



Getränketechnologie (B.Sc.)
Getränketechnologie (B.Sc.) - dual

Modulhandbuch

Stand: 24.08.2023

Übersicht Modulhandbuch für Getränketechnologie (B.Sc.) (= GTB) und Getränketechnologie (B.Sc.) - dual (= GTBD)

1. Studienjahr (1. + 2. Semester)

Pflichtmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Betriebswirtschaft	4	4	5
Chemie I	6	6	7
Chemie II	6	6	9
Grundlagen Marketing	4	4	11
Lebensmittel- und Weinrecht	5	5	13
Mathematik und Statistik	6	6	15
Physik und Elektrotechnik	6	6	17
Rohwarenkunde	6	6	19
Sensorik	3	3	21
Wasser	6	6	23
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen	4	4	25

Wahlpflichtmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Recht	6	6	29
Suchtprävention	2	2	31
Volkswirtschaftslehre	4	4	33

Wahlmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Economic, Agricultural and Consumer Politics	4	4	36
Projekt Neue Medien	2	3	38

2. Studienjahr (3. + 4. Semester)

Pflichtmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Apparate und Maschinen	6	6	40
Brauerei	6	6	42
Erfrischungsgetränke	6	6	43
Fachfremdsprachen	6	6	45
Frucht- und Gemüsesäfte	6	6	53
Getränkechemie	6	6	55
Mikrobiologie	6	6	57
Oenologie	6	6	59
Projekt Fruchtsaft	2	3	61

Wahlpflichtmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung	4	4	63
Berufspraktisches Studium Ausland	2	6	65
Investition, Finanzierung, Steuerlehre	4	4	67
Projekt Bier	2	3	69
Projekt Sektherstellung	3	3	70
Unternehmensführung	4	4	71
Weinbeurteilung	3	4	73
Weinchemie	6	6	75
Wein- und Getränkemarketing	4	4	77

Wahlmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Electronic Commerce	2	2	80
Große Exkursion	2	2	82
Konsumenten- und Marktforschung	4,5	6	83

3. Studienjahr (5. + 6. Semester)

Pflichtmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Alkoholische Getränke	6	6	86
Bachelor-Thesis		12	88
Berufspraktisches Studium		12	89
Kolloquium zur Bachelor-Thesis		3	91
Seminar für Getränketechnologie	4	5	92
Verfahrenstechnik	3	3	93

Wahlpflichtmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe	3	3	96
Ausgewählte Kapitel der Chemie	2	2	98
Betriebstechnik	6	6	99
Biotechnologie	4	4	101
Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie	6	6	103
Füll- und Verpackungstechnik	6	6	105
Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor	3	3	107
Projekt Spirituosen	2	3	109
Qualitätsmanagement	3	3	110
Unternehmensplanspiel	4	6	111
Verfahrenstechnik Praktikum	3	3	113

Wahlmodule	SWS	ECTS Credits	Seite
Arbeit- und Berufspädagogik	3	3	116
Beratung und Kommunikation	4	6	118
Businessplan	4	6	120
Entrepreneurship	2	2	122

Grundlagen des Weintourismus	4	6	123
Projekt Strategische Planung	4	6	125

Modulbeschreibungen

1. Studienjahr

Pflichtmodule

Modulbezeichnung	Betriebswirtschaft
Lehrveranstaltungen	Betriebswirtschaftslehre
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in)	Prof. Dr. Göbel
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Betriebswirtschaftslehre: Vorlesung; 4 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können Grundzusammenhänge ökonomischen Denkens und betriebswirtschaftlichen Agierens einordnen - können Systeme und Organisationsformen von Unternehmen der Wein- und Getränkebranchen einordnen - können Ziele und Zielsysteme hinsichtlich persönlicher, betriebswirtschaftlicher sowie nachhaltiger Kriterien einordnen und bewerten - können betriebswirtschaftliche Daten von Unternehmen der Wein- und Getränkebranchen der Weinbranche analysieren und interpretieren - kennen Größen nachhaltiger Unternehmensführung und können deren betriebswirtschaftliche Konsequenzen einschätzen - kennen die betriebswirtschaftlichen Steuerungsinstrumente und ihre Anwendungsbereiche in Unternehmen und können diese in Grundzügen anwenden - können branchenspezifische Besonderheiten im Hinblick auf praktische Unternehmensführung einschätzen und zielorientiertes Handeln im Unternehmen ableiten
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche und unternehmerische Ziele und Zielsysteme - Unternehmensorganisation und Führung in Unternehmen der Wein- und Getränkebranche - Grundlagen des Rechnungswesens, der Bilanzierung und Bewertung - Grundlagen betriebswirtschaftlicher Steuerungsinstrumente - Bilanz- und Unternehmensanalyse - Unternehmensanalyse unter Berücksichtigung von Kriterien nachhaltiger Entwicklung - Grundlagen der Unternehmensanalyse in Unternehmen der Wein- und Getränkebranche - Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur oder Ausarbeitung oder Präsentation

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint / Tafelanschrieb / Handout / Übungsmaterial / Videokonferenz / Podcast
Literatur	Göbel, R.: Betriebswirtschaft. Erfolgreiche Unternehmensführung im Wein- gut (2021) Wöhe, G.: Einführung in die allgemeine Betriebswirtschaftslehre. Olfert, K. (Hrsg.) Kompendium der praktischen Betriebswirtschaft (2019) Müller-Christ, G.: Nachhaltiges Management (2014) Moldaschl, M.: Nachhaltigkeit von Arbeit und Unternehmensführung (2007) Meyer, J.-A. (Hrsg.): Nachhaltigkeit in kleinen und mittleren Unternehmen (2011) Kieser, A./Walgenbach, P.: Organisation (2010) Hungenberg, H./Wolf, T.: Grundlagen der Unternehmensführung (2015) Auf ergänzende und weiterführende Literatur wird zu Beginn der Lehrver- anstaltung hingewiesen.

Modulbezeichnung	Chemie I
Lehrveranstaltungen	Allgemeine und Anorganische Chemie Analytische Chemie Chemie Übungen
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Hey
Dozent(in)	Prof. Dr. Hey
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	<u>Allgemeine und Anorganische Chemie</u> : Vorlesung, 3 SWS Gruppengröße unbegrenzt; <u>Analytische Chemie</u> : Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt; <u>Chemie Übungen</u> : Übungen 2 SWS Gruppengröße 50; Lerninhalte des Moduls werden durch asynchrone Lernformate in StudIP und ILIAS zur Unterstützung der Lernziele ergänzt.
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	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 und können diese auf fachspezifische Themen anwenden.
Inhalt	In der Vorlesung Allgemeine und Anorganische Chemie werden Themen zu Atomaufbau, Atommodelle, Isotope, Periodensystem, Chemische Bindung, Chemische Formeln, 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 vermittelt. In der Vorlesung Analytische Chemie wird die Theorie zu Qualitative und quantitative Analysenmethoden vermittelt, die in nachfolgenden Praktika teilweise angewendet werden. Zu den Themen gehören Gravimetrie, Maßanalyse, Potentiometrie, Photometrie, spektrometrische Methoden und Chromatographie. In den vorlesungsbegleitenden Übungen werden die Themen der Vorlesungen aufbereitet, vertieft und deren Anwendung eingeübt.

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K) Studienleistung Übungen: Anwesenheitspflicht 75% oder bestandener Test in ILIAS ohne Note
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; Regelmäßige und aktive Teilnahme an den Übungen mit mind. 75% Anwesenheit.
Bildung der Modulnote	Klausurnote ist 100% der Modulnote; die Studienleistung Übungen ist nicht benotet, aber Voraussetzung für den Abschluss des Moduls. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsentationen, Stud.IP, ILIAS, Lehrvideos
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)	Prof. Dr. Hey
Dozent(in)	Prof. Dr. Hey; Prof. Dr. Rauhut; Dipl. Ing. Koulen-Wobbe
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	<u>Organische Chemie</u> : Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt; <u>Biochemie</u> : Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt; <u>Chemie Praktikum</u> : Praktische Übungen/Analysen, 2 SWS, Gruppengröße 18
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	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 Metaboliten und die Zellsubstanz aufgebaut werden.
Inhalt	In der Vorlesung Organische Chemie werden Themen zur Systematik der cyclischen und acyclischen gesättigten und ungesättigten nichtaromatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffe, Isomerie, Mesomerie, Tautomerie, Verbindungsklassen der Alkane, Alkene, Alkine, Terpene, Carbocyclische und heterocyclische aromatische Verbindungen, Alkohole, Mercaptane, Phenole, Ether, Carbonylverbindungen, Carbonsäuren, Carbonsäureester, Lipide, Amine, Aminosäuren, Eiweißstoffe und Kohlenhydrate vermittelt. In der Vorlesung Biochemie werden die Themen Proteine und Peptide, Enzyme und Coenzyme, Glycolyse/Gluconeogenese, Citratzyklus, Atmungskette, Pentosephosphatweg, Auf- und Abbau von Fettsäuren, biologische Membranen und Membrantransport, Aminosäurebiosynthese und -abbau, Nucleinsäuren, Replikation, Transkription, Proteinbiosynthese/Translation, Prinzipien der Stoffwechselregulation und ausgewählte Beispiele biochemischer Reaktionen bei der Getränkeherstellung vermittelt. Im Chemie Praktikum werden Analysenverfahren zur quantitativen Analyse eingeübt. Angewendet werden Maßanalytische Verfahren, Säure-Base Titration, Redox Titration, Fällungstitration, Fotometrie und Stickstoffbestimmung nach Kjeldahl. Alle Analysen werden von den Studierenden protokollarisch ausgewertet.

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K), Studienleistung Chemie Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben, Ausarbeitung von Praktikumsprotokollen, Anwesenheitspflicht.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; erfolgreiches Testat zur Sicherheit im Labor in ILIAS (ohne Note)
Bildung der Modulnote	Klausurnote ist 100% der Modulnote. Die Note wird berechnet aus 50% Biochemie und 50% Organische Chemie als Anteil der Klausur/Klau- surnote. Die Studienleistung Praktikum ist nicht benotet, aber Vorausset- zung für den Abschluss des Moduls. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrie- ben.
Medienformen	Präsentationen, Stud.IP, ILIAS, Lernvideos, Experimente im Labor
Literatur	Schröter und Lautenschläger: Taschenbuch der Chemie. Ammedick: Lehr- buch der Chemie für Fachhochschulen Mortimer: Basiswissen der Chemie Friederike Hammar, Hubert Rehm: Biochemie light. 2018 6. Auflage, Eu- ropa-Lehrmittel (Verlag) Jan Koolman, Klaus-Heinrich Röhm: Taschenatlas Biochemie des Men- schen. 2019, 5., vollständig überarbeitete Auflage; u. a.

Modulbezeichnung	Grundlagen Marketing
Lehrveranstaltungen	Strategisches Marketing Operatives Marketing
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Hanf
Dozent(in)	Prof. Dr. Hanf
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Strategisches Marketing: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Operatives Marketing: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	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	Prüfungsleistung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, Tafelanschrieb

Literatur	Kotler/Bliemel: Marketing-Management. Kroeber-Riel/Weinberg: Konsumentenverhalten. Schweickert: Unternehmensstrategien in der Weinwirtschaft im Rahmen der EU-Weinmarktordnungspolitik Artikel im StudIP Zeitschrift „Weinwirtschaft“ Zeitschrift „Wein & Markt“
------------------	---

Modulbezeichnung	Lebensmittel- und Weinrecht
Lehrveranstaltungen	Lebensmittelrecht Weinrecht Rechtliche Grundlagen der Weinbuchführung
Studiensemester	2. Semester
Modulverantwortliche(r)	RA Diemer-De Schepper
Dozent(in)	RA Diemer-De Schepper
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehr- und Lernform/SWS	Lebensmittelrecht: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt; Weinrecht: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Rechtliche Grundlagen der Weinbuchführung: Vorlesung, 1 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 150 Präsenzzeit: 75 Std.; Eigenstudium: 75 Std.
ECTS Credits	5
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Kenntnisse im EU-Recht, der Vorlesung Grundlagen Recht aus dem 1. Semester, Modul Recht
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Lebensmittelrecht:</u> Die Studierenden kennen die wesentlichen Bestimmungen und deren Bedeutung des Eu-Rechts und des nationalen Rechts 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 europäischen und nationalen Weinrechts und deren Bedeutung für die Tätigkeit in Betrieben der Weinwirtschaft und können diese im beruflichen Alltag anwenden. <u>Rechtliche Grundlagen der Weinbuchführung:</u> Die Studierenden kennen die gesetzlich vorgeschriebene Wein- und Getränkebuchführung und deren praktische Anwendung für Betriebe der Weinwirtschaft
Inhalt	Deutsches und Europäisches Wein- und Lebensmittelrecht, Vorschriften der Weinüberwachung und Weinbuchführung
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.

Medienformen	PowerPoint, Tafelanschrieb, Folien, Rechtstexte als Arbeitsblätter, Podcasts
Literatur	Beck Texte:Rechtstexte zu Lebensmittel-, Weinrecht und Weinbuchführung

Modulbezeichnung	Mathematik und Statistik
Lehrveranstaltungen	Mathematik Statistik und Biometrie Mathematik Übungen Statistik Übungen
Studiensemester	1. und 2. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Velten
Dozent(in)	Prof. Dr. Velten
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Mathematik: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Statistik und Biometrie: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Statistik Übungen: Übungen, 1 SWS Mathematik Übungen: Übungen, 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Abiturkenntnisse Mathematik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls <ul style="list-style-type: none"> - 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 mit geeigneter Software zu lösen
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Prüfungsleistung: Klausur (K) Regelmäßige und aktive Teilnahme an den Übungen mit mind. 75% Anwesenheit
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Elektronische Tafel
Literatur	K. Velten, 2009, Neuauflage 2023: Mathematical Modeling and Simulation, Wiley-VCH.

Modulbezeichnung	Physik und Elektrotechnik
Lehrveranstaltungen	Physik und Elektrotechnik Physik und Elektrotechnik Praktikum Physik und Elektrotechnik Übungen
Studiensemester	2. Semester
Modulverantwortliche(r)	Dr. Geberth
Dozent(in)	Dr. Geberth, Dipl. Ing. Koulen-Wobbe
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Vorlesung Physik und Elektrotechnik: 4 SWS Übungen Physik und Elektrotechnik: 1 SWS Praktikum Physik und Elektrotechnik: 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	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, - erlernen den Umgang mit Messinstrumenten, - lernen systematisch Daten zu erfassen, auszuwerten und die Ergebnisse darzustellen
Inhalt	In der Vorlesung werden die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Mechanik (Kinematik, Dynamik, Drehbewegungen, Energie und Leistung, physikalische Eigenschaften von Flüssigkeiten und Gasen; Hydrostatik, Hydrodynamik), Wärmelehre (Wärme als Energieform, Aggregatzustände, Luftfeuchte, Wärmetransport, Wärmestrahlung; Kreisprozesse) und Elektrotechnik (einfache Stromkreise, Wechsel- und Drehstrom, Gefahren des elektrischen Stroms, Schutzeinrichtungen) vermittelt. In den Übungen lernen die Studierenden diese Kenntnisse auf konkrete Fragestellungen anzuwenden. Im Praktikum werden Methoden zur Datenerfassung und Datenauswertung eingeübt.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: PL: Klausur SL: Teilnahme an den Übungen SL: Teilnahme am Praktikum und Ausarbeitung

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	PL: Klausur SL: Teilnahme an den Übungen (75% Anwesenheit) SL Teilnahme am Praktikum, Ausarbeitung wird bewertet
Bildung der Modulnote	67% Ergebnis der Klausur und 33% aus der Bewertung des Praktikumsbereichs Jede Teilleistung muss bestanden sein Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen, Handouts und Arbeitsblätter
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
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Rohwarenkunde: Vorlesung, 3 SWS, Gruppengröße: unbegrenzt Rohwarenkunde Praktikum: Praktikum, 3 SWS, Gruppengröße: max. 15
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Nach der Teilnahme der Modulveranstaltung kennen die Studierenden die zur Getränkeproduktion benötigten Rohwaren, wie Kernobst, Beerenobst, Citrusfrüchte, Gemüse, Getreidearten, Malz, Hopfen sowie Rohstoffe für Milchersatzprodukte. Sie können die Qualität, den Reifegrad und die Eignung für die Herstellung und Verarbeitung unterschiedlicher Produkte beurteilen und kennen Parameter mikrobiellen Verderbs. Die Studierenden kennen die Grundzüge des nachhaltigen Anbaus und können die Umsetzungsmöglichkeiten produktabhängig diskutieren. Sie kennen einfache Analysemethoden und Schnellmethoden zur Beurteilung von Rohwaren und können diese durchführen. Die Studierenden können anhand analytischer und sensorischer Merkmale die Produktqualität beurteilen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Definition Rohware, Qualitätsbegriff (Rohprodukt, Endprodukt) - Botanik von üblichen pflanzlichen Rohwaren - Sortenmerkmale verschiedener Früchte und Gemüsen und deren Eignung für Frischmarkt oder Verarbeitung / Mostobst vs. Tafelobst - Aufbau und Funktion von Organen höherer Pflanzen (Spermatophyta) auf zytologischer, histologischer und physiologischer Ebene - Aufbau der pflanzlichen Zellwand, Protopektin/Pektin - Bedeutung von Pektin im Reifeverlauf - Reservekohlenhydrate und Proteine von Rohwaren - Qualitätsparameter und Inhaltsstoffe während des Reifungsverlaufs - Nachhaltiger Anbau (Wirkung und Anwendung von Düngemitteln, Pflanzenschutzmitteln, Bewässerungssysteme, Klimazonen) - Einfluss von Transportwegen auf den Carbon Footprint - Einfluss von Erntezeitpunkt und Lagerbedingungen auf Rohwaren inklusive Vorschädigungen durch Klimaeinflüsse und Schaderreger - Reifeverlauf verschiedener Rohwaren - Visuelle, penetrometrische und sensorische Beurteilung - Analytische Methoden zur Basischarakterisierung der Rohwaren

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur oder mündliche Prüfung Studienleistung LV Rohwarenkunde Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben; Anwesenheitspflicht GTBD: Der Schwerpunkt der praktischen Übungen und die zugehörige Ausarbeitung zur Beurteilung der Qualität von Rohwaren können in Absprache mit dem Ausbildungs- / Kooperationsbetrieb an bestimmte Rohwaren angepasst werden.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; Studienleistung: Regelmäßige und aktive Teilnahme (mind. 75 %)
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Power Point, Tafelanschrieb
Literatur	Nultsch: Allgemeine Botanik Osterholz et al.: Lagerung v. Obst und Südfrüchten Birus: Moderne Apfelsafttechnologie

Modulbezeichnung	Sensorik
Lehrveranstaltungen	Sensorik Sensorik Übungen
Studiensemester	1. und 2. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Jung
Dozent(in)	Prof. Dr. Jung; Dipl. Ing. Schüssler
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Compulsory module in degree program International Wine Business Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Lebensmittelsicherheit (Teilleistung in „Pflanzliche Lebensmittel“, 3. Semester) Pflichtmodul Studiengang Lebensmittellogistik und -management (Teilleistung in „Warenkunde und Sensorik“, 1. Semester) Wahlmodul Studiengang Gartenbau
Lehr- und Lernform/SWS	Sensorik: Vorlesung, 1 SWS Sensorik: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS, Gruppengröße maximal 30
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Grundkenntnisse Statistik
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	1. Semester Die Studierenden <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, insbes. Diskriminierungsprüfungen (komperativ u. monadisch) - können in der Praxis sensorische Prüfungen vorbereiten, durchführen, auswerten und die Ergebnisse interpretieren 2. Semester Die Studierenden <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“

	<ul style="list-style-type: none"> - Erlernen grundlegende Überlegungen zum Aufbau und der Anwendung unterschiedlicher, national und international gebräuchlicher Bewertungsschemata für Wein - können sensorische Methoden zur Beschreibung und Evaluierung von Getränken anwenden - Sammeln praktische 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 Schemata 1984 und 2011, DLG 100 Punkte Schema), Aktuelle, neu entwickelte Schemata, Internationale Prüfschemata
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K) Studienleistung: Anwesenheitspflicht mit Praktischen Tätigkeiten (PT)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme (mind. 75% Teilnahme)
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsentationssoftware, Tafelanschrieb, FIZZ-Sensoriksoftware und Netbooks, praktische Übungen mit sensorischen Mustern
Literatur	<p>Koch, J (1986): Getränkebeurteilung, Ulmer Verlag</p> <p>Fliedner / Wilhelmi (1989): Grundlagen u. Prüfverfahren der Lebensmittelsensorik, Behr's Verlag, Hamburg</p> <p>Liptay-Reuter, I. (1998): Sensorische Methoden und ihre statistische Auswertung, ngv-Verlag</p> <p>Resurreccion, A., (1998): Cosumer Sensory Testing for Product Development, Aspen Publication, Maryland</p> <p>Meilgaard, M. et al. (1999): Sensory Evaluation Techniques, CRC Press LLC</p> <p>MacFie, H.J.H, Thomson, D.M.H (1999): Measurement of Food Preferences, Aspen Publication, Maryland</p> <p>Lawless, H., Heymann, H. (1999): Sensory Evaluation of Food, Aspen Publication, Maryland</p> <p>Busch-Stockfisch, M. (2004): Praxishandbuch Sensorik, Lose-Blatt-Sammlung, Behrs Verlag Hamburg</p> <p>Derndorfer, E. (2006): Lebensmittelsensorik, facultas Universitätsverlag, Wien</p> <p>Hildebrandt, G. (2008), Geschmackswelten, DLG Verlag, Frankfurt</p> <p>Buchecker, K., Matullat, I. (2012): Sensoriklexikon, Behr's Verlag, Hamburg</p> <p>DLG Ausschuss Sensorik (2015): Fachvokabular Sensorik, DLG-Verlag, Frankfurt</p> <p>DLG Ausschuss Sensorik (2015): Sensory Analysis Vocabulary, DLG-Verlag, Frankfurt</p>

Modulbezeichnung	Wasser
Lehrveranstaltungen	Trink- und Mineralwasser Wasser - analysieren und bewerten
Studiensemester	2. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in)	Prof. Dr. Strobl; Prof. Dr. May
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Trink- und Mineralwasser: Vorlesung, 4 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Wasser - analysieren und bewerten: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS, Gruppengröße 30
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Physik, Chemie I
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Beeinflussung der Inhalts- und der Schadstoffe durch technische und biologische Verfahren kennen & bewerten Die Studierenden kennen die Zusammensetzung und die chemischen Besonderheiten von Wasser, kennen die qualitätsbestimmenden – sowie die für Getränke und Trinkwasser -qualitätsmindernden und risikohaften – Eigenschaften von Wasser in Abhängigkeit der Herkunft und des zielorientierten Einsatzes von Wasser je nach Verwendungszweck. Die spezifischen Anforderungen für Mineralbrunnen, Fruchtsaft- und Limonadenhersteller, Brauereien und Brennereien werden im Hinblick auf Wasser im Produkt und /oder zu Reinigungs-, Transport, Heiz- und Kühlzwecken dargelegt. Wasseraufbereitung, Wassereinsparungen, Abwasservermeidung, Wasserwiederverwendung und die technologischen Maßnahmen hierzu, sowie die Vor- und Nachteile dieser Verfahren sind den Studierenden geläufig. Die Studierenden können Wasser chemisch analysieren, sensorisch bewerten und hinsichtlich qualitativer, rechtlicher und/oder spezifischer Maßgaben beurteilen.
Inhalt	<u>Trink- und Mineralwasser</u> : Wassererschließung und Aufbereitung: Wasserkreislauf, Erschließung von Wasservorkommen unter Berücksichtigung der Mineral- und Tafelwasserverordnung, der Trinkwasserverordnung, (u.a. aus rechtlicher Sicht), geologische Bedingungen, Brunnenbohrung, Brunnentypen, Brunnenpflege, Brunnensanierung, Stadtwasser, Entmineralisierung, Enthärtung von Wasser, Wasserversorgungssysteme, Entkarbonisierung, Ionenaustauscher, Entkeimung, Entgasung von Wasser, Entfernung von Partikeln, Wasserverbrauch, die Wiederverwendung von Wasser, Einsparungsmaßnahmen, Water Footprint von Getränken und deren Herstellung und Verpackung werden im Hinblick auf Produktsicherheit und die Umweltbelastung dargestellt. Inhaltsstoffe und Chemie des Wassers: Struktur des Wassers, Clustertheorie, anorganische Wasserinhaltsstoffe und ihre Bedeutung, gebundene,

	<p>freie, aggressive Kohlensäure, Wasserhärte, Schadstoffe im Wasser, Mikroorganismen, Wasserimprägnierung</p> <p><u>Wasser – analysieren und bewerten</u>: Ausarbeitung zu einem aktuellen Thema, Präsentation und Diskussion in Gruppenarbeit. Sensorische Bewertung von Trink- und Mineralwasser und Untersuchung einzelner, chemischer Parameter (z.B. Redoxpotential, Leitfähigkeit, Chlorid, freies Chlor). Exkursion.</p>
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	<p>Prüfungsleistung: Ausarbeitungen (A) und/oder Referat/Präsentation (R/P) und/oder Klausur (K). Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters festgelegt</p> <p>Studienleistung: Ausarbeitungen (A) und/oder Referat/Präsentation (R/P); regelmäßige und aktive Teilnahme</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; Studienleistung: Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	<p>67% Prüfungsleistung 33% Studienleistung</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	Gruppenarbeit, Präsentation in Kleingruppen, Vorträge, Verkostungen, Vorlesung, 1 Exkursion
Literatur	<p>Schumann, G: Alkoholfreie Getränke VLB Berlin, 9. Auflage 2002, 296 S.</p> <p>Höll, K. (1986). Wasser. Walter de Gruyter u. Co.</p> <p>Hoekstra, A. Y., & Chapagain, A. K. (2008). Globalization of water: Sharing the planet's freshwater resources. Oxford, UK: Blackwell Publishing.</p> <p>Alfons Ahrens: Wasser in der Getränkeindustrie von Michael Becker, Uwe Behmel, Thomas Buscham, Hartmut Evers ISBN: 3418008178 Fachverlag Hans Carl</p>

Modulbezeichnung	Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen
Lehrveranstaltungen	Wissenschaftliches Arbeiten IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen Schlüsselqualifikationen
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	M.Sc. Franßen
Dozent(in)	M.Sc. Franßen, N.N.
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Lebensmittelsicherheit
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: Wissenschaftliches Arbeiten 1,5 SWS Übungen (e-learning): IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen; 1,5 SWS Übungen: Schlüsselqualifikationen 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls <u>Wissenschaftliches Arbeiten:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens kennen - Methodenkenntnisse und Befähigung zum wissenschaftlichen Arbeiten aufweisen - mit der Problematik des Plagiarismus vertraut sein - selbständig wissenschaftliche Literatur zu einem vorgegebenen Thema in Fachdatenbanken etc. recherchieren - die Regeln wissenschaftlichen Zitierens beherrschen und anwenden - Grundlagen der Versuchsplanung, -aufbaus, -auswertung und Dokumentation anwenden - befähigt sein, wissenschaftliche Texte zu erarbeiten und kritisch zu bewerten <u>IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen (E-LEARNING):</u> <ul style="list-style-type: none"> - Umfangreiche Ausarbeitungen mit Textverarbeitungsprogrammen erstellen und verwalten - Grundlagen und weiterführende Möglichkeiten der Tabellenkalkulation kennen und anwenden - Große Datengrundlagen mit Hilfe von Funktionen und Darstellungstools analysieren - Präsentationen mit Hilfe von Präsentationstools erstellen <u>Schlüsselqualifikationen:</u>

	<ul style="list-style-type: none"> - die Bedeutung von Lernen und Kommunikation für das alltägliche Handeln und Erfolg im Studienverlauf erkennen - Lerntechniken und Zeitmanagementtechniken für das Studium anwenden - befähigt sein, Handlungsempfehlungen aus den unterschiedlichen Formen von Lerntypen für das eigene Lernen zu ziehen
Inhalt	<p><u>Wissenschaftliches Arbeiten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze guter wissenschaftlicher Praxis - Literaturrecherche - Lesetechniken - Aufbau, Struktur und Gestaltung wissenschaftlicher Texte - Zitieren wissenschaftlicher Arbeiten - Zitieren und Belegen von Aussagen im Text; Literaturverzeichnisse - Einführung in zentrale Methoden wissenschaftlichen Denkens (z.B. Induktion, Deduktion, Hermeneutik) und wissenschaftlicher Grundpositionen - Grundlagen experimentellen Arbeitens - Wissenschaftliche Texte schreiben - gute Laborpraxis <p><u>IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen (E-LEARNING)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Textverarbeitung: Formatierung von Schrift, Absatz und Seiten, Anwendung von Inhalts-, Abbildungs-, Tabellen- und Quellenverzeichnissen, komplexer Seitennummerierung - Seriendruck, Dokumentenkontrolle und Publishing • Grundlagen der Dateiverwaltung - Tabellenkalkulation: arithmetische und logische Operationen, relative und absolute Bezüge, Funktionen, Datenauswertung - Präsentationstechnik: Anwendung und Anpassung von Folienvorlagen und Mastern gestalten, Animationen zielgerichtet einsetzen, Grundlagen der Präsentationstechnik und Informationsstrukturierung <p><u>Schlüsselqualifikationen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lernen und Gedächtnis - Lerntechniken - Motivation und Persönlichkeit - Selbstorganisation und Selbstreflexion, Zeitmanagement - Grundlagen der Kommunikation und Teamarbeit
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	<p>Prüfungsleistung: Klausur (90 min) oder mündliche Prüfung oder Ausarbeitung.</p> <p>Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.</p> <p>Studienleistungen: <u>IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen:</u> Ausarbeitung, Anwesenheit (75%) oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p><u>Schlüsselqualifikationen:</u> Ausarbeitung, Anwesenheit (75%) oder Referate/Präsentationen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p> <p>WOBD und GTBD: Studierende halten verpflichtend ein Referat / eine Präsentation über gewonnene Kompetenzen und erlernte Inhalte des 1. Ausbildungsjahres in der Lehrveranstaltung „Schlüsselqualifikationen“</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen/Studienleistungen, Anwesenheitspflicht

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Vortrag, e-learning, Gruppenarbeit
Literatur	Frank und Stry: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens: Eine praktische Anleitung. Balzert, Schröder und Schäfer: Wissenschaftliches Arbeiten: Wissenschaft, Quellen, Artefakte, Organisation, Präsentation. Heesen: Wissenschaftliches Arbeiten: Vorlagen und Techniken für das Bachelor-, Master-, und Promotionsstudium. Theisen: Wissenschaftliches Arbeiten: Erfolgreich bei Bachelor- und Masterarbeit. Plagiatfrei zum Erfolg. Jeweils die neusten Auflagen

Modulbeschreibungen

1. Studienjahr

Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung	Recht
Lehrveranstaltungen	Grundlagen des Rechts Unternehmensrecht
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	RA Diemer-De Schepper
Dozent(in)	RA Diemer-De Schepper
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Lebensmittellogistik und -management Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Lebensmittelsicherheit
Lehr- und Lernform/SWS	Grundlagen des Rechts: Vorlesung; 2 SWS Unternehmensrecht: Vorlesung; 4 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
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 des nationalen und internationalen Wirtschaftsrechts und verfügen über branchenspezifische Kenntnisse in Fragen des Steuerrechts von Unternehmen, haben einen Überblick über die für Unternehmen relevanten Rechtsgrundlagen, die grundlegenden Rechtsmethoden und ihre Anwendung.
Inhalt	<u>Grundlagen des Rechts:</u> Einführung in das Deutsche und Europäische Rechtssystem, Rechtsgrundlagen und Ihre Anwendungsgebiete, Grundlagen des Arbeits-, Wirtschaftsrechts und des Steuerrechts <u>Unternehmensrecht:</u> Grundlagen des Steuerrechts; Begriff, Abgrenzung und Zweck der Steuern; 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;
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, Tafelanschrieb, Folien, Rechtstexte als Arbeitsblätter, Podcasts
Literatur	Aktuelle Textausgaben zum Wirtschaftsrecht, wird in der Vorlesung bekannt gegeben

Modulbezeichnung	Suchtprävention
Lehrveranstaltungen	Suchtprävention
Studiensemester	2. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in)	Prof. Dr. Strobl
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehr- und Lernform/SWS	Suchtprävention: Vorlesung, 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 60 Präsenzzeit: 30 Std.; Eigenstudium: 30 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung, Erstellung von Ausarbeitungen und Präsentationen: Gruppenarbeit mit max. 6 Studierenden; Peer Teaching)
ECTS Credits	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die Suchtproblematik und die Reaktion auf Suchtauswirkungen auf die eigene Gesundheit die Familie die Mitarbeiter und Untergebenen, speziell in der alkoholproduzierenden Branche Sie verstehen die Wirkungsmechanismen von Drogen aus psychologischer, physiologischer und medizinischer Sicht, sowie die gesundheitlichen und sozialen Folgen. Die Studierenden sind in der Lage ein Suchtproblem, z.B. Alkoholismus, illegale Drogen, Mediensucht, 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, Mitarbeitern und Arbeitskollegen (Co-Sucht Problematik) umgeht und Betriebsabläufe ohne die Einnahme von Alkohol gestaltet, sowie Verkostungen vermeiden kann.
Inhalt	Geschichte der Drogen in der Zivilisation, Entwicklung eines Suchtgedächtnisses; Funktionen im Gehirn, Belohnungssysteme, Lernen, Lernen von Drogen, Gewohnheiten, das limbische System, (Endorphine und deren Rezeptoren, Belohnungssysteme), Verhaltensänderungen durch Gewöhnung und Sucht in Bezug auf Drogen und Verhaltens Süchte; 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 und ähnliche Kampagnen für den moderaten Alkoholkonsum werden vorgestellt.

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Ausarbeitungen (A) und/oder Referat/Präsentation (R/P) und/oder Klausur (K). Die Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters festgelegt
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Vortrag, PowerPoint, Filme, Diskussion
Literatur	Schneider, Ralf: Die Suchtfibel (Schneider Verlag Hohengehren) Wine in Moderation: https://www.wineinmoderation.eu/de/ Don't Drink & Drive: https://www.drinkdriving.org Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): https://www.bzga.de/was-wir-tun/suchtpraevention/

Modulbezeichnung	Volkswirtschaftslehre
Lehrveranstaltungen	Volkswirtschaftslehre
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Loose
Dozent(in)	Prof. Dr. Loose
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Gartenbau (3. Sem.) Pflichtmodul Studiengang Lebensmittellogistik und -management (Modul: Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte) Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Volkswirtschaftslehre: Vorlesung, 4 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	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 Ziel-systeme kennen - können die Beziehungen zwischen volkswirtschaftlichen Rahmenbedingungen und der wirtschaftlichen Lage und Entwicklung von Unternehmen einschätzen. - können aktuelle wirtschaftspolitische Themen mit volkswirtschaftlichen Instrumenten analysieren
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Mikroökonomie - Grundlagen der Makroökonomie - Grundlagen der Wirtschaftspolitik - Märkte, Angebot, Nachfrage sowie Elastizitäten - Theorie und Anwendung Internationaler Handel - Theorie und Anwendung der Wohlfahrtsökonomie auf verschiedene wirtschaftspolitische Maßnahmen (Zölle, Steuern, Subventionen, Quoten, Preispolitik) - Theorie und Anwendung externe Effekte - Produktionstheorie, Wachstum und Lebenshaltungskosten - Finanzsystem - Grundlagen der Agrar- und Weinwirtschaftspolitik
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, Tafelanschrieb, Anwendungsübungen
Literatur	Mankiw, N. G. und M. P. Taylor: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, 8. Auflage 2021, Stuttgart: Schäffer-Poeschel Herrmann, M.: Arbeitsbuch Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, 6. Auflage 2021, Stuttgart: Schäffer-Poeschel Bofinger, P.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre – Eine Einführung in die Wissenschaft von Märkten, 5., aktualisierte Auflage 2021, München: Pearson

Modulbeschreibungen

1. Studienjahr

Wahlmodule

Module name	Economic, Agricultural and Consumer Politics
Lectures	Economic, Agricultural and Consumer Politics
Study semesters	2 nd semester
Module coordinator	Prof. Dr. Hanf
Lecturer	N.N.
Language	English
Frequency	Summer semester
Duration	1 semester
Classification by Curriculum	Optional module in degree program International Wine Business Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie
Form of teaching / semester hours per week	Economic, Agricultural and Consumer Politics: lecture, 4 semester-week hours, undefined class size
Student Workload	Total study hours: 120 Course attendance: 60 hours; self-study: 60 hours
ECTS Credits	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 achievement of ECTS Credits	Satisfactory exam results
Calculation of the module grade	Module examination is 100% of the module grade. The applicable grading system and the calculation of the overall grade are described in section 3.6 ABPO in conjunction with section 3.6 BBPO.
Media	Powerpoint presentations, blackboard

Literatur	Gaeta, D., Corsinovi, P. (2014). Economics, Governance, and Politics in the Wine Market. European Union Development. New York: Palgrave Macmillan
------------------	---

Modulbezeichnung	Projekt Neue Medien
Lehrveranstaltungen	Projekt Neue Medien
Studiensemester	1. Semester
Modulverantwortliche(r)	Dipl. Ing. Lönarz
Dozent(in)	Dipl. Ing. Lönarz und Lehrbeauftragte
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehr- und Lernform/SWS	2 SWS Praktikum
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 30 Std; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung sind die Studierenden in der Lage aktuelle, digitale Medienformate im Bereich der sozialen Medien team- und projektorientiert (content creation, story telling) zu erstellen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Social Media und Webpublishing - Multimediaformate (Text, Grafik, Film, Streaming) - datenbankbasierte Onlinesysteme u.a. wCMS - Projektmanagement mit Medienplanung - Storyboard-Grundlagen - Interviewgrundlagen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Referate/Präsentationen Anwesenheitspflicht: mind. 80%
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Audio/Video/Streamingtechnik, div.
Literatur	-

Modulbeschreibungen

2. Studienjahr

Pflichtmodule

Modulbezeichnung	Apparate und Maschinen
Lehrveranstaltungen	Werkstoffkunde Apparate und Maschinen
Studiensemester	3. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in)	Prof. Dr. Strobl
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Werkstoffkunde: Vorlesung, 2 SWS Apparate und Maschinen: Vorlesung, 4 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Mathematische, physikalische, chemische und betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Übersicht über die in der Getränkeherstellung eingesetzten Gerätschaften und deren Eigenschaften
Inhalt	<u>Werkstoffkunde:</u> Ton, Beton, Holz, Eisen, Stahl, Edelstahl, Korrosion, Schweißen, Aluminium, Glas und Kunststoffe in der Getränkebranche, deren Eigenschaften, Vor- und Nachteile, Umweltrelevanz und Recyclingfähigkeit und die daraus resultierende Einsatzgebiete. <u>Apparate und Maschinen in der Getränkeherstellung:</u> Mährescher, Triebwerke, Förderbänder, Becherwerke, Mühlen, Klärverfahren mit Zyklonen, Dekantern, Zentrifugen, Rührwerke, Rohrleitungen, Fluidmechanik, Pumpen, Ventile, Tanks, CIP Reinigungen, Funktion und Aufbau der Maschinen, Reinigungs- und Sterilisationsverfahren, Instandhaltung, Vermeidung von Apparaten und Maschinen (alternative Herstellungsmethoden) <u>Apparate und Maschinen in der Weinherstellung:</u> Vollernter, Abbeermaschinen, Entrapper, Pressen, Mostklärapparate, Maischererhitzungsapparate, Barriquefässer, Maischegär- und Weintanks
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K) und/oder Ausarbeitung (A) und/oder Referat/Präsentation (R/P)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint

Literatur	Ignatowitz, Eckard: Chemietechnik (Europa Fachbuchreihe für Chemiebetriebe) Schmid, Oliver; Moderne Kellertechnik Verlag Eugen Ulmer, 2013, Hamatschek, Jochen; Technologie des Weines; Verlag Eugen Ulmer (27. März 2015) Troost, Gerhard; Technologie des Weines; Ulmer (Eugen); Auflage: 6 (1988) Kunze, Wolfgang; Technologie Brauer Mälzer (VLB Berlin Verlag);
------------------	--

Modulbezeichnung:	Brauerei
Lehrveranstaltungen:	Brauereitechnologie Seminar Brauereitechnologie
Studiensemester:	3. Semester VL; 4. Semester Seminar
Modulverantwortlicher:	Prof. Dr. Lindemann
Dozent:	Prof. Dr. Lindemann
Sprache:	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehrform/SWS:	Brauereitechnologie: Vorlesung; 4 SWS Seminar Brauereitechnologie: Seminaristischer Unterricht; 2 SWS
Arbeitsaufwand:	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits:	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung:	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Erfahrung in der Nutzung des VPN Zugangs zum Hochschulnetz, Erfahrung in der wissenschaftlichen Literaturrecherche
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	Prüfungsleistung: Klausur Studienleistung: benotetes Referat
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen
Bildung der Modulnote	Klausurnote 67% und Seminarnote 33% Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsenzunterricht, geeignete Präsentationssoftware, z.B. PowerPoint
Literatur:	Kunze: Technologie Brauer und Mälzer Back: spezielle Themen der Brauereitechnologie Aktuelle internationale, wissenschaftliche Datenbanken

Modulbezeichnung	Erfrischungsgetränke
Lehrveranstaltungen	Erfrischungsgetränke Seminar Erfrischungsgetränke
Studiensemester	4. Semester
Modulverantwortliche(r)	Besrukow
Dozent(in)	Besrukow
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Erfrischungsgetränke: Vorlesung; 4 SWS Seminar Erfrischungsgetränke: Seminaristischer Unterricht; 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Std Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Lehrveranstaltung: Frucht- und Gemüsesäfte, Wasser, Lebensmittelrecht (Rechtliche Grundlagen: Nationales und EU-Recht, LFGB, Leitsätze, Health Claims, Codex Alimentarius, AIJN Code of Practice)
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden verfügen über das Wissen zur Entwicklung von Erfrischungsgetränken und neuen innovativen Getränken.</p> <p>Sie kennen die Wirkung und die Funktion der Zutaten, Inhaltsstoffe sowie deren Verträglichkeit untereinander und können diese sinnvoll in Getränken verwenden.</p> <p>Sie kennen die Verfahren zum Stabilisieren und Haltbarmachen. Sie kennen die Regeln zur Kennzeichnung und der Auslobung von Getränken, 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. Kennen Methoden zur Qualitätskontrolle der Rohstoffe und Produkte.</p> <p>Sie kennen die neusten (Markt-)Trends, Entwicklungen und Zusammensetzungen von alkoholfreien Getränken und die technologische und wissenschaftliche Bedeutung der verwendeten Inhaltsstoffe (Seminar mit Verkostung). Sie kennen verschiedene sensorische (Schnell-)tests zur Beurteilung von Getränken.</p>
Inhalt	<p>Die Vorlesung vermittelt theoretischen Grundlagen zu den Grundstoffen, Inhaltsstoffen der Getränke, Zutaten und Zusatzstoffe: Zucker, Zuckerarten, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe, Farbstoffe, Aromastoffe, Konservierungsmittel, Vitamine, Antioxidantien, Säuerungsmittel, Functional-Ingredients, Nutraceuticals, Convenience, Wellness. Kenntnisse zur Verfahrenstechnik, Mischen, Dispergieren, Carbonisieren und Haltbarmachen. Es werden chemische und mikrobiologische Parameter und neue umweltschonende Methoden und Analysenverfahren zur Qualitätssicherung vorgestellt.</p> <p>In dem Seminar stellen die Studierenden in Gruppenarbeit aktuelle und eigene Produkte vor, zeigen die Marktbedeutung und erläutern die verwendeten Inhaltsstoffe und deren Bedeutung (inkl. Wissenschaftlicher Literatur,</p>

	Aufmachung, Verpackung, Auslobung, Inhaltsstoffe, Werbung). Die Studierenden diskutieren die Nachhaltigkeit der verwendeten Rohstoffe, der Herstellung, Verpackung und der Herkunft. Die Produkte und eigene Getränke werden nach spezifischen Fragestellungen sensorisch verkostet, bewertet und gemeinsam diskutiert.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur oder mündliche Prüfung Studienleistung Seminar Erfrischungsgetränke (Anwesenheitspflicht): Projektarbeit, Präsentation und Verkostung
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen Anwesenheitspflicht mind. 70%
Bildung der Modulnote	Prüfungsleistung 67%, Studienleistung 33% Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, StudIP, Citavi, eigene Präsentationen und Produktvorstellungen, Sensorik und Verkostung
Literatur	Handbuch der Erfrischungsgetränke; 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	Englisch Englisch Übungen
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	B.A. Gledhill-Schmitt
Dozent(in)	Demuth; Dr. Bou Nader; Dipl. Ing. Ludwig
Sprache	Englisch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: 3 SWS, Gruppengröße 20 Übungen: 3 SWS, Gruppengröße 20 Synchrone und asynchrone Inhalte
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Mind. B1 Englischkenntnisse
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können sich in ihrem künftigen Arbeitsfeld fachlich korrekt in der Fremdsprache schriftlich und mündlich ausdrücken. Geschäftsschreiben wird ausführlich geübt. Die Studierenden 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. Im 2. Semester werden die Studierenden sich auf Präsentations-techniken für ein internationales Fachpublikum konzentrieren.
Inhalt	Diskussion berufsbezogener Themen in Partner- und Gruppenarbeit Hilfe bei der Erstellung eines englischen Lebenslaufs Wiederholung ausgewählter grammatischer Strukturen Definieren von berufsrelevanten Fachbegriffen The course offers practice in the reading, speaking, listening and writing skills necessary for coping successfully in an international business environment where English is the main language of communication. It also refreshes useful grammatical structures and introduces a wide range of business and technical vocabulary. Students will also practice their English presentation skills.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: semesterbegleitende Prüfung bestehend aus 3 Teilleistungen (2 schriftlich + 1 mündlich); Gewichtung jeweils 1/3. Jede Teilleistung muss bestanden sein. Studienleistung: Präsentation mit Handout Eine Wiederholung ist erst im folgenden Wintersemester möglich.

	<p>Details werden am Anfang des Semesters bekannt gegeben und in Stud.IP hochgeladen.</p> <p>WOBD und GTBD: Studierende halten verpflichtend ein Referat / eine Präsentation über gewonnene Kompetenzen und erlernte Inhalte des 2. Ausbildungsjahres.</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	<p>Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen</p> <p>Regelmäßige und aktive Teilnahme</p>
Bildung der Modulnote	<p>Prüfungsleistung (70%), Studienleistung (30%)</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	<p>Kursorganisation: Stud.IP</p> <p>Arbeitsblätter; Podcasts; Lehrvideos; Präsentationen</p>
Literatur	<p>Boulton, R, 1999: Principles and Practices of Winemaking. Aspen – Gaithersburg</p> <p>Presse: Business Spotlight; Wine Spectator; various online beverage sources</p>

Modulbezeichnung	Fachfremdsprache Französisch
Lehrveranstaltungen	Französisch Französisch Übungen
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	B.A. Gledhill-Schmitt
Dozent(in)	Aboub
Sprache	Französisch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Semi-compulsory module in degree program International Wine Business
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: 3 SWS, Gruppengröße 20 Übungen: 3 SWS, Gruppengröße 20 Synchrone und asynchrone Inhalte
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Niveaustufe A2 des GER
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Anwendung der Fremdsprache sowie der Fachfremdsprache für die berufliche Praxis Erweiterung der Sprachfertigkeit für die berufliche Praxis sowie für ein Auslandssemester
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Fachterminologie - Definieren von berufsrelevanten Fachbegriffen - Vermittlung fach- und landesspezifischer Informationen über das Ziel-land - Lesen und Diskutieren einfacher Fachtexte - Hilfe bei der Erstellung eines Lebenslaufs bei Bedarf - Wiederholung ausgewählter grammatischer Strukturen <p>In diesem Kurs werden die Lese-, Sprech-, Hör- und Schreibfertigkeiten trainiert, die erforderlich sind, um in einem Geschäftsumfeld erfolgreich zu kommunizieren. Außerdem werden nützliche grammatikalische Strukturen aufgefrischt. Eine breite Palette von Geschäfts- und Fachvokabular wird eingeführt.</p> <p>Der Kurs bereitet die Studierenden auf Praktika/Studienaufenthalte im Ausland vor.</p> <p>Die Studierenden üben ihre Präsentationsfähigkeiten in der Zielsprache.</p>

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: semesterbegleitende Prüfung bestehend aus 3 Teilleistungen (2 schriftlich + 1 mündlich); Gewichtung jeweils 1/3. Jede Teilleistung muss bestanden sein. Studienleistung: Präsentation mit Handout Eine Wiederholung ist erst im folgenden Wintersemester möglich. Details werden am Anfang des Semesters bekannt gegeben und in Stud.IP hochgeladen.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Prüfungsleistung (70%), Studienleistung (30%) Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Kursorganisation: Stud.IP Arbeitsblätter; Podcasts; Lehrvideos; Präsentationen
Literatur	Myriam Huet : « Le vin pour tous » – Editions Dunod - 2016 ISBN : 978-2100754816

Modulbezeichnung	Fachfremdsprache Italienisch
Lehrveranstaltungen	Italienisch Italienisch Übungen
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	M.A. Ceroni
Dozent(in)	M.A. Ceroni
Sprache	Italienisch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Semi-compulsory module in degree program International Wine Business
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: 3 SWS, Gruppengröße 20 Übungen: 3 SWS, Gruppengröße 20 Synchrone und asynchrone Inhalte
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Niveaustufe A2 des GER
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Anwendung der Fremdsprache sowie der Fachfremdsprache für die berufliche Praxis Erweiterung der Sprachfertigkeit für die berufliche Praxis sowie für ein Auslandssemester
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Fachterminologie - Definieren von berufsrelevanten Fachbegriffen - Vermittlung fach- und landesspezifischer Informationen über das Ziel-land - Lesen und Diskutieren einfacher Fachtexte - Hilfe bei der Erstellung eines Lebenslaufs bei Bedarf - Wiederholung ausgewählter grammatischer Strukturen <p>In diesem Kurs werden die Lese-, Sprech-, Hör- und Schreibfertigkeiten trainiert, die erforderlich sind, um in einem Geschäftsumfeld erfolgreich zu kommunizieren. Außerdem werden nützliche grammatikalische Strukturen aufgefrischt. Eine breite Palette von Geschäfts- und Fachvokabular wird eingeführt.</p> <p>Der Kurs bereitet die Studierenden auf Praktika/Studienaufenthalte im Ausland vor.</p> <p>Die Studierenden üben ihre Präsentationsfähigkeiten in der Zielsprache.</p>

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: semesterbegleitende Prüfung bestehend aus 3 Teilleistungen (2 schriftlich + 1 mündlich); Gewichtung jeweils 1/3. Jede Teilleistung muss bestanden sein. Studienleistung: Präsentation mit Handout Eine Wiederholung ist erst im folgenden Wintersemester möglich. Details werden am Anfang des Semesters bekannt gegeben und in Stud.IP hochgeladen.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Prüfungsleistung (70%), Studienleistung (30%) Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Kursorganisation: Stud.IP Arbeitsblätter; Podcasts; Lehrvideos; Präsentationen
Literatur	Sicheri, Giuseppe: Il libro completo del vino. De Agostini, 2019 (Signatur: T1964 in der HGU-Hauptbibliothek)

Modulbezeichnung	Fachfremdsprache Spanisch
Lehrveranstaltungen	Spanisch Spanisch Übungen
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	M.A. Ceroni
Dozent(in)	Marin Beltran
Sprache	Spanisch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Alternativ kann eine andere Fachfremdsprache gewählt werden Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Semi-compulsory module in degree program International Wine Business
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: 3 SWS, Gruppengröße 20 Übungen: 3 SWS, Gruppengröße 20 Synchrone und asynchrone Inhalte
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 120 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Niveaustufe A2 des GER
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Anwendung der Fremdsprache sowie der Fachfremdsprache für die berufliche Praxis Erweiterung der Sprachfertigkeit für die berufliche Praxis sowie für ein Auslandssemester
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Fachterminologie - Definieren von berufsrelevanten Fachbegriffen - Vermittlung fach- und landesspezifischer Informationen über das Ziel-land - Lesen und Diskutieren einfacher Fachtexte - Hilfe bei der Erstellung eines Lebenslaufs bei Bedarf - Wiederholung ausgewählter grammatischer Strukturen <p>In diesem Kurs werden die Lese-, Sprech-, Hör- und Schreibfertigkeiten trainiert, die erforderlich sind, um in einem Geschäftsumfeld erfolgreich zu kommunizieren. Außerdem werden nützliche grammatikalische Strukturen aufgefrischt. Eine breite Palette von Geschäfts- und Fachvokabular wird eingeführt.</p> <p>Der Kurs bereitet die Studierenden auf Praktika/Studienaufenthalte im Ausland vor.</p> <p>Die Studierenden üben ihre Präsentationsfähigkeiten in der Zielsprache.</p>

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: semesterbegleitende Prüfung bestehend aus 3 Teilleistungen (2 schriftlich + 1 mündlich); Gewichtung jeweils 1/3. Jede Teilleistung muss bestanden sein. Studienleistung: Präsentation mit Handout Eine Wiederholung ist erst im folgenden Wintersemester möglich. Details werden am Anfang des Semesters bekannt gegeben und in Stud.IP hochgeladen.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Prüfungsleistung (70%), Studienleistung (30%) Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Kursorganisation: Stud.IP Arbeitsblätter; Podcasts; Lehrvideos; Präsentationen
Literatur	Diccionario de viticultura y enología Manual de viticulture; A Reynier. 2015 Manual de vinificación. Guía práctica para la elaboración de vinos. Consuelo de Lecco 2015 La cata de vinos. Escuela española de vinos. Guía completa para conocer y degustar los vinos. Lluís Manuel Barba, 2012 Manual de cata. Es bueno este vino? Joaquín Parra López, 2011 Guía Peñin de los vinos de españa (2020) Vino, lengua y traducción. Universidad de Valladolid, 2010 Wirtschafts-Spanisch. Manual de lenguaje económico. Johannes Schnitzer

Modulbezeichnung	Frucht- und Gemüsesäfte
Lehrveranstaltungen	Fruchtsäfte Gemüsesäfte Sensorik Fruchtsaft / Gemüsesaft
Studiensemester	3. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Schweiggert
Dozent(in)	Prof. Dr. Schweiggert, Dr. Steingaß
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Fruchtsäfte: Vorlesung, 4 SWS Gruppengröße unbegrenzt Gemüsesäfte: Vorlesung, 1 SWS Gruppengröße unbegrenzt Sensorik Fruchtsaft / Gemüsesaft: Seminaristischer Unterricht, 1 SWS Gruppengröße 35
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung auf die Modulprüfung und die Studienleistung)
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Teilnahme an Vorlesungen als Voraussetzung für die Teilnahme an der Sensorik LV
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die wertgebenden Inhaltsstoffe von Früchten und Gemüse, die Technologie der Saffherstellung und dessen Haltbarmachung, den Einfluss von Sorten und der Verarbeitung, Lagerung und die Methoden der Qualitätsbeurteilung.
Inhalt	Inhaltsstoffe und Verarbeitung von Obst und Gemüse, technologische Verfahren, Zellaufschluss, Maischebehandlung, Enzyme, Saftgewinnung, Klärung, Stabilisierung, Technologie der Markherstellung, Haltbarmachungsverfahren, Pasteurisation, Sterilisation, Konzentratherstellung, Lagerung, Alterungsindikatoren, Analytik, Sensorik, Mikrobiologie, Qualitätsbeurteilung, Rückstände, Pektinengewinnung, färbende Lebensmittel, funktionelle Extrakte
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K) oder mündliche Prüfung (M) Studienleistung LV Sensorik Fruchtsaft / Gemüsesaft: 75 % Teilnahme-pflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen Studienleistung: Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Power Point, Tafelanschrieb, Folien, Online-Lehre, ggf. digitale Formate (z. B. Lehrvideos)

Literatur	Schobinger (Hrsg.): Frucht- und Gemüsesäfte. Ulmer Verlag Stuttgart; Belitz, Grosch, Schieberle (Hrsg.): Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag. Fachzeitschriften: Flüssiges Obst, Getränkeindustrie, Deutsche Lebensmittelrundschau, Skript
------------------	--

Modulbezeichnung	Getränkechemie
Lehrveranstaltungen	Getränkechemie Ernährungsphysiologie Getränkechemisches Praktikum
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. May
Dozent(in)	Prof. Dr. May
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Getränkechemie: Vorlesung, 3 SWS, Gruppengröße: unbegrenzt Ernährungsphysiologie: Vorlesung, 1 SWS, Gruppengröße: unbegrenzt Getränkechemisches Praktikum: Praktikum, 2 SWS, Gruppengröße: max. 15
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Erfolgreiche Teilnahme an Chemie I und Chemie II
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung sind die Studierenden in der Lage Getränke aufgrund ihrer Inhaltsstoffe hinsichtlich ihrer Qualität zu beurteilen. Zudem kennen sie Methoden zur Überprüfung der Authentizität. Die Studierenden kennen die chemischen Abläufe während der Verarbeitung, durch Behandlungsmaßnahmen und Alterungsvorgänge. Die Studierenden kennen Nährstoffe und Vitamine in Getränken sowie deren Resorption und Bioverfügbarkeit. Sie kennen typische Zivilisationskrankheiten und können diese anhand ernährungsphysiologischer Grundlagen diskutieren. Darüber hinaus können die Studierenden problematische Getränkeinhaltsstoffe toxikologisch einordnen. Die Studierenden sind in der Lage praxisübliche Analysemethoden der Getränkeanalytik durchzuführen und die gewonnenen Analyseergebnisse zu dokumentieren und interpretieren.
Inhalt	Getränkechemie: Chemische Zusammensetzung von Wässern, Frucht- und Gemüsesäften, Erfrischungsgetränken Bier und Wein mit den Schwerpunkten primärer und sekundärer Inhaltsstoffe sowie höhermolekularen Substanzen; Veränderung während der Verarbeitung und beim Einsatz technischer Enzyme; Zusammensetzung von Getränkebehandlungsmitteln; Einfluss der Lagerung und Alterung Ernährungsphysiologie: Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Kohlenhydraten, Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen in Getränken. Schwerpunkt Kohlenhydrate: Resorption, Glykämischer Index, Adipositas; Toxikologische Bewertung ausgewählter/problematischer Getränkeinhaltsstoffe

	Getränkechemisches Praktikum: Chemische Analytik ausgewählter Getränkeinhaltsstoffe mit praxisüblichen Methoden; Einsatz nasschemischer, enzymatischer und instrumenteller Analytik; Dokumentation und Bewertung von Analyseergebnissen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur oder mündliche Prüfung Studienleistung LV Getränkechemisches Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben, Anwesenheitspflicht GTBD: Die getränkechemischen Analysen, sowie deren Dokumentation und Bewertung werden mit dem jeweiligen Ausbildungs-/ Kooperationsbetrieb abgestimmt und können an die jeweilige Produktgruppe angepasst werden.
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; Studienleistung: Regelmäßige und aktive Teilnahme (mind. 75 %)
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Power Point, Tafelanschrieb
Literatur	Schobinger (Hrsg.): Frucht und Gemüsesäfte, Herrmann: Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse, Belitz u. Grosch: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Biesalski et al.: Ernährungsmedizin

Modulbezeichnung	Mikrobiologie
Lehrveranstaltungen	Mikrobiologie Mikrobiologie Praktikum
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Wendland
Dozent(in)	Prof. Dr. Wendland, Prof. Dr. Rauhut, Dr. v. Wallbrunn, Dipl. Ing. Muno-Bender
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester Vorlesung, Sommersemester Praktikum
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Mikrobiologie: Vorlesung, 4 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Mikrobiologie Praktikum, 2 SWS, Gruppengröße 24; verschiedene Gruppen
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Stunden Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen umfassend die Bedeutung von Mikroorganismen im täglichen Leben. Sie können Bakterien- und Pilzorganismen nach genetischen, chemischen, biochemischen oder mikrobiologischen Methoden klassifizieren. Die Studierenden kennen die Bedeutung bakterieller und eukaryontischer Mikroorganismen und ihres allgemeinen Stoffwechsels bei der Herstellung von fermentierten Getränken. Die Studierenden erwerben ein detailliertes Verständnis von <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , dem Hauptwirkstoff der Weingärung, sowie von anderen nicht-konventionellen Hefen. Sie können das mikrobiologische Know-how zur Identifizierung von mikrobiellem Verderb übertragen und Produktionsprozesse bewerten und manipulieren, um die Getränkequalität nachhaltig zu sichern und die Aromaproduktion zu steigern.
Inhalt	In der Vorlesung werden Kenntnisse vermittelt, Zusammenhänge dargestellt und praxisnah anhand aktueller Beispiele veranschaulicht. Allgemeine Mikrobiologie: Vorkommen von Mikroben, Taxonomie, Wachstum und Proliferation, Zellwände, Selektion und Kultivierung von Mikroorganismen; Zytologie und Physiologie von Mikroben; Virologie; Biochemie & Stoffwechsel mit Schwerpunkt Fermentation und Aromabildung Hefemikrobiologie: Hefezellzyklus, Lebenszyklus, Alterung, Organellentransport, Ökologie & Evolution, Fermentationseigenschaften, Crabtree-Effekt. Nichtkonventionelle Hefen und ihre Verwendung in Mischgärungen. Hefezüchtung und Gentechnik. Praktikum: Mikroskopie; Steriltechniken; Identifizierung und Kultivierung von Mikroorganismen, Durchführung von Fermentationen. Erzeugung und Anwendung von Hefe-Reinkulturen.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Prüfungsleistung Klausur (K) Studienleistung: Protokoll (A); Anwesenheitspflicht

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Powerpoint Präsentationen; Videoclips, Whiteboard Praktische Anwendungen
Literatur	Grossmann, Mikrobiologie des Weines, 5. Auflage, Ulmer Verlag Brock, Mikrobiologie; Pearson Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine Helmut König, Gottfried Uden, Jürgen Fröhlich (Eds), Springer

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, M.Sc. Pasch
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Technologie des Weines: Vorlesung, 5 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Technologie des Schaumweins: Vorlesung, 1 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Apparate und Maschinen
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen detailliert 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 Weine und Schaumweine - kennen die grundlegenden Herstellverfahren zur Schaumweinbereitung - kennen die verschiedenen schäumenden Weine - können die Verkehrsfähigkeit
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	Prüfungsleistung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung

Bildung der Modulnote	83% Technologie der Weinbereitung 17% Technologie des Schaumweines Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsenz-Vorlesung, PDF Skripte über StudIP, Live-Online Vorlesung über BigBlueButton, E-Learning über ILIAS
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
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Projekt Fruchtsaft: Praktikum, 2 SWS Gruppengröße 15
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 30 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen verschiedene technologische Verfahren zur Verarbeitung von Früchten zu naturtrüben und klaren Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten, deren Haltbarmachung und Beurteilung; sie können naturtrübe und klare Fruchtsäfte/Fruchtsaftkonzentrate selbständig herstellen sowie fruchtsafthaltige Getränke entwickeln. Sie kennen dabei die Bedeutung der Fruchtinhaltsstoffe (z. B. Zucker, Säuren, Pektin).
Inhalt	Verarbeitung verschiedener Fruchtarten (z. B. Kern- und Beerenobst-, Weintrauben und Citrusfrüchte), Mahlen, Entsaften mit Pressen und Dekanter, Maischeenzymierung, Klärung, Separation, Filtration, Haltbarmachung, Abfüllung, Kennzeichnung, Ausmischen von Konzentraten, Getränkeentwicklung aus Fruchtsäften/Fruchtsaftkonzentraten.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Projektbericht mit Referat/Präsentation Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Praktikum, Powerpoint, Tafelanschrieb, ggf. digitale Formate (z. B. Lehrvideos)
Literatur	Schobinger (Hrsg.): Frucht- und Gemüsesäfte. Ulmer Verlag Stuttgart

Modulbeschreibungen

2. Studienjahr

Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung	Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung
Lehrveranstaltungen	Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung Vertiefung und Anwendungsbeispiele
Studiensemester	2. (IWWB) / 4. (WOB / GTB) Semester
Modulverantwortliche(r)	M.Sc. Strub
Dozent(in)	M.Sc. Strub
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung: Vorlesung, 3 SWS; Gruppen- größe unbegrenzt Vertiefung und Anwendungsbeispiele: Seminaristischer Unterricht, 1 SWS; Gruppengröße max. 35
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Betriebswirtschaftslehre
Modulziele/Angestrebte Lerner- gebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - sind in der Lage die Kostenrechnung als praxisrelevantes Controlling-Instrument zur Sicherung der ökonomischen Nachhaltigkeit im Unternehmen einzusetzen - kennen die wichtigsten Methoden der Kalkulation von Kosten 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	In der Vorlesung werden mit Hilfe von LernBar-Modulen die theoretischen Grundlagen der Kostenrechnung erarbeitet. 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 - Grundlagen der Prozesskostenrechnung - Spezielle Kostenrechnung - Besonderheiten der Kostenrechnung von Dauerkulturen - Besonderheiten der Kostenrechnung in Weingütern - Handelskalkulation in der Weinbranche

	<p>Der seminaristische Unterricht wird genutzt, um die erarbeiteten Fähigkeiten zu vertiefen und sie mit Hilfe von Fallbeispielen und Beispielrechnungen praxisgerecht anzuwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durchführung der Kosten- und Leistungsrechnung anhand eines Beispielbetriebes der Weinbranche - Rechnerische Anwendung der Verfahren der Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	<p>Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote.</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	LernBar-Module und Selbsttests in ILIAS, PowerPoint, Excel-Kalkulationen, Rechenbeispiele, Tafelanschrieb
Literatur	<p>Joos-Sachse, T. (2002/2006): Controlling, Kostenrechnung und Kostenmanagement</p> <p>Jorász, W. (2003/2009): Kosten- und Leistungsrechnung, Lehrbuch mit Aufgaben und Lösungen, 3. /5. Auflage</p> <p>Fischbach S. (2013): Grundlagen der Kostenrechnung, Mit Prüfungsaufgaben und Übungen, 6. Auflage</p> <p>Friedl G., Hofmann C., Pedell B. (2013): Kostenrechnung, Eine entscheidungsorientierte Einführung, 2. Auflage</p> <p>Olfert, K. (2010): Kostenrechnung</p>

Modulbezeichnung	Berufspraktisches Studium Ausland
Lehrveranstaltungen	Berufspraktisches Studium Ausland
Studiensemester	3. 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 bei der Praxisstelle gebräuchliche Landessprache
Häufigkeit	Sommersemester und Wintersemester
Dauer in Semestern	6 Wochen Praxisaufenthalt
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Vorbereitungsseminar: Seminar, 1 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Berufspraktisches Studium: mindestens 6 Wochen, max. 3 Studierende pro Praxisstelle
Arbeitsaufwand	6 Wochen Praxisaufenthalt Vorbereitungsseminar: 15 Std. Präsenzzeit; Eigenstudium: 30 Std.; Praxisaufenthalt mind. 12 Wochen (Vollzeit)
ECTS Credits	6
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	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. - kennen technische und organisatorische Zusammenhänge aus der Praxis, - können verantwortungsbewusst Projektaufgaben bearbeiten, - können im Team arbeiten und erfahren Integration - können mit der Fachsprache bzw. Fachfremdsprache vertraut umgehen - kennen Produkte und spezifische Herstellungsverfahren des Landes - 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	Studienleistung: Präsentation bzw. persönlicher mündlicher Bericht (R/P) Regelmäßige und aktive Teilnahme
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Wahlpflichtmodul Berufspraktisches Studium Ausland ohne Benotung. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen
Literatur	Projekt-abhängig

Modulbezeichnung	Investition, Finanzierung, Steuerlehre
Lehrveranstaltungen	Investition, Finanzierung, Steuerlehre Investition, Finanzierung, Steuerlehre Übungen
Studiensemester	3. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Kurth
Dozent(in)	StB Schröder
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Investition, Finanzierung, Steuerlehre: Vorlesung, 3 SWS Investition, Finanzierung, Steuerlehre: Übungen, 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Betriebswirtschaft; Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können die gängigen Verfahren der Investitionsrechnung beschreiben und anwenden - können Investitionsprojekte analysieren und beurteilen - können eine Finanzierungsplanung auf Projekt- oder Unternehmensebene erläutern und für praxisnahe Anwendungsfälle konstruieren - können das Konzept der Kapitalkosten beschreiben und diese für praxisnahe Anwendungsfälle bestimmen - können die Risiken von Investitionsprojekten bestimmen und beurteilen - können die Grundlagen der betrieblichen Steuerlehre erklären - können die Grundlagen der betrieblichen Steuerlehre bei unterschiedlichen Rechtsformen erläutern und für praxisnahe Anwendungsfälle die steuerlichen Rahmenbedingungen analysieren und interpretieren - können die Grundlagen der Ertragsteuern und der Umsatzsteuer wiedergeben und die Steuerbelastung für praxisnahe Anwendungsfälle bestimmen und bewerten
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Verfahren der Investitionsrechnung - Grundlagen der Finanzplanung - Methoden der Unternehmensfinanzierung - Bestimmung von Kapitalkosten - Risikobeurteilung bei Investitionen - Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens - Grundlagen der betrieblichen Steuerlehre bei unterschiedlichen Rechtsformen - Grundlagen der Ertragsteuern - Grundlagen der Umsatzsteuer

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen, Skript / Handouts / Arbeitsblätter, Fachliteratur
Literatur	Becker, Hans Paul und Peppmeier, Arno (2018): Investition und Finanzierung, 8. Auflage, Springer Gabler. Brealey, Richard A., Myers, Steward C. und Allen, Franklin (2020): Principles of Corporate Finance (International Edition), 13. Auflage, Mc Graw Hill. Busse von Colbe, Walther und Witte, Frank (2018): Investitionstheorie und Investitionsrechnung, 5. Auflage, Springer Gabler.

Modulbezeichnung	Projekt Bier
Lehrveranstaltungen	Projekt Bier
Studiensemester	3. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in)	Prof. Dr. Lindemann, M.Sc. Baumgartner
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Projekt Bier: Praktikum, 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 30 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Erfahrung in der Nutzung des VPN Zugangs zum Hochschulnetz, Erfahrung in der wissenschaftlichen Literaturrecherche
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	Prüfungsleistung: Ergebnisprotokoll Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	
Literatur	Kunze: Technologie Brauer und Mälzer Back: spezielle Themen der Brauereitechnologie

Modulbezeichnung	Projekt Sektherstellung
Lehrveranstaltungen	Spezielle Technologie des Schaumweins Projekt Sektherstellung
Studiensemester	VL 3. Semester, nach dem 3. Semester: 12 Monate
Modulverantwortliche(r)	Dr. Schmitt
Dozent(in)	Dr. Schmitt, Dipl. Oen. Wallbraun
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Spezielle Technologie des Schaumweins: Vorlesung; 1 SWS Projekt Sektherstellung: Praktikum 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std., Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	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 gezielten Herstellung von Sektgrundweinen, Gärung von Schaumwein, Trockenhefe und Reinzuchthefer, CO ₂ -Dosage und CO ₂ -Gewinnung
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (K) Studienleistung Projekt Sektherstellung: Praktische Tätigkeit (über 12 Monate verteilt); Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, Tafelanschrieb,
Literatur	Troost, Bach, Rhein: Technologie der Schaumweinerstellung

Modulbezeichnung	Unternehmensführung
Lehrveranstaltungen	Unternehmensmanagement Personalführung
Studiensemester	2. Semester (IWWB), 4. Semester (WOB, GTB)
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Hanf
Dozent(in)	Prof. Dr. Hanf; M.A. Ortner
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Unternehmensmanagement: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Personalführung: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std., Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	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 strategischen Managements. - verstehen die spezifischen Probleme in kleinen und mittleren Unternehmen. - kennen die spezifischen Anforderungen in Unternehmen der Weinbranche. - verstehen die strategische Bedeutung des Personalmanagements in Unternehmen (der Weinbranche) - kennen die Schwerpunktfunktionen des Personalmanagements - kennen die Bedeutung und Techniken der Mitarbeiterführung - haben einen Überblick über die Motivationstheorien im Personalmanagement und verstehen den Zusammenhang von Führung und Motivation
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Unternehmensführung - Grundlagen des Strategischen Managements - Organisation und Personal - Managementsysteme - Grundlagen der Entscheidungstheorie - Grundlagen des Personalmanagements - Grundlagen der Führung und Motivation
Studien-/Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, Tafelanschrieb
Literatur	Müller-Stewens, G, Lechner, C: Strategisches Management: Wie strategische Initiativen zum Wandel führen Schulte-Zurhausen, M.: Organisation Helbig, R.: Prozessorientierte Unternehmensführung Wagner, R. et. al.: Praktische Personalführung Nicolai, C.: Personalmanagement Scholz, Ch.: Personalmanagement Kolb, M. et al.: Personalmanagement, Grundlagen und Praxis des HRM Schuler, H., Kanning, U.-P.: Lehrbuch der Personalpsychologie

Modulbezeichnung	Weinbeurteilung
Lehrveranstaltungen	Weinbeurteilung Weinbeurteilung Übungen
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Jung
Dozent(in)	Prof. Dr. Jung, Dipl. Ing. Schüssler et. al
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Weinbeurteilung: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Weinbeurteilung Übungen: Seminaristischer Unterricht, 1 SWS, Gruppen- größe 30
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 75 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vor- bereitung und Ausarbeitung von Seminaren, Präsentationen u. Handouts)
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Sensorik
Modulziele/Angestrebte Lerner- gebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - erwerben Kenntnisse über die Herkunft, Historie und Herstellungsmethodik nationaler und internationaler Weine - erlernen die systematische und objektivierte Ansprache von nationalen und internationalen Weinen und Weinstylen - können Weine beschreibend analysieren - können Mängel, Fehler und Krankheiten von Weinen erkennen - lernen die Auswirkungen spezifischer Ausbaustile von nationalen und internationalen Weinen auf deren Sensorik kennen - können nationale und internationale Weine sowie Spezialweine und Schaumweine erkennen, beschreiben und 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	Prüfungsleistung: Mündliche Prüfung mit Verkostung oder Klausur Studienleistung: Anwesenheitspflicht mit praktischen Tätigkeiten (PT), Ausarbeitungen (A) bzw. Referate und Präsentationen (R/P)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- Studienleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme (mind. 75% Teilnahme)

Bildung der Modulnote	<p>Prüfungsleistung 67% und Studienleistung 33%</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	<p>Präsentationssoftware, Tafelanschrieb, FIZZ-Sensoriksoftware und Netbooks, praktische Übungen mit sensorischen Mustern</p>
Literatur	<p>Julius Koch, 1986, Getränkebeurteilung, Ulmer Verlag</p> <p>Gisela Jellinek, 1981, Sensorische Lebensmittelprüfung, Verlag Pattensen</p> <p>Fliedner / Wilhelmi, 1989, Grundlagen u. Prüfverfahren der Lebensmittelsensorik, Behr's Verlag</p> <p>Goetz Hildebrandt, 2008, Geschmackswelten, DLG Verlag</p> <p>Irina Liptay-Reuter, 1998, Sensorische Methoden und ihre statistische Auswertung, ngv-Verlag</p> <p>Morten Meilgaard et al., 1999, Sensory Evaluation Techniques, CRC Press LLC</p> <p>Puckette M., 2015, Wine Folly, the essential guide to wine, Avery Penguin Random House LLC, New York</p> <p>Mengler, H., Kraus, S., 2017, Weine verkosten, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart</p> <p>Lemperle, E., 2007, Weinfehler erkennen, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart</p>

Modulbezeichnung	Weinchemie
Lehrveranstaltungen	Weinchemie Spezielle Weinchemie Weinchemisches Praktikum
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. May
Dozent(in)	Prof. Dr. May
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Weinchemie: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße: unbegrenzt Spezielle Weinchemie: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße: unbegrenzt Weinchemisches Praktikum: Praktikum, 2 SWS, Gruppengröße: max. 15
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Erfolgreiche Teilnahme an Chemie I und Chemie II
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Nach der Teilnahme der Modulveranstaltung kennen die Studierenden Most- und Weinhaltstoffe, deren Konzentration und deren Bedeutung für den Weinausbau und die Sensorik. Die Studierenden können den Einfluss hochmolekularer Substanzen auf Klär- und Filtrationseigenschaften sowie hinsichtlich Trübungsstabilität beurteilen. Die Studierenden kennen die Zusammensetzung von Weinbehandlungsmitteln und die chemischen Vorgänge während Behandlungsmaßnahmen (Schönungen, Säureregulation, Stabilisierung, Filtration etc.). Sie können die typischen Reifungs- und Alterungsvorgänge während des Weinausbaus (Einfluss von Holzfass und Chips, Mikrooxigenierung, etc.) mit den zugrundeliegenden chemischen Reaktionen begründen. Sie kennen typische Weinefehler, off-Flavour und die Zusammensetzung von Weintrübungen. Sie kennen toxikologische und allergene Inhaltsstoffe sowie Methoden zur Überprüfung der Authentizität. Sie können selbstständig praxisübliche Methoden der Weinanalytik durchführen, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten.
Inhalt	Vorlesung <ul style="list-style-type: none"> - Primäre Inhaltsstoffe: Alkohol, organische Säuren, Zucker, Aminosäuren, Mineralstoffe etc. - Sekundäre Inhaltsstoffe: Polyphenole, Anthocyane, Aromastoffe und deren Sortenabhängigkeit - Hochmolekulare Substanzen aus der Traube, aus der Hefe und weiterer relevanter Mikroorganismen (Kolloide, Pektin, Proteine, Glucomannane, Mannane, Glucane) - Toxikologisch relevante und potenziell allergene Inhaltsstoffe - Chemische Zusammensetzung von Weinbehandlungsmitteln - Chemie önologischer Verfahren: Klärung und Schönung von Most und Wein, Entsäuerung, Weinsteinstabilisierung, Konzentrationsverfahren - Chemie von Reifungs- und Alterungsvorgängen und deren Indikatoren

	<ul style="list-style-type: none"> - Fälschungsproblematiken und deren Indikatoren - Chemische Zusammenhänge beim Auftreten von Weinfehlern und Nachtrübungen sowie deren Behebung <p>Praktikum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basis- und Referenzmethoden der Weinanalytik: Gesamtsäure, Alkohol, Restzucker, SO₂, Flüchtige Säure etc. - Schnellmethoden für das Betriebslabor - Stabilitätstests - Physikalische Methoden (FTIR)
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	<p>Prüfungsleistung: Klausur oder mündliche Prüfung</p> <p><u>Studienleistung</u> LV Weinchemisches Praktikum: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben; Anwesenheitspflicht</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen; Studienleistung: Regelmäßige und aktive Teilnahme (mind. 75%)
Bildung der Modulnote	<p>Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote.</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	Power Point, Tafelanschrieb
Literatur	<p>Wündig und Woller: Chemie des Weines,</p> <p>Ribéreau-Gayon et al.: Handbook of Enology Vol. 1 und 2</p>

Modulbezeichnung	Wein- und Getränkemarketing
Lehrveranstaltungen	Wein- und Getränkemarketing
Studiensemester	3. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Loose
Dozent(in)	Prof. Dr. Loose
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Wein- und Getränkemarketing: Vorlesung, 4 SWS, Gruppengröße unbegrenzt
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Grundlagen Marketing
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - Kennen die Produktions- und Vertriebsstruktur von Wein und Sekt auf dem deutschen Weinmarkt - Kennen die Bedeutung und Bedingungen des internationalen Weinhandels für den deutschen Markt - Kennen Grundlagen des Verbraucherverhaltens und der Verbrauchersegmentierung bei Wein - Kennen Einstellungen und Verhalten der Verbraucher bei nachhaltigen Produkten - Können Strategien für die Vermarktung von nachhaltigen Produkten (u.a. biologischer und pilzwiderstandsfähiger Wein) ableiten - Kennen die Anforderungen der verschiedenen Vertriebskanäle von Wein und können Absatzentscheidungen treffen - Führen Preiskalkulationen durch auf Basis von Kosteninformationen für verschiedene Absatzkanäle von Wein
Inhalt	In der Vorlesung werden theoretische Grundlagen und aktuelle empirische Forschungsergebnisse zu folgenden Inhalten vermittelt: <ul style="list-style-type: none"> - Produktions- und Vertriebsstruktur für Wein und Getränke in Deutschland, Trends der Marktentwicklung - Verbraucherverhalten bei Wein und Unterschiede zwischen Verbrauchersegmenten - Marketing-Mix-Konzepte im Direktvertrieb, Onlinehandel, Fachhandel, Lebensmittelhandel, in der Gastronomie und beim Export, Anforderungen an Multikanalvertrieb In Übungen werden verschiedene Fähigkeiten vertieft und auf konkrete Praxisbeispiele angewendet: <ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung einer Preiskalkulation für Markenwein auf Basis von Fassweininport

	<ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung der optimalen Preissetzung für Multikanalvertrieb und Onlinevertrieb - Bewertung der wirtschaftlichen Nachhaltigkeit für Absatzentscheidungen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: Klausur (K)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, digitale Tafel, Excel-Kalkulationen, Videointerviews, Videoaufzeichnungen, Expertenvorträge
Literatur	Fachzeitschriften Aktuelle Praxisartikel des Instituts

Modulbeschreibungen

2. Studienjahr

Wahlmodule

Modulbezeichnung	Electronic Commerce
Lehrveranstaltungen	Electronic Commerce
Studiensemester	3. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Mehler-Bicher
Dozent(in)	Prof. Dr. Mehler-Bicher
Sprache	Englisch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Optional module in degree program International Wine Business Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Electronic Commerce: seminaristischer Unterricht; 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 60 davon in Screencasts 15; Online-Präsenz 15; Eigenstudium: 30
ECTS Credits	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Grundlagen Marketing
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - können Status-Quo und Potenzial des Online Wein- und Getränkemarkts einschätzen und beurteilen - verstehen Geschäftsmodelle und deren Bedeutung für den Wein- und Getränkemarkts - können CRM in B2C und B2B einordnen - kennen die Grundlagen von CRM und Digital Marketing - verstehen die Einordnung von Social Media ins Marketing - kennen neue Technologien wie Augmented und Virtual Reality und deren Einsatzmöglichkeiten im Wein- und Getränkemarkt - können die Nachhaltigkeit IT-basierter Aktivitäten im Wein- und Getränkemarkt beurteilen
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - E-Business und E-Commerce - Grundlagen des E-Commerce - Geschäftsmodelle - CRM - Digital Marketing - AR & VR <p>Jeweils unter Einordnung in den Wein- und Getränkemarkt</p>
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Schriftliche Ausarbeitung (Beschreibung und Beurteilung eines realen Geschäftsmodells im Wein- und Getränkemarkt)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben

Medienformen	Inverted Classroom; Screencasts supplemented by question and practice sessions, Präsentationen
Literatur	Jeweils neueste Auflage Kreuzer: 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)	Dozentenschaft
Dozent(in)	Dozentenschaft
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Unregelmäßig
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: Exkursion
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 60 (mind.) 5 Tage Teilnahme an der Exkursion
ECTS Credits	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 ihr theoretisch erworbenes Wissen auf Beispiele aus der Berufswelt übertragen. - können dieses Wissen bei Entscheidungen im Berufsleben nutzen.
Inhalt	Fachexkursionen mit studiengangsspezifischen Exkursionszielen: <ul style="list-style-type: none"> - Anbauverfahren im Weinbau und oenologische Verfahren im Exkursionsgebiet - typische regionale Produkte, Vermarktungssysteme, spezielle rechtliche Regelungen - Produktionsstätten der Getränkeindustrie
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: aktive Teilnahme an mindestens 5 Ganztagesfachexkursionen und schriftliche Ausarbeitung
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Betriebsbesichtigungen
Literatur	

Modulbezeichnung	Konsumenten- und Marktforschung
Lehrveranstaltungen	Grundlagen der Forschungsmethoden Projekt Marktforschung
Studiensemester	3. und 4. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Szolnoki
Dozent(in)	Prof. Dr. Szolnoki
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn jedes Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Grundlagen der Forschungsmethoden: Vorlesung, 2 SWS Projekt Marktforschung: Seminaristischer Unterricht, 2,5 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 67,5 Std.; Eigenstudium: 112,5 Std. (Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung von Seminaren, Vorbereitung auf die Modulprüfung im 1. Semester und Datenerhebung, Auswertung und Bericht im 2. Semester)
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Wein- und Getränkemarketing
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Grundlage der Forschungsmethoden:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Erlernen der Grundlagen sowie der Vor- und Nachteile qualitativer und quantitativer Forschungsmethoden; - Entwerfen von Fragebögen und Fragenkatalogen; - Planung von Forschungsprojekten; - Übung qualitativer und quantitativer Datenanalyse; - Vorbereitung auf Projekt Marktforschung; <u>Projekt Marktforschung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung der Marktforschungsmethoden; - Entwicklung von Marktforschungen für praktische Problemstellungen; - Einsetzung von uni- und multivariaten Analyseverfahren; - 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, Argumentations- und Kritikfähigkeit, Organisationsfähigkeit
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Methoden der Marktforschung - Sekundär- und Primärdaten - Datenerhebung und Erfassung - Auswahl von Erhebungseinheiten - Datenanalyse - Qualitative Methoden (Inhaltsanalyse) - Quantitative Methoden (Excel)

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	PL Klausur (3. Semester) SL Ausarbeitung (4. Semester) Anwesenheitspflicht 60%
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistung
Bildung der Modulnote	Die Berechnung der Gesamtnote erfolgt aus 50% Klausur und 50% Ausarbeitung. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Seminarvortrag, Eigenarbeit, Diskussion, PowerPoint, Excel
Literatur	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.

Modulbeschreibungen

3. Studienjahr

Pflichtmodule

Modulbezeichnung	Alkoholische Getränke
Lehrveranstaltungen	Frucht- und Likörweine Spirituosen Sensorik Alkoholische Getränke
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Dr. Steingaß
Dozent(in)	Dr. Steingaß, M.Sc. Schwarz
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft
Lehr- und Lernform/SWS	Frucht- und Likörweine: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Spirituosen: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Sensorik alkoholische Getränke: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS Gruppengröße 24 - 30
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	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.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur oder mündliche Prüfung Studienleistung: 80% Anwesenheit erforderlich
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen

Bildung der Modulnote	<p>Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote.</p> <p>Die Studienleistung ("mit Erfolg teilgenommen") bleibt bei der Notenbildung unberücksichtigt.</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	Präsentation, Tafelbild, Video
Literatur	<p>Obst-/Fruchtwein/Obst-/Fruchtschaumwein, Likörwein, Weinhaltige Getränke: Spezifische Fachliteratur wird in der Lehrveranstaltung zitiert.</p> <p>Spirituosen: Kolb E. (Editor), Spirituosentechnologie, Behr's Verlag, Hamburg 2002</p> <p>Wüstenfeld H., Haeseler G.: Trinkbranntweine und Liköre. Blackwell Wissenschaftsverlag Berlin, Nachdruck der Ausgabe von 1964</p>

Modulbezeichnung	Bachelor-Thesis
Lehrveranstaltungen	Thesis
Studiensemester	6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Betreuende Dozentenschaft
Dozent(in)	
Sprache	Deutsch, auf Antrag bei Prüfungsausschuss auch Englisch
Häufigkeit	Jedes Semester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Eigenarbeit und Betreuungsgespräche
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 360
ECTS Credits	12
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Erfolgreicher Abschluss aller Pflichtmodule des 1. Studienjahres; Erfolgreicher Abschluss 5 weiterer Pflichtmodule
Empfohlene Voraussetzungen	
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können nach erfolgreicher Teilnahme des Moduls <ul style="list-style-type: none"> - Ein Problem aus einem Fachgebiet ihres Studienganges selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden bearbeiten. - Selbstständig wissenschaftlich arbeiten unter Anleitung: Themenstellung, Problemanalyse, Entwicklung von Thesen und Lösungsansätzen. - Projekte entwickeln und festlegen unter Berücksichtigung der gegebenen Zeit. - Ergebnisse auswerten und interpretieren unter Beachtung der Formalien bei der Verfassung von Arbeiten und Veröffentlichungen. - Eine wissenschaftliche Arbeit verfassen und gestalten unter Berücksichtigung der Grundsätze zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis.
Inhalt	Thema der Bachelor-Thesis WOBD und GTBD: Die Bearbeitung der Bachelor-Thesis kann von den Studierenden der dualen Variante im Ausbildungs- / Kooperationsbetrieb erfolgen. Die Inhalte werden in Absprache des betreuenden Dozenten, des Studierenden und dem Ausbildungs- / Kooperationsbetrieb festgelegt.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: Bachelor-Thesis
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Bachelor-Thesis
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
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
Häufigkeit	Sommersemester und Wintersemester
Dauer in Semestern	12 Wochen Praxisaufenthalt
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Vorbereitungsseminar: Seminar, 1 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Berufspraktisches Studium: mindestens 12 Wochen, max. 1 Jahr; max. 3 Studierende pro Praxisstelle
Arbeitsaufwand	Vorbereitungsseminar: 15 Std. Präsenzzeit; Eigenstudium: 30 Std.; Praxisaufenthalt mind. 12 Wochen (Vollzeit)
ECTS Credits	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	Vorbereitungsseminar <u>Einführung in</u> <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 WOBD und GTBD: Die Durchführung erfolgt im Ausbildungs- / Kooperationsbetrieb. Die Inhalte werden in Absprache des betreuenden Dozenten, des Studierenden und dem Ausbildungs- / Kooperationsbetrieb festgelegt.

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Studienleistung: Praxisbericht und Präsentation Regelmäßige und aktive Teilnahme
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studienleistungen
Bildung der Modulnote	Pflichtmodul Berufspraktisches Studium ohne Benotung. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen
Literatur	

Modulbezeichnung	Kolloquium zur Bachelor-Thesis
Lehrveranstaltungen	Kolloquium zur Bachelor-Thesis
Studiensemester	6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. May
Dozent(in)	Dozentenschaft
Sprache	Deutsch, auf Antrag bei Prüfungsausschuss auch Englisch
Häufigkeit	
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Pflichtmodul Studiengang Getränke-technologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90
ECTS Credits	3
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	
Modulziele/Angestrebte Lerner- gebnisse	Die Studierenden kennen die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens und Dokumentierens und der Literaturrecherche. 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	Prüfungsleistung: Medienunterstützte Präsentation einer wissenschaftlichen Arbeit (Thesis) und mündliche Prüfung im Themenumfeld der Thesis
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Mündlicher Vortrag, PowerPoint Präsentation
Literatur	Hochschule Geisenheim: Empfehlungen zur Anfertigung von Thesen und Seminararbeiten in Bachelor- und Masterstudiengängen Eigenständiges Literaturstudium

Modulbezeichnung	Seminar für Getränketechnologie
Lehrveranstaltungen	Seminar Getränketechnologie Exkursionen
Studiensemester	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in)	Prof. Dr. Lindemann, Dozentenschaft
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht: Seminar Getränketechnologie, 2 SWS Seminaristischer Unterricht: Exkursionen, 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 150 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	5
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen“; Modul Fachfremdsprache Englisch Erfahrung in der Nutzung des VPN Zugangs zum Hochschulnetz
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<u>Seminar:</u> Die Studierenden können sich mit getränketechnologischen Themen unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden auseinandersetzen. Sie können diese Themen in einem Vortrag vor einem Fachpublikum überzeugend präsentieren und in einer schriftlichen Ausarbeitung dokumentieren. <u>Exkursionen:</u> Die Studierenden kennen reale Beispiele erfolgreicher Betriebe der Getränkewirtschaft und Zulieferfirmen und können die gewonnenen Erkenntnisse im späteren Berufsalltag nutzen.
Inhalt	<u>Seminar:</u> Methoden des Wissenschaftlichen Arbeitens und deren Anwendung, Präsentationstechniken und deren Anwendung <u>Exkursion:</u> Betriebsbesichtigungen, praxisnahe Betriebsführungen Vertiefende Kenntnisse und Einsichten in Betriebe der Getränkewirtschaft und in Zulieferfirmen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Seminar Ausarbeitung und Präsentation; Anwesenheitspflicht Studienleistung: Exkursionen; Regelmäßige und aktive Teilnahme, Anwesenheitspflicht 75% Exkursion: 5 Ganztages-Exkursionen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen Regelmäßige und aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint
Literatur	Internationale wissenschaftliche Datenbanken

Modulbezeichnung	Verfahrenstechnik
Lehrveranstaltungen	Verfahrenstechnik
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in)	Prof. Dr. Strobl
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Pflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Pflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Verfahrenstechnik: Vorlesung, 3 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Apparate und Maschinen, Mathematik, Physik; Projekt Fruchtsaft, Projekt Bier bzw. Projekt Oenologie
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können technische Verfahren zur Herstellung von Produkten 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 Anforderungen zu planen und die Arbeitsabläufe zu koordinieren und zu optimieren.
Inhalt	Technische Verfahren, Darstellung der Herstellungsverfahren, Filtration, Pasteurisation, Entalkoholisierungsverfahren, und der Nebenprozesse Kohlendioxidgewinnung, Druckluftanlagen, Reinigungsverfahren (CIP), Kälteerzeugung, Energierückgewinnung, Hefereinzucht, Herstellung von Mischgetränken. Bewertung der Prozesse aus technischer, ökonomischer und ökologischer Sicht. Vergleich der Verfahren, Vor- und Nachteile, Darlegung von Alternativen. Produkt- und Arbeitssicherheit sowie Umweltrelevanz werden dargelegt.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur und/oder Ausarbeitung und/oder Referat/Präsentation
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint, Skripte im StudIP, Live Präsentation der Maschinen und Geräte, Rechenübungen

Literatur	Kunze, Wolfgang: Technologie Brauer und Mälzer Troost, Gerhard: Technologie des Weines Verlag: Ulmer ISBN-10: 3800158167 Hans-J. Manger: Maschinen, Apparate und Anlagen der Gärungs- und Getränkeindustrie Teil 1: Rohstoffbehandlung in Mälzerei, Brauerei und Getränkeindustrie ISBN 3921690412
------------------	---

Modulbeschreibungen

3. Studienjahr

Wahlpflichtmodule

Modulbezeichnung	Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe
Lehrveranstaltungen	Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Praktikum
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Rauhut
Dozent(in)	Prof. Dr. Rauhut, Prof. Dr. Wendland, Dr. von Wallbrunn
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Vorlesung: 1 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Praktikum: 2 SWS, Gruppengröße max. 15 (max. 2 Gruppen im Semester)
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	gute Kenntnisse der anorganischen und organischen Chemie, der Biochemie und der Mikrobiologie der Getränke (Inhalte 1., 2., 3. Semester)
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die Grundzüge gängiger Analysemethoden für den Nachweis mikrobiell gebildeter Inhaltsstoffe und deren Anwendung in der Qualitätsüberwachung (z. B. Nachweis von Metaboliten in mikrobiell kontaminierten Getränken; Kontrolle der alkoholischen und malolaktischen Gärung) und Qualitätsbeurteilung in Getränkebetrieben etc.)
Inhalt	Enzymatische Analysemethoden, verschiedene Verfahren zur Extraktion und Anreicherung von Aromastoffen, gaschromatographische Analyse (GC) flüchtiger Stoffwechselprodukte mit diversen Injektions- und Detektionsmöglichkeiten, Hochdruckflüssigkeitschromatographie (HPLC), Immunoassay und Biosensoren; Anwendungen und Beispiele zur Kontrolle der alkoholischen und malolaktischen Gärung und der Lagerung von Getränken in verschiedenen Gebinden; Analyse von diversen Verschleüssen, Behandlungsmethoden und Materialien hinsichtlich einer Kontamination durch mikrobiell gebildete Stoffe, die muffige Fehlgerüche auslösen; Anwendung der erlernten Analysemethoden in praktischen Übungen; Bewertung von Analyseergebnissen hinsichtlich mikrobieller Verderbsalkoholfreier und alkoholhaltiger Getränke und im Hinblick auf Möglichkeiten und Maßnahmen zur Kontrolle und gezielten Steuerung der alkoholischen und malolaktischen Gärung
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur (90 min) Studienleistung: Praktikumsbericht; Anwesenheitspflicht (90%)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen

Bildung der Modulnote	<p>Modulnote wird aus folgenden Leistungen gebildet:</p> <p>Klausurnote (50 %)</p> <p>Note des Praktikumsberichts (50%)</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	<p>Power-Point Präsentationen, StudIP, Tafelanschrieb, Lehrvideos, Demonstrationen und Durchführung bestimmter Analysen an spezifischen Laborgegeräten</p>
Literatur	<p>Belitz, Hans-Dieter, Grosch, Werner, Schieberle, Andreas, (2001) Lehrbuch der Lebensmittelchemie, H.-D. Belitz; W. Grosch, 5., vollst. überarb. Auflage, Berlin Springer</p> <p>Cammann, K. (2010): Instrumentelle Analytische Chemie – Verfahren, Anwendungen, Qualitätssicherung, 1. Aufl. 2001. Nachdruck 2010, 617 S., Springer Spektrum Verlag.</p> <p>Schwedt, Georg, Taschenatlas der Analytik, 3., wesentlich überarb. u. erw. Auflage, Wiley-VCH, Weinheim, Februar 2007</p> <p>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</p>

Modulbezeichnung	Ausgewählte Kapitel der Chemie
Lehrveranstaltungen	Ausgewählte Kapitel der Chemie
Studiensemester	6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Hey
Dozent(in)	Prof. Dr. Hey
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht, 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 60 Präsenzzeit: 30 Std; Eigenstudium: 30 Std.
ECTS Credits	2
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Gute Kenntnisse der Organischen und Anorganischen Chemie (Inhalte Module Chemie 1 und Chemie 2)
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	Prüfungsleistung: Referate/Präsentationen, Anwesenheitspflicht 75%
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme mit mind. 75% Anwesenheit
Bildung der Modulnote	Die Modulnote ergibt sich aus dem Referat/Präsentation (90%) und dem ausgearbeiteten Handout (10%). Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Strukturzeichenprogramme der Chemie, StudIP, ILIAS; Power-Point, Handouts zu Vorträgen
Literatur	Schröter und Lautenschläger: Taschenbuch der Chemie Ammedick: Lehrbuch der Chemie für Fachhochschulen Lange: Agrarchemie Themenspezifische Fachliteratur/ausgewählte Artikel aus Fachzeitschriften

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
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Technische Betriebsorganisation: Vorlesung, 2 SWS Anlagenplanung: Vorlesung, 2 SWS Reinigung, Desinfektion und Abwasser: Vorlesung, 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
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	<u>Technische Betriebsorganisation:</u> Haftung des Lebensmittelunternehmers, Bedeutung von Betriebsrat, Gewerkschaft und Berufsgenossenschaft, Werkzeuge zur kontinuierlichen Verbesserung, Arbeitszeitmodelle, Arbeitsschutz, Messung und Informationsgewinnung <u>Anlagenplanung:</u> Ablauf eines Planungsprozesses, Gesetzliche Vorgaben, technische Grundsätze der Planung, Dokumente der Planung <u>Reinigung, Desinfektion und Abwasser:</u> 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	Prüfungsleistung: Klausur
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint

Literatur	Manger: Planung von Anlagen für Brauerei und alkoholfreie Getränkeindustrie
------------------	---

Modulbezeichnung	Biotechnologie
Lehrveranstaltungen	Industrielle Mikrobiologie Mikrobielle Betriebskontrolle
Studiensemester	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Dr. von Wallbrunn
Dozent(in)	Dr. von Wallbrunn
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester (Vorlesung WiSe, Praktikum im SoSe)
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Önologie
Lehr- und Lernform/SWS	Industrielle Mikrobiologie: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Mikrobielle Betriebskontrolle: Praktikum; 2 SWS, Gruppengröße 16
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 120 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	4
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Nach Besuch der Vorlesung „Industrielle Mikrobiologie“ <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Studierenden ausgewählte Bereiche, Produkte und Leitlinien in der Biotechnologie. - sind die Studierenden in der Lage den Einsatz von Organismen in der Biotechnologie zu bewerten. Nach erfolgreicher Teilnahme am Praktikum „Mikrobielle Betriebskontrolle“ <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Studierenden Methoden zur Probenahme und Identifizierung von Mikroorganismen. - sind die Studierenden in der Lage mikrobiologische Risiken innerhalb von Produktionswegen zu erkennen und Lösungen zur Beseitigung von Risiken zu finden.
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", "Downstream-processing" Integrierte praxisnahe vor Ort Betriebsbesichtigung zu der 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	Prüfungsleistung: Klausur (K) Studienleistung: Protokoll, 80 % Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen/ Studienleistungen, 80 % Anwesenheitspflicht im Praktikum

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen, Tafelanschrieb, Skript
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 Sahm H, Antranikian G, Stahmann HP, Takors R (Hrsg.) Industrielle Mikrobiologie, Springer Spektrum, Springer Verlag Berlin Heidelberg Schmid R: Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik, WILEY- VCH, Weinheim

Modulbezeichnung	Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie
Lehrveranstaltungen	Grundlagen der IT Systeme Digitalisierung Getränke Lebensmittel Digitalisierung Getränke Lebensmittel Übung
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	N.N.
Dozent(in)	Thomas Franßen M.Sc., N.N.
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Lebensmittelsicherheit
Lehr- und Lernform/SWS	Vorlesung: Grundlagen der IT Systeme; 2 SWS Vorlesung: Digitalisierung Getränke Lebensmittel; 2 SWS Übung: Digitalisierung Getränke Lebensmittel Übung; 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Keine
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - 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. - können die Grundlagen von IT-Systemen in Unternehmen, skizzieren - verstehen wie Datenbanken und Datenbankmanagementsysteme funktionieren und wenden diese an. - verstehen die Funktionsweise von ERP Systemen. - erlernen die Grundlagen von Programmiersprachen - wenden die erlernten Kenntnisse an Beispielen der Getränke- und Lebensmittelindustrie praktisch an.
Inhalt	Grundlagen der IT Systeme und Datenanalyse: <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Darstellung, Speicherung und Verarbeitung von Informationen - Grundlagen digitaler Kommunikation und Internetprotokolle - Hard- und Softwaregrundlagen, Betriebssysteme - Informationssicherheit - Datenbanken und Datenbankmanagementsysteme Digitalisierung Getränke Lebensmittel (Vorlesung) <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der ERP (Enterprise Resource Planning)-Systeme - Grundlagen von Programmiersprachen

	<ul style="list-style-type: none"> - Anwendungen in der Getränke- und Lebensmittelindustrie Digitalisierung Getränke Lebensmittel (Übung) - Übungen zu den Inhalten der Vorlesung Digitalisierung Getränke Lebensmittel
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	<p>Prüfungsleistung: Klausur zu „Grundlagen der IT-Systeme“ und „Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie“</p> <p>Studienleistung (SL): „Übungen zur Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie“ als Bedingung zur Eintragung der Note: Ausarbeitung, Anwesenheit in 75% der Termine oder Praktische Tätigkeiten/Übungen. Die Form der Studienleistung wird zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	<p>Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung (PL)</p> <p>Erfüllung der Studienleistungen (SL)</p>
Bildung der Modulnote	<p>Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote</p> <p>Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.</p>
Medienformen	<p>Elektronische Lehrmedien, ERP Anwendungssoftware, studienbegleitende Foliensätze</p>
Literatur	<p>Gumm, Sommer, Einführung in die Informatik, Oldenbourg, De Gruyter Studium, 2013.</p> <p>Ernst, Schmidt, Beneken, Grundkurs Informatik: Grundlagen und Konzepte für die erfolgreiche IT-Praxis, Gabler, Betriebswirt.-Vlg, 2016</p> <p>Heuer, Saake, Sattler, Datenbanken - Konzepte und Sprachen, 6. Auflage, Mitp-Verlag: Bonn, 2018</p> <p>Schütte und Vering, Erfolgreiche Geschäftsprozesse durch moderne Warenwirtschaftssysteme. Springer: Berlin, Heidelberg, 2011.</p> <p>Hertel, Zentes, Schramm-Klein, Supply-Chain-Management und Warenwirtschaftssysteme im Handel. Springer: Berlin, Heidelberg, 2011.</p> <p>Weitere Literatur wird zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.</p>

Modulbezeichnung	Füll- und Verpackungstechnik
Lehrveranstaltungen	Füll- und Verpackungstechnik Fülltechnik Praktikum
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Strobl
Dozent(in)	Prof. Dr. Strobl
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Füll- und Verpackungstechnik: Vorlesung, 5 SWS; Fülltechnik Praktikum: Gruppengröße 15, 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 90 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Empfehlung: Verfahrenstechnik, Physik, Mathematik und Statistik, Mikrobiologie, Betriebswirtschaft
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	<p>Füll- und Verpackungstechnik: Die Studierenden kennen Flaschenreinigungsanlagen, Flaschenfüllapparate, Etikettiermaschinen, Verpackungsmaschinen kennen. Schwerpunkte sind die</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontrolle der Qualität und der Minimierung von Risiken bei der Abfüllung, inklusive Arbeitssicherheit, Transportsicherheit, Produktsicherheit und Verbraucherschutz - umweltfreundliches Verpacken <p>Die Anforderungen von Ökonomie, Ökologie, Gesetzgeber, Handel, Logistik, Kundschaft und Endverbraucher werden dargelegt.</p> <p>Ressourceneinsatz bei Verwendung von Glas, PET, Einweg und Mehrweg, Dose, Pouch, Bag-In-Box, Kegs, Kartonverpackung, Mehrwegkästen, Kartons, Trays, Pads, Schrumpffolierungen, Paletten, Logistik, Transportsicherungen, Warenlager, Hochregallager, Kommissionierung mit ökonomischen und ökologischen Aufwand.</p>
Inhalt	<p>Füll- und Verpackungstechnik: Einwegabfüllung, Pfandflaschenabfüllung, Sortieranlagen, Sniffer, Flaschenreinigungsmaschinen, Inspektionsmaschinen, Füller, Verschließer, Etikettierer, Mindesthaltbarkeitsdatum und Chargenkennzeichnung applizieren, Füllstandskontrolle, Packer, Kastentransport, Kartonaufrichter, Trayverpackung, Palettiersysteme, Palettensicherung, LKW-Transport, Hochregallager, für Glas- und PET-Flaschen, Kartonverpackung, Fässer, Kegs, Dosen, Bag in Box und Flexitainer</p>
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	<p>Prüfungsleistung: Klausur und/oder Ausarbeitung und/oder Referat/Präsentation</p> <p>Studienleistung: Bearbeitung von Praktikumsaufgaben; Anwesenheitspflicht</p>
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Füll- und Verpackungstechnik: Vorlesung, Power Point, Lehrfilme, StudIP, PDFs
Literatur	<p>H.-J. Manger: Kompendium Messtechnik, VLB Verlag 2006 Susanne Blüml, Sven Fischer: Handbuch der Fülltechnik ISBN- 10: 3899470893 ISBN-13: 978-3899470895</p> <p>Susanne Blüml, Sven Fischer: Manual of Filling Technology The Theory and Practice of Filling Liquid Products ISBN 978-3-89947-197-7</p> <p>Dr. Jörg Bückle; Wolfgang Huber: Handbuch der Pack- und Palettiertechnik Der moderne Trockenteil in Theorie und Praxis ISBN:978-3-89947-210-3</p> <p>Dr. Jörg Bückle; Wolfgang Huber: Handbuch Manual of Packaging and Palletising Technology State-of-the-art dry ends in theory and practice; ISBN:978-3-89947-222-6</p>

Modulbezeichnung	Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor
Lehrveranstaltungen	Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor Projekt betriebliche Nachhaltigkeit
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Dr. Freund
Dozent(in):	Prof. Dr. Wagner; Dr. Freund
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor: seminaristischer Unterricht; 2 SWS Projekt betriebliche Nachhaltigkeit: seminaristischer Unterricht; 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden:90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
Kreditpunkte	3
Voraussetzungen nach Prüfungs- ordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Betriebswirtschaftslehre (WOB, GTB) - Rohwarenkunde (GTB) - Wasser (GTB) - Phytomedizin, Rebschutz (WOB) - Volkswirtschaftslehre (WOB, GTB) - Economic, Agriculture and Consumer Politics (WOB, GTB) - Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik (WOB, GTB) - Weinbau – Grundlage, Projekt, Weinbau I+II (WOB) - Grundlagen der Verfahrenstechnik (WOB, GTB) - Mikrobiologie (WOB, GTB) - Oenologie (WOB, GTB) - Brauerei (GTB) - Weinbautechnik (WOB) - Kostenrechnung (WOB, GTB) - Ökologie und Umweltschutz (WOB) - Unternehmensführung (WOB, GTB) - Unternehmensethik, Unternehmenspolitik (WOB, GTB) - Verfahrenstechnik (WOB, GTB) - Betriebstechnik (WOB, GTB) - Betriebsverwaltung (WOB) - Mess-, Steuer-, Regeltechnik (WOB) - Qualitätsmanagement (WOB, GTB) - Grundlagen des Weintourismus (WOB, GTB) - Umwelt- & Ressourcen
Modulziele/Angestrebte Lerner- gebnisse	Die Studierenden werden nach Abschluss des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse über eine nachhaltige Entwicklung im Sinne Mensch im globalen Ökosystem haben, - einen Überblick über die drei Säulen der Nachhaltigkeit erlangen (Natur/Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft), - ein vertieftes Verständnis für die ökologische Nachhaltigkeit mit ökologischem Schwerpunkt entwickeln,

	<ul style="list-style-type: none"> - zentrale Nachhaltigkeitsherausforderungen des Wein- und Getränkesektors nennen können sowie - einen Überblick über branchenspezifischen Nachhaltigkeitsstandards erlangen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Nachhaltigkeitsbegriffe und -verständnis - Nachhaltigkeitsaspekte, -ziele und -indikatoren (UN Sustainable Development Goals, Deutscher Nachhaltigkeitskodex) - Ansätze zur Nachhaltigkeitsbewertung - Nachhaltigkeitsherausforderungen des Wein- und Getränkesektors - Branchenspezifische Nachhaltigkeitsstandards - Modul übergreifende, am Prozess orientierte beispielhafte Diskussion von Lösungsansätzen und erarbeiten der guten fachlichen Praxis
Studien-/Prüfungsleistungen/Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Projektvorstellung R/P (15 min) und/oder Ausarbeitung; Anwesenheitspflicht 75%
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsentation, Tafelbild, Online-Recherche
Literatur	<p>Ibisch, P., H. Molitor, A. Conrad, H. Walk, V. Mihotovic und J. Geyer (2018): Der Mensch im globalen Ökosystem – Eine Einführung in die nachhaltige Entwicklung. Oekom Verlag, München.</p> <p>Balderjahn, I. (2021): Nachhaltiges Management und Konsumentenverhalten. UVK Verlag, Tübingen.</p> <p>Hauff, von M. (2020): Nachhaltigkeit für Deutschland? Frag doch einfach! UVK Verlag, Tübingen.</p> <p>Baumast, A., J. Pape, S. Weihofen und S. Welge (2019): Betriebliche Nachhaltigkeitsleistungen messen und steuern. Ulmer-Verlag, Stuttgart.</p> <p>Martens, J. und W. Obenland (2017): Die Agenda 2030 – Globale Zukunftsziele für nachhaltige Entwicklung. Kalinski Media, Bonn.</p> <p>Rat für Nachhaltige Entwicklung (Hersg.) (2020): Leifaden zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex. Odenthal Design, Berlin.</p> <p>Roller, G. und D. Palmes (2020): Branchenleitfaden zum deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) für Weinbaubetriebe. MWVLW, Mainz.</p>
Weitere Hinweise	<p>https://unric.org/de/17ziele/</p> <p>www.dieglorreichen17.de</p> <p>www.nachhaltigkeitsrat.de</p> <p>www.nachhaltigkeit.info</p> <p>https://www.fairchoice.info/</p> <p>https://www.fairandgreen.de/</p> <p>https://www.fibl.org/de/themen/nachhaltigkeitsbewertung</p> <p>http://www.fao.org/sustainability/en/</p> <p>https://www.globalreporting.org/</p> <p>http://mneguidelines.oecd.org/rbc-agriculture-supply-chains.htm</p> <p>http://www.fao.org/sustainability/en/</p>

Modulbezeichnung	Projekt Spirituosen
Lehrveranstaltungen	Projekt Spirituosen
Studiensemester	6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in)	M.Sc. Schwarz
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie
Lehr- und Lernform/SWS	Praktikum 2 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 30 Std.; Eigenstudium: 60 Std.
ECTS Credits	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 Liköre herstellen
Inhalt	Herstellen von Whiskymaische, destillieren von Whisky-Maische, Obstmaische destillieren, Destillation von einem Geist, herstellen eines Likörs.
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Referat; Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	
Literatur	Piper: Technologie der Obstbrennerei Kreipe: Technologie der Kartoffelbrennerei Schwarz: Stärkehaltige Rohstoffe in der Brennerei

Modulbezeichnung	Qualitätsmanagement
Lehrveranstaltungen	Qualitätsmanagement
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Lindemann
Dozent(in)	Prof. Dr. Lindemann, Kaiser
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Qualitätsmanagement: seminaristischer Unterricht, 3 SWS, Gruppengröße 25
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	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	Prüfungsleistung: Klausur (K) Anwesenheitspflicht 75% seminaristischer Unterricht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
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
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht, 4 SWS, Gruppengröße max. 15
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 120 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Betriebswirtschaft; Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung; Investition, Finanzierung, Steuerlehre
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über praktische Erfahrung in der Führung und Koordination von Teams sowie im Projektmanagement - kennen die Grundlagen der wertorientierten und nachhaltigen Unternehmensführung - können eine Unternehmensanalyse und Kennzahlenanalyse in der Weinwirtschaft durchführen sowie die Ergebnisse strukturiert darstellen und beurteilen - kennen das Grundkonzept der Kosten- und Leistungsrechnung in der Weinwirtschaft - können eine Kosten- und Erfolgsanalyse in der Weinwirtschaft durchführen sowie die Ergebnisse strukturiert darstellen und beurteilen - kennen die Grundkonzepte der Investitionsrechnung in der Weinwirtschaft - können Investitionsprojekte in der Weinwirtschaft erläutern, geeignete Methoden verwenden sowie die Ergebnisse strukturiert darstellen und beurteilen - kennen die Grundprinzipien der Finanzplanung - können einen Finanzplan in der Weinwirtschaft erstellen sowie die Ergebnisse strukturiert darstellen und beurteilen - können die Methoden der Unternehmensbewertung in der Weinwirtschaft bei verschiedenen Anlässen beschreiben. - können eine anlassbezogene Unternehmensbewertung in der Weinwirtschaft durchführen sowie die Ergebnisse strukturiert darstellen und beurteilen
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Projektkonzeption und -darstellung - Sammlung und Aufbereitung betrieblicher Informationsquellen - Zielbildung und Operationalisierung von Zielen im Team - Grundlagen der wertorientierten und nachhaltigen Unternehmensführung

	<ul style="list-style-type: none"> - Unternehmensanalyse und Kennzahlenanalyse in der Weinwirtschaft - Kosten- und Erfolgsanalyse in der Weinwirtschaft - Beurteilung von Investitionsprojekten in der Weinwirtschaft - Finanzplanung in der Weinwirtschaft - Unternehmensbewertung in der Weinwirtschaft bei verschiedenen Anlässen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: Referat / Präsentation und Ausarbeitung (Seminararbeit) Anwesenheitspflicht (80%)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Anwesenheitspflicht mind. 80%
Bildung der Modulnote	50% Referat / Präsentation 50% Ausarbeitung (Seminararbeit) Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen, Handouts/ Arbeitsblätter, Fachliteratur
Literatur	<p>Allgemeine Literatur:</p> <p>Becker, Hans Paul und Peppmeier, Arno (2018): Investition und Finanzierung, 8. Auflage, Springer Gabler.</p> <p>Brealey, Richard A., Myers, Steward C. und Allen, Franklin (2020): Principles of Corporate Finance (International Edition), 13. Auflage, Mc Graw Hill.</p> <p>Busse von Colbe, Walther und Witte, Frank (2018): Investitionstheorie und Investitionsrechnung, 5. Auflage, Springer Gabler.</p> <p>Coenenberg, Adolf G., Haller, Axel, Mattner, Gerhard und Schultze, Wolfgang (2021): Einführung in das Rechnungswesen, 8. Auflage, Schäffer-Poeschel.</p> <p>Coenenberg, Adolf G., Fischer, Thomas M. und Günther, Thomas (2016): Kostenrechnung und Kostenanalyse, 9. Auflage, Schäffer-Poeschel.</p> <p>Friedl, Gunther, Hofmann, Christian und Pedell, Burkhard (2017): Kostenrechnung, 3. Auflage, Vahlen.</p> <p>Göbel, Robert (2021), Betriebswirtschaft, edition-tz.de</p>

Modulbezeichnung	Verfahrenstechnik Praktikum
Lehrveranstaltungen	Verfahrenstechnik Praktikum
Studiensemester	5. und 6. Semester
Modulverantwortliche(r)	M.Sc. Pasch
Dozent(in)	M.Sc. Pasch, Prof. Dr. Strobl, Dipl. Oen. Wallbraun, Dr. Freund, Dipl.Ing. Ludwig, M.Sc. Baumgartner
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Beginn im Wintersemester und Fortsetzung im Sommersemester
Dauer in Semestern	2 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Verfahrenstechnik Praktikum: 3 SWS Gruppengröße max. 15 Studierende
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	3
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Apparate & Maschinen für die Getränkeindustrie, Technologie des Weines, Berufspraktisches Semester, zusätzlich für Studiengang GTB: Fruchtsaftpraktikum, Bierprojekt
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden verstehen technische Verfahren zur Herstellung von Produkten der Getränkebranche hinsichtlich der technischen und räumlichen Rahmenbedingungen und qualitativen Anforderungen unter Praxisbedingungen. Sie können diese Verfahren einsetzen und ihre Eignung bewerten. Durch das Verstehen komplexer Verfahrensabläufe sind die Studierenden in der Lage technische Anlagen hinsichtlich ihrer Anforderungen auszuwählen und die Arbeitsabläufe zu koordinieren und zu optimieren.
Inhalt	Theoretische Einführung über Aufbau und Funktion komplexer technischer Verfahren, mit nachfolgender praktischer Demonstration im Technikum und an ausgewählten Einzelmaschinen-Kombinationen im Weingut und im Getränketechnologischem Zentrum der HGU zu den Themen: Rohwarenverarbeitung, Klärung (Separation, Flotation), Filtration (Cross-Flow-, Kieselgur-, Membranfiltration), Leistungsbewertung von Pumpen, Karbonisierung, Reinigung und Desinfektion (CIP-Reinigung), thermische Verfahren (Pasteurisation, Tanksterilisation und KZE-Einlagerung, Entschwefelung, Konzentrat-Herstellung), Getränkeabfüllverfahren
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Anfertigung von einem Protokoll zu einem ausgewählten Studieninhalt; Anwesenheitspflicht mindestens 75%
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistung und regelmäßige aktive Teilnahme
Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsenz- und Online Vorlesung, Skripte im StudIP, E-Learning via ILIAS, Präsentation der Maschinen und Geräte vor Ort

Literatur	Kunze, Wolfgang: Technologie Brauer und Mälzer, ISBN 3921690811 Troost, Gerhard: Technologie des Weines, ISBN: 3800158167 Manger, Hans-J.: Maschinen, Apparate und Anlagen der Gärungs- und Getränkeindustrie Teil 1: Rohstoffbehandlung in Mälzerei, Brauerei und Getränkeindustrie, ISBN 3921690412 Birus, Thomas: Moderne Betriebstechnik für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie, ISBN 3980868214
------------------	--

Modulbeschreibungen

3. Studienjahr

Wahlmodule

Modulbezeichnung	Arbeits- und Berufspädagogik
Lehrveranstaltungen	Arbeits- und Berufspädagogik Arbeits- und Berufspädagogik Übungen
Studiensemester	5.Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Kauer; Martin (Lehrbeauftragter IHK)
Dozent(in)	Martin
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Arbeits- und Berufspädagogik: Vorlesung; 2 SWS Arbeits- und Berufspädagogik Übungen: seminaristischer Unterricht; 1 SWS
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 90 Präsenzzeit: 45 Std.; Eigenstudium: 45 Std.
ECTS Credits	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: Praktische Prüfung (Unterweisungsprobe) Die Modulprüfung findet durch die IHK Wiesbaden statt
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Bildung der Modulnote	Klausur 67 % und praktische Tätigkeit 33 % Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Präsentation, Übungsaufgaben

Literatur	Aktuelle Informationen zur Ausbildereignungsprüfung der IHK u.a.
------------------	--

Modulbezeichnung	Beratung und Kommunikation
Lehrveranstaltungen	Beratung und Kommunikation Projekt Beratung und Kommunikation
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in)	Prof. Dr. Göbel
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Beratung und Kommunikation: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Projekt Beratung und Kommunikation: Praktikum mit Teamstruktur, 2 SWS, Gruppengröße max. 18
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 120 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Module Betriebswirtschaft, Grundlagen Marketing
Empfohlene Voraussetzungen	Grundlagen Unternehmensführung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können die Aufgaben und Grundprinzipien der Beratung einordnen und veranschaulichen. - können die Grundzusammenhänge menschlicher Kommunikation im Hinblick auf erfolgreiche Beratung einschätzen und anwenden - können verschiedene Arbeitsformen der Beratung differenzieren und bewerten - können einen Beratungsprozess und seine Planung entwickeln und steuern - Können Kriterien der Nachhaltigkeit und Ethik in einen Beratungsprozess aufgabenübergreifend integrieren - können Strategien und Methoden der Unternehmensentwicklung innerhalb eines Beratungsprozesses analysieren, entwickeln und präsentieren
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsformen sowie Organisationsmuster der Beratungsarbeit - Kommunikationsmodelle und ihre praktische Bedeutung - Planung und Steuerung eines Beratungsprozesses - Instrumente und Techniken zur Entwicklung und Präsentation eines Beratungsprozesses
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Ausarbeitung oder Klausur oder Präsentation Studienleistung: aktive Teilnahme mit 75% Anwesenheit; Teilnahme an Teamarbeit und Fortschrittsberichte
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistungen

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint / Tafelanschrieb / Handout / Übungsmaterial / Videokonferenz / Podcast / Exkursion
Literatur	Göbel, R.: Betriebswirtschaft. Erfolgreiche Unternehmensführung im Wein- gut (2021) Lippold, D.: Die Unternehmensberatung (2018) Niedereichholz, C.: Unternehmensberatung, Band 1 und 2 (2012) Ellebracht, H. et.al.: Systemische Organisations- und Unternehmensbera- tung: Praxishandbuch für Berater und (2018) Auf ergänzende und weiterführende Literatur wird zu Beginn der Lehrveran- staltung hingewiesen.

Modulbezeichnung	Businessplan
Lehrveranstaltungen	Businessplan
Studiensemester	6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Kurth
Dozent(in)	Prof. Dr. Kurth
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlpflichtmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Seminaristischer Unterricht, 4 SWS, Gruppengröße max. 15
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 90 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Betriebswirtschaft; Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung; Investition, Finanzierung, Steuerlehre; Unternehmensplanspiel
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - verfügen über praktische Erfahrung in der Führung und Koordination von Teams sowie im Projektmanagement - können den strukturellen Aufbau eines Businessplans erläutern - können die Systematik der Markt- und Wettbewerbsanalyse darlegen und diese auf ein praxisnahes Fallbeispiel anwenden - können die Kriterien für ein stimmiges Marketingkonzept kategorisieren und für ein praxisnahes Fallbeispiel einen konsistenten Marketingplan entwerfen - können die erforderlichen operativen Prozesse in der Weinwirtschaft erläutern und für ein praxisnahes Fallbeispiel entwickeln. - können den Aufbau eines vollständigen Finanzplans erklären sowie einen integrierten und stimmigen Finanzplan für ein praxisnahes Fallbeispiel aufstellen sowie evaluieren - können einen vollständigen und stimmigen Businessplan erstellen und beurteilen
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Projektkonzeption und -darstellung - Sammlung und Aufbereitung betrieblicher Informationsquellen - Zielbildung und Operationalisierung von Zielen im Team - Bearbeitung einer Case Study aus dem Weinsektor - Erstellung eines vollständigen Businessplans - Erarbeitung eines marktfähigen Konzepts - Durchführung einer Markt- und Wettbewerbsanalyse - Erstellung eines zielgerichteten Marketingkonzepts - Planung der operativen Prozesse in der Weinwirtschaft - Erstellung eines mehrjährigen Finanzplans - Bestimmung des zukünftigen Investitionsbedarfs - Erarbeitung und Bewertung von Finanzierungsmodellen - Beurteilung der nachhaltigen Tragfähigkeit des Geschäftsmodells - Erarbeitung und Bewertung des Risikos

Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Modulprüfung: Referat / Präsentation und Ausarbeitung Anwesenheitspflicht (80%)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungsleistungen Anwesenheitspflicht mind. 80%
Bildung der Modulnote	50% Referat / Präsentation 50% Ausarbeitung Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen, Handouts/ Arbeitsblätter, Fachliteratur
Literatur	Allgemeine Literatur: Becker, Arno et al. (2017), KTBL-Datensammlung Weinbau und Kellerwirtschaft, Hrsg. Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V. (KTBL), 16. Auflage. Brealey, Richard A., Myers, Steward C. und Allen, Franklin (2020): Principles of Corporate Finance (International Edition), 13. Auflage, Mc Graw Hill. Nagl, Anna (2020), Der Businessplan, 10. Auflage, Springer Ottersbach, Jörg (2012), Der Businessplan, 2. Auflage, dtv Beck Wheelen, Thomas L. (2015), Strategic Management and Business Policy, 14. Auflage (global edition), Pearson

Modulename	Entrepreneurship
Lectures	Entrepreneurship
Study semesters	5 th semester
Module coordinator	Prof. Dr. Kurth
Lecturer	N.N.
Language	English
Frequency	Winter semester
Duration	1 semester
Classification by Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Optional module in degree program International Wine Business Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Form of teaching / semester hours per week	Entrepreneurship: seminar lessons; 2 semester-week hours
Student Workload	Total study hours: 60 Course attendance: 30 hours; self-study: 30 hours
ECTS Credits	2
Prerequisites according to assessment regulations	None
Recommended prerequisites	Business Operations; Marketing Basics; Management Accounting; Investment, Financing and Taxation
Module aims / expected learning results	Students <ul style="list-style-type: none"> - know the prerequisites of being an entrepreneur - know how to develop a business - are able to assess business ideas - know the steps of business planning
Content	Prerequisites of an entrepreneur How to develop a business Introduction to business planning
Course assignment / Examination / type of Examination	Module Examination: presentation Compulsory attendance (80%)
Conditions for the achievement of ECTS Credits	Satisfactory exam results Attendance (min. 80%)
Calculation of the module grade	Module examination is 100% of the module grade. The applicable grading system and the calculation of the overall grade is described in section 3.6 ABPO in conjunction with section 3.6 BBPO.
Media	Stud.IP, presentations, handouts, specific literature
Literature	General literature: Madura, Jeff (2010), Introduction to Business, 5th edition, Pradigm Wheelen, Thomas L. (2015), Strategic Management and Business Policy, 14. global edition, Pearson

Modulbezeichnung	Grundlagen des Weintourismus
Lehrveranstaltungen	Grundlagen des Weintourismus Weintourismus Praktikum
Studiensemester	6. Semester
Modulverantwortliche(r)	Dipl. Kff. Kottmann
Dozent(in)	Dipl. Kff. Kottmann
Sprache	Deutsch oder Englisch
Häufigkeit	Sommersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie Optional Module in degree program International Wine Business
Lehr- und Lernform/SWS	Grundlagen des Weintourismus: Vorlesung, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Weintourismus Praktikum: Seminaristischer Unterricht, Projektpraktikum, 2 SWS, Gruppengröße 20
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 120 Std.
ECTS Credits	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 im Tourismus - kennen die Grundlagen der Tourismusökonomie - können weintouristische Ideen und Veranstaltungen entwickeln - kennen die Möglichkeiten Weintourismus als Direktverkaufsinstrument zu nutzen <u>Weintourismus Praktikum:</u> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können weintouristische Problemfelder erkennen und sind befähigt diese mit Methoden der empirischen Forschung zu untersuchen - sind fähig, die einzelnen Projektschritte zu definieren, die Zeiträume für die einzelnen Projektabschnitte abzuschätzen, Meilensteine und Verantwortlichkeiten festzulegen Stärken folgender Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> - Fach- und Methodenkompetenzen - Personale Kompetenzen - Aktivitäts- und Handlungskompetenzen - Sozial-kommunikative Kompetenzen
Inhalt	Grundlagen der Weintourismus Vorlesung: <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen des Tourismus - Destinationsmanagement

	<ul style="list-style-type: none"> - Vermarktungsmodelle im Weintourismus - Weintourismusmarketing - Veranstaltungsplanung und Strukturierung - Beherbergung- und Gastronomiebetriebe (Formen und Organisation) - Grundlagen der Tourismusökonomie - Rechtliche und wirtschaftliche Fragestellungen im Bereich Tourismusmanagement <p>Weintourismus Praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nachhaltigkeit im Weintourismus - Recherchieren, Sichten & Bewerten - Evaluation und Empirie - Prozesse und Ressourcenmanagement - Praktische Umsetzung von Forschungsideen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Klausur Studienleistung Weintourismus Praktikum: Projektarbeit
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Studien- und Prüfungsleistungen
Bildung der Modulnote	Klausur (67 %), Projektarbeit (33 %) Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	Stud.IP, Präsentationen, Lehrvideos
Literatur	Rüdiger, J., Wagner, D., Dreyer, A. und Stöckl, A.F. (2021): Kulinarischer Tourismus und Weintourismus - Culinary and Wine Tourism Conference 2020, Springer Gabler, Wiesbaden. Rüdiger, J. (2021): Strategische Erfolgsfaktoren von Weinbaubetrieben bei der Integration von touristischen Elementen. Geisenheimer Berichte, Band Nr. 93 Freyer, W. (2015). Tourismus. De Gruyter Oldenbourg. Freyer, W. (2015). Tourismus: Einführung in die Fremdenverkehrsökonomie. 11. Aufl., München: Oldenbourg Wissenschaftsverlag Dreyer, A., und Antz, C. (2020): Kulturtourismus. Walter de Gruyter GmbH & Co KG.

Modulbezeichnung	Projekt Strategische Planung
Lehrveranstaltungen	Projekt Strategische Planung Projekt Strategische Planung Praktikum
Studiensemester	5. Semester
Modulverantwortliche(r)	Prof. Dr. Göbel
Dozent(in)	Prof. Dr. Göbel
Sprache	Deutsch
Häufigkeit	Wintersemester
Dauer in Semestern	1 Semester
Zuordnung zum Curriculum	Wahlpflichtmodul Studiengang Internationale Weinwirtschaft Wahlmodul Studiengang Getränketechnologie Wahlmodul Studiengang Weinbau und Oenologie
Lehr- und Lernform/SWS	Projekt Strategische Planung: Seminaristischer Unterricht, 2 SWS, Gruppengröße unbegrenzt Projekt Strategische Planung Praktikum: Praktikum mit Teamstruktur, 2 SWS, Gruppengröße max. 18
Arbeitsaufwand	Gesamtstunden: 180 Präsenzzeit: 60 Std.; Eigenstudium: 120 Std.
ECTS Credits	6
Voraussetzungen nach Prüfungsordnung	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	Module Betriebswirtschaft, Grundlagen Marketing; Grundlagen Unternehmensführung
Modulziele/Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - können Elemente der strategischen Unternehmensführung einordnen und abgrenzen - kennen Projektstruktur in Vorhaben der strategischen Unternehmensentwicklung - können projektbezogen strategische Instrumente auswählen und entwickeln - können im Team Strategiekonzepte beurteilen und implementieren - können Bedingungen nachhaltiger Unternehmensführung in einen Strategieentwicklungsprozess integrieren - können Teamkonzepte zusammenfassend veranschaulichen und bewerten
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Instrumente des strategischen Managements - Perspektiven der strategischen Unternehmensführung - Projektbezogene Vertiefung strategischer Instrumente - Planung und Durchführung von Strategieentwicklungsprozessen
Studien-/ Prüfungsleistungen/ Prüfungsformen	Prüfungsleistung: Ausarbeitung oder Klausur oder Präsentation Studienleistung: Teilnahme an Teamarbeit; 75% Anwesenheitspflicht
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Erfolgreicher Abschluss der Prüfungs- und Studienleistung

Bildung der Modulnote	Die Note der Prüfungsleistung ergibt 100% der Modulnote. Das zugrundeliegende Notensystem und die Bildung der Gesamtnote des Studiums ist in Ziffer 3.6 ABPO in Verbindung mit Ziffer 3.6 BBPO beschrieben.
Medienformen	PowerPoint / Tafelanschrieb / Handout / Übungsmaterial / Videokonferenz / Podcast / Exkursion
Literatur	Haburka, M./Richter, A./Wolff, E./Göbel, R.: Das Differenzierungs- und das Profilierungsspiel (2018) Hungenberg, H.: Strategisches Management in Unternehmen (2011) Welge, M. K./Al-Laham, A.: Strategisches Management (2012) Scheibeler, A.: Balanced Scorecard für KMU (2013) Ringle, T.: Strategische identitätsorientierte Markenführung (2006) Auf ergänzende und weiterführende Literatur wird zu Beginn der Lehrveranstaltung hingewiesen.