



Getränketechnologie B.Sc.

Modulhandbuch

Übersicht Modulhandbuch

1. Studienjahr

	SWS	ECTS-Punkte	Seite
Pflichtmodule			
Betriebswirtschaft	4	4	4
Chemie I	6	6	5
Chemie II	6	6	6
Grundlagen Marketing	4	4	7
Informationstechnologie	5	6	8
Lebensmittel- und Weinrecht	6	6	10
Mathematik und Statistik	6	6	11
Physik	6	6	12
Rohwarenkunde	6	6	13
Sensorik	3	4	14
Wasser	6	6	16
Wahlpflichtmodule			
Recht	6	6	18
Volkswirtschaftslehre	4	4	19
Wahlmodule			
Suchtprävention	2	2	21
Economic, Agriculture and Consumer Politics	4	4	22

2. Studienjahr

Pflichtmodule			
Brauerei	6	6	25
Erfrischungsgetränke	6	6	25
Fachfremdsprachen	6	6	27-30
Frucht- und Gemüsesäfte	6	6	31
Getränkechemie	6	6	32
Grundlagen der Verfahrenstechnik	6	6	33
Mikrobiologie	6	6	34
Oenologie	5	6	36
Projekt Fruchtsaft	2	3	37
Wahlpflichtmodule			
Berufspraktisches Studium Ausland	2	6	39
Investitions- und Finanzierungsplanung	6	6	40
Kostenrechnung	4	5	41
Projekt Bier	2	3	42
Projekt Sektherstellung	3	3	43
Unternehmensführung	4	4	44
Weinchemie	6	6	45
Weinbeurteilung	4	4	46
Wein- und Getränkemarketing	6	6	47

	SWS	ECTS- Punkte	Seite
Wahlmodule			
E-Commerce	2	2	49
Große Exkursion	2	2	50
Projekt Marktforschung	3	4	51
Unternehmensethik	2	2	52

3. Studienjahr

Pflichtmodule			
Alkoholische Getränke	6	6	54
Bachelor Thesis	12	12	55
Berufspraktisches Studium		12	56
Seminar für Getränketechnologie	6	6	57
Verfahrenstechnik	6	6	58
Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation	1	6	59

Wahlpflichtmodule			
Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe	3	3	61
Ausgewählte Kapitel der Chemie	2	2	62
Beratung und Kommunikation	4	6	63
Betriebstechnik	6	6	64
Biotechnologie	4	3	65
Füll- und Verpackungstechnik	6	6	66
Projekt Spirituosen	2	3	67
Projekt Strategische Planung	6	6	68
Qualitätsmanagement	3	3	69
Unternehmensplanspiel	1	3	70

Wahlmodule			
Arbeits- und Berufspädagogik	3	3	72
Business-Plan	3	3	73
Grundlagen des Weintourismus	6	6	74

Modulbeschreibungen

1. Studienjahr

Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	Betriebswirtschaft
Lehrveranstaltungen:	Betriebswirtschaftslehre
Studiensemester:	1. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in):	Prof. Dr. Göbel
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Betriebswirtschaftslehre: Vorlesung, 4 SWS; Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 60 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> - erhalten einen Einblick in ökonomisches Denken, betriebswirtschaftliche Instrumente, das System und die Organisation von Unternehmen der Wein- und Getränkebranchen - können betriebswirtschaftliche Daten aus der Weinbranche einordnen - lernen die Zusammenhänge betriebswirtschaftlicher Ziele und Zielsysteme - kennen die betriebswirtschaftlichen Steuerungsinstrumente und ihre Anwendungsbereiche in Unternehmen der Wein- und Getränkebranche - lernen branchenspezifische Besonderheiten im Hinblick auf praktische Unternehmensführung kennen
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Unternehmensorganisation und Führung in Unternehmen der Wein- und Getränkebranche - Aufbau und Handhabung des Rechnungswesens Bilanzierung und Bewertung - Bilanz- und Unternehmensbewertung - Grundlagen der Unternehmensanalyse in Unternehmen der Wein- und Getränkebranche - Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung unter Berücksichtigung branchenspezifischer Prozesse - Businessplanung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb, Handouts
Literatur:	Göbel, R.: Praktische Unternehmensführung. Wöhe, G.: Einführung in die allgemeine Betriebswirtschaftslehre

Modulbezeichnung:	Chemie I
Lehrveranstaltungen:	Allgemeine und Anorganische Chemie Analytische Chemie Chemie Übungen
Studiensemester:	1. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Prof. Dr. Hey
Dozent(in):	Frau Prof. Dr. Hey
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Allgemeine und Anorganische Chemie: Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt Analytische Chemie: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Chemie Übungen: Übungen 2 SWS Gruppengröße 50
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls die Grundlagen der Allgemeinen und Anorganischen Chemie sowie der Analytischen Chemie, die in weiterführenden Lehrveranstaltungen vorausgesetzt werden, beherrschen.
Inhalt:	<u>Allgemeine und Anorganische Chemie:</u> Atomaufbau, Atommodelle, Isotope. Periodensystem. Chemische Bindung. Chemische Formel. Stoffmassen und Stoffmengen, Stoffkonzentrationen, Konzentrationsmaße, Reaktionsgleichungen. Stöchiometrisches Rechnen. Säuren, Basen und Salze. Reaktionswärme. Chemisches Gleichgewicht, Massenwirkungsgesetz. Redoxsysteme. Katalyse. pH-Werte starker und schwacher Elektrolyte. Indikatoren. Puffersysteme. Hydrolyse (Protolyse). Löslichkeitsprodukt. Chemie des Kohlenstoffs, Wasserstoffs, Sauerstoffs, Schwefels, Stickstoffs, Phosphors, Siliciums und der Halogene, Komplexchemie <u>Analytische Chemie:</u> Qualitative und quantitative Analysenmethoden. Gravimetrie, Maßanalyse, Potentiometrie, Photometrie, spektrometrische Methoden. Chromatographie Übungen: Aufbereitung, Vertiefung und Anwendung des Vorlesungsstoffes
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung Übungen: Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Klassische und moderne Unterrichtsmedien. Experimente.
Literatur:	Schröter und Lautenschläger: Taschenbuch der Chemie. Ammedick: Lehrbuch der Chemie für Fachhochschulen. Mortimer: Basiswissen der Chemie

Modulbezeichnung:	Chemie II
Lehrveranstaltungen:	Organische Chemie Biochemie Chemie Praktikum
Studiensemester:	2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Prof. Dr. Hey
Dozent(in):	Frau Prof. Dr. Hey; Frau Prof. Dr. Rauhut; Frau Dipl.-Ing. Koulen-Wobbe
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Organische Chemie: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Biochemie: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Chemie Praktikum: Übungen 2 SWS Gruppengröße 18
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden beherrschen die Grundlagen der Organischen Chemie und die praktischen Fähigkeiten im Labor, die in weiterführenden Lehrveranstaltungen vorausgesetzt werden. In der Biochemie kennen sie die grundlegenden biosynthetischen Reaktionen und Stoffwechselwege, durch die wichtige Metabolite und die Zellsubstanz aufgebaut werden.
Inhalt:	<u>Organische Chemie</u> : Systematik der cyclischen und acyclischen gesättigten und ungesättigten nichtaromatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffe. Isomerie, Mesomerie, Tautomerie. Verbindungsklassen. Halogenverbindungen. Alkane, Alkene, Alkine. Terpene. Carbocyclische und heterocyclische aromatische Verbindungen. Alkohole, Merkaptane, Phenole. Ether. Carbonylverbindungen. Carbonsäuren, Carbonsäurederivate. Carbonsäureester. Lipide. Amine, Aminosäuren. Eiweißstoffe. Kohlenhydrate. Nucleinsäuren. Optische Aktivität <u>Biochemie</u> : Proteine und Pepside, Enzyme und Coenzyme, Photosynthese, Glycolyse/Gluconeogenese, Citratcyclus, Atmungskette, Pentosephosphatweg, Fettsäureauf- und -abbau, biologische Membranen und Membrantransport, Aminosäurebiosynthese und -abbau, Nucleinsäuren, Replikation, Transkription, Proteinbiosynthese /Translation, Prinzipien der Stoffwechselregulation, ausgewählte Beispiele biochemischer Reaktionen bei der Getränkeherstellung. <u>Chemie Praktikum</u> : Aufgaben zur quantitativen Analyse anorganischer Stoffe. Maßanalyse; Säure-Base Titration, Redox titration, Fällungstitration. Fotometrie, Stickstoffbestimmung nach Kjeldahl
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung : Klausur (K) Studienleistung LV Chemie Praktikum : Bearbeitung von Praktikumsaufgaben, Ausarbeitung von Praktikumsprotokollen. Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Tafelanschrieb, Power-Point, Experimente.
Literatur:	Schröter und Lautenschläger: Taschenbuch der Chemie. Ammedick: Lehrbuch der Chemie für Fachhochschulen Mortimer: Basiswissen der Chemie Karlson, Doenecke u. Koolmann: Kurzes Lehrbuch der Biochemie für Mediziner und Naturwissenschaftler, Thieme 1994 Rehm u. Hammer: Biochemie light. Verl. Harri Deutsch 2001

Modulbezeichnung:	Grundlagen Marketing
Lehrveranstaltungen:	Strategisches Marketing Operatives Marketing
Studiensemester:	1. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Hanf
Dozent(in):	Prof. Dr. Hanf; Prof. Dr. Göbel
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Strategisches Marketing: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Operatives Marketing: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 60 Std.
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen strategische Grundbegriffe und Konzepte - kennen die strategischen Steuerungsinstrumente in Unternehmen und ihre Anwendungsbereiche - verstehen die Funktion und die Einbindung des Marketing in den Prozess der Unternehmensführung, - haben einen Überblick über die Marketinginstrumente und ihre Verknüpfung, - kennen die Ziele und grundlegenden Methoden der Marktforschung innerhalb der Weinbranche
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Begriff, Konzeptionen und Einordnung des Marketing in den Prozess der Unternehmensführung - Grundlagen der Unternehmensstrategie - Marketing Strategie und strategische Instrumente - Marketinginstrumente (Produkt-, Preis-, Distributions- u. Kommunikationspolitik) - Konsumentenwissen - Methoden der Marktforschung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Kotler/Bliemel: Marketing-Management. Kroeber-Riel/Weinberg: Konsumentenverhalten. Göbel, R.: Praktische Unternehmensführung. Göbel, R.: Wein & Sortiment. Göbel, R.: Persönlichkeitsorientierte Architektur und Weinmarketing. Schweickert: Unternehmensstrategien in der Weinwirtschaft im Rahmen der EU-Weinmarktordnungspolitik

Modulbezeichnung:	Informationstechnologie
Lehrveranstaltungen:	Informationstechnologie Neue Medien IT-Übungen IT-Praktikum
Studiensemester:	1. und 2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Jaki
Dozent(in):	Prof. Dr. Jaki; M.Sc. Franßen; Dipl.-Ing. Lönarz; NN
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehrform/SWS:	Informationstechnologie: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Neue Medien: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Informatik Praktikum: Praktikum 1 SWS Gruppengröße 20 Informatik Übungen: Übungen 1,5 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 67,5 Std. Eigenstudium 112,5 Std. (Vor- und Nachbereitung der Vorlesung und Übungen; Bearbeitung der Praktikumsaufgaben, Arbeit am E-learning System; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Informationstechnologie Vorlesung:</u> Die Studierenden - verstehen was Rechner leisten und wie Informationen dargestellt, gespeichert und übertragen werden - haben ein Grundverständnis über Aufbau und Arbeitsweise eines Rechensystems (Hard- und Software) - haben ein Grundverständnis von digitaler Kommunikation und Internet - sind sensibilisiert für die Aspekte der Informationssicherheit und den Umgang mit personenbezogenen und vertraulichen Daten <u>Neue Medien Vorlesung:</u> Die Studierenden - erhalten theoretische Kenntnisse in den Neuen Medien - lernen die Grundlagen multimedialer Medienproduktion und der Zurverfügung-Stellung von Medien über virtuelle Lernumgebungen bis hin zu aktuellen Kommunikations- und Kooperationsformen <u>Praktikum:</u> Die Studierenden - lernen die grundlegende Bedienung gängiger Office Anwendungen - lernen effiziente Arbeitsweisen und Strategien zur Problemlösung im Umgang mit Kalkulations- und Textprogrammen <u>Übungen:</u> Die Studierenden - vertiefen ihre Kenntnisse in verschiedenen Themenbereichen wie Neue Medien, Tabellenkalkulation, Informationssicherheit - lernen die Grundlagen spezieller IT-Systeme wie Datenbanken, Webdienste oder der Programmierung
Inhalt:	<u>Informationstechnologie Vorlesung:</u> - Grundlagen der Darstellung, Speicherung und Verarbeitung von Informationen (Text, Zahlen, Grafiken, multimediale Informationen) - Grundlagen digitaler Kommunikation und Internet - Hard- und Softwaregrundlagen, Betriebssysteme

	<ul style="list-style-type: none"> - Informationssicherheit und Datenschutz <p><u>Neue Medien Vorlesung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen und Gesamtüberblick über Neue Medien - Grundlagen moderner Medien (Web 2.0) - Social Media und Webpublishing - Einblick in Multimediaformate (Text, Grafik, Film) - Einblick in Datenbankbasierte Onlinesysteme - Projektmanagement mit Drehbuch / Storyboard-Grundlagen - Interviewgrundlagen <p><u>Praktikum:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - praktische Arbeit mit Textverarbeitungs-, Präsentations- und Kalkulationsprogrammen <p><u>Übungen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Praktische oder theoretische Übungen zu ausgewählten Themengebieten (z.B. Neue Medien, Tabellenkalkulation, Datenbanken, Informationssicherheit, Webdienste, CRM und ERP) in Gruppen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	<p>Modulprüfung: Klausur (K) (Bestandteile der Klausur sind Informationstechnologie Vorlesung, Neue Medien Vorlesung und die Inhalte des Praktikums) Unbewertete Studienleistung: Praktikum (A) und Übungen (A) , (R/P), oder (PT); Anwesenheitspflicht</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	div.
Literatur:	--

Modulbezeichnung:	Lebensmittel- und Weinrecht
Lehrveranstaltungen:	Lebensmittelrecht Weinrecht Weinbuchführung
Studiensemester:	2. Semester
Modulverantwortliche(r):	RA Diemer-De Schepper
Dozent(in):	RA Diemer-De Schepper
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehrform/SWS:	Lebensmittelrecht: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Weinrecht: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Weinbuchführung: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Lebensmittelrecht:</u> Die Studierenden kennen die wesentlichen Bestimmungen und deren Bedeutung für die Tätigkeit als Entscheidungsträger in Betrieben der Wein- und Getränkewirtschaft. Sie kennen die allgemeinen rechtlichen Bestimmungen des Lebensmittelrechts im beruflichen Alltag. <u>Weinrecht:</u> Die Studierenden kennen die Bestimmungen des Weinrechts und deren Bedeutung für die Tätigkeit in Betrieben der Weinwirtschaft und können diese im beruflichen Alltag anwenden. <u>Weinbuchführung:</u> Die Studierenden kennen die gesetzlich vorgeschriebene Wein- und Getränkebuchführung.
Inhalt:	Deutsches und Europäisches Wein- und Lebensmittelrecht, Vorschriften der Weinüberwachung und Weinbuchführung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb, Folien, Rechtstexte
Literatur:	Beck Texte: BGB, Rechtstexte zu Lebensmitteln und Wein

Modulbezeichnung:	Mathematik und Statistik
Lehrveranstaltungen:	Mathematik Statistik und Biometrie Statistik Übungen
Studiensemester:	1. und 2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Velten
Dozent(in):	Prof. Dr. Velten
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränke-technologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehrform/SWS:	Mathematik: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Statistik und Biometrie: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Statistik Übungen: Übungen 1 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Abiturkenntnisse Mathematik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls - die Grundlagen der mathematischen Modellbildung und Systemanalyse so weit beherrschen, dass Sie in der Lage sind, zunächst sprachlich gegebene Anwendungsprobleme mathematisch geeignet zu formulieren, damit Sie dann durch Handrechnung oder durch Software gelöst werden können, - die dargestellten Methoden der Mathematik und der Statistik so weit beherrschen, dass Sie in der Lage sind, einfache Probleme auf diesen Gebieten durch Handrechnung zu lösen, - in der Lage sein, anspruchsvollere Probleme auf diesen Gebieten mit geeigneter Software zu lösen
Inhalt:	Grundlagen aus verschiedenen Bereichen der Mathematik: Gleichungen; Differentialrechnung für Funktionen einer und mehrerer Variabler; Integralrechnung; Vektorrechnung; Lineare Optimierung; Differentialgleichungen - Grundlagen der mathematischen Modellbildung und Systemanalyse - Einführung in Mathematiksoftware - Grundbegriffe der Datenerhebung - Grundbegriffe der deskriptiven Statistik - Korrelationsrechnung - Zeitreihen, lineare und nichtlineare Regression - Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung - Grundbegriffe der induktiven Statistik - Statistische Schätzmethoden und Tests (u.a. Varianzanalyse, t-Test) - Einführung in die Statistiksoftware R
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafel
Literatur:	K. Velten, 2009: Mathematical Modeling and Simulation, Wiley-VCH. Schäfer, W., K. Georgi und G. Trippler 1999: Mathematik Vorkurs, Teubner. M. Sachs 2003: Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik, Fachbuchverlag Leipzig,

Modulbezeichnung:	Physik
Lehrveranstaltungen:	Physik und Elektrotechnik Physik und Elektrotechnik Praktikum Physik und Elektrotechnik Übungen
Studiensemester:	2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Jaki
Dozent(in):	Prof. Dr. Jaki; Frau Dipl.-Ing. Koulen-Wobbe
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Physik und Elektrotechnik: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Physik und Elektrotechnik Praktikum: Praktikum, 1 SWS Gruppengröße: 15 Physik und Elektrotechnik Übungen: Übungen, 1 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung der Vorlesung und Übungen; Auswertung der Praktikumsversuche, Anfertigung der Ausarbeitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über die notwendigen Kenntnisse aus den Bereichen Mechanik und der Wärmelehre für das weitere Studium - kennen die wichtigsten Komponenten, die Aufgaben und die Funktionsweise von elektrischen Installationen und können die Gefahren beim Umgang mit elektrischen Geräten und Installationen einschätzen, - lernen den Umgang mit Messinstrumenten, - lernen systematisch Daten zu erfassen, auszuwerten und die Ergebnisse darzustellen
Inhalt:	<u>Mechanik</u> : Kinematik, Dynamik, Drehbewegungen, Energie und Leistung, physikalische Eigenschaften von Flüssigkeiten und Gasen; Hydrostatik, Hydrodynamik <u>Wärmelehre</u> : Wärme als Energieform, Aggregatzustände, Luftfeuchte, Wärmetransport, Wärmestrahlung; Kreisprozesse <u>Elektrotechnik</u> : einfache Stromkreise, Wechsel- und Drehstrom, Gefahren des elektrischen Stromes- Schutzeinrichtungen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung : Klausur (K) Bewertete Studienleistung : Übungen (R/P) und Praktikum (A) Anrechnung d. Studienleitung: 1/3 der Modulnote; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	PowerPoint; Tafelanschrieb
Literatur:	Heywang, Treiber: Physik für Fachhochschulen und technische Berufe

Modulbezeichnung:	Rohwarenkunde
Lehrveranstaltungen:	Rohwarenkunde Rohwarenkunde Praktikum
Studiensemester:	1. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. May
Dozent(in):	Prof. Dr. May
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studienrichtung Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Rohwarenkunde: Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt Rohwarenkunde Praktikum: Praktikum, 3 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können die Qualität der Rohware beurteilen, - können durch Verkostung und einfache Laboranalysen den Zusammenhang zwischen Saftqualität, Ausbeute und der Rohware (Sorte, Reifegrad, Gesundheitszustand) herstellen, - kennen den Einfluss unterschiedlicher Entsaftungsverfahren auf die Qualität, - haben Erfahrungen in Gruppenarbeit und können Arbeitsabläufe in einer Gruppe organisieren.
Inhalt:	Kenntnis über Aufbau und Funktion von Organen höherer Pflanzen (Spermatophyta) auf zytologischer, histologischer und physiologischer Ebene) Definition Rohware, Qualitätsbegriff (Rohprodukt, Endprodukt), Die wichtigsten qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffe und Qualitätsparameter, Einfluss von Erntezeitpunkt und Lagerbedingungen auf das Lesegut inklusive Vorschädigungen durch Klimaeinflüsse, Schaderreger usw. Beurteilung von Rohware (verschiedenen Sorten Äpfel inklusive Reifeverlauf), Birnen, Citrusfrüchte, Exoten und Gemüse, äußerlich, mechanisch, sensorisch und Gegenüberstellung von Rohware und Säften nach zwei verschiedenen Entsaftungsverfahren, ebenfalls sensorisch. Bestimmung von Brix, Gesamtsäure usw.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung LV Rohstoffkunde Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Power Point, Tafelanschrieb
Literatur:	Nultsch: Allgemeine Botanik Osterholz et al.: Lagerung v. Obst und Südfrüchten Birus: Moderne Apfelsafttechnologie

Modulbezeichnung:	Sensorik
Lehrveranstaltungen:	Sensorik
Studiensemester:	1. und 2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Jung
Dozent(in):	Prof. Dr. R. Jung; M. Sc. D. Häge; Dipl.-Ing. C. Schuessler
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul International Wine Business Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Vorlesung, 1 SWS Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße maximal 30
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 45 Std. Eigenstudium 20 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung von Seminaren, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	4 (2+2)
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse Statistik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<p>1. Fachsemester</p> <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - erlernen theoretische Grundlagen der Sensorik und der allgemeinen Sinnesphysiologie - werden für die bewusste Anwendung menschlicher Sinne für Prüf- und Messzwecke sensibilisiert - erlernen Grundlagen, Aufbau, Durchführung und Auswertung sensorischer Prüfmethoden - können in der Praxis sensorische Prüfungen vorbereiten, durchführen, auswerten und die Ergebnisse interpretieren <p>2. Fachsemester</p> <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erwerben Kenntnisse in der Vorbereitung und Anwendung der „Beschreibenden Sensorischen Analyse“ (einfach beschreibende Analyse, Quantitativ Descriptive Analyse / QDA) - Erwerben Erkenntnisse zur Statistischen Auswertung der QDA - Erwerben Kenntnisse zur objektiven „Bewertung von Wein“ - Erlernen grundlegende Überlegungen zum Aufbau und der Anwendung unterschiedlicher, national und international gebräuchlicher Bewertungsschemata für Wein - können sensorische Methoden zur Evaluierung von Getränken anwenden - sammeln erste Erfahrungen in der Weinansprache, -beschreibung und Bewertung
Inhalt:	Grundlagen der Sensorik, Grundlagen der Sinnesphysiologie,, Prüferschulung, Diskriminierende Testmethoden (Paarweiser Vergleich, Triangle-Test, Duo-Trio-Test, 3-AFC-Test, In-Out-Test, A-not-A-Test, Ranking), Quantitative und deskriptive Analyse mit praktischen Übungen, Entwicklung, Aufbau und Einsatz div. Prüfschemata zur Einzelprobenprüfung und Beurteilung von Getränken (DLG 20 Punkte Schema, DLG 5 Punkte Schemate 1984 und 2011, DLG 100 Punkte Schema), Aktuelle, neu entwickelte Schemata, Internationale Prüfschemata

Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung: Anwesenheitspflicht mit Praktischen Tätigkeiten (PT), ggf. Ausarbeitungen (A) bzw. Referate und Präsentationen (R/P),
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme (mind. 75% Teilnahme)
Medienformen:	Präsentationssoftware, Tafelanschrieb, FIZZ-Sensoriksoftware und Netbooks, praktische Übungen mit sensorischen Mustern
Literatur:	Koch, J (1986): Getränkebeurteilung, Ulmer Verlag Fliedner / Wilhelmi (1989): Grundlagen u. Prüfverfahren der Lebensmittelsensorik, Behr's Verlag, Hamburg Liptay-Reuter, I. (1998): Sensorische Methoden und ihre statistische Auswertung, ngv-Verlag Resurreccion, A., (1998): Cosumer Sensory Testing for Product Development, Aspen Publication, Maryland Meilgaard, M. et al. (1999): Sensory Evaluation Techniques, CRC Press LLC MacFie, H.J.H, Thomson, D.M.H (1999): Measurement of Food Preferences, Aspen Publication, Maryland Lawless, H., Heymann, H. (1999): Sensory Evaluation of Food, Aspen Publication, Maryland Busch-Stockfisch, M. (2004):Praxishandbuch Sensorik, Lose-Blatt-Sammlung, Behrs Verlag Hamburg Derndorfer, E. (2006): Lebensmittelsensorik, facultas Universitätsverlag, Wien Hildebrandt,G. (2008), Geschmackswelten, DLG Verlag, Frankfurt Buchecker, K., Matullat, I. (2012): Sensoriklexikon, Behr's Verlag, Hamburg DLG Ausschuss Sensorik (2015): Fachvokabular Sensorik, DLG-Verlag, Frankfurt DLG Ausschuss Sensorik (2015): Sensory Analysis Vocabulary, DLG-Verlag, Frankfurt

Modulbezeichnung:	Wasser
Lehrveranstaltungen:	Trink- und Mineralwasser Wasserrecht Wasseraufbereitung
Studiensemester:	2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in):	Prof. Dr. Strobl; Prof. Dr. May
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Trink- und Mineralwasser: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Wasserrecht: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Wasseraufbereitung: Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können Wasser als Hauptbestandteil der Getränke analytisch und sensorisch beurteilen. Sie kennen die Bedeutung des Wassers als Lebensmittel und die Verwendung des Wassers für Reinigungszwecke mit den Vor- und Nachteilen. Sie kennen die Inhaltsstoffe des Wassers nach Herkunft und Eigenart und wissen über die qualitative Einteilung der Wässer Bescheid. Die Studierenden haben Grundkenntnisse über den Betrieb von Brunnen und von Mineralwasserbetrieben. Sie können Aufbereitung der Wässer gezielt aufbereiten kennen Wassersparmaßnahmen und deren Grenzen.
Inhalt:	<u>Wasserrecht:</u> Wasserrechtsverfahren zur Erschließung von Wasservorkommen, Mineral- und Tafelanschriebwasserverordnung, Trinkwasserverordnung, die Wiederverwendung von Wasser (u.a. aus rechtlicher Sicht) <u>Trink- und Mineralwasser:</u> Struktur des Wassers, Clustertheorie, Wasserinhaltsstoffe und ihre Bedeutung, gebundene, freie, aggressive Kohlensäure, Wasserhärte, Schadstoffe im Wasser, Mikroorganismen, Wasserimprägnierung, Verkostung von Wasser <u>Wasseraufbereitung:</u> Wasserkreislauf, Erschließung von Wasservorkommen, geologische Bedingungen, Brunnenbohrung, Brunnentypen, Brunnenpflege, Brunnensanierung, Stadtwasser, Enthärtung von Wasser, Wasserversorgungssysteme, Entcarbonisierung, Entmineralisierung, Ionenaustauscher, Entkeimung von Wasser, Entgasung von Wasser, Wasserrecyclingverfahren.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausarbeitung und Klausur (A + K) teilweise Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Gruppenarbeit, Bewertung von Gruppenarbeiten und Tests, Präsentation in Kleingruppen, Vorträge, Verkostungen, Vorlesung, 1 Exkursion
Literatur:	Schumann, G: Alkoholfreie Getränke VLB Berlin, 9. Auflage 2002, 296 S. Höll, K. (1986). Wasser. Walter de Gruyter u. Co.

1. Studienjahr

Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung:	Recht
Lehrveranstaltungen:	Grundlagen des Rechts Unternehmensrecht
Studiensemester:	1. und 2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau RA Diemer-De Schepper
Dozent(in):	Frau RA Diemer-De Schepper
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Recht: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Unternehmensrecht: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Grundlagen des Rechts:</u> Die Studierenden kennen die wesentlichen Bestimmungen des Rechts und deren Bedeutung für die Tätigkeit als Entscheidungsträger in Betrieben der Wein- und Getränkewirtschaft. <u>Unternehmensrecht:</u> Die Studierenden kennen das System der deutschen Besteuerung und gewinnen einen Überblick über die steuerlichen Rahmenbedingungen in den Staaten der EU und den USA, verfügen über branchenspezifische Kenntnisse in Fragen der Besteuerung und des Steuerrechts von Unternehmen verschiedener Rechtsformen, haben einen Überblick über die für Unternehmen relevanten Rechtsgrundlagen, die grundlegenden Rechtsmethoden und ihre Anwendung, kennen die rechtlichen Rahmenbedingungen des branchen-spezifischen nationalen und internationalen Wirtschaftsverkehrs.
Inhalt:	<u>Grundlagen des Rechts:</u> Einführung in das Deutsche Rechtssystem, Rechtsgrundlagen und Ihre Anwendungsgebiete, Grundlagen des Wirtschaftsrechts und des Steuerrechts <u>Unternehmensrecht:</u> Grundlagen des Steuerrechts; Begriff, Abgrenzung und Zweck der Steuern; Zusammenhang von Steuerrecht, Finanzwirtschaft und betriebswirtschaftlicher Steuerlehre; Beteiligte und Systematik der Besteuerung; Steuerarten und Besteuerungsverfahren; Internationales Steuerrecht; Einkunftsarten und Grundlagen der Einkommensermittlung; Unternehmensbesteuerung nach Rechtsform; Grundlagen des Wirtschaftsrechts; Immaterialgüterrecht; Recht des internationalen Wirtschaftsverkehrs; Wettbewerbs- und Kartellrecht; Vertragsrecht und Vertragsgestaltung; Arbeitsrecht und Arbeitsvertragsrecht; Ehe- und Erbschaftsrecht
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Tafelanschrieb
Literatur:	Beck Texte: BGB

Modulbezeichnung:	Volkswirtschaftslehre
Lehrveranstaltungen:	Volkswirtschaftslehre
Studiensemester:	1. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Schweickert
Dozent(in):	Prof. Dr. Schweickert
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Volkswirtschaftslehre: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std.; Eigenstudium 60 Std.
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Studierende <ul style="list-style-type: none"> - erhalten einen Einblick in ökonomisches Denken, - erlernen die Grundlagen der Volkswirtschaftslehre - lernen die Zusammenhänge volkswirtschaftlicher Ziele und Zielsysteme kennen - können die Beziehungen zwischen volkswirtschaftlichen Rahmenbedingungen und der wirtschaftlichen Lage und Entwicklung von Unternehmen einschätzen.
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Wettbewerbstheorie • Grundlagen Mikroökonomie • Grundlagen der Makroökonomie • Faktormärkte und Einkommensverteilung • Produktionsfaktoren, Produktionstheorie, Kostentheorie • Theorie der Preisbildung • Grundlagen der Wirtschaftspolitik • Grundlagen der Agrar- und Weinwirtschaftspolitik
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Bofinger, P.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. Mankiw, G.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre.

1. Studienjahr

Wahlmodule

Modulbezeichnung:	Suchtprävention
Lehrveranstaltungen:	Suchtprävention
Studiensemester:	2. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in):	Prof. Dr. Strobl
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Suchtprävention: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 30 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die Suchtproblematik und die Reaktion auf Suchtauswirkungen für a) die eigene Gesundheit b) die Mitarbeiter und Untergebenen, speziell in der alkoholproduzierenden Branche c) deren Familienmitglieder. Sie kennen die Wirkungsmechanismen von Drogen aus medizinischer Sicht, sowie die gesundheitlichen und sozialen Folgen. Die Studierenden sind in der Lage ein Suchtproblem, z.B. Alkoholismus, bei sich oder bei anderen zu erkennen. Sie kennen die therapeutischen Möglichkeiten, die Sucht zu stoppen. Sie kennen die Möglichkeiten der Rückfallprophylaxe. Die Studierenden wissen, wie man mit Süchtigen, deren Familien und Arbeitskollegen (Co-Sucht Problematik) umgeht. Betriebsabläufe ohne die Einnahme von Alkohol gestalten, Verkostungen vermeiden
Inhalt:	Geschichte der Drogen in der Zivilisation, Entwicklung eines Suchtgedächtnisses, Funktionen im Gehirn, das limbische System, (Endorphine und deren Rezeptoren), Verhaltensänderungen durch Gewöhnung und Sucht, körperliche, geistige und soziale Folgen der Suchtkrankheit, Wege aus der Sucht, Maßnahmen und Präventionen im Alltag, in der Familie und im Betrieb. Eine Übersicht therapeutischer Maßnahmen wird gegeben. Das Wine in Moderation Konzept für den moderaten Alkoholkonsum wird vorgestellt.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Schriftliche Prüfung, Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Vortrag, PowerPoint, Filme, Diskussion
Literatur:	Schneider, Ralf: Die Suchtfibel (Schneider Verlag Hohengehren)

Module name:	Economic, Agricultural and Consumer Politics
Lectures:	Economic, agricultural and consumer politics
Study semester:	2 nd semester
Module coordinator:	NN
Lecturer:	NN
Language:	English
Classification by Curriculum	Optional module course of studies International Wine Business
Form of teaching/ semester hours per week:	Economic policy and consumer policy: Lecture, 4 Semester-week hours Undefined class size
Amount of work:	Hours of course attendance 60 hours Private studies: 60 hours
Credit points:	4
Prerequisites according to assessment regulations:	None
Recommended prerequisites:	Economics; World Wine Markets
Module aims/ expected learning results	Students: <ul style="list-style-type: none"> - learn the basics of economic policy - learn the basics of consumer policy - understand the struggle between economic policy and consumer protection policy - learn the basics of agricultural policy - learn the ideas and implications of EU wine market regulation - learn the ideas and implications of German and EU consumer protection policies.
Content:	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentals of Economic Policy - Principles of agricultural policy - Fundamental principles of consumer protection policy - Objective, structure and instruments of German and EU consumer protection policy - Objective, structure and instruments of agricultural and wine policy - History, status quo and future developments of the EU wine market regulation
Course assignment /Examination/ type of Examination:	Written exam
Conditions for the allocation of Credit Points	Satisfactory exam results
Media:	Powerpoint presentations, blackboard
Literature:	Gaeta, D., Corsinovi, P. (2014). Economics, Governance, and Politics in the Wine Market. European Union Development. New York: Palgrave Macmillan

Modulbezeichnung:	Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik
Lehrveranstaltungen:	Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik
Studiensemester:	2. Semester
Modulverantwortliche(r):	NN
Dozent(in):	NN
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Wirtschafts- und Verbraucherpolitik: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 60 Std.
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Volkswirtschaftslehre; Weinmärkte der Welt
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - erlernen die Grundlagen der Wirtschaftspolitik - erlernen die Grundlagen der Verbraucherpolitik - kennen das Spannungsfeld zwischen Wirtschaftspolitik und Verbraucherschutzpolitik - erlernen die Grundlagen der Agrarpolitik - kennen die Inhalte und Bedeutungen der EU-Weinmarktordnung für die Weinwirtschaft in Europa - kennen die Inhalte und Bedeutungen der deutschen und EU-Verbraucherschutzpolitik.
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Wirtschaftspolitik - Grundlagen der Agrarpolitik - Grundlagen der Verbraucherschutzpolitik - Ziel, Aufbau und Instrumente der deutschen und EU-Verbraucherschutzpolitik - Ziel, Aufbau und Instrumente der Agrar- und Weinwirtschaftspolitik - Historie, Status quo und zukünftige Entwicklungen der EU-Weinmarktordnung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Mankiw, G.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. Schweickert: Unternehmensstrategien in der Weinwirtschaft im Rahmen der EU-Weinmarktordnungspolitik Prinz: Die Bedeutung der Umwelt- und Verbraucherschutzpolitik im Rechtssystem der EG Rischkowsky: Europäische Verbraucherpolitik

2. Studienjahr

Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	Brauerei
Lehrveranstaltungen:	Vorlesung Brauereitechnologie Seminar Brauereitechnologie
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in):	Prof. Dr. Lindemann
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul im Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Vorlesung 4 SWS Seminar 2 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 60 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können die Rohwaren zur Bierherstellung bewerten, sie kennen die Verfahren der Bierherstellung. Sie sind in der Lage verschiedene Biersorten zu beschreiben und Herstellverfahren theoretisch zu entwickeln. Sie lernen den Umgang mit aktueller wissenschaftlicher Literatur aus dem Gebiet der Brauereitechnologie und der zugehörigen Analytik
Inhalt:	International verwendete Rohstoffe zu Biererzeugung, Herstellung von Malz, Veredelung von Hopfen, Herstellung von Bier, Herstellung von Bierspezialitäten, Herstellung von alkoholfreiem Bier Aktuelle Themen der Brauereitechnologie
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) und benotetes Referat (R) Seminar: Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint
Literatur:	Kunze: Technologie Brauer und Mälzer Back: spezielle Themen der Brauereitechnologie Aktuelle internationale, wissenschaftliche Datenbanken

Modulbezeichnung:	Erfrischungsgetränke
Lehrveranstaltungen:	Erfrischungsgetränke Sensorik Erfrischungsgetränke
Studiensemester:	4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Dr. Patz
Dozent(in):	Dr. Patz
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehrform/SWS:	Erfrischungsgetränke: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Sensorik Erfrischungsgetränke: Projektarbeit mit Präsentation, 2 SWS Gruppengröße max. 40
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Projektarbeit, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundkenntnisse Frucht- und Gemüsesaft, Lebensmittelrecht
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden verfügen über das Wissen zur Entwicklung von Erfrischungsgetränken und neuen innovativen Getränken. Sie kennen die Wirkung und die Funktion der Zutaten und Inhaltsstoffe sowie deren Verträglichkeit untereinander und diese sinnvoll in Getränken verwenden. Sie kennen die Verfahren zum Stabilisieren und Haltbarmachen. Sie kennen die Regeln zur Kennzeichnung und der Auslobung von Getränken und sind mit den nationalen und internationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vertraut und können diese anwenden. Sie können produktbezogenen Entscheidungen zur Verwendung der sinnvollsten Inhaltsstoffe und dem Einsatz der zweckmäßigsten und sinnvollsten Technologie treffen. Sie kennen die neusten Trends und Entwicklungen bei Getränken (Seminar).
Inhalt:	Rechtliche Grundlagen: Nationales und EU-Recht, LFBG, Leitsätze für Erfrischungsgetränke, Health Claims, Codex Alimentarius, AIJN Code of Practice. Marktbedeutung der Erfrischungsgetränke Grundstoffe, Inhaltsstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe: Zucker, Zuckerarten, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe, Farbstoffe, Aromastoffe, Konservierungsmittel, Vitamine, Antioxidantien, Säuerungsmittel, Functional-Ingredients, Nutraceuticals, Convenience, Wellness. Verfahrenstechnik: Mischen, Dispergieren, Karbonisieren, Haltbarmachen. Produktübersicht: Softdrinks, Innovative Getränke, aktuelle Trends Bewertung von Erfrischungsgetränken, Produktkenntnisse, Sensorik. Übungen zur Beurteilung von Getränken des Handels (Aufmachung, Verpackung, Auslobung, Inhaltsstoffe, Werbung) Chemische und mikrobiologische Parameter, neue Methoden und Analysenverfahren zur Qualitätssicherung.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung (2/3 der Gesamtnote). Studienleistung LV Sensorik Erfrischungsgetränke (Anwesenheitspflicht): Projektarbeit, Sensorik u. Präsentation (1/3 der Gesamtnote).
Medienformen:	Power Point, Tafel, StudIP, Gruppenarbeit und Projektarbeit
Literatur:	Handbuch der Erfrischungsgetränke v. Südzucker; Steen, DP; Ashurst, PR, Carbonated Soft Drinks: Formulation and Manufacture, Oxford, Blackwell (2006). Ashurst, PR, Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices, Oxford, Blackwell (2005). Zeitschriften: Fruit Processing; Getränkeindustrie; Flüssiges Obst.

Modulbezeichnung:	Fachfremdsprache Englisch
Lehrveranstaltungen:	Fachenglisch Fachenglisch Übungen
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Gledhill-Schmitt
Dozent(in):	Frau Gledhill-Schmitt et. al
Sprache:	Englisch und Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden
Lehrform/SWS:	Fachenglisch: Übungen & Ausarbeitungen: 3 SWS Gruppengröße 20 Fachenglisch Übungen & Projektarbeit: 3 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Grundkenntnisse in Englisch
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Geschäftsbriefe sowie Berichte werden ausführlich geübt. Die Studierende beschäftigen sich mit Interkulturellen Unterschieden, und werden auf ein mögliches Praktikum im Ausland vorbereitet. Sie beherrschen die Fachausdrücke insbesondere aus den Bereichen Oenologie, Sensorik, Getränketechnologie sowie Wein- und Getränkewirtschaft. In dem 2. Semester werden die Studierenden sich auf Präsentationstechnik für ein Internationales Fach-Publikum konzentrieren.
Inhalt:	Fachvokabular der Weinbaus, der Weinbautechnik der Oenologie Grundregeln zum Schriftverkehr
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) & schriftliche Ausarbeitungen (A) Studienleistung LV Fachenglisch: Vortrag mit Handout (R/P); Anrechnung d. Studienleistung: 1/3 der Modulnote; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	CD, DVD, Internet, Arbeitsblätter
Literatur:	Boulton, R., 1999: Principles and Practices of Winemaking, Aspen – Gaithersburg Presse: Business Spotlight; Decanter

Modulbezeichnung:	Fachfremdsprache Französisch
Lehrveranstaltungen:	Fachfranzösisch Fachfranzösisch Übungen
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Gledhill-Schmitt
Dozent(in):	H. Aboub
Sprache:	Französisch und Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden
Lehrform/SWS:	Fachfranzösisch: Seminaristischer Unterricht, 3 SWS Gruppengröße 20 Fachfranzösisch Übungen: 3 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Grundkenntnisse in Französisch
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Sie beherrschen die Fachausdrücke insbesondere aus den Bereichen Weinbau, Oenologie, Sensorik, Getränketechnologie sowie Wein- und Getränkewirtschaft
Inhalt:	Fachvokabular des Weinbaus, der Weinbautechnik, der Oenologie, Grundregeln zum Schriftverkehr
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung LV Fachfranzösisch: Vortrag mit schriftlicher Zusammenfassung (R/P); Anrechnung d. Studienleitung: 1/3 der Modulnote; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Lehrbuch, CD, DVD, Fachpresse
	Pierre Casamayor: Le vin en 80 questions, Paris (Hachette, ISBN: 978-2012370760) 2006 LEx Catherine et Paul Cadiou: Lexivin, Dijon (Les Publications de C et P. Cad Cadiou, ISBN:2-907080-14-8) 2002 Glossaire Œnologie, Homepage Sprachenzentrum FHW

Modulbezeichnung:	Fachfremdsprache Italienisch
Lehrveranstaltungen:	Fachitalienisch Fachitalienisch Übungen
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Gledhill-Schmitt
Dozent(in):	Frau Ceroni
Sprache:	Italienisch und Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden
Lehrform/SWS:	Seminaristischer Unterricht, 3 SWS Gruppengröße 35 Übungen: 3 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Grundkenntnisse in Italienisch
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Sie beherrschen die Fachausdrücke insbesondere aus den Bereichen Weinbau, Oenologie, Sensorik, Getränketechnologie sowie Wein- und Getränkewirtschaft
Inhalt:	Fachvokabular der Weinbaus, der Weinbautechnik der Oenologie Grundregeln zum Schriftverkehr
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung LV Fachitalienisch: Vortrag mit schriftlicher Zusammenfassung (R/P); Anrechnung d. Studienleitung: 1/3 der Modulnote; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Tafelanschrieb, Overhead, PowerPoint, PC, DVD, CD, YouTube
Literatur:	<i>Il libro completo del vino</i> , Giuseppe Sichi (De Agostini, 2008)

Modulbezeichnung:	Fachfremdsprache Spanisch
Lehrveranstaltungen:	Fachspanisch Fachspanisch Übungen
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Gledhill-Schmitt
Dozent(in):	Frau Lida Marin
Sprache:	Spanisch und Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang WB Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden
Lehrform/SWS:	Seminaristischer Unterricht, 3 SWS Gruppengröße 35 3 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Grundkenntnisse in Spanisch
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Sie beherrschen die Fachausdrücke insbesondere aus den Bereichen Weinbau, Oenologie, Sensorik, Getränketechnologie sowie Wein- und Getränkewirtschaft
Inhalt:	Fachvokabular der Weinbaus, der Weinbautechnik der Oenologie Grundregeln zum Schriftverkehr
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung LV Fachspanisch: Vortrag mit schriftlicher Zusammenfassung (R/P); Anrechnung d. Studienleitung: 1/3 der Modulnote; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Tafelanschrieb, PowerPoint, PC, DVD, CD
Literatur:	

Modulbezeichnung:	Frucht- und Gemüsesäfte
Lehrveranstaltungen:	Fruchtsäfte Gemüsesäfte Sensorik Fruchtsaft- und Gemüsesäfte
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Schweiggert
Dozent(in):	Prof. Dr. Schweiggert, Steingäß
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehrform/SWS:	Fruchtsäfte: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Gemüsesäfte: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Sensorik Frucht- und Gemüsesäfte: Seminaristischer Unterricht, 1 SWS Gruppengröße 35
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung und die Studienleistung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die wertgebenden Inhaltsstoffe von Frucht und Gemüse, die Technologie der Saftherstellung und dessen Haltbarmachung, den Einfluss von Sorten und der Verarbeitung, Lagerung und die Methoden der Qualitätsbeurteilung
Inhalt:	Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse, Verarbeitung einheimischer, tropischer und subtropischer Früchte, technologische Verfahren, Zellaufschluss, Maischebehandlung, Enzyme, Saftgewinnung, Klärung, Stabilisierung, Technologie der Mark (Pürée-) Herstellung, Haltbarmachungsverfahren, Pasteurisation, Sterilisation, Konzentratherstellung, Lagerung, Alterungsindikatoren, Analytik, Sensorik, Mikrobiologie, Qualitätsbeurteilung, Rückstände, Pektinengewinnung, Extrakte
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) oder mündliche Prüfung (M) Studienleistung LV Sensorik Frucht- und Gemüsesäfte: 75 % Teilnahmepflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Studienleistung: Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Power Point, Tafelanschrieb, Folien
Literatur:	Schobinger (Hrsg.): Frucht- und Gemüsesäfte. Ulmer Verlag Stuttgart Fachzeitschriften: Flüssiges Obst, Getränkeindustrie, Deutsche Lebensmittelrundschau, Script

Modulbezeichnung:	Getränkechemie
Lehrveranstaltungen:	Getränkechemie Ernährungsphysiologie Getränkechemisches Praktikum
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. May
Dozent(in):	Prof. Dr. May et. al
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studienrichtung Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Chemische Zusammensetzung von Getränken: Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt Ernährungsphysiologie: Vorlesung, 1 SWS Getränkechemisches Praktikum: Praktikum, 2 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - sind in der Lage aus Kenntnis der Zusammensetzung des Konzentrats, des Mostes oder des Getränkes, die bestehende Produktqualität zu beurteilen und können Rückschlüsse auf die einzelnen Produktionsschritte (Qualitätsauswahl der Rohware, deren Verarbeitung und Haltbarmachung) ziehen bzw. vorbereitende Maßnahmen zur Erzielung gewünschter Getränkequalitäten treffen, - können mit Hilfe von IFU-Methoden Getränke aus eigener Produktion auf ihre Hauptinhaltsstoffe hin, auf die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und auf die Übereinstimmung von Flaschenetikettangaben hin untersuchen und die Authentizität der Getränke mit Hilfe einschlägiger Tabellenwerke abgleichen, - sind in der Lage, Analysemethoden bzw. die damit gewonnen Ergebnisse kritisch zu hinterfragen. - können Ergebnisse in geeigneter Weise dokumentieren und präsentieren werden
Inhalt:	Chemische Bestandteile von Fruchtsäften, Gemüsesäften, Roh-Trink-Mineralwassern, Ionenaustauscher, Enzymatik und Enzymatische Bestimmungen, Instrumentelle und nasschemische Analytik Biologie der Nahrungsaufnahme und Umsetzung von Kohlenhydraten (z.B. Blutzucker glyc. Index,) Fetten, Eiweißen und deren Wertigkeit für den menschlichen Körper
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur Studienleistung LV Getränkechemisches Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Studienleistung: <u>Regelmäßige und aktive Teilnahme</u>
Medienformen:	Power Point, Tafelanschrieb
Literatur:	Schobinge (Hrsg.): Frucht und Gemüsesäfte, Herrmann: Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse, Behlitz u. Grosch: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Biesalski et al.: Ernährungsmedizin

Modulbezeichnung:	Grundlagen der Verfahrenstechnik
Lehrveranstaltungen:	Werkstoffkunde Apparate und Maschinen in der Getränke- und Weinherstellung
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in):	Prof. Dr. Strobl
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Werkstoffkunde: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Apparate und Maschinen in der Getränke- und Weinherstellung: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std.; Eigenstudium 90 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Mathematische, physikalische, chemische Grundkenntnisse
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Übersicht über die in der Getränkeherstellung eingesetzten Gerätschaften und deren Eigenschaften
Inhalt:	<u>Werkstoffkunde</u> :Eisen, Stahl, Edelstahl, Korrosion, Schweißen, Aluminium, Glas und Kunststoffe in der Getränkebranche, deren Eigenschaften, Vor- und Nachteile und daraus resultierende Einsatzgebiete <u>Apparate und Maschinen in der Getränke- und Weinherstellung</u> : Abbeermaschinen, Entrapper, Pressen, Mühlen, Klärverfahren mit Zyklonen, Dekanter, Zentrifugen, Kieselgur-Filtrationsverfahren, Cross Flow- und Membrantrennverfahren, Rohrleitungen, Fluidmechanik, Pumpen, Ventile, Tanks, Funktion und Aufbau der Maschinen, Reinigungs- und Sterilisationsfähigkeit, Instandhaltung, Korrosion, Vor- und Nachteile, Vermeidung von Apparaten und Maschinen (alternative Herstellungsmethoden)
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint
Literatur:	Ignatowitz, Eckard: Chemietechnik (Europa Fachbuchreihe für Chemieberufe) Kunze, Wolfgang: Technologie Brauer Mälzer (VLB Berlin Verlag)

Modulbezeichnung:	Mikrobiologie
Lehrveranstaltungen:	Mikrobiologie Mikrobiologie Praktikum
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Wendland
Dozent(in):	Prof. Dr. Wendland, Frau Prof. Dr. Rauhut, Dr. von Wallbrunn Frau Dipl.-Ing. Muno-Bender
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Mikrobiologie: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Mikrobiologie Praktikum, Praktikum, 2 SWS, Gruppengröße 24
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Anfertigung von Protokollen, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die Bedeutung von Mikroorganismen und deren Stoffwechsel für die Qualität alkoholhaltiger und alkoholfreier Getränke. Sie sind in der Lage an entscheidenden Stellen des Produktionsweges Mikroorganismen gezielt zur Qualitätssteigerung einzusetzen wie auch an anderer Stelle gezielt die Entwicklung qualitätsschädigender Keime zu verhindern. Sie kennen Maßnahmen, um die Aktivität und den Stoffwechsel der Mikroorganismen von außen zu steuern. Weiterhin sind sie in der Lage, chemische, mikrobiologische und/oder molekularbiologische Untersuchungsverfahren zur Identifizierung von Mikroorganismen und für betriebliche Qualitätskontrollen sinnvoll und produktbezogen auszuwählen und eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Inhalt:	<u>Allgemeine Mikrobiologie:</u> Selektion und Kultivierung von Mikroorganismen; Cytologie, Physiologie; Taxonomie; Virologie; genetische Grundlagen der Vermehrung und des Stoffwechsels; Gärungsformen; <u>Spezielle Mikrobiologie:</u> getränkerelevante Mikroorganismen und deren Produkte, die positiv oder negativ die Produktqualität beeinflussen ; Dynamik und Eigenschaften von Reinkulturen und Mischpopulationen; mikrobielle Wege der Aromenbildung (de novo Synthese sowie Freisetzung gebundener Aromastoffe); Einsatz der Gentechnik; mikrobiologische Betriebskontrolle; <u>Praktikum:</u> Mikroskopie; Steriltechniken; Identifizierung und Kultivierung von Mikroorganismen, Durchführung von Fermentationen.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung LV Mikrobiologie Praktikum: Protokoll (A); Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb, praktische Geräte- und Verfahrensdemonstrationen

Literatur:	Dittrich, H. und Großmann, M.: Mikrobiologie des Weines; Ulmer Verlag, Stuttgart, 2010 Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., Lonvaud, A.: Handbook of Enology; Verlag John Wiley & Sons, Chichester (England), 2000 König, H., Uden, G., Fröhlich, J.(eds.): Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine; Verlag Springer, Berlin, 2009 Back, W. (ed.): Mikrobiologie der Lebensmittel: Getränke, Behr's Verlag, Hamburg (2008)
------------	--

Modulbezeichnung:	Oenologie
Lehrveranstaltungen:	Technologie des Weines Technologie des Schaumweines
Studiensemester:	3. und 4.Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Christmann
Dozent(in):	Prof. Dr. Christmann; Dr. Schmitt; Pasch M.Sc.
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Technologie d. Weines: Vorlesung, 5 SWS Gruppengröße unbegrenzt Technologie des Schaumweins: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Modul Grundlagen der Verfahrenstechnik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Verfahren der Weinbereitung von der Traube bis zur Abfüllung - verstehen alle durchzuführenden Einzelschritte und eingesetzten Techniken bei der Weinbereitung - verstehen die komplexen Zusammenhänge aller Prozesse der Weinbereitung - können spezielle Verfahren der Weinbereitung zielorientiert anwenden - Kennen die rechtlichen Regelwerke bezüglich der Schaumweine - Kennen die grundlegenden Herstellverfahren zur Schaumweinbereitung - Kennen die verschiedenen schäumenden Weine - Können die Verkehrsfähigkeit schäumender Weine beurteilen
Inhalt:	<u>Technologie des Weines:</u> Rohstoff Traube, Traubenverarbeitung, Mostbehandlung, Alkohol- und Säurekorrektur, Gärführung, Weinausbau, Schönungs- und Stabilisierungsverfahren, Filtration, Rotweinbereitung, internationale oenologische Verfahren, Roséweinbereitung, Süßweinbereitung, biologische und biodynamische Weinbereitung, Weintypen. <u>Schaumweinbereitung:</u> Weinrecht, Grundlagen der Flaschen- und Tankgärung, Dosage, Materialien.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Präsentationssoftware, Tafelanschrieb
Literatur:	Vorlesungsskript: Troost, G., Rhein, O. H., Bach, H. P. : Technologie der Schaumweinbereitung, Ulmer Verlag; Hamatschek, J. Technologie des Weines, Ulmer Verlag, 2015; Reynolds, A. : Managing Wine Quality, Elsevier, 2019; Ribéreau-Gayon, P. : Handbook of Enology, Wiley, 2006

Modulbezeichnung:	Projekt Fruchtsaft
Lehrveranstaltungen:	Projekt Fruchtsaft
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Schweiggert
Dozent(in):	Prof. Dr. Schweiggert; Dipl.-Ing. Ludwig; Dipl.-Ing.
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Projekt Fruchtsaft: Praktikum, 2 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 60 Std. (Vor- und Nachbereitung, Anfertigung eines Projektberichts)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfohlen: Modul Frucht und Gemüsesäfte
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die technologischen Verfahren zur Verarbeitung von Früchten zu naturtrüben und klaren Fruchtsäften, deren Haltbarmachung und Beurteilung; sie können naturtrübe und klare Fruchtsäfte selbständig herstellen sowie fruchtsafthaltige Getränke entwickeln.
Inhalt:	Kern-, Beerenobst und Weintraubenverarbeitung, Mahlen, Entsaften mit Pressen und Dekanter, Maischeenzymierung, Klärung, Separation, Filtration, Haltbarmachung, Abfüllung, Kennzeichnung, Ausmischen von Konzentraten (Citrusaft), Getränkeentwicklung aus Fruchtsäften
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Projektbericht (benotet) Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Praktikum
Literatur:	Schobinger (Hrsg.): Frucht- und Gemüsesäfte. Ulmer Verlag Stuttgart

2. Studienjahr

Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung:	Berufspraktisches Studium Ausland
Lehrveranstaltungen:	Berufspraktisches Studium Ausland
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Dipl.-Ing. Binzel
Dozent(in):	Dipl.-Ing. Binzel, Dozenten der Studienrichtung und Praxisstelle
Sprache:	Deutsch und Sprache des jeweiligen Landes
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Vorbereitungsseminar: Seminar, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Praxisphase mindestens 6 Wochen maximal 3 Studierende je Praxisstelle
Arbeitsaufwand:	6 Wochen Praxisaufenthalt
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Frühestens ab 3. Semester möglich, Nachweis von mindestens 60 ECTS-Kreditpunkten Einladungsschreiben der Praxisstelle bzw. offizielle Unterlagen der Vermittlungsinstitution Für die Praxisphase an der Praxisstelle ist die erfolgreiche Teilnahme am Vorbereitungsseminar erforderlich
Empfohlene Voraussetzungen:	Kenntnisse der Fremdsprache bzw. Fachfremdsprache
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über internationale Erfahrungen im angestrebten Berufsfeld, - können theoretisch erworbenes Wissen in der Berufspraxis umsetzen bzw. vergleichen - kennen technische und organisatorische Zusammenhänge aus der Praxis, - können verantwortungsbewusst Projektaufgaben bearbeiten, - können im Team arbeiten, erfahren Integration - können mit der Fremdsprache bzw. Fachfremdsprache vertraut umgehen, - kennen Produkte und spezifische Herstellungsverfahren des Landes
Inhalt:	<u>Vorbereitungsseminar</u> Einführung in <ul style="list-style-type: none"> - die Bedingungen und das Bewerbungsverfahren, - das Angebot und mögliche Projekte, - die Anforderungen bezüglich der praktischen Tätigkeiten, - das Berichtswesen. <u>Vor Ort im Praktikum:</u> Praktisches und kompetentes Arbeiten in Anwendung der theoretischen und praktischen Vorkenntnisse, Durchführung zeitlich begrenzter Tätigkeiten
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Präsentation (P) bzw. persönlicher mündlicher Bericht (R/P)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Beamer
Literatur:	Projektabhängig

Modulbezeichnung:	Investitions- und Finanzierungsplanung
Lehrveranstaltungen:	Investitions- und Finanzierungsplanung Betriebliche Steuerlehre Entrepreneurship
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Kurth
Dozent(in):	Prof. Dr. Kurth; Lehrauftrag Herr Schröder
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Investitions- und Finanzierungsplanung; Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt Betriebliche Steuerlehre; Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Entrepreneurship, Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	90 Stunden Präsenzzeit 90 Stunden Eigenstudium
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Betriebswirtschaft
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Verfahren der Investitions- und Finanzierungsplanung - kennen statische und dynamische Investitionsrechnungen - verstehen die Grundlagen des Risikomanagements - verstehen die Grundlagen der betrieblichen Steuerlehre - haben einen Überblick über die Grundlagen der Unternehmensgründung und – nachfolge - kennen das Konzept Businessplan
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Verfahren der Investitions- und Finanzierungsrechnung - Einführung und Systematisierung des Risikomanagements - Risikoanalyse und Entscheidungen unter Risiko - Grundlagen der betrieblichen Steuerlehre - Grundlagen der Steuerbilanz - Grundlagen Entrepreneurship - Businessplanung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Wöhe/Döring: Grundlagen der Betriebswirtschaft Mußhoff/Hirschauer: Modernes Agrarmanagement Köhne: Landwirtschaftliche Taxationslehre

Modulbezeichnung:	Kostenrechnung
Lehrveranstaltungen:	Allgemeine Kostenrechnung Spezielle Kostenrechnung
Studiensemester:	4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau M. Sc. Strub
Dozent(in):	Frau M. Sc. Strub
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Allgemeine Kostenrechnung: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Spezielle Kostenrechnung: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße max. 25
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 60 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	5
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Betriebswirtschaftslehre
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - sind in der Lage die Kostenrechnung als praxisrelevantes Controlling-Instrument im Unternehmen einzusetzen - kennen die wichtigsten Methoden der Kalkulation und ihre Anwendung in Unternehmen der Weinbranche - können konkrete Unternehmensentscheidungen mit Hilfe der Kostenrechnung vorbereiten, begleiten und kontrollieren - kennen die verschiedenen Techniken und Verfahren der Kosten- und Leistungsrechnung und deren Anwendung in der Erfolgs- und Kostenkontrolle
Inhalt:	Allgemeine Kostenrechnung <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben, Ziele und Organisation der Kostenrechnung - Abgrenzung von externer und interner Buchführung - Einteilung von Kosten - Techniken; Methoden und Verfahren der Kosten- und Leistungsrechnung - Grundlagen der Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung Spezielle Kostenrechnung <ul style="list-style-type: none"> - Besonderheiten der Kostenrechnung von Dauerkulturen - Besonderheiten der Kostenrechnung in Weingütern - Fallbeispiele und Übungen zur Kosten- und Leistungsrechnung in Unternehmen der Weinbranche - Handelskalkulation
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Coenenberg, A. et. al.: Kostenrechnung und Kostenanalyse, Schäffer-Poeschel, Stuttgart, 2009 Friedl, G., et. al.: Kostenrechnung, Vahlen, München, 2010 Joos-Sachse, T.: Controlling, Kostenrechnung und Kostenmanagement, Gabler, Wiesbaden, 2002 Plötner, O., et. al.: Kosten- und Erlösrechnung, Springer, Heidelberg, 2010 Stelling, J.N.: Kostenmanagement und Controlling, R. Oldenburg Verlag, München, Wien, 2003 Zdrowomyslaw, N.: Kosten-, Leistungs- und Erlösrechnung., R. Oldenburg Verlag, München, Wien, 2001

Modulbezeichnung:	Projekt Bier
Lehrveranstaltungen:	Praktikum
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in):	Prof. Dr. Lindemann, Arne Sperl
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul im Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Praktikum 3 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 10 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Bestandene Modulprüfung Brauerei
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die praktische Bierherstellung. Sie können Wasser und Malz analysieren und Analysenergebnisse interpretieren Sie sind in der Lage eine spezielle Biersorte herzustellen
Inhalt:	Apparate und Maschinen zu Bierherstellung, praktische Herstellung von Bier, Analysenverfahren zur Beurteilung von Gerste, Malz und Bier
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Anwesenheitspflicht, Ergebnisprotokoll mit Erfolg teilgenommen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	
Literatur:	Kunze: Technologie Brauer und Mälzer Back: spezielle Themen der Brauereitechnologie Aktuelle internationale, wissenschaftliche Datenbanken

Modulbezeichnung:	Projekt Sektherstellung
Lehrveranstaltungen:	Spezielle Technologie des Schaumweins Projekt Sektherstellung
Studiensemester:	VL im 3. Semester Nach dem 3. Semester, 12 Monate
Modulverantwortliche(r):	Dr. Schmitt
Dozent(in):	Dr. Schmitt, Dipl.-Oen. Wallbraun
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul im Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul im Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul im Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Vorlesung, 1 SWS Projekt: 2 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 10 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Oenologie
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die praktische Sektherstellung. Sie können eigenständig Grundweine aussuchen und beurteilen und die Füll- und Versanddosage herstellen und zugeben.
Inhalt:	Aspekte der Gärung zum Schaumwein, Trockenhefe und Reinzuchthefer, CO ₂ Dosage und CO ₂ Gewinnung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung Projekt Sektherstellung: Praktische Tätigkeit; Anwesenheitspflicht mit Erfolg teilgenommen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Medienformen:	
Literatur:	Troost, Bach, Rhein: Technologie der Schaumweinherstellung

Modulbezeichnung:	Unternehmensführung
Lehrveranstaltungen:	Unternehmensmanagement Mitarbeiterführung
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Hanf
Dozent(in):	Herr Stübner
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Unternehmensmanagement: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Mitarbeiterführung: Vorlesung 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std.; Eigenstudium 60 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Module Betriebswirtschaft, Grundlagen Marketing
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen Formen, Ziele und Funktionen der Unternehmensführung, - haben einen Überblick über die Grundlagen des Projektmanagements. - verstehen die spezifischen Probleme in kleinen und mittleren Unternehmen. - kennen die spezifischen Anforderungen in Unternehmen der Weinbranche. - kennen die Bedeutung und Techniken der Mitarbeiterführung, haben Kenntnisse der Teamentwicklung und -führung.
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Unternehmensführung - Organisation und Personal - Managementsysteme - Projektmanagement - Grundlagen der Entscheidungstheorie - Grundlagen und Methoden der Planung und Kontrolle - Personalführung, Führungsfunktionen und Führungstechniken - Kommunikation, Gesprächsvorbereitung und Gesprächsführung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Schulte-Zurhausen, M.: Organisation Helbig, R.: Prozessorientierte Unternehmensführung Göbel, R.: Praktische Unternehmensführung Wagner, R. et. al.: Praktische Personalführung

Modulbezeichnung:	Weinchemie
Lehrveranstaltungen:	Allgemeine Weinchemie Spezielle Weinchemie Weinchemisches Praktikum
Studiensemester:	4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. May
Dozent(in):	Prof. Dr. May
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studienrichtung Getränketechnologie Pflichtmodul Studienrichtung Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Allgemeine Weinchemie: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Spezielle Weinchemie: Vorlesung, 2 SWS Weinchemisches Praktikum: Praktikum, 2 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - sind in der Lage aus der Kenntnis der Zusammensetzung des Mostes oder Weines, die Most- bzw. Weinqualität zu beurteilen und Rückschlüsse auf die einzelnen Produktionsschritte (vom Anbau bis zum Ausbau und späterer Lagerung) zu ziehen bzw. vorbereitende Maßnahmen zur Erzielung gewünschter Weinqualitäten zu treffen. - können mit Hilfe von amtlichen Analysemethoden bzw. IFU-Methoden Weine auf ihre Hauptinhaltsstoffe hin sowie auf die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und Übereinstimmung von Flaschenetikett-Angaben untersuchen. - können Analysemethoden und die damit gewonnenen Ergebnisse kritisch hinterfragen, - können Untersuchungsergebnisse in geeigneter Weise dokumentieren und präsentieren.
Inhalt:	Chemische Zusammensetzung und physiko-chemische Eigenschaften: Organische Säuren, Alkohole, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Polyphenole, Stickstoffverbindungen, Aromastoffe, Weinfelder, Weinbehandlungsmittel, Kolloide, Klärung und Schönung von Most und Wein, Stabilisierung von Wein, Weinsteinstabilisierung, Most- und Weinkonzentrationsverfahren, Aromazusätze, Verfälschung Analysemethoden und deren chemische und messtechnische Hintergründe, Anwendung von Analysemethoden Reifung und Alterung von Weiß und Rotweinen, Sensorische Einflüsse durch Most- und Weinbehandlungsmaßnahmen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung LV Weinchemisches Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben (A) und mündliche Prüfung (M); Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Würdig und Woller: Chemie des Weines, Ribéreau-Gayon et al.: Handbook of Enology Vol.1 und 2.

Modulbezeichnung:	Weinbeurteilung
Lehrveranstaltungen:	Weinbeurteilung
Studiensemester:	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Dr. Jung
Dozent(in):	Dr. Jung, Dipl.-Ing. Schüssler
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Weinbeurteilung: Seminaristischer Unterricht, 4 SWS Gruppengröße 30
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 45 Std. Eigenstudium 30 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung von Seminaren)
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Sensorik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können Weine nach ihren speziellen Eigenschaften ansprechen - können Weine beschreibend analysieren - können Mängel, Fehler und Krankheiten von Weinen erkennen. - können nationale und internationale Weine sowie Weinspezialitäten und Schaumweine bewerten.
Inhalt:	Beispielhafte Verkostung: Internationale Weiß- und Rotweine, Nationale u. Internationale Schaumweine, Erkennen geographischer Herkünfte, unterschiedliche sensorische Einflüsse durch verschiedene Weinbereitungsverfahren; Spezialweine (Sherry, Port- und Süßweine), Nationale und intern. Prüfschemata, Anwendung der quantitativen deskriptiven Analyse, Weinansprache, Erkennen von Mängel, Fehler und Krankheiten bei Weinen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausarbeitungen (A) bzw. Referate und Präsentationen (R/P) oder Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Präsentationssoftware, Tafelanschrieb, FIZZ-Sensoriksoftware und Netbooks, praktische Übungen mit sensorischen Mustern
Literatur:	Julius Koch, 1986, Getränkebeurteilung, Ulmer Verlag Gisela Jellinek, 1981, Sensorische Lebensmittelprüfung, Verlag Pattensen Fliedner / Wilhelmi, 1989, Grundlagen u. Prüfverfahren der Lebensmittelsensorik, Behr's Verlag Goetz Hildebrandt, 2008, Geschmackswelten, DLG Verlag Irina Liptay-Reuter, 1998, Sensorische Methoden und ihre statistische Auswertung, ngv-Verlag Morten Meilgaard et al., 1999, Sensory Evaluation Techniques, CRC Press LLC

Modulbezeichnung:	Wein- und Getränkemarketing
Lehrveranstaltungen:	Wein- und Getränkemarketing
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Prof. Dr. Loose
Dozent(in):	Frau Prof. Dr. Loose
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Spezielles Getränkemarketing: Vorlesung, 6 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Anfertigung eines Projektberichts, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundlagen Marketing
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - verstehen das Verbraucherverhalten - können Marktforschung projektieren, durchführen und die Ergebnisse bewerten, - kennen das Marketinginstrumentarium, beherrschen die konzeptionellen Grundlagen des Marketingmanagement, - sind in der Lage Marketingentscheidungen zu entwickeln, zu begründen und umzusetzen.
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Methoden der Marktforschung und ihre Bedeutung im Getränkesektor - Ergebnisse der aktuellen Getränkemarktforschung, - Theorie des Einkaufsverhaltens von Weinkonsumenten - Marketingstrategien in der Getränkewirtschaft - Theorie und Techniken der Produktgestaltung bei Wein, Sekt und Spirituosen - Theorie und Techniken der Werbemittelgestaltung - Vertrieb und Logistik in der Getränkewirtschaft - Marketing – Mix – Konzepte im Direktvertrieb, Fachhandel, Lebensmittelhandel, in der Gastronomie und beim Export - Konzepte des Gemeinschaftsmarketing
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Tafelanschrieb, PowerPoint, Folien, Umdrucke
Literatur:	Bibliothek, Fachzeitschriften und www.Weinoekonomie-geisenheim.de /Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung/Publikationen und Marktbeobachtung

2. Studienjahr

Wahlmodule

Modulbezeichnung:	E-Commerce
Lehrveranstaltungen:	B2C, ERP und CRM Systeme
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Mehler-Bicher
Dozent(in):	Frau Mehler-Bicher
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang International Wine Business Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	B2C, ERP und CRM Systeme; Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 30 Std.
Kreditpunkte:	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundlagen Marketing; Informationstechnologie
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> • können den Status-Quo und das Potenzial des Online Wein- und Getränkemarktes einschätzen • kennen die Grundlagen des Business-to-Consumer Marketings • verstehen die Einordnung von Social Media ins Marketing • kennen die Grundlagen des Business-to-Business Marketings • können CRM in B2C und B2B einordnen • kennen die für die Wein- und Getränkewirtschaft zertifizierten Warenwirtschaftssysteme • verstehen die Grundtechniken eines ERP-Systems
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Online Marketings und des E-Commerce • Entwicklung des Online Marktes • Einordnung des B2C in die Marketing-Grundlagen • Grundlagen B2C und Instrumente (Social Media) • Grundlagen B2B; ERP; CRM
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafel
Literatur:	Kreutzer: Praxisorientiertes Online-Marketing Fritz: Internet-Marketing und Electronic Commerce; Grundlagen – Rahmenbedingen – Instrumente Heinemann: Der neue Online-Handel

Modulbezeichnung:	Große Exkursion
Lehrveranstaltungen:	Große Exkursion
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	NN
Dozent(in):	Dozentenschaft des Studiengangs
Sprache:	Deutsch und andere
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Große Exkursion
Arbeitsaufwand:	2 Wochen Teilnahme an der Exkursion
Kreditpunkte:	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen regionale und internationale Besonderheiten des Berufsfeldes. - kennen Betriebsstrategien erfolgreicher Betriebe. - können dieses Wissen bei Entscheidungen im Berufsleben nutzen.
Inhalt:	Anbauverfahren im Weinbau und oenologische Verfahren im Exkursionsgebiet; typische regionale Produkte, Vermarktungssysteme, spezielle rechtliche Regelungen; Produktionsstätten der Getränkeindustrie.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: aktive Teilnahme
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Betriebsbesichtigungen
Literatur:	

Modulbezeichnung:	Projekt Marktforschung
Lehrveranstaltungen:	Projekt Marktforschung
Studiensemester:	4. Semester
Modulverantwortliche(r):	Dr. Szolnoki
Dozent(in):	Dr. Szolnoki, NN
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Marktforschung, Seminaristischer Unterricht, 3 SWS Gruppengröße max. 25
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 45 St. Eigenstudium 45 St.
Kreditpunkte:	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Wein- und Getränkemarketing
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung der Marktforschungsmethoden - Entwicklung von Marktforschungen für praktische Problemstellungen - Einsetzung von uni- und multivariaten Analyseverfahren - Entwicklung von Modellen für Wirkungsanalysen als Grundlage von Marketingentscheidungen - Befähigung zur eigenständigen Umsetzung Kenntnisse der empirischen Marktforschung und Methoden in konkreten Anwendungen - Erlangen von Kompetenzen empirisch-ausgerichteten wissenschaftlichen Arbeitens sowie theoriegeleiteter Argumentation für eigene Forschungsprojekte - Soft Skills: Teamarbeit, Präsentation, Argumentations- und Kritikfähigkeit, Organisationfähigkeit
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Sekundär- und Primärdaten - Datenerhebung und Erfassung - Auswahl von Erhebungseinheiten - Datenanalyse - Qualitative Methoden (Inhaltsanalyse) - Quantitative Methoden (Excel)
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausarbeitung (A)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Seminarvortrag, Eigenarbeit, Diskussion, PowerPoint, Excel
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> - Altobelli, C.F. & Hoffmann, S. (2011), Grundlagen der Marktforschung, UVK. - Berekoven, L., Eckert, W., Ellenrieder, P. (2006), Marktforschung, 11. Auflage, Gabler. - Malhotra, N.K. & Briks, D. F. (2007), Marketing Research – An applied approach, Pearson Education Limited. - Raab-Steiner E & Benesch, M. (2010), Der Fragebogen, Facultas Verlag. - Buber, R., Holzmüller, H.H. (2007), Qualitative Marktforschung, Gabler. - Backhaus, K., Erichson, B., Plinke, W., Weiber R. (2006), Multivariate Analysemethoden, Springer.

Modulbezeichnung:	Unternehmensethik
Lehrveranstaltungen:	Unternehmensethik
Studiensemester:	3. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in):	Prof. Dr. Göbel
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Unternehmensethik: Vorlesung, 2 SWS; Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std.; Eigenstudium 30 Std.
Kreditpunkte:	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Modul Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft, Unternehmensführung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen den geschichtlichen und historischen Hintergrund der Unternehmensethik - haben einen Überblick über die konkrete praktische Entwicklungsmöglichkeit von Ansätzen der Unternehmensethik - verstehen Instrumente und Grenzen der Unternehmensethik können Konzepte der Unternehmensethik praktisch entwickeln
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Geschichte und Grundbegriffe der Unternehmensethik - Theoretische Konzepte - Ethik der Unternehmensführung - Instrumente, Beispiele u. Grenzen der Unternehmensethik - Entwicklungsleitlinien der konkreten Umsetzung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) oder Ausarbeitung (A)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb, Handout
Literatur:	Dietzfelbinger, D.: Praxisleitfaden Unternehmensethik

3. Studienjahr

Pflichtmodule

Modulbezeichnung:	Alkoholische Getränke
Lehrveranstaltungen:	Frucht- und Likörweine, weinhaltige Getränke, Liköre Spirituosen Sensorik Alkoholische Getränke
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Will
Dozent(in):	Vorlesungen: Prof. Dr. Will, Dr. Eckert Sensorik: Prof. Dr. Will, M.Sc. Sperl, Dr. Eckert
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studienrichtung Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehrform/SWS:	Frucht- und Likörweine, weinhaltige Getränke, Liköre: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Spirituosen: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Sensorik alkoholische Getränke: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße 24 30
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung und die Studienleistung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Module Frucht- und Gemüsesäfte; Lebensmittelrecht; Weinchemie; Getränkechemie
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können die im Modul enthaltenen alkoholischen Getränke lebensmittelrechtlich einordnen und differenzieren. Sie wissen Bescheid über charakteristische analytische Eckwerte und sind in der Lage, die notwendigen Rohmaterialien zu bewerten und über deren Eignung zur Produktion zu entscheiden. Sie können alkoholische Getränke verfahrenstechnisch im industriellen Maßstab herstellen und können sensorische Qualitätsunterschiede der Produkte sowohl feststellen als auch nach üblichen Normen beschreiben.
Inhalt:	Obst-/Fruchtwein/Obst-/Fruchtschaumwein: Recht, Rohware, Mikrobiologie, Verfahrenstechnik, Sensorik. Likörwein: Recht, Rebsorten, Herstellung, Reifungsverfahren. Weinhaltige Getränke: Recht, Herstellung. Likör: Recht, Rohstoffe, aromatische Halbfabrikate, Herstellung. Spirituosen: Recht, Rohstoffe, Stärketechnologie, biochemische und mikrobiologische Grundlagen, Brennereitechnologie, Untersuchungsmethoden, Brennereierzeugnisse. Sensorik: Schematische und deskriptive Verkostung alkoholischer Getränke, Fehlererkennung und -beschreibung. Verfahren zur Qualitätskontrolle sowie die Entwicklung alkoholischer Getränke sind Leistungen, die im Selbststudium erbracht werden sollen.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung Sensorik alkoholischer Getränke: Erfolgreiche Teilnahme; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Power Point, Video
Literatur:	Kolb E., Demuth G., Schurig, U., Sennewald K.: Fruchtweine. Verlag Ulmer Stuttgart, 8. Aufl.1999 Kolb E. (Editor), Spirituosentechnologie, Behr's Verlag, Hamburg 2002 Wüstenfeld H., Haeseler G.: Trinkbranntweine und Liköre. Blackwell Wissenschaftsverlag Berlin, Nachdruck der Ausgabe von 1964 Spezifische Literaturausgabe (Publikationen) durch die Dozenten

Modulbezeichnung:	Bachelor Thesis
Lehrveranstaltungen:	Thesis
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Betreuende Dozentenschaft
Dozent(in):	
Sprache:	Deutsch, auf Antrag bei Prüfungsausschuss auch englisch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Eigenarbeit und Betreuungsgespräche
Arbeitsaufwand:	360 Std. Eigenarbeit mit Betreuung (Anfertigung der Thesis)
Kreditpunkte:	12
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Erfolgreicher Abschluss aller Kernmodule des 1. Studienjahres; Erfolgreicher Abschluss 5 weiterer Kernmodule; Anerkennung der Vorpraxis
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden sind in der Lage innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus einem Fachgebiet ihres Studienganges selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten. .Selbständiges Wissenschaftliches Arbeiten unter Anleitung: Themenstellung, Problemanalyse, Entwicklung von Thesen und Lösungsansätzen, Projektentwicklung und -festlegung unter Berücksichtigung der gegebenen Zeit, Auswertung und Interpretation von Ergebnissen, Formalien bei der Verfassung von Arbeiten und Veröffentlichung Verfassung und Gestaltung einer wissenschaftlichen Arbeit unter Berücksichtigung der Grundsätze zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis
Inhalt:	Thema der Bachelor- Thesis
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Bachelor-Thesis
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	
Literatur:	Hochschule Geisenheim: Empfehlungen zur Anfertigung von Thesen und Seminararbeiten in Bachelor- und Masterstudiengängen Eigenständiges Literaturstudium

Modulbezeichnung:	Berufspraktisches Studium
Lehrveranstaltungen:	Berufspraktisches Studium
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Dipl.-Ing. Binzel
Dozent(in):	Dipl.-Ing. Binzel; Dozent(in) der Studienrichtung mit fachlichem Bezug zur Praxisstelle und Praxisstelle
Sprache:	Deutsch und andere bei Projekten im Ausland
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Vorbereitungsseminar: Seminar, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Berufspraktisches Studium: mindestens 12 Wochen max. 1 Jahr maximal 3 Studierende je Praxisstelle
Arbeitsaufwand:	12 Wochen Praxisaufenthalt
Kreditpunkte:	12
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Frühestens ab 3. Semester möglich, Nachweis von mindestens 60 ECTS-Kreditpunkten Einladungsschreiben der Praxisstelle bzw. Praktikumsvertrag Für die Praxisphase an der Praxisstelle ist die erfolgreiche Teilnahme am Vorbereitungsseminar erforderlich
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über Erfahrungen im angestrebten Berufsfeld. - können theoretisch erworbenes Wissen in der Berufspraxis umsetzen. - kennen technische und organisatorische Zusammenhänge aus der Praxis, - können verantwortungsbewusst Projektaufgaben bearbeiten, - können im Team arbeiten. - können mit der Fachsprache vertraut umgehen, - können gewonnene Erfahrung unter Einsatz geeigneter Medien präsentieren.
Inhalt:	<u>Vorbereitungsseminar</u> Einführung in <ul style="list-style-type: none"> - die Bedingungen und das Bewerbungsverfahren - das Angebot und mögliche Projekte - die Anforderungen bezüglich der praktischen Tätigkeiten - das Berichtswesen <u>Vor Ort im Praktikum:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Praktisches und kompetentes Arbeiten in Anwendung der theoretischen und praktischen Vorkenntnisse - Durchführung zeitlich begrenzter Projekte oder Tätigkeiten
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Praxisbericht und Präsentation
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Beamer
Literatur:	

Modulbezeichnung:	Seminar für Getränketechnologie
Lehrveranstaltungen:	Seminar für Weinbau und Oenologie Exkursionen
Studiensemester:	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in):	Prof. Dr. Lindemann, Dipl. Ing. Arne Sperl
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul im Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Seminaristischer Unterricht, 3 SWS Exkursionen, 3 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Seminar GT - die Studierenden können sich mit getränketechnologischen Themen unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden auseinander setzen. Sie können diese Themen in einem Vortrag vor einem Fachpublikum überzeugend präsentieren und in einer schriftlichen Ausarbeitung dokumentieren. Exkursionen: - die Studierenden kennen reale Beispiele erfolgreicher Betriebe der Getränkewirtschaft und Zulieferfirmen und können die gewonnenen Erkenntnisse im späteren Berufsalltag nutzen.
Inhalt:	Seminar: Methoden des Wissenschaftlichen Arbeitens und deren Anwendung, Präsentationstechniken und deren Anwendung Exkursion: Betriebsbesichtigungen, praxisnahe Betriebsführungen Vertiefende Kenntnisse und Einsichten in Betriebe der Getränkewirtschaft und in Zulieferfirmen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Seminarvortrag und schriftliche Ausarbeitung (R/P) Exkursionen: Regelmäßige und aktive Teilnahme, Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	PowerPoint
Literatur:	Internationale wissenschaftliche Datenbanken

Modulbezeichnung:	Verfahrenstechnik
Lehrveranstaltungen:	Technische Verfahren Verfahrenstechnik Übungen
Studiensemester:	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r):	M.Sc. Pasch
Dozent(in):	M.Sc. Pasch; Dipl.-Oen. Wallbraun et. al
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Verfahrenstechnik: Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt Verfahrenstechnik Übungen: Übungen, 3 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung und Studienleistung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Modul Grundlagen der Verfahrenstechnik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können technische Verfahren zur Herstellung von Wein und sonstiger Produkte der Getränkebranche hinsichtlich der technischen und räumlichen Rahmenbedingungen und qualitativen Anforderungen unter Praxisbedingungen einsetzen und ihre Eignung bewerten. Durch das Verstehen komplexer Verfahrensabläufe sind die Studierenden in der Lage technische Anlagen hinsichtlich ihrer technischen Anforderungen zu planen und die Arbeitsabläufe zu koordinieren und zu optimieren.
Inhalt:	<u>Technische Verfahren:</u> Theoretische Darstellung technischer Verfahren: Herstellungsverfahren Mischgetränke, Kohlensäuregewinnung, Druckluftanlagen, Reinigungsverfahren (CIP), Klär- und Filtrationsverfahren, Kälteerzeugung, Energierückgewinnung, Pasteurisation, Hefereinzucht, Abwasserbehandlung. <u>Verfahrenstechnik Praktikum:</u> Praktische Durchführung komplexer technischer Verfahren im angeschlossenen Großraum-Technikum und an ausgewählten Einzelmaschinen-Kombinationen im Weingut der FAG zu den Themen: Traubenverarbeitung, Cross-Flow-Filtration, Drehfilter, Kieselgur, Separatoren, Leistungsbewertung von Pumpen, Getränkeabfüllverfahren, Karbonisierung, Reinigung und Desinfektion (CIP-Reinigung),
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung Prüfungsleistung: Klausur (K) Studienleistung Verfahrenstechnik Übungen: Klausur (K) und Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Overhead, Beamer, Poster, Bedienungstableau, Maschinen und Geräte
Literatur:	Kunze, Wolfgang: Technologie Brauer und Mälzer Troost, Gerhard: Technologie der Weinbereitung Südzuckerhandbuch

Modulbezeichnung:	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren
Lehrveranstaltungen:	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Dr. May
Dozent(in):	Frau Dr. May und Dozentenschaft
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren : Seminaristischer Unterricht, 1 SWS
Arbeitsaufwand:	Eigenstudium: 90 Std. (Vorbereitung der Präsentation der Thesis; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Nachweis über den erfolgreichen Abschluss aller weiteren Pflichtmodule und der für die Erreichung von 180 ECTS-Kreditpunkten erforderlichen Wahlpflicht- und Wahlmodule
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens und Dokumentierens. Sie kennen formale Grundlagen und den Aufbau von wissenschaftlichen Arbeiten. Sie können korrekt zitieren und Quellenangaben sowie Literaturverzeichnisse erstellen. Sie sind in der Lage wissenschaftliche Arbeiten zu präsentieren und kritisch zu diskutieren. Die Studierenden kennen die Möglichkeiten zur Publikation und Präsentation wissenschaftlicher Arbeiten. Sie können die wesentlichen Inhalte zusammenfassen und diese mit entsprechenden Techniken sowie Medieneinsatz anschaulich präsentieren. Sie sind in der Lage auf kritisches Hinterfragen kompetent zu reagieren und Ihre Meinung zu vertreten.
Inhalt:	Erstellung einer wissenschaftlichen Arbeit und Präsentation. (Literaturrecherche, Aufbau und Gliederung, Material und Methoden, Ergebnisse und deren Diskussion, Zusammenfassung und Publikation) Einsatz von Präsentationstechniken zur Darstellung wissenschaftlicher Ergebnisse.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Medienunterstützte Präsentation einer wissenschaftlichen Arbeit (Thesis) und mündliche Prüfung im Themenumfeld der Thesis
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Mündlicher Vortrag, PowerPoint Präsentation,
Literatur:	Hochschule Geisenheim: Empfehlungen zur Anfertigung von Thesen und Seminararbeiten in Bachelor- und Masterstudiengängen Eigenständiges Literaturstudium

3. Studienjahr

Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung:	Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe
Kürzel	
Untertitel	
Lehrveranstaltungen:	Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe (Praktikum)
Semester:	6. Semester
Modulverantwortliche:	Frau Prof. Dr. Rauhut
Dozentschaft:	Frau Prof. Dr. Rauhut; Prof. Dr. Wendland; Dr. von Wallbrunn
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe: Praktikum, 2 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 30 Std. (Vor- und Nachbereitung; Anfertigung eines Berichts, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen:	Empfehlung: Chemie I, Chemie II, Physik, Mikrobiologie
Lernziele/Kompetenzen:	Die Studierenden kennen die Grundzüge gängiger Analysenmethoden für den Nachweis mikrobiell gebildeter Inhaltsstoffe und deren Anwendung in der Qualitätsüberwachung (z. B. Kontrolle der alkoholischen und malolaktischen Gärung) und Qualitätsbeurteilung.
Inhalt:	Enzymatische Analysenmethoden, verschiedene Verfahren zur Extraktion und Anreicherung von Aromastoffen, Gaschromatographische Analyse flüchtiger Stoffwechselprodukte mit diversen Injektions- und Detektionsmöglichkeiten, Hochdruckflüssigkeitschromatographie, Immunassay und Biosensoren; Anwendungen und Beispiele zur Kontrolle der alkoholischen und malolaktischen Gärung und der Lagerung von Getränken in verschiedenen Gebinden; Analyse von diversen Verschlüssen, Behandlungstoffen und Materialien hinsichtlich einer Kontamination durch mikrobiell gebildete Stoffe, die muffige Fehlgerüche auslösen; Anwendung der erlernten Analysenmethoden in praktischen Übungen; Bewertung von Analyseergebnissen hinsichtlich mikrobieller Verderbs alkoholfreier und alkoholhaltiger Getränke und im Hinblick auf Möglichkeiten und Maßnahmen zur Kontrolle und gezielter Steuerung der alkoholischen und malolaktischen Gärung
Studien-/Prüfungsleistungen:	Modulprüfung Prüfungsleistung: Klausur (K) und Praktikumsbericht (A) Studienleistung LV Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Praktikum: benoteter Bericht (A); Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	PowerPoint, Overhead-Folien, Tafelanschrieb, Demonstration und eigene Durchführung bestimmter Analysen an Geräten
Literatur:	Belitz, Hans-Dieter, Grosch, Werner, Schieberle, Andreas, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, H.-D. Belitz; W. Grosch, 5., vollst. überarb. Auflage, Berlin Springer 2001 Schwedt, Georg, Taschenatlas der Analytik, 3., wesentlich überarb. u. erw. Auflage, Wiley-VCH, Weinheim, Februar 2007 Skoog, Douglas A. Instrumentelle Analytik. Skoog, D. A. und Leary, J.J.. Übers. von D. Brendel und S. Hoffstetter-Kuhn, Berlin, Heidelberg New York, Springer-Verlag 1996

Modulbezeichnung:	Ausgewählte Kapitel der Chemie
Lehrveranstaltungen:	Ausgewählte Kapitel der Chemie
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Frau Prof. Dr. Hey
Dozent(in):	Frau Prof. Dr. Hey
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Ausgewählte Kapitel der Chemie: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße 25
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std.; Eigenstudium 30 Std.
Kreditpunkte:	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Gute Kenntnisse der Organischen und Anorganischen Chemie (Inhalte 1. und 2. Semester)
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden haben Kenntnis in speziellen berufsbezogenen Fragestellungen der Chemie und können dieses Wissen in ihrer späteren Berufspraxis anwenden.
Inhalt:	Chemie am PC: Moleküldarstellungen, Verwendung von Strukturformeleditoren. Aktuelle Themen der Wein- und Getränkechemie. Ausgewählte Kapitel der Lebensmittelchemie, Fette, Tenside, Proteine, Aminosäuren, Aromastoffgruppen, Biogenese von Aromastoffen, Farbstoffe, Getränkebehandlungsmittel.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Referate/Präsentationen, Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Moderne Unterrichtsmedien
Literatur:	Schröter und Lautenschläger: Taschenbuch der Chemie Ammedick: Lehrbuch der Chemie für Fachhochschulen Lange: Agrarchemie

Modulbezeichnung:	Beratung und Kommunikation
Lehrveranstaltungen:	Beratung und Kommunikation Projekt Beratung und Kommunikation
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in):	Prof. Dr. Göbel
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Beratung und Kommunikation: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Beratung und Kommunikation: Projekt, 2 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std.; Eigenstudium 120 Std.
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Modul Betriebswirtschaft - Modul Grundlagen Marketing - Modul Investition und Finanzierung - Modul Unternehmensführung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Aufgaben und Grundprinzipien der Beratung, - kennen die Grundzusammenhänge menschlicher Kommunikation im Hinblick auf erfolgreiche Beratung, - haben einen Überblick über verschiedene Arbeitsformen der Beratung, - kennen den Beratungsprozess und seine Planung und Steuerung - können Instrumente der Unternehmensplanung anwenden, können Strategien und Methoden der Unternehmensentwicklung innerhalb des Beratungsprozesses präsentieren und erklären
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsformen sowie Organisationsmuster der Beratungsarbeit in der Weinbranche - Individuelle Wahrnehmung - Kommunikationsmodelle und ihre praktische Bedeutung - Planung und Steuerung eines Beratungsprozesses - Instrumente der Unternehmensplanung und ihre Anwendung - Instrumente der strategischen Planung - Planung und Technik von Präsentationen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausarbeitung (A) oder Referat/Präsentation (R/P) sowie Projektarbeit (P) 75% Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb, Konzept- und Projektunterlagen
Literatur:	Fink, D.: Strategische Unternehmensberatung, München 2009 Göbel, R.: Wein & Sortiment, Dreieich 2013 Göbel, R.: Persönlichkeitsorientierte Architektur und Weinmarketing, Dreieich 2012.

Modulbezeichnung:	Betriebstechnik
Lehrveranstaltungen:	Technische Betriebsorganisation Anlagenplanung Reinigung, Desinfektion und Abwasser
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in):	Prof. Dr. Lindemann,
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul im Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul im Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Vorlesung, Seminaristischer Unterricht, 6 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen wesentliche rechtliche und normative Dokumente zur Betriebsführung. Kennen Grundlagen von Reinigung und Desinfektion. Wissen wie eine Reinigungsanlage konzipiert wird. Kennen die Funktionsweise von Abwasserbehandlungsanlagen. Sie kennen rechtliche Grundlagen der Anlagenplanung kennen wesentliche Dokumente und deren Anwendung
Inhalt:	Technische Betriebsorganisation: Haftung des Lebensmittelunternehmers, Bedeutung von Betriebsrat, Gewerkschaft und Berufsgenossenschaft, Werkzeuge zur kontinuierlichen Verbesserung, Arbeitszeitmodelle, Arbeitsschutz, Messung und Informationsgewinnung Anlagenplanung: Ablauf eines Planungsprozesses, Gesetzliche Vorgaben, technische Grundsätze der Planung, Dokumente der Planung Reinigung, Desinfektion und Abwasser: Grundlagen von Reinigung und Desinfektion, Aufbau und Funktion von automatischen Reinigungsanlagen Kontrolle und Bewertung des Reinigungserfolges. Anlagen zur Abwasseraufbereitung, Kennzahlen zur Bewertung von Abwasser
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint
Literatur:	Manger: Planung von Anlagen für Brauerei und alkoholfreie Getränkeindustrie

Modulbezeichnung:	Biotechnologie
Lehrveranstaltungen:	Industrielle Mikrobiologie Exkursionen Biotechnologie Mikrobielle Betriebskontrolle
Studiensemester:	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Dr. von Wallbrunn
Dozent(in):	Dr. von Wallbrunn
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Industrielle Mikrobiologie: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Mikrobielle Betriebskontrolle: Praktikum, 2 SWS Gruppengröße 16
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std. Eigenstudium 30 Std. (Vor- und Nachbereitung; Anfertigung einer Ausarbeitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - kennen ausgewählte Bereiche, Produkte und Leitlinien in der Biotechnologie. - sind in der Lage den Einsatz von Organismen in der Biotechnologie zu bewerten. - kennen Methoden zur Probenahme und Identifizierung von Mikroorganismen. - sind in der Lage mikrobiologische Risiken innerhalb von Produktionswegen zu erkennen und Lösungen zu entwickeln.
Inhalt:	Ausgewählte Kapitel der Biotechnologie: Begriffsbestimmungen, ökonomischer Stellenwert der Biotechnologie, Verwendete Organismen, Enzyme, ausgewählte Produktionsbeispiele, Grundlagen der Molekularbiologie, Regulation in Organismen, GVOs, Zulassung, Leitlinien, Entwicklung neuer biotechnologischer Produkte, Fermentertechnik, "Up-scaling", "Down stream-processing" Exkursionen Biotechnologie: Vielfalt biotechnologischer Firmen, Betriebsstrukturen und -abläufe, Produkte u. Produktionswege, Mikrobielle Betriebskontrolle: Untersuchung von Schadorganismen, Risikobewertung mikrobieller Verunreinigungen, Quantitative Nachweismethoden, Qualitative Nachweismethoden u. Identifizierungen
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausgewählte Kapitel der industriellen Mikrobiologie: Klausur (K) Studienleitung Mikrobiellen Betriebskontrolle: Protokoll Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur:	Dittrich H, Großmann M: Mikrobiologie des Weines, Ulmer Verlag, Stuttgart Krämer J: Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB, Ulmer Verlag, Stuttgart Renneberg R: Biotechnologie für Einsteiger, ELSEVIER, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg Schmid R: Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik, WILEY-VCH, Weinheim

Modulbezeichnung:	Füll- und Verpackungstechnik
Lehrveranstaltungen:	Füll- und Verpackungstechnik Mess-, Steuer-, Regeltechnik
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in):	Prof. Dr. Strobl
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Füll- und Verpackungstechnik: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Mess-, Steuer- und Regeltechnik: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße max. 40
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 84 Std. Eigenstudium 80 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung, Ausarbeitungen bei Messen Steuern Regeln)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Verfahrenstechnik, Physik, Mathematik und Statistik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Füll- und Verpackungstechnik: Die Studierenden lernen Flaschenreinigungsanlagen, Flaschenfüllapparate, Etikettiermaschinen, Verpackungsmaschinen kennen. Die Kontrolle der Qualität und der Sicherheit der Produkte, bis hin zur Transportsicherheit und zum Verbraucherschutz. Die Anforderungen Logistik und von Hochregallagern werden dargelegt. Messen, Steuern, Regeln Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen moderne Verfahren- und Messtechniken - können Messdaten beurteilen - können die ermittelten Daten einsetzen zur Verbesserung der Qualität, der Sicherheit der produzierten Produkte, der ökonomischen und ökologischen Produktionsweise - kennen Grundzüge von Steuerungen
Inhalt:	Füll- und Verpackungstechnik: Sortieranlagen, Sniffer, Flaschenreinigungsmaschinen, Inspektionsmaschinen, Füller, Etikettierer, Mindesthaltbarkeit, Füllstandskontrolle, Packer, Kastentransport, Kartonaufrichter, Trayverpackung, Palettiersysteme, Palettensicherung, LKW Transport, Hochregallager für Flasche, Kartonverpackung, Fässer, Keg, Dosen, Bag in Box, Flexitainer Mess-, Steuer- und Regeltechnik: Festlegung der Informationsbedarfs, der Messstellen, der Art der Messungen, deren Auswertung und Verwendung für Steuerungen, Reglerarten, SPS Datenerfassung, Auswertung von Messdaten zur Verbesserung der Produktqualität und der Produktsicherheit.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Füll- & Verpackungstechnik Klausur (K) und schriftliche Ausarbeitungen (A) LV Mess-, Steuer- und Regeltechnik: Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	Füll- und Verpackungstechnik: Vorlesung Messen Steuern Regeln: Gruppenarbeiten & Ausarbeitungen der Studierenden, Teaching Teaching, Tests, Bewertungen von Referaten und Teammitarbeit.
Literatur:	Kompendium Messtechnik, H.-J. Manger, VLB Verlag 2006 Krones Handbuch der Fülltechnik

Modulbezeichnung:	Projekt Spirituosen
Lehrveranstaltungen:	Praktikum
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in):	Prof. Dr. Lindemann, Philipp Schwarz
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Praktikum 3 SWS
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 10 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Bestandene Modulprüfung alkoholische Getränke
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen verschiedene Spirituosen. Sie können Rohwaren zur Obstspirituosenherstellung beurteilen. Sie wissen, wie eine Gärung aus Obst angesetzt wird. Sie können praktisch destillieren. Sie wissen, wie Vor- und Nachlauf abgetrennt wird. Sie können Loköre herstellen
Inhalt:	Obstmaische herstellen, Obstmaische destillieren, Likör herstellen, aktuelle Fragestellungen aus der Spirituosentechnologie beantworten (Literaturrecherche)
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Anwesenheitspflicht, benotetes Referat mit Erfolg teilgenommen;
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	
Literatur:	Piper: Technologie der Obstbrennerei Kreipe: Technologie der Kartoffelbrennerei Bartels: Von der Frucht zum Destillat Internationale wissenschaftliche Datenbanken

Modulbezeichnung:	Projekt Strategische Planung
Lehrveranstaltungen:	Projekt Strategische Planung
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in):	Prof. Dr. Göbel
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Projekt Strategische Planung: Seminaristischer Unterricht, 4 SWS Gruppengröße 35
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 60 Std.; Eigenstudium 60 Std. (Nachbereitung, Anfertigen einer Ausarbeitung und/oder Präsentation)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Module Betriebswirtschaft, Grundlagen Marketing, Unternehmensführung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Projektstruktur in Vorhaben der Unternehmensentwicklung. - haben einen Überblick über Zusammenhänge von strategischen Planungsaufgaben. - können sich mit strategische Unternehmenskonzeptionen identifizieren. - können im Team Strategiekonzepte entwickeln und vermitteln.
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Instrumente strategischer Unternehmensplanung - Strategieentwicklung in Unternehmen der Wein- und Getränkebranche - Strategieplanungsprozesse - Steuerung und Kommunikation von Strategieentwicklungskonzepten - Projektorientierte Umsetzung von Strategiekonzepten
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausarbeitung (A) und/oder Referat/Präsentation(R/P) Anwesenheitspflicht 75%
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint, Tafelanschrieb, Handout
Literatur:	

Modulbezeichnung:	Qualitätsmanagement
Lehrveranstaltungen:	Qualitätsmanagement
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in):	Prof. Dr. Lindemann, Frau Mauel-Walbröl, Franz Kaiser
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Qualitätsmanagement: Vorlesung, Seminaristischer Unterricht, 3 SWS Gruppengröße 25
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 45 Std. Eigenstudium 45 Std. (Vor- und Nachbereitung; Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können mit Texten, insbesondere Normen und Gesetzestexten umgehen. Sie können die Forderungen von Normen in betriebliche Maßnahmen umsetzen. Sie verfügen über Erfahrungen in Projektarbeit in Gruppen.
Inhalt:	Normenfamilie ISO 9001, ISO 22000, IFS, EU Verordnungen 178, 852
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Anwesenheitspflicht 75% seminaristischer Unterricht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint
Literatur:	Skript „Qualitätsmanagementsysteme und Interne Audits“ der Deutschen Gesellschaft für Qualität in der jeweils aktuellen Ausgabe

Modulbezeichnung:	Unternehmensplanspiel
Lehrveranstaltungen:	Unternehmensplanspiel
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Kurth
Dozent(in):	Prof. Dr. Kurth
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Planspiel: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße max. 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 30 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung; Anfertigung einer Seminararbeit)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Empfehlung: Modul Betriebswirtschaft, Kostenrechnung, Grundlagen Marketing, Investitions- und Finanzierungsplanung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über praktische Erfahrung in der Führung und Koordination von Teams - kennen den praktischen Umgang mit den grundlegenden Elementen der Unternehmensführung - kennen praktische Lösungen von Planungs- und Kontrollproblemen im Rahmen des Projektmanagements - sind in der Lage für konkrete Entscheidungssituationen strategische Instrumente der Unternehmensführung und –planung zu entwickeln und hinsichtlich ihrer Wirkung zu bewerten können den praktischen Umgang mit der Erfolgskontrolle und –analyse - sind in der Lage einen Businessplan zu erstellen
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Unternehmensführung - Projektkonzeption und –darstellung - Sammlung und Aufbereitung betrieblicher Informationsquellen - Zielbildung und Operationalisierung von Zielen im Team - Erfolgs- Kosten- und Kennzahlenanalyse - Entwicklung und Planung von Unternehmensstrategien und deren Bewertung - Selbständige Durchführung einer Unternehmensanalyse - Praktische Anwendung der strategischen Unternehmensplanung und der Kostenrechnung an einem Beispielunternehmen aus der Weinbranche - Erstellen eines Businessplans
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Seminararbeit Aktive Teilnahme; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Medienformen:	Power-Point, Excel
Literatur:	Göbel, R.: Entwicklung einer Unternehmens- und Marketingstrategie, Veröffentlichungen der Forschungsanstalt Geisenheim – Band 50, Geisenheim, 2003 Haupt, D.: Unternehmensanalyse von Weingütern, Veröffentlichungen der Forschungsanstalt Geisenheim – Band 29, Geisenheim, 1997 Coenenberg, A. et. al.: Kostenrechnung und Kostenanalyse, Schäffer-Poeschel, Stuttgart, 2009 Friedl, G., et. al.: Kostenrechnung, Vahlen, München, 2010 Plötner, O., et. al.: Kosten- und Erlösrechnung, Springer, Heidelberg, 2010 Nagl, A.: Der Businessplan, Gabler, Wiesbaden, 2010 Zdrowomyslaw, N.: Kosten-, Leistungs- und Erlösrechnung., R. Oldenburg Verlag, München, Wien, 2001

3. Studienjahr

Wahlmodule

Modulbezeichnung:	Arbeits- und Berufspädagogik
Lehrveranstaltungen:	Arbeits- und Berufspädagogik Arbeits- und Berufspädagogik Übungen
Studiensemester:	5. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Kauer / Herr Martin
Dozent(in):	Herr Martin / NN (Lehrbeauftragte IHK)
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studienrichtung Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studienrichtung Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Arbeits- und Berufspädagogik: Vorlesung, 2 SWS Gruppengröße unbegrenzt Arbeits- und Berufspädagogik Übungen: Übungen, 1 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 45 Std. Eigenstudium 45 Std. (Vor- und Nachbereitung, Ausarbeitung der Unterweisungsprobe, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden wissen, welche rechtlichen und persönlichen Anforderungen an die Ausbildungseignung gestellt werden. Sie sind in der Lage, die Ausbildung zeitlich und inhaltlich zu organisieren und haben einen Überblick, welche Auswahlkriterien für die Einstellung von Auszubildenden wichtig sind. Die Studierenden sind in der Lage, die Lernaktivitäten der Auszubildenden zu fördern und wissen, welche Lern- und Arbeitstechniken das Lernen und Behalten erleichtern können. Sie kennen die Bedeutung der Gruppe für den Lernerfolg. Sie kennen die Funktionen und Regelungen von Abschlussprüfungen bei den zuständigen Stellen in den Bundesländern.
Inhalt:	Allgemeine Grundlagen der Arbeits- und Berufspädagogik, Planung der Ausbildung, Mitwirkung bei der Auswahl von Auszubildenden, Ausbildung am Arbeitsplatz, Förderung des Lernprozesses, Ausbildung in der Gruppe, Abschluss der Ausbildung.
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Klausur (K) Studienleistung zu den Übungen: Unterweisungsprobe Die Modulprüfung findet durch die IHK Wiesbaden statt.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Medienformen:	Präsentation, Übungsaufgaben
Literatur:	Aktuelle Informationen zur Ausbildereignungsprüfung der IHK u.a.

Modulbezeichnung:	Business Plan
Lehrveranstaltungen:	Business Plan
Studiensemester:	6. Semester
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Kurth
Dozent(in):	Prof. Dr. Kurth et. al
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Business Plan: Seminaristischer Unterricht: 3 SWS, Gruppengröße max. 20
Arbeitsaufwand:	30 Stunden Präsenzzeit; 60 Eigenstudium
Kreditpunkte:	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Betriebswirtschaft; Investitions- und Finanzierungsplanung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden - vertiefen und wenden die Verfahren der Investitions- und Finanzierungsplanung an - wenden die Grundlagen der betrieblichen Steuerlehre an - erarbeiten einen Businessplan für eine Case Study
Inhalt:	- Bearbeitung einer Case Study - Bestimmung des tatsächlichen Investitionsbedarfs - Erarbeitung und Bewertung von Finanzierungsmodellen - Erarbeitung und Bewertung des Risikos - Bestimmung und Analyse des Marktumfeldes - Gesamte Businessplanung
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung: Ausarbeitungen (A)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Medienformen:	PowerPoint; Tafel
Literatur:	Mußhoff/Hirschauer: Modernes Agrarmanagement Ottersbach: Der Businessplan

Modulbezeichnung:	Grundlagen des Weintourismus
Lehrveranstaltungen:	Grundlagen des Weintourismus Weintourismuspraktikum
Studiensemester:	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r):	M. Sc. Rüdiger
Dozent(in):	M. Sc. Rüdiger
Sprache:	Deutsch
Zuordnung zum Curriculum:	Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehrform/SWS:	Grundlagen des Weintourismus: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Weintourismuspraktikum: Seminaristischer Unterricht, Projektpraktikum, 2 SWS Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand:	Präsenzzeit 90 Std. Eigenstudium 90 Std. (Vor- und Nachbereitung der Vorlesung; Anfertigung einer Ausarbeitung und/oder Präsentation, Vorbereitung auf die Modulprüfung)
Kreditpunkte:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	keine
Empfohlene Voraussetzungen:	Grundlagen Marketing, Unternehmensführung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Grundlagen des Weintourismus Vorlesung:</u> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen die deutschen und internationalen Weintourismusstrukturen, die Zielgruppen - kennen strategische Grundbegriffe und Konzepte - kennen die Grundlagen der Tourismusökonomie - können weintouristische Ideen und Veranstaltungen entwickeln - kennen die Möglichkeiten Weintourismus als Direktverkaufsinstrument zu nutzen - können weintouristische Problemfelder erkennen und sind befähigt diese mit Methoden der empirischen Forschung zu untersuchen <u>Weintourismuspraktikum:</u> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln eigene weintouristische Projektideen und setzen diese praktisch um - können ein weintouristisches Projekt strukturieren, planen, praktisch umsetzen, steuern und überwachen - sind fähig, die einzelnen Projektschritte zu definieren, die Zeiträume für die einzelnen Projektabschnitte abzuschätzen, Meilensteine und Verantwortlichkeiten festzulegen - sind kompetent in der Planung und Zuordnung von projektbezogenen Personal- und Finanzressourcen - stärken folgender Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> • Fach- und Methodenkompetenzen • Personale Kompetenzen • Aktivitäts- und Handlungskompetenzen • Sozial-kommunikative Kompetenzen
Inhalt:	<u>Grundlagen der Weintourismus Vorlesung:</u> - Grundlagen des Weintourismus

	<ul style="list-style-type: none"> - Vermarktungsmodelle im Weintourismus - Destinationsmanagement - Weintourismusmarketing - Weinerlebniswelten - Weintourismus als Direktvermarktungsinstrument - Winzergenossenschaften und Weintourismus - Veranstaltungsplanung und Strukturierung <p><u>Weintourismuspraktikum:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Veranstaltungsorganisation - Veranstaltungsbudgetierung - Prozesse und Ressourcenmanagement - Praktische Umsetzung von Projektideen
Studien- /Prüfungsleistungen/Prüfungsformen:	Modulprüfung Prüfungsleistung: Klausur (K) Studienleistung Weintourismuspraktikum: Ausarbeitung (A) oder Referat / Präsentation (R/P), Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Medienformen:	Seminarvortrag, Eigenarbeit, Diskussion, PowerPoint, Excel
Literatur:	<ul style="list-style-type: none"> - Rüdiger, J., Hanf, J. H., Schweickert, E. (2015): Die Erwartungshaltung von Weintouristen in Deutschland. In: Berichte über die Landwirtschaft, Band 93, Ausgabe 2, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. - Dreyer, A., Ratz, J., Berauer, J. (2015): Weintourismus – Marketing für Weinregionen und Winzer, ITD-Verlag, Elmsholm, 2015. - Hall, C. M., Sharples, L., Cambourne, B., Macionis, N., Mitchell, R., Macionis, G. (2000): Wine Tourism Around the World – Development, management and markets, Butterworth-Heinemann, Oxford. - Bieger, T. (2010): Tourismuslehre - Ein Grundriss, Haupt Verlag, Bern, 2010. - Letzner, V. (2010): Tourismusökonomie: Volkswirtschaftliche Aspekte Rund Ums Reisen, De Gruyter Oldenbourg.