auf die Qualität und Sicherheit von Tieren stammenden Lebensmitteln verstehen</li> <li>- Unterschiedliche Produktionsverfahren ökologisch bewerten</li> <li>- Herausforderungen bei der Pflanzen- und der Tierproduktion in unterschiedlichen Klimazonen bewerten</li> <li>- Alternative Verarbeitungsverfahren von Lebensmitteln vergleichen und bewerten</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Logistische Abläufe in den Supply Chains unterschiedlicher Entwicklungsländer und die Herausforderungen analysieren und bewerten</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klimatische und kulturelle Gegebenheiten in ausgewählten Ländern</li> <li>- Unterschiedliche Verfahren der Pflanzenproduktion in ausgewählten Ländern</li> <li>- Methoden der Ernte und Nacherntebehandlung</li> <li>- Alternative Produktionssysteme der Nutztierhaltung</li> <li>- Einfluss Klima und Kultur auf die Pflanzen- und Tierproduktion</li> <li>- Ökologische und ökonomische Standortbewertung</li> <li>- Erzeugungsstrukturen und Absatzformen</li> <li>- Subsistenzproduktion, Cash Crops und Exportlandwirtschaft</li> <li>- Wertschöpfung auf verschiedenen Stufen von Supply Chains</li> <li>- Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln</li> <li>- Verarbeitungsformen und Haltbarmachung unterschiedlicher Lebensmittel</li> <li>- Ökologische und ökonomische Standortbewertung</li> <li>- Erzeugungsstrukturen und Absatzformen</li> <li>- Logistische Abläufe</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Projektbericht oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (20 Minuten), Klausur (120 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Tafelbild
Literatur:	wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.

Modulbezeichnung:	<b>Produktions- und Prozessmanagement</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	4		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Produktions- und Prozessmanagement	3 SWS/ 45h	45 h
	Ü Übung zum Produktions- und Prozessmanagement (SL)	2 SWS/ 30h	60 h
	Summe	5 SWS/ 75h	105 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel, Kämpf		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Schwerpunkt Supply Chain Management		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Abgeschlossene Module: - Logistik I - Logistik II		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- können aktuelle Methoden und Konzepte im Produktionsmanagement und deren Einbindung in das Supply Chain Management skizzieren,</li> <li>- können die relevanten Aspekte der Entscheidungsfindung in der Produktion aus einer ganzheitlichen Unternehmensperspektive erfassen,</li> <li>- erlangen die Fähigkeit, das erlernte Wissen im Zuge von Analyse- und Entscheidungssituationen in der betrieblichen Praxis umzusetzen.</li> <li>- sind in der Lage die Lean Philosophie und Strategie zu verstehen und auf Anwendungsfälle in der Praxis zu übertragen,</li> <li>- können Konzepte und Prinzipien des Lean Managements reflektieren.</li> <li>- sind in der Lage Werkzeuge des Lean Managements zu verstehen und situationsbezogen adäquat auszuwählen,</li> <li>- können Konzepte, Prinzipien und Werkzeuge des Lean Managements nutzen um zielgerichtet schlanke Wertschöpfungsketten und Prozesse zu etablieren,</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erlangen die Fähigkeit Entscheidungen im Hinblick auf den Lean Gedanken zu hinterfragen.</li> </ul>
Inhalt:	<p><u>Grundlagen der Produktionsplanung und -steuerung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestaltung von Wertschöpfungsketten</li> <li>- Gestaltung von Produktionssystemen</li> <li>- Aggregierte Produktionsplanung</li> <li>- Losgrößenplanung in der Produktion</li> <li>- Ressourceneinsatzplanung</li> <li>- Lean Philosophie und Prinzipien des Lean Thinkings</li> <li>- Schlanke Produktion und Lean Werkzeuge</li> <li>- Einführung von Lean Management im Unternehmen</li> <li>- Erfolgreiche Lean Konzepte in der Praxis</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Benotete Studienleistung (1/2): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 60 Minuten), mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Foliensätze, Exkursionen, Gruppenarbeit
Literatur:	<p>Günther und Tempelmeier, Produktion und Logistik, 12. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2016.</p> <p>Günther und Tempelmeier, Übungsbuch Produktion und Logistik, 9. Auflage, Books on Demand: Norderstedt, 2017.</p> <p>Meier und Liker, Der Toyota Weg, Finanzbuchverlag: München, 2007.</p> <p>Chiarini, Lean Organization. Springer: Heidelberg, 2013.</p> <p>Womack und Jones (2004): Lean Thinking – Ballast abwerfen, Unternehmensgewinne steigern, Campus: Frankfurt/Main, 2004</p> <p>Bertagnolli. Einführung und Vertiefung in die japanische Management-Philosophie, Springer: Heidelberg, 2018.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Marketingmanagement für Lebensmittel</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilmodul		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Strategisches Marketing und Marketing-Management-Konzepte	2 SWS/30h	60h
	S Fallstudien Lebensmittelmarketing	1 SWS/15h	30h
	Ü Multivariate Analysemethoden in der Markt- und Sozialforschung (SL)	1 SWS/15h	30h
	Summe	4 SWS/60h	120h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke, Lehberger		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlpflichtmodul im Profil Lebensmittelmanagement		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse in Marketing, Marktforschung, Statistik sowie Warenkunde		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fragestellungen und Inhalte in Marketing und Vertrieb umfassend darlegen</li> <li>- theoretische Grundlagen fundiert ausführen</li> <li>- Möglichkeiten und Grenzen der Unterstützung von Marketingentscheidungen durch quantitative Modelle aufzeigen</li> <li>- Strategien und Instrumente des Marketings entwerfen</li> <li>- Besondere Herangehensweisen in Bezug auf Lebensmittel formulieren und verfolgen</li> <li>- Fragestellungen im Lebensmittelmarketing strukturiert und präzise lösen</li> <li>- Konkrete und aktuelle Fallstudien aus der Lebensmittelpraxis evaluieren</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Theoretische Grundlagen des Marketingmanagements</li> <li>- Konzepte strategischen Marketings</li> <li>- Instrumente und Institutionen des Marketingmanagements</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marktorientierung als Unternehmens- und Führungskultur</li> <li>- Spezielle Aspekte des Marketings von Lebensmitteln</li> <li>- Statistik-Software in der Marketingforschung</li> <li>- Grundlegende Verfahren der multivariaten Analyse</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Backhaus, Klaus, et al. Multivariate Analysemethoden: eine anwendungsorientierte Einführung. Springer-Verlag, 2018.</p> <p>Homburg, Christian. Marketingmanagement: Strategie-Instrumente-Umsetzung-Unternehmensführung. Springer-Verlag, 2016.</p> <p>Janssen, Jürgen, und Wilfried Laatz. Statistische Datenanalyse mit SPSS: eine anwendungsorientierte Einführung in das Basissystem und das Modul Exakte Tests. Springer-Verlag, 2016.</p> <p>Kotler, Philip, et al. Marketing-Management. Konzepte - Instrumente – Unternehmensfallstudien. Pearson-Verlag, 2015.</p> <p>Ausgewählte Fallstudien aus der Lebensmittelpraxis</p>

## Profilstudium

### 5. Semester

#### Profilmodul

Modulbezeichnung:	<b>Berufspraktisches Studium</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	Pr Berufspraktisches Studium (SL)	1 SWS/15h	345h
	Summe	1 SWS/15h	360h
Arbeitsaufwand:	360h		
ECTS Credits:	12		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Drechsler		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	<p>Nachweis von mindestens 60 Kreditpunkten Einladungsschreiben der Praxisstelle bzw. Praktikumsvertrag</p> <p>Für die Praxisphase an der Praxisstelle ist die erfolgreiche Teilnahme am Vorbereitungsseminar erforderlich</p> <p>Anerkennung der Vorpraxis</p>		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sich im angestrebten Berufsfeld orientieren können und Erfahrungen gesammelt haben</li> <li>- Im bisherigen Studium erlangtes theoretisches Wissen praktisch angewendet haben und an Gegebenheiten in der Praxis reflektieren können</li> <li>- Ökonomische, technische und organisatorische Zusammenhänge der logistischen Praxis erkennen und verstehen können</li> <li>- Einen Einblick darin haben, wie Verantwortung für Mitarbeiter und Routine-Aufgaben zu übernehmen ist</li> <li>- in der Lage sein, praxisrelevante Projekte unter den betrieblichen, organisatorischen, maschinellen und</li> </ul>		

	<p>personellen Gegebenheiten vor Ort durchzuführen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allein bzw. im fremden Team Problemstellungen bearbeiten</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die praktischen Tätigkeiten des Berufspraktischen Studiums, dabei Erläuterung des Status Berufspraktisches Studium und Studierender in der Praxis</li> <li>- Präsentationstechniken, praktischer Multimedia-Einsatz</li> </ul> <p>Vorbereitungsseminar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die Bedingungen und Bewerbung, das Angebot und die Anforderungen von praktischen Tätigkeiten und möglichen Tätigkeiten und das Berichtswesen.</li> </ul> <p>Vor Ort im Praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsetzung von theoretischem Wissen unter praktischen Bedingungen; Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse beim Lösen betriebsspezifischer Aufgaben aus Produktion und Absatz</li> <li>- Im Eigenstudium Sammeln von kulturtechnischen, sozialen sowie arbeits- und betriebswirtschaftlichen sowie logistischen Erkenntnissen im Berufsleben oder den vor- und nachgelagerten Bereichen, als Basis für die Entwicklung, Diskussion und Umsetzung von Konzepten zur Lösung von Aufgaben im Betrieb</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL):</p> <p>Präsentation und Bericht zum Berufspraktischen Studium</p>
Medienformen:	Vortrag, Poster, Powerpoint, Videos, StudIP
Literatur:	-

## Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>IT-gestützte Supply Chain Optimierung und Steuerung</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU IT-gestützte Supply Chain Planung und Steuerung	3 SWS/ 45h	45 h
	Ü Übung zur IT gestützten Supply Chain Planung und Steuerung (SL)	2 SWS/ 30h	60 h
	Summe	5 SWS/ 75 h	105 h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Holzapfel		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Schwerpunkt Supply Chain Management		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Abgeschlossene Module: - Mathematik und Statistik II - Supply Chain Management - Digitalisierung		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden - wenden ihre Kenntnisse aus den Bereichen Digitalisierung, Supply Chain Management und Mathematik und Statistik zur IT gestützten Prozessanalyse an. sind in der Lage Systeme zu beschreiben, Prozesse darzustellen und Vorschläge zur Optimierung zu konzipieren, - verstehen die Grundlagen der Systemmodellierung, - können eine Simulationssoftware praktisch anwenden, - können Ergebnisse von Simulationen interpretieren und Handlungsempfehlungen ableiten - verstehen die grundlegende Struktur und Systematik von logistischen Entscheidungsproblemen, - können Entscheidungssituationen in einfache mathematische Modelle abbilden, - sind in der Lage die Grundidee, Funktionsweise		

	<p>Zusammenhänge und Teilschritte der linearen Optimierung nachzuvollziehen,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- können mit Hilfe von entsprechender Optimierungssoftware lineare Optimierungsprobleme lösen.</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prozesssimulation <ul style="list-style-type: none"> <li>o Stufenmodell zur Durchführung einer Simulationsstudie</li> <li>o Konzeptuelle Modellierung</li> <li>o Darstellung von Prozessen mittels Ereignisorientierter Prozessketten</li> <li>o Datensammlung und Abbildung der Eingangsdaten</li> <li>o Modellierung und Implementierung von Simulationsmodellen</li> <li>o Methoden zur Festlegung des Simulations-Settings</li> <li>o Analyse von Simulationsergebnissen</li> </ul> </li> <li>- Optimierung <ul style="list-style-type: none"> <li>o Mathematische Modellierung</li> <li>o Verfahren der linearen Optimierung</li> <li>o Einführung in die softwaregestützte Optimierung</li> </ul> </li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine, Praktische Tätigkeiten/Übungen oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 90 Minuten), mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Foliensätze, Anwendungssoftware
Literatur:	<p>Eley, Simulation in der Logistik, Springer: Heidelberg, 2012.  Domschke, Drexl, Klein, Scholl, Einführung in Operations Research, 9. Auflage, Springer: Heidelberg, 2015.  Domschke, Drexl, Klein, Scholl, Übungen und Fallbeispiele zum Operations Research, 8. Auflage, Springer: Heidelberg, 2015.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Nachernntephysiologie, Lagerung und Verpackungstechnologie</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Nacherntephysiologie gartenbaulicher Erzeugnisse	1,5 SWS/22,5h	22,5h
	SU Lagerung	1 SWS/15h	22,5h
	SU Verpackungstechnologie	1,5 SWS/22,5h	45h
	Ü Lagertechnik (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	5,0 SWS/75h	105h
Arbeitsaufwand:	180		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Neumann		
Dozent(in):	Neumann, Schockert, Kreyenschmidt		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlpflichtmodul im Profil Frischproduktlogistik		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls in den Bereichen Gemüsebau, Obstbau und Zierpflanzenbau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktaufbereitung benennen und bewerten können</li> <li>- Qualitätskomponenten des Erntegutes und beeinflussende Komponenten während der Produktion kennen und diskutieren können</li> <li>- nachernntephysiologischen Prozesse und qualitätserhaltende Maßnahmen bei der Lagerung beherrschen und in Qualitätsmanagementkonzepte integrieren können</li> <li>- physiologische und parasitäre Nachernteschäden erkennen und deren Ursachen benennen und bewerten können</li> <li>- Kühlräume für Frischprodukte planen und Probleme in der Lagertechnik erkennen können</li> <li>- Eigenschaften von unterschiedlichen</li> </ul>		

	<p>Verpackungsmaterialien und Verpackungstechnologien für Frischprodukte kennen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesetzliche Grundlagen in der Verpackungstechnik und der Kreislaufwirtschaft darlegen können</li> <li>- Auswirkungen unterschiedlicher Verpackungsstrategien auf den Qualitätsverlust, die Haltbarkeiten und logistische Prozesse analysieren können</li> <li>- Verpackungsmaterialien für unterschiedliche Frischprodukte und Supply Chain auswählen und bewerten können</li> </ul>
<p>Inhalt:</p>	<p><u>Nachertephysiologie von gartenbaulichen Erzeugnissen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktspezifische Ernteterminierung und Aufbereitungsprozesse</li> <li>- Physiologische Prozesse im Ernte- und Lagergut und Konsequenzen für die Lagerung Atmung, Atmungswärme, Transpiration,</li> <li>- Klimakterische und Nicht-Klimakterische Obst- und Gemüsearten</li> <li>- Synthese, Wirkung und Beeinflussung des Reifehormons Ethylen</li> <li>- Reifeprozesse und Alterungserscheinungen Innere, äußere und ideelle Qualität</li> <li>- Parameter der Qualitätsbeurteilung und Methoden zur Erfassung der Qualität</li> <li>- Physiologische und parasitäre Lagerschäden</li> </ul> <p><u>Lagerung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beeinflussung der Produktqualität durch Lagerfaktoren</li> <li>- Beeinflussung der Produktqualität durch Lagerverfahren</li> <li>- Schnellkühlverfahren zur Qualitätserhaltung für spezielle Produktgruppen</li> </ul> <p><u>Lagertechnik</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schüttlagerung, Kistenlagerung</li> <li>- Naturlager, Frischluftlagerung ohne und mit Maschinenunterstützung</li> <li>- Lagerung bei rel. Luftfeuchte (Spargel, Schnittblumen)</li> <li>- Aufbau einer Kühlzelle und erforderliche Messtechnik</li> <li>- Kältekreislauf, Kompression, Absorptions- und Verbundkältemaschinen, Kältemittel,</li> <li>- Umweltrelevante Aspekte bei der Kältemittelwahl,</li> <li>- Kritische Werte für Verdampfer und Kondensator Aufstellung, Abtauarten</li> <li>- Vakuummühlung</li> <li>- Schnellkühlverfahren</li> <li>- Kriterien zur Bewertung von Angeboten zur Kühltechnik</li> </ul> <p><u>Verpackungstechnologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpackungsrohstoffe und deren Verarbeitungsmethoden</li> <li>- Verpackungstechniken und unterschiedliche Verpackungsstrategien für Frischprodukte: Vakuum, Schutzgas, aktive und intelligente Verpackungen</li> <li>- Charakteristik und Anwendung unterschiedlicher Verpackungsmaterialien in der Supply Chain</li> <li>- Auswirkung von Verpackungen auf die Lebensmittelqualität und Sicherheit von Frischprodukten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wechselwirkung Frischprodukteverpackung</li> <li>- Anforderungen an Verpackungsmaterialien aus Sicht unterschiedlicher Akteure</li> <li>- Verpackungsentsorgung und Kreislaufwirtschaft</li> <li>- Entwicklung des Frischeverlustes bei Verwendung unterschiedlicher Verpackungstechnologien: Nutzung neuer Softwaretools</li> </ul>
Studien/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Praktische Tätigkeiten/Übungen oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten) oder Klausur (Dauer: 120 Minuten). Die Prüfungsform wird am Anfang des Semesters bekannt gegeben.</p>
Medienform:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, Filme,
Literatur:	wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben

Modulbezeichnung:	<b>Organisation, Führung und Personal</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	SU Unternehmensführung & Personalmanagement	2 SWS/30h	60h
	S Fallstudien und Seminar zur Organisation, Führung und Personal	1 SWS/15h	30h
	Ü Übungen zum Personalmanagement (SL)	1 SWS/15h	30h
	Summe	4SWS/60h	120h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke, Lehberger		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlpflichtmodul im Profil Lebensmittelmanagement		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formen, Ziele und Funktionen der Unternehmensführung kennen</li> <li>- mit Unternehmenskulturen und Unternehmensverfassungen vertraut sein</li> <li>- die Herangehensweise beim Aufbau und der Entwicklung von Organisationen kennen und verstehen</li> <li>- die spezifischen Probleme in kleinen und mittleren Unternehmen verstehen</li> <li>- Organisationsmodelle für Unternehmen kennen.</li> <li>- in der Lage sein, allgemeine Kenntnisse über Organisationsmodelle auf Unternehmen im Gartenbaubereich und der Logistik zu übertragen</li> <li>- Führungsmodelle und Führungstechniken für Unternehmen verstehen und übertragen können</li> <li>- einen Überblick über die Rahmenbedingungen und zentralen Aufgaben des Personalmanagements haben</li> <li>- verschiedene Methoden der Personalrekrutierung und</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mitarbeiterbindung einsetzen können</li> <li>- in der Lage sein, Ziele und Maßnahmen der Personalentwicklung zu skizzieren</li> <li>- Instrumente von anforderungs- und leistungsgerechten Anreizen bewerten können</li> <li>- einfache Personalgespräche führen können</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Theorien der Unternehmensführung</li> <li>- Unternehmenskultur und Unternehmensverfassung - Grundlagen, Merkmale und Gestaltungsparameter von Organisationen</li> <li>- Führungs- und Organisationsmodelle</li> <li>- Projektmanagement - Planung und Kontrolle in Unternehmen - Informationsbeschaffung und -organisation</li> <li>- Managementsysteme und Managementtechniken</li> <li>- Führungstheorien; Führungseigenschaften und Führungsstile</li> <li>- Motivation</li> <li>- Personalführung, Führungsfunktionen und Führungstechniken Kommunikation, Gesprächsvorbereitung und Gesprächsführung</li> <li>- Konfliktmanagement</li> <li>- Akteure und Bedingungen des Personalmanagements</li> <li>- Instrumente des Personalmanagements</li> <li>- Personalcontrolling</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Holtbrügge, D. (jeweils neuste Auflage): Personalmanagement, Springer.</p> <p>Achouri, C. (2011): Human Resources Management: Eine praxisorientierte Einführung, Springer</p> <p>Dillerup, R. und Stoi, R. (jeweils neuste Auflage): Unternehmensführung, Vahlen.</p> <p>Hungenberg, H. und Wulf, T. (jeweils neuste Auflage): Grundlagen der Unternehmensführung, Springer.</p>

Modulbezeichnung:	<b>Projekt</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Projektmanagement	1 SWS/15h	30h
	V Fachmethodik und Projektplanung	1 SWS/15h	30h
	BP Projektbearbeitung und Präsentation	3 SWS/45h	135h
	Summe	5 SWS/75h	195h
Arbeitsaufwand:	270h		
ECTS Credits:	9		
Modulverantwortliche(r):	Fachdozenten		
Dozent(in):	Fackert, Fachdozenten		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlpflichtmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grundlegende Methoden der Projektarbeit kennen und anwenden können</li> <li>- in der Lage sein, Aufgaben in Teamarbeit durchzuführen</li> <li>- unter Anleitung praxisnahe Fragestellungen, Problemfälle oder Teilprojekte erkennen, analysieren, beurteilen und strukturieren können</li> <li>- gelernt haben, relevante Informationen für die Aufgabenstellung zu recherchieren und integrierend zu verarbeiten</li> <li>- die Entwicklung von Lösungsvorschlägen beherrschen</li> <li>- Ergebnisse präsentieren und diskutieren können</li> <li>- in der Lage sein, theoretische Lösungsansätze an praktischen und komplexen Situationen zu reflektieren</li> <li>- bewusster kommunizieren können sowie in der Lage sein, Gespräche zielorientiert zu strukturieren und überzeugend zu argumentieren</li> <li>- zu einem gegebenen Thema eine umfassende Literaturrecherche in Datenbanken mit anschließendem Literaturstudium in deutsch- und fremdsprachigen wissenschaftlichen Journalen und Fachzeitschriften</li> </ul>		

	<p>durchführen können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine nach Form und Inhalt akzeptable schriftliche wissenschaftliche Arbeit erstellen</li> <li>- Vorträge unter Einsatz von modernen Präsentationstechniken gestalten und erfolgreich präsentieren</li> <li>- eine Diskussion im Anschluss an einen Vortrag leiten können</li> </ul>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Bearbeitung von Planungen und Problemlösungen</li> <li>- Bearbeitung von Fallstudien und Planungen in Gruppenarbeit</li> <li>- Themenspezifisches Basiswissen, Problemdarstellung und -analyse sowie fachübergreifende Innovationsansätze</li> <li>- Diskussion von kausalen Problemen und Teilschritten des Projektes in Kleingruppen, Brainstorming, Beurteilung potentieller Lösungsansätze</li> <li>- Allgemeine und projektspezifische Studien und Recherchen in der Praxis, Wissenserwerb und Wissenstransfer vor Ort</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Projektbericht und Präsentation
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	Dozent/in gibt je nach thematischem Schwerpunkt des Moduls Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.

## Wahlmodule

Modulbezeichnung:	<b>Studium Generale</b>
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium
Studiensemester:	5-6
Lehrveranstaltungen:	Entsprechend dem gewählten Modul
Arbeitsaufwand:	Entsprechend dem gewählten Modul
ECTS Credits:	Maximal 6
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel
Dozent(in):	Entsprechend dem gewählten Modul
Sprache:	Entsprechend dem gewählten Modul
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ihre Kenntnisse über den Bereich des Studiengangs hinaus studiengangsrelevant erweitert haben</li> <li>- in ihrem Studienschwerpunkt erworbene Fertigkeiten aus dem Blickwinkel eines anderen Studiengangs kognitiv und/oder praktisch ergänzt haben</li> <li>- oder Fähigkeiten in Schlüsselqualifikationen (z.B. Sprachen, soziale Kompetenz) erworben haben</li> <li>- weitere Kompetenzen entsprechend dem gewählten Modul erworben haben</li> </ul>
Inhalt:	Entsprechend dem gewählten Modul
Studien-/Prüfungsleistungen:	Entsprechend dem gewählten Modul Die Leistungen werden auf Antrag an den zuständigen Prüfungsausschuss anerkannt.
Medienformen:	Entsprechend dem gewählten Modul
Literatur:	Entsprechend dem gewählten Modul

Modulbezeichnung	<b>Arbeits- &amp; Berufspädagogik</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Arbeits- & Berufspädagogik	2 SWS/30h	30h
	Ü Arbeits- & Berufspädagogik (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	3 SWS/45h	45h
Arbeitsaufwand:	90h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Kauer, Martin		
Dozent(in):	Martin		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlpflichtmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wissen, welche Anforderungen an die Ausbildereignung gestellt werden</li> <li>- in der Lage sein, die Ausbildung zeitlich und inhaltlich zu organisieren</li> <li>- einen Überblick darüber haben, welche Auswahlkriterien für die Einstellung von Lehrlingen wichtig sind</li> <li>- in der Lage sein, die Lernaktivitäten der Auszubildenden zu fördern</li> <li>- wissen, welche Lern- und Arbeitstechniken das Lernen und Behalten erleichtern können</li> <li>- die Bedeutung die Gruppe für den Lernerfolg kennen</li> <li>- die Funktionen und Regelungen von Abschlussprüfungen kennen</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allgemeine Grundlagen der Arbeits- und Berufs-Pädagogik,</li> <li>- Planung der Ausbildung,</li> <li>- Mitwirkung bei der Auswahl von Auszubildenden,</li> <li>- Ausbildung am Arbeitsplatz,</li> <li>- Förderung des Lernprozesses,</li> <li>- Ausbildung in der Gruppe,</li> <li>- Abschluss der Ausbildung</li> </ul>		

Studien- /Prüfungsleistungen:	Benotete Studienleistung (1/3 der Modulnote): Präsentation Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten) Die Prüfung findet durch die IHK Wiesbaden statt.
Medienformen:	Vortrag, Tafelbild, elektronische Präsentations- und Lehrtechniken
Literatur:	Freitag et al.: Der Ausbilder im Betrieb.
Bemerkung:	Dieses Modul wird von der für die Ausbildereignung zuständigen Ausbildungsstelle des Landes Hessen durchgeführt und abgeprüft. Mit erfolgreich absolviertem Modul ist auch der Nachweis der Ausbildereignung in der Bundesrepublik Deutschland gewährleistet.

Modulbezeichnung:	<b>Beratungsmethodik</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Wahlmodul		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Grundlagen der Beratung	2 SWS/30h	30h
	Ü Beratungsübungen (SL)	1 SWS/15h	15h
	Summe	3 SWS/45h	45h
Arbeitsaufwand:	90 h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Gartenbau (B.Sc.) Wahlmodul Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- über einen Überblick über verschiedene Ansätze zur Beratung verfügen</li> <li>- Die Aufgaben und Grundprinzipien der Beratung kennen</li> <li>- Einen Überblick über Methodik und Organisation der landwirtschaftlichen Beratung in Deutschland erworben haben</li> <li>- Die Grundzusammenhänge menschlicher Kommunikation im Hinblick auf erfolgreiche Beratung kennen</li> <li>- Kenntnisse über beratungsrelevante Aspekte von interpersonaler und von Massenkommunikation haben</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ansätze, Grundlagen und Verfahren der Beratung</li> <li>- Struktur der gartenbaulichen/landwirtschaftlichen Beratung, Institution der Beratung</li> <li>- Beratungspartner, Verhalten und Verhaltensänderung, Beratungsleistungen, Phasen des Beratungsvorganges.</li> <li>- Träger und Formen, Ziele, Zielgruppen</li> <li>- Mitteilungsformen, Sozialformen, Wirkung und Wirkungsgrad, Techniken. Beratungs- und Arbeitsmittel.</li> <li>- Problemlösungs- und Entscheidungsprozesse, soziale Prozesse (Kommunikation, Funktionen in der Gruppe). Ablaufpläne. Einsatzbereiche.</li> <li>- Gesprächsmodelle und Gesprächstechniken.</li> </ul>		

Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Andler, Nicolai. Tools für Projektmanagement, Workshops und Consulting: Kompendium der wichtigsten Techniken und Methoden. John Wiley &amp; Sons, 2015.</p> <p>B&amp;B Agrar - Die Zeitschrift für Bildung und Beratung (div. Jahrgänge)</p> <p>Lippold, Dirk. Die Unternehmensberatung: von der strategischen Konzeption zur praktischen Umsetzung. Springer-Verlag, 2018.</p> <p>Nestmann, Frank. Handbuch der Beratung (Erschienen: Bd. 1-3). 2006ff</p>

Modulbezeichnung:	<b>Business Simulation (in English)</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Business Simulation	3 SWS/45h	45h
	Summe	3 SWS/45h	45h
Arbeitsaufwand:	90h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Kurth		
Dozent(in):	Kurth		
Sprache:	Englisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Investition & Finanzierung		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Students:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- have practical experience in the management and coordination of teams</li> <li>- know the practical use of the basic elements of corporate governance</li> <li>- know practical solutions of planning and control problems in the context of project management</li> <li>- are in a position to develop strategic instruments of corporate management and plan for concrete decision-making situations</li> <li>- evaluate their impact on the practical handling of successful control and analysis</li> <li>- are able to create a business plan</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principles of company management</li> <li>- Project design and presentation</li> <li>- Collection and processing of operational information</li> <li>- Goal formation and operationalization of goals in the team</li> <li>- Success and cost ratio analysis</li> <li>- Development and planning of company strategies and their evaluation</li> <li>- Independent enterprise analysis</li> <li>- Practical application of strategic business planning and cost accounting for a sample company from the wine sector</li> <li>- Create a business plan</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Ausarbeitung (Seminar paper); Active participation; compulsory attendance)		

Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien (Powerpoint, Excel), studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	Jeff Madura: Introduction to Business, 5th ed.; Horngren, Sundem, Burgstahler, Schatzberg; Introduction to Management Accounting, 16th ed.; Brealey, Myers, Allen: Principles of Corporate Finance, 11th ed.

Modulbezeichnung:	<b>E-Commerce (in English)</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V B2C, ERP and CRM Systems	2 SWS/30h	30h
	Summe	2 SWS/30h	30h
Arbeitsaufwand:	60h		
ECTS Credits:	2		
Modulverantwortliche(r):	Mehler-Bicher		
Dozent(in):	Mehler-Bicher		
Sprache:	Englisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Marketing, IT		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Students:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- can assess the current market and the potential of the online wine and beverage market</li> <li>- know the basics of business-to-consumer marketing</li> <li>- understand the importance of social media with regard to marketing</li> <li>- know the basics of business-to-business marketing</li> <li>- Can integrate CRM into B2C and B2B</li> <li>- know the merchandise management systems certified for the wine and beverage industry</li> <li>- Understand the basic techniques of an ERP system</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basics of online marketing and e-commerce</li> <li>- Development of the online market</li> <li>- Classification of the B2C into the marketing fundamentals</li> <li>- Basics of B2C and instruments (social media)</li> <li>- Basic B2B; ERP; CRM</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 60 Minuten)		
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP		
Literatur:	Dozent/in gibt Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.		

Modulbezeichnung:	<b>Fach- und Wirtschaftsfranzösisch</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5-6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Fachfranzösisch	3 SWS/45h	75h
	Ü Fachfranzösisch Übungen	3 SWS/45h	15h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Gledhill-Schmitt		
Dozent(in):	Weis		
Sprache:	Französisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse in Französisch (Grund- bzw. Vorbereitungskurse)		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Sie beherrschen die Fachausdrücke aus den Berufsfeldern des Studiengangs.		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachvokabular zu den Themengebieten des Studiengangs</li> <li>- Grundregeln zum Schriftverkehr</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Benotete Studienleistung (1/3 der Modulnote): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung.</p>		
Medienformen:	Lehrbuch, CD, DVD, Fachpresse		
Literatur:	Dozent/in gibt Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.		

Modulbezeichnung:	<b>Fachfremdsprache Italienisch</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5-6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Fachitalienisch	3 SWS/45h	75h
	Ü Fachitalienisch Übungen	3 SWS/45h	15h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Gledhill-Schmidt		
Dozent(in):	Ceroni		
Sprache:	Italienisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse in Italienisch (Grund- bzw. Vorbereitungskurse)		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Sie beherrschen die Fachausdrücke aus den Berufsfeldern des Studiengangs.		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachvokabular zu den Themengebieten des Studiengangs</li> <li>- Grundregeln zum Schriftverkehr</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Benotete Studienleistung (1/3 der Modulnote): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung.</p>		
Medienformen:	Tafelanschrieb, Overhead, PowerPoint, PC, DVD, CD, YouTube		
Literatur:	Dozent/in gibt Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.		

Modulbezeichnung:	<b>Fachfremdsprache Spanisch</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5-6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Fachspanisch	3 SWS/45h	75h
	Ü Fachspanisch Übungen	3 SWS/45h	15h
	Summe	6 SWS/90h	90h
Arbeitsaufwand:	180h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Gledhill-Schmidt		
Dozent(in):	Beltran		
Sprache:	Spanisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse in Spanisch (Grund- bzw. Vorbereitungskurse)		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Sie beherrschen die Fachausdrücke aus den Berufsfeldern des Studiengangs.		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachvokabular zu den Themengebieten des Studiengangs</li> <li>- Grundregeln zum Schriftverkehr</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Benotete Studienleistung (1/3 der Modulnote): Ausarbeitung oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung.</p>		
Medienformen:	Tafelanschrieb, PowerPoint, PC, DVD, CD		
Literatur:	Dozent/in gibt Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.		

Modulbezeichnung:	<b>Große Exkursion</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Mehrtägige Exkursion	2,5 SWS/ 37,5h	10h
	Ü Vorbereitung und Beteiligung (SL)	0,5 SWS/ 7,5h	35h
	Summe	3 SWS/ 45h	45h
Arbeitsaufwand:	90 h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Niet		
Sprache:	Deutsch und andere		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regionale und internationale Besonderheiten des Berufsfeldes kennen</li> <li>- Unternehmensstrategien erfolgreicher Unternehmen in der Lebensmittelwirtschaft kennen</li> <li>- dieses Wissen bei Entscheidungen im Berufsleben nutzen können</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besichtigung von Produktions- und Verarbeitungsstätten in der Lebensmittelwirtschaft</li> <li>- Besichtigung von Logistikbetriebe in der Lebensmittelwirtschaft</li> <li>- typische regionale Vermarktungssysteme und weitere relevante Besonderheiten des Exkursionsgebiets</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit oder Ausarbeitung. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben. Modulprüfung (PL): Ausarbeitung</p>		
Medienformen:	Betriebsbesichtigungen, Präsenzstudium, elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP		
Literatur:	Wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.		

Modulbezeichnung:	<b>Grundlagen der Fachfremdsprache Niederländisch</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Grundlagen Niederländisch	2 SWS/30h	60h
	Summe	2 SWS/30h	60h
Arbeitsaufwand:	90h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Gledhill-Schmitt		
Dozent(in):	De Schepper		
Sprache:	Niederländisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden können sich in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken.		
Inhalt:	- Grundvokabular und Grammatik		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung.		
Medienformen:	Tafelanschrieb, PowerPoint, PC, DVD, CD		
Literatur:	Dozent/in gibt Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.		

Modulbezeichnung:	<b>Investition &amp; Finanzierung</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Investition und Finanzierung	2 SWS/30h	60h
	S Fallstudien und Seminar zur Finanzwirtschaft	1 SWS/15h	30h
	Ü Übungen Finanzmathematik und Investitionsrechnung (SL)	1 SWS/15h	30h
	Summe	4 SWS/60h	120h
Arbeitsaufwand:	180 h		
ECTS Credits:	6		
Modulverantwortliche(r):	Sparke		
Dozent(in):	Sparke		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse in Betriebswirtschaftslehre, insbesondere Rechnungswesen		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundlagen der Investitionsrechnung und Finanzplanung kennen</li> <li>- mit den theoretischen Grundannahmen der Kalkulationsverfahren vertraut sein</li> <li>- Investitions- und Finanzierungsprobleme von Unternehmen des Gartenbaus und der Agrar- und Ernährungswirtschaft beurteilen können</li> <li>- in der Lage sein, Planungsaufgaben zu strukturieren und Methoden problemgerecht einzusetzen und Ergebnisse entscheidungsrelevant aufzubereiten</li> <li>- die mathematischen Grundlagen der Methoden der Investitionsrechnung und der bei der Finanzplanung verwendeten Rechenverfahren kennen und beherrschen</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Investitionsrechnung</li> <li>- Verfahren der statischen und dynamischen Investitionsrechnung</li> <li>- Möglichkeiten und Grenzen der</li> </ul>		

	<p>Investitionsrechnungsverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Möglichkeiten der Finanzierung von Unternehmen und Ihrer Investitionen</li> <li>- Kritische Werte in der Wirtschaftlichkeitsrechnung</li> <li>- Simultane Investitions-, Finanzierungs- und Liquiditätsplanung</li> <li>- Rentenrechnung</li> <li>- Tilgungsrechnung</li> </ul>
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 30 Minuten), Klausur (Dauer: 120 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	<p>Becker, Hans Paul, und Arno Peppmeier. Investition und Finanzierung: Grundlagen der betrieblichen Finanzwirtschaft. Springer-Verlag, 2018.</p> <p>Renger, Klaus. Finanzmathematik mit Excel. Gabler, 2006.</p> <p>Zantow, R., J. Dinauer, and C. Schäffler. "Finanzwirtschaft des Unternehmens: Die Grundlagen des modernen Finanzmanagements, 4., aktualisierte Auflage." (2016).</p> <p>Mußhoff, Oliver, und Norbert Hirschauer. "Modernes Agrarmanagement." Betriebswirtschaftliche Analyse-und Planungsverfahren (2016).</p>

Modulbezeichnung:	<b>Seminar Aktuelle Themen</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	5		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Diskurs zu aktuellen Themen der Lebensmittelwirtschaft	1 SWS/15h	30h
	S Seminar Aktuelle Themen (SL)	1 SWS/15h	30h
	Summe	2 SWS/30h	60h
Arbeitsaufwand:	90h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Niet		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aktuelle Entwicklungen und Probleme der Lebensmittelbranche kennen.</li> <li>- die Relevanz gesellschaftlicher (Wirtschaft, Politik, Soziales, Kultur) Entwicklungen im Rahmen ihres Berufsfelds erkennen und in ihre Entscheidungen einfließen lassen.</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diskussion aktueller Themen aus Produktion, Verarbeitung, Management und Logistik von (frischen) Lebensmitteln</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>Modulprüfung (PL): mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten), Klausur (Dauer: 90 Minuten) oder Ausarbeitung. Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekanntgegeben.</p>		
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP		
Literatur:	Dozent/in gibt je nach thematischem Schwerpunkt des Moduls Literatur in Lehrveranstaltung bekannt.		

## 6. Semester

### Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	<b>Bachelor-Kolloquium</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Kolloquium zur Thesis	0,5 SWS/7,5h	37,5h
	S Seminar zur Thesis (SL)	0,5 SWS/7,5h	37,5h
	Summe	1 SWS/15h	75h
Arbeitsaufwand:	90h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Holzapfel		
Dozent(in):	Fachdozenten		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Erfolgreicher Abschluss aller Pflichtmodule des 1. Studienjahres (60 Kreditpunkte)  Erfolgreicher Abschluss der Pflichtmodule des dritten Semesters (24 Kreditpunkte)  Anerkennung der Vorpraxis		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wissenschaftliche Ergebnisse unter Einsatz passender Medienformen präsentieren</li> <li>- Wesentliche Inhalte zusammenfassen</li> <li>- Recherche- und Untersuchungsergebnisse argumentativ verteidigen können</li> <li>- Auf kritisches Nachfragen kompetent reagieren</li> </ul>		
Inhalt:	Diskussion und Besprechung von: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Problemstellung und –analyse, Strategieentwicklung, persönliches Zeitmanagement</li> <li>- Literaturrecherche, Gliederung des Themas, Planung und Strukturierung des Projektes, Interpretation, Wertung und Visualisierung von Daten und Informationen</li> <li>- Wissenschaftliche Betreuung zu Methoden und Verfahren</li> </ul>		

	<p>bei den Forschungsvorhaben</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formale, sprachliche und inhaltliche Aspekte zum Abfassen von Abhandlungen und Untersuchungsberichten</li> <li>- Argumentationskultur</li> </ul>
Studien- /Prüfungsleistungen:	<p>Studienleistung (SL) als Bedingung zur Eintragung der Note: Anwesenheit in 75% der Termine oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben. Modulprüfung (PL): Referat/Präsentation (Dauer: 30 Minuten).</p>
Medienformen:	<p>Seminargruppe für Zwischenpräsentationen Individuelle Betreuung</p>
Literatur:	<p>Franke, Fabian, et al. Schlüsselkompetenzen: Literatur recherchieren in Bibliotheken und Internet. Springer-Verlag, 2016.</p> <p>Richtlinien zur Anfertigung von Seminar- und Bachelorarbeiten an der Hochschule Geisenheim</p>

Modulbezeichnung:	<b>Bachelor-Thesis</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	BBA Bearbeitung der Thesis	1 SWS/15h	345h
	Summe	1 SWS/15h	345h
Arbeitsaufwand:	360 h		
ECTS Credits:	12		
Modulverantwortliche(r):	Fachdozenten		
Dozent(in):	Fachdozenten		
Sprache:	Deutsch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Pflichtmodul/ im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Erfolgreicher Abschluss aller Pflichtmodule des 1. Studienjahres (60 Kreditpunkte)  Erfolgreicher Abschluss der Pflichtmodule des dritten Semesters (24 Kreditpunkte)  Anerkennung der Vorpraxis		
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine		
Angestrebte Lernergebnisse:	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>- in der Lage sein, ein gestelltes Thema innerhalb einer vorgegebenen Zeit (3 Monate) unter Anleitung eigenständig zu bearbeiten</li> <li>- wissen, wie wissenschaftliche Literatur und Fachliteratur recherchiert, ausgewertet, diskutiert und resümiert wird</li> <li>- fähig sein, eine umfassende, auf internationaler Literatur basierende Abhandlung zu einem gestellten Thema abzufassen bzw. ein begrenztes Entwicklungs-, Erhebungs- oder Forschungsprojekt dazu durchzuführen und einen angemessenen Abschlussbericht zu schreiben</li> </ul>		
Inhalt:	Thema der Bachelor-Thesis und Betreuung		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Prüfungsleistung: Bachelor-Thesis		
Medienformen:	Individuelle Betreuung		
Literatur:	Richtlinien zur Anfertigung von Seminar- und Bachelorarbeiten an der Hochschule Geisenheim		

## Wahlmodule

Modulbezeichnung:	<b>Business Plan (in English)</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	S Business Plan	3 SWS/45h	45h
	Summe	3 SWS/45h	45h
Arbeitsaufwand:	90h		
ECTS Credits:	3		
Modulverantwortliche(r):	Kurth		
Dozent(in):	Kurth, Ortner		
Sprache:	Englisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Investition & Finanzierung		
Angestrebte Lernergebnisse:	Students: <ul style="list-style-type: none"> <li>- deepen and apply the procedures for investment and financial planning</li> <li>- apply the principles of corporate taxation</li> <li>- develop a business plan for a case study</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processing a Case Study</li> <li>- Determination of actual investment needs</li> <li>- Development and evaluation of financing models</li> <li>- Development and evaluation of the risk</li> <li>- Determination and analysis of the market environment</li> <li>- Total Business Planning</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Ausarbeitung (Seminar paper or presentation; Active participation; compulsory attendance)		
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien (Powerpoint, Excel), studienbegleitende Skripte in StudIP		
Literatur:	Jeff Madura: Introduction to Business, 5th ed. Horngren, Sundem, Burgstahler, Schatzberg: Introduction to Management Accounting, 16th ed. Brealey, Myers, Allen: Principles of Corporate Finance, 11th edition		

Modulbezeichnung:	<b>Economic, Agricultural and Consumer Politics (in English)</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V Economic, Agricultural and Consumer Politics	4 SWS/60h	60h
	Summe	4 SWS/60h	60h
Arbeitsaufwand:	120h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Schweickert		
Dozent(in):	Schweickert		
Sprache:	Englisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Volkswirtschaftslehre, World Wine Markets		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Students:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- learn the basics of economic policy</li> <li>- learn the basics of consumer policy</li> <li>- understand the struggle between economic policy and consumer protection policy</li> <li>- learn the basics of agricultural policy</li> <li>- learn the ideas and implications of EU wine market regulation</li> <li>- learn the ideas and implications of German and EU consumer protection policies.</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentals of Economic Policy</li> <li>- Principles of agricultural policy</li> <li>- Fundamental principles of consumer protection policy</li> <li>- Objective, structure and instruments of German and EU consumer protection policy</li> <li>- Objective, structure and instruments of agricultural and wine policy</li> <li>- History, status quo and future developments of the EU wine market regulation</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)		

Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP
Literatur:	Gaeta, D., Corsinovi, P. (2014). Economics, Governance, and Politics in the Wine Market. European Union Development. New York: Palgrave Macmillan

Modulbezeichnung:	<b>World Wine Markets (in English)</b>		
Modulniveau:	Bachelor – Profilstudium		
Studiensemester:	6		
Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit	Selbststudium
	V World Wine Markets	4 SWS/60h	60h
	Summe	4 SWS/60h	60h
Arbeitsaufwand:	120h		
ECTS Credits:	4		
Modulverantwortliche(r):	Ghvanidze		
Dozent(in):	Ghvanidze		
Sprache:	Englisch		
Zuordnung zum Curriculum:	Lebensmittellogistik und -management (B.Sc.) Wahlmodul im Profilstudium		
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine		
Empfohlene Voraussetzungen:	Volkswirtschaftslehre		
Angestrebte Lernergebnisse:	<p>Students:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deepen their knowledge about trading theory</li> <li>- Get to know the basics of exchange rates</li> <li>- Gain in-depth knowledge of the global wine-trade balance</li> <li>- Understand wine markets with respect to major wine production and consumption countries in the market</li> </ul>		
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commercial theories</li> <li>- Foreign trade</li> <li>- Exchange rate theories</li> <li>- Global wine trade flows</li> <li>- Analysis of specific countries' wine markets and market participants</li> </ul>		
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung (PL): Klausur (Dauer: 120 Minuten)		
Medienformen:	Präsenzstudium, Elektronische Lehrmedien, studienbegleitende Skripte in StudIP		
Literatur:	<p>Anderson, K. (2005) The World's Wine Markets: globalization at Work Edward Elgar Publishing</p> <p>Spahni P. (2016) Maggie Chardonnay - Exploring Neuromarketing in Wine - Lulu publishing</p>		